

robot coupe®



CL 50 E • CL 50 Ultra E

@

robot coupe

The company | Contact us | Restricted Area | Select your country...

CATALOGUE ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR **SUPPORT**

SUPPORT

Register your product online

Thank you for registering online your Robot-Coupe product
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 | Italiano | Español | Deutsch | Russe

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®

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Заявляє, що машини, ідентифіковані за типом вище, відповідають:

- Основним вимогам наступних європейських директив та відповідних національних нормативних актів:
 - Директива «Машини» 2006/42/EC,
 - Директива «Низька напруга» 2014/35/EC,
 - Директива «Електромагнітна сумісність» 2014/30/EC,
 - Регламент (ЄС) № 1935/2004 «Матеріали та вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами»,
 - Регламент (ЄС) № 10/2011 «Пластмасові матеріали та вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами»,
 - Директива «Зменшення небезпечних речовин (RoHS)» 2002/95/EC,
 - Директива «WEEE» 2012/19/EC,
- Вимоги європейських гармонізованих стандартів і стандартів, що визначають вимоги гігієни та безпеки:

- EN ISO 12100: 2010: Безпека машин – Загальні принципи проектування,
- EN 60204-1 -2006: Безпека машин - Електричне обладнання машин,
- EN 12852: Кухонні комбайни та блендери,
- EN 1678-1998: Овочерізальні машини,
- EN 454 + A1 2010-02: Блендери-міксери,
- EN 12853: Ручні блендери та віночки (паличні блендери),
- EN 14655: Хліборізки,
- EN 13208: Машини для приготування овочів,
- EN 13621: прядилки для салату,
- EN 60529-2000: Ступені захисту,
 - IP 55 для електричних елементів керування,
 - IP 34 для машин.

Montceau en Bourgogne 4 березня 2016 р

Ален НОДЕ

Промисловий директор



ЗМІСТ

■ ГАРАНТІЯ

■ ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

■ ЗНАЙОМСТВО З ОВОЧЕРІЗКОЮ
CL 50 • CL 50 Ultra E

■ УВІМКНЕННЯ МАШИНИ

- Консультації по електриці

■ МОНТАЖ

■ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИБІР ДИСКІВ

■ ОЧИЩЕННЯ

■ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Леза, диски і терки

■ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- вага
- Розміри
- Робоча висота
- Рівень шуму
- Електричні дані

■ БЕЗПЕКА

■ СТАНДАРТИ

■ ТЕХНІЧНІ ДАНІ

- Деталізовані види
- Електричні та електросхеми

ROBOT-COUPÉ s.n.c., ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ

На ваш новий прилад ROBOT-COUPÉ надається гарантія для початкового покупця протягом одного року з дати продажу, якщо ви придбали його в ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Якщо ви придбали продукт ROBOT-COUPÉ у дистриб'ютора, на ваш продукт поширюється гарантія дистриб'ютора (уточніть умови гарантії у свого дистриб'ютора).

Обмежена гарантія поширюється на дефекти матеріалів та/або виготовлення.

ГАРАНТІЯ ROBOT COUPÉ НЕ ПОКРИВАЄ :

1 -Пошкодження, спричинені зловживанням, неправильним використанням, падінням або інші подібні пошкодження, спричинені чи внаслідок недотримання інструкцій із збирання, експлуатації, чищення, обслуговування або зберігання.

2 -Робота над заточуванням та/або заміною лез, які затупилися, надкололися або зносилися після нормального або надмірного періоду використання.

3 -Матеріали або робота для заміни або ремонту подряпин, плям, сколів, ямок, вм'ятин або зміни кольору поверхонь, лез, ножів, насадок або аксесуарів.

4 -Будь-які зміни, доповнення або ремонт, які не були здійснені компанією чи авторизованим сервісним агентством.

5 -Транспортування приладу до або від авторизованого сервісного агентства.

6 -Плата за оплату праці для встановлення або тестування нових насадок або аксесуарів (тобто чаш, дисків, лез, насадок), які були довільно замінені.

7 -Вартість зміни напрямку обертання трифазних електродвигунів (відповідає монтажник).

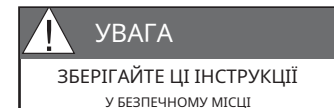
8 -ПОШКОДЖЕННЯ ВІД ДОСТАВКИ.

Відповідальність за видимі та приховані дефекти несе перевізник. Вантажоодержувач повинен повідомити про це перевізника та вантажовідправника негайно або після виявлення у випадку прихованих дефектів. ЗБЕРІГАЙТЕ ВСІ ОРИГІНАЛЬНІ КОНТЕЙНЕРИ ТА ПАКУВАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ ПЕРЕВОЗНИКОМ.

Ні ROBOT COUPÉ ані його дочірні компанії, ані будь-який із його дистриб'юторів, директорів, агентів, співробітників чи страховиків не несуть відповідальності за непрямі збитки, збитки чи витрати, пов'язані з пристроєм або неможливістю його використання.

ROBOT-COUPÉ s.n.c.Гарантія надається прямо та замість усіх інших гарантій, явних або неявних, щодо комерційної придатності та придатності для певної мети та є єдиною гарантією, яку надає ROBOT-COUPÉ s.n.c.Франція.

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути нещасних випадків, таких як ураження електричним струмом або тілесних ушкоджень, а також щоб обмежити матеріальні збитки внаслідок неправильного використання приладу, уважно прочитайте ці інструкції та суворо їх дотримуйтесь. Ознайомлення з інструкціями з експлуатації допоможе вам краще пізнати свій прилад і правильно користуватися ним. Будь ласка, прочитайте ці інструкції повністю та переконайтеся, що будь-хто інший, хто може використовувати цей прилад, також прочитав їх заздалегідь.

РОЗПАКУВАННЯ

- Обережно вийміть обладнання з упаковки та вийміть усі коробки чи пакети з додатками чи певними предметами.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ - деякі інструменти дуже гострі, наприклад леза, диски... тощо.

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Ми рекомендуємо вам встановити машину на ідеально стійку тверду основу.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Завжди перевіряйте, чи ваше джерело живлення відповідає тому, що вказано на ідентифікаційній табличці на блоці двигуна, і чи може воно витримувати силу струму.
- Машина повинна бути заземлена.

ОБРОБКА

- Завжди будьте обережні, поводячись з лезами, оскільки вони надзвичайно гострі.

ПРОЦЕДУРИ МОНТАЖУ

- Ретельно дотримуйтеся різноманітних процедур складання (див. стор. 16) і переконайтеся, що всі насадки розташовані правильно.

ВИКОРИСТАННЯ

- Ніколи не намагайтеся перекрити системи блокування та безпеки.
- Ніколи не вставляйте предмети в контейнер, де обробляється їжа.
- Ніколи не штовхайте інгредієнти рукою.
- Не перевантажуйте прилад.
- Ніколи не вмикайте порожній прилад.

ОЧИЩЕННЯ

- В якості запобіжного заходу завжди вимикайте прилад перед чищенням.
- Завжди очищуйте прилад та його насадки в кінці кожного циклу.
- Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду.
- Для деталей, виготовлених з алюмінію, використовуйте чистячі рідини, призначені для алюмінію.

- Для пластикових деталей не використовуйте занадто лужні мийні засоби (наприклад, які містять занадто багато каустичної соди або аміаку).
- Robot-Coupe жодним чином не несе відповідальності за недотримання користувачем основних правил прибирання та гігієни.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перш ніж відкривати корпус двигуна, вкрай важливо відключити прилад від мережі.
- Регулярно перевіряйте ущільнення та шайби та переконайтеся, що запобіжні пристрої справні.
- Особливо важливо обслуговувати та перевіряти насадки, оскільки деякі інгредієнти містять корозійні речовини, наприклад лимонну кислоту.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо шнур живлення чи вилка були пошкоджені, або якщо прилад не працює належним чином або був пошкоджений будь-яким чином.
- Не соромтеся звертатися до місцевої служби технічного обслуговування, якщо щось не так.

ЗНАЙОМСТВО З ОВОЧЕРІЗКОЮ

CL 50 • CL 50 Ultra E

CL 50/CL 50 Ultra ідеально підходить для професійних потреб. Вона може виконувати будь-яку кількість завдань, які ви поступово відкриватимете під час використання.

Ця модель оснащена металевою воронкою(чашею) для овочів, підставкою двигуна з нержавіючої сталі для CL 50 Ultra та полікарбонатною чашею для CL 50.

Завдяки простій конструкції всі компоненти, які потребують частого використання для технічного обслуговування або чищення, можна встановити та зняти миттєво.

Цей посібник містить важливу інформацію, яка допоможе користувачеві отримати максимальну віддачу від цієї машини для приготування овочів.

Тому ми рекомендуємо вам уважно прочитати його перед використанням машини. Ми також включили кілька прикладів, щоб допомогти вам відчути вашу нову машину та оцінити її численні переваги.

УВІМКНЕННЯ МАШИНИ

Перед підключенням переконайтеся, що ваше джерело живлення відповідає тому, що зазначено на паспортній табличці машини.



УВАГА

ЦЯ МАШИНА ПОВИННА БУТИ ЗАЗЕМЛЕНА

(РИЗИК ураження електричним струмом).

• CL 50E/CL 50 UltraE Однофазний

ROBOT-COUPPE CL 50/CL 50 Ultra оснащені різними типами двигунів: 230 В / 50 Гц / 1

115 В / 60 Гц / 1

220 В / 60 Гц / 1

Машина поставляється з однофазною вилкою, підключеною до шнура живлення.

• CL 50E/CL 50 UltraE Трифазний

ROBOT-COUPPE CL 50/CL 50 Ultra оснащені різними типами двигунів: 400 В / 50 Гц / 3

220 В / 60 Гц / 3

380 В / 60 Гц / 3

Машина постачається з кабелем, до якого ви просто підключаєте відповідну електричну вилку для вашої системи. Кабель складається з чотирьох проводів, одного заземлення та трьох фазних проводів.

Якщо у вас 4-контактний штекер:

1) Під'єднайте зелений і жовтий дріт заземлення до контакту заземлення.

2) Підключіть три інші дроти до решти контактів.

Якщо у вас більше 4 штифтів у розетці, зверніть увагу, що ROBOT-COUPPE не вимагає ґрунтованого дроту.

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

На моторному блоці червона стрілка позначає напрямок обертання леза. Якщо лезо обертається за годинниковою стрілкою, поміняйте місцями два дроти:

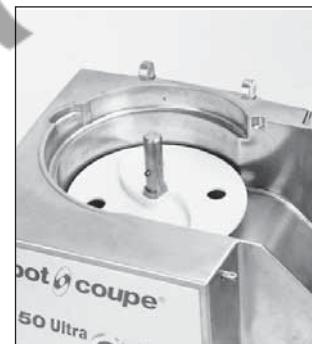
Оскільки ЗЕЛЕНИЙ/ЖОВТИЙ – це земля,
НЕ ВІД'ЄДНУЙТЕСЬ.

Поміняти або:

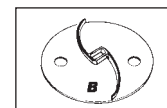
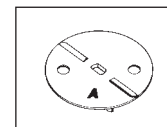


МОНТАЖ

1) Основою двигуна до себе помістіть розвантажувальну пластину на дно чаші.



Спорожнявальна рука лише для дрібного натирання та нарізання (капуста, селера, морква, сир тощо).



СТОРОНА А звернена вгору (ребро викиду ВНИЗ) для будь-яких овочів або ЦИТРУСОВИХ які вимагають обережності (помідори, гриби...).

СТОРОНА В звернена вгору (ребро викиду ВГОРУ)- для всіх інших видів фруктів, овочів

Розмістіть обраний диск:

а) Якщо ви вибрали диск для нарізки, тертки або жульєну:

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



б)Ви вибрали пристрій для нарізання кубиками:
тобто решітку і спеціальний диск для нарізки овочів кубиками.

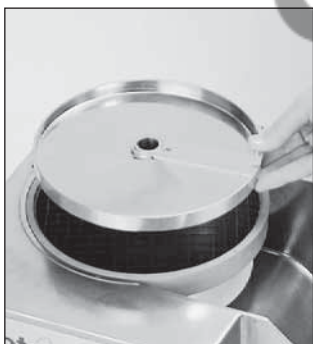
Диски для нарізки та решітки для нарізки можна монтувати в наступних комбінаціях:

сітка для нарізки слайсер	5x5 мм	8x8 мм	10x10 мм	14x14 мм	20x20 мм	25x25 мм
5 мм	•					
8 мм		•				
10 мм			•			
14 мм				•		
20 мм					•	
25 мм						•

Комбінації в затінених областях можуть бути надані за запитом.

Помістіть решітку для нарізання кубиків у чашу овочевої машини.

Переконайтеся, що шпора на решітці повністю зафіксована в фіксуючому отворі основи двигуна.



Далі встановіть відповідний нарізний диск (лезо з прямим краєм) та обертайте за годинниковою стрілкою, щоб забезпечити правильне розташування.

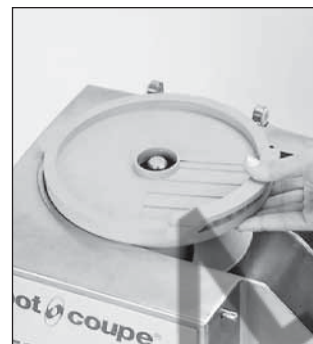
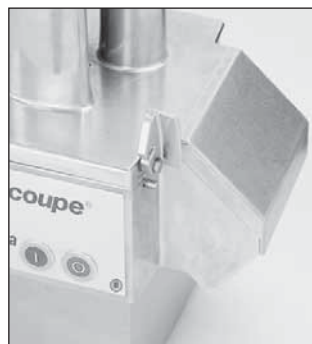
в)Якщо ви хочете використовувати обладнання для різання:

Це обладнання включає спеціальну нарізку картоплі фрі

Помістіть решітку картоплі фрі в чашу для приготування овочів. Перевірте правильне розташування



Розташуйте головку для приготування овочів на валу двигуна. Гачок для кріплення має бути тепер обличчям до вас, справа від вас.



Потім встановіть відповідний нарізний диск і поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб переконатися, що він правильно розташований.



ЩОБ ЗМІНИТИ ДИСК:

1) Правою рукою від'єднайте алюмінієве кріплення, повернувши основу двигуна до себе гачок, який утримує овочеву заготовку

головка на основі двигуна.

Підніміть головку для приготування овочів, нахиливши її назад, щоб звільнити чашу.



2) Вийміть диск, піднявши його знизу за допомогою втулки та, якщо необхідно, поверніть проти годинникової стрілки, щоб вивільнити...

Якщо ви використовували пристрій для нарізання кубиками, рекомендуємо одночасно зняти решітку та диск.

3) Ми рекомендуємо під час встановлення обладнання для нарізання кубиками очищати внутрішню частину чаші вологою тканиною або губкою, особливо ту частину, на яку сітка повинна бути встановлена.

Завжди використовуйте належним чином очищену решітку. Ніколи не переробляйте м'які продукти після твердих без попереднього належного очищення сітки.

4) Встановіть розвантажувальну пластину, диск або обладнання для нарізання кубиками, як зазначено в розділі «Процедури складання» в пунктах 1) і 2).

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

ВИКОРИСТАННЯ І ВИБІР ДИСКІВ

Кришка овочевого комбайна має два отвори для подачі:

- широка подача отвір для обробки овочів, таких як капуста та селера.
- вузька подача отвір для довгих овочів, що гарантує чудову точність нарізання. Якість різання можна оптимізувати, якщо використовувати відсік як напрямну для різання.

ВИКОРИСТАННЯ ШИРОКОГО ОТВОРУ ПОДАЧІ

- Підніміть штовхач, щоб отримати доступ до отвору подачі.
- Наповніть воронку-чашу доверху овочами.
- Опустіть штовхач так, щоб він був на одному рівні з верхньою частиною отвору подачі.
- Тисніть вниз на штовхач. Цей тиск має лише супроводжувати процес різання та змінюватиметься залежно від типу різання. Пам'ятайте, що занадто великий тиск створить непотрібне навантаження на прилад.
- Розріжте капусту навпіл і видаліть серцевину перед обробленням, щоб уникнути зайвого напруження і забезпечити вищу якість кінцевого продукту.

ВИКОРИСТАННЯ ШИРОКОГО ОТВОРУ ПОДАЧІ

Наповніть воронку овочами доверху. Тисніть вниз на штовхач і тримайте його, доки всі овочі не будуть оброблені.

Завжди притискайте овочі штовхачем, щоб покращити ефективність нарізання.

СЕРЦЕПИ		
S 0,8	капуста	
S 1	морква / капуста / огірок / цибуля / картопля / цибуля-порей	
S 2 / S 3	лимон / морква / гриб / капуста / картопля / огірок / цукіні / цибуля / цибуля-порей / болгарський перець	
S 4 / S 5	баклажан / корінь буряка / морква / гриб / огірок / перець болгарський / редис / салат / картопля / цибуля-порей / помідор	
S 8 / S 10	баклажан / картопля / кабачок / морква	
14	картопля / кабачок / морква	
RIPPLE CUT СЕРЦЕПИ		
R 2	буряк корінь / картопля / морква / цукіні	
R 3	буряк корінь / картопля / морква / цукіні	
R 5	буряк корінь / картопля / морква / кабачок	
ТЕРТКИ		
G 1,5	селеріак / сир	G 7 капуста / сир
G 2	морква / чистотіл / сирна	G 9 капуста / сир
G 3	морква	Пармезан/шоколад
G 5	капуста / сир	Редька
ЖЮЛЬЄН		
J 2x2	морква / чистотіл / картопля	
J 2x4	морква / буряк / цукіні / картопля морква / буряк /	
J 2x6	цукіні / картопля баклажан / буряк корінь / цукіні /	
J 4x4	картопля баклажан / буряк корінь / чистотіл / цукіні /	
J 6x6	картопля чистотілу / картопля	
J 8x8		
DICE		
D 5x5	морква / цукіні / огірок / картопля	
D 8x8	чистотілу / морква / цукіні / корінь буряка	
D 10x10	картопля / морква / кабачок / корінь буряка / ріпа / цибуля / яблуко (фрукт)	
D 14x14	картопля / морква / цукіні / корінь буряка / чистотілу	
D 20x20	картопля / морква / цукіні / ананас / ріпа	
D 25x25	картопля / кабачок / ріпа/яблуко (фрукт) / диня / кавун	

КАРТОПЛЯ ФРІ	
F 8x8	картопля
Ф 10x10	картопля

ОЧИЩЕННЯ



БУДЬ ОБЕРЕЖНИЙ

З міркувань безпеки радимо завжди від'єднувати машину від мережі перед чищенням (ризик ураження електричним струмом).

Знявши головку машини для приготування овочів, зніміть диск, а потім решітку та розвантажувальну пластину, де необхідно.

Краще уникати посудомийних машин, щоб алюміній не потьмянів. Замість цього ми рекомендуємо чистити машину вручну за допомогою миючого засобу.

Якщо ви ставите машину в посудомийну машину, ми рекомендуємо використовувати миючий засіб, призначений спеціально для алюмінію.

Ніколи не занурюйте основу двигуна у воду. Очистіть його вологою ганчіркою або губкою.



ВАЖЛИВО

Перевірте, чи підходить ваш миючий засіб для чищення пластикових деталей. Деякі мийні засоби є надто лужними (наприклад, високий вміст каустичної соди або аміаку) і абсолютно несумісні з певними типами пластику, через що вони швидко псуються.

ОБСЛУГОВУВАННЯ CL 50 Ultra

• ЛЕЗА, ДИСКИ, ТЕРТКИ

Леза на дисках для нарізки, пластини на дисках для жульєну та тертки – це зношені деталі, які потрібно час від часу міняти, щоб забезпечити високу якість нарізання.

ТЕХНІЧНА

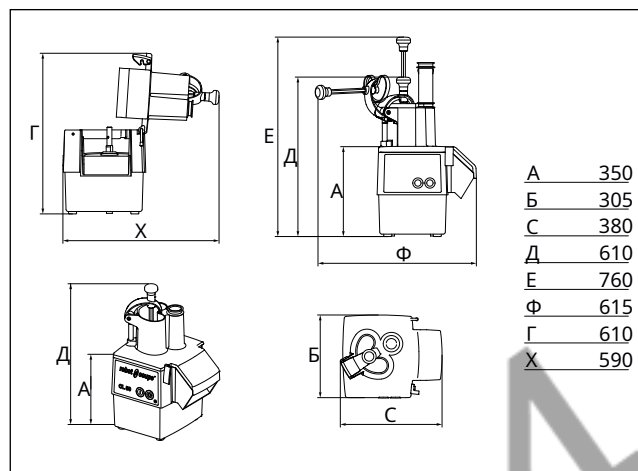
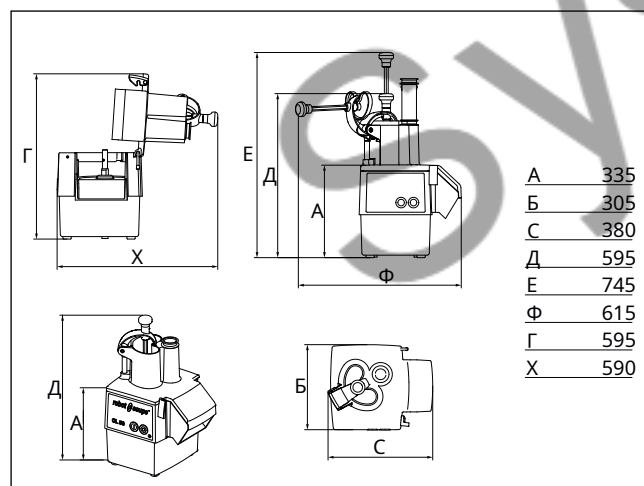
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВАГА

	Чистий	Валовий
CL 50/CL 50 Ultra комплектація	15 кг	18 кг
Середня вага одного диска	0,5 кг	0,6 кг

• РОЗМІРИ (в мм)

CL 50



• РОБОЧА ВИСОТА

Ми рекомендуємо вам розташувати CL 50/CL 50 Ultra на стійкій робочій поверхні так, щоб верхній край великого бункера для подачі був на висоті від 1,20 до 1,30 м.

• РІВЕНЬ ШУМУ

Еквівалентний безперервний рівень шуму, коли CL 50/CL 50 Ultra працює без навантаження, становить менше 70 дБ(A).

• ЕЛЕКТРИЧНІ ДАНІ

Машина однофазна.

Мотор	швидкість (об/хв)	Інтенсивність (підсилювач)
230 В/50 Гц	375	5,7
240 В/50 Гц	375	5,4
115 В/60 Гц	450	12
220 В/60 Гц	450	5,7

Трифазна машина

Мотор	швидкість (об/хв)	Інтенсивність (підсилювач)
400 В/50 Гц	375	1.7
220 В/60 Гц	450	3.7
380 В/60 Гц	450	2.1

Трифазна двохшвидкісна машина

Мотор	швидкість (об/хв)	Інтенсивність (підсилювач)
400 В/50 Гц	375 / 750	1,8 / 2,1

- Потужність, вказана на таблиці з даними.

БЕЗПЕКА

CL 50/CL 50 Ultra оснащено магнітною системою

безпеки, яка зупиняє двигун, як тільки

відкривається великий бункер або кришка, таким чином запобігаючи будь-якому доступу до ріжучого інструменту, коли останній рухається.

Як тільки кришка відкривається, мотор зупиняється.

Щоб перезапустити машину, просто знову закрийте кришку.

Крім того, фіксатор кришки оснащений запобіжним механізмом, який запобігає використанню процесора, якщо кришку встановлено неправильно.



УВАГА

Диски надзвичайно гострі.

Поводьтеся обережно.

CL 50/CL 50 Ultra оснащено атемпературний запобіжника автоматично зупиняє двигун, якщо машину залишають увімкненою занадто довго або перевантажують.

Якщо це сталося, дайте машині повністю охолонути перед повторним запуском.



ПАМ'ЯТАЙТЕ

Ніколи не намагайтеся перекрити системи блокування та безпеки.

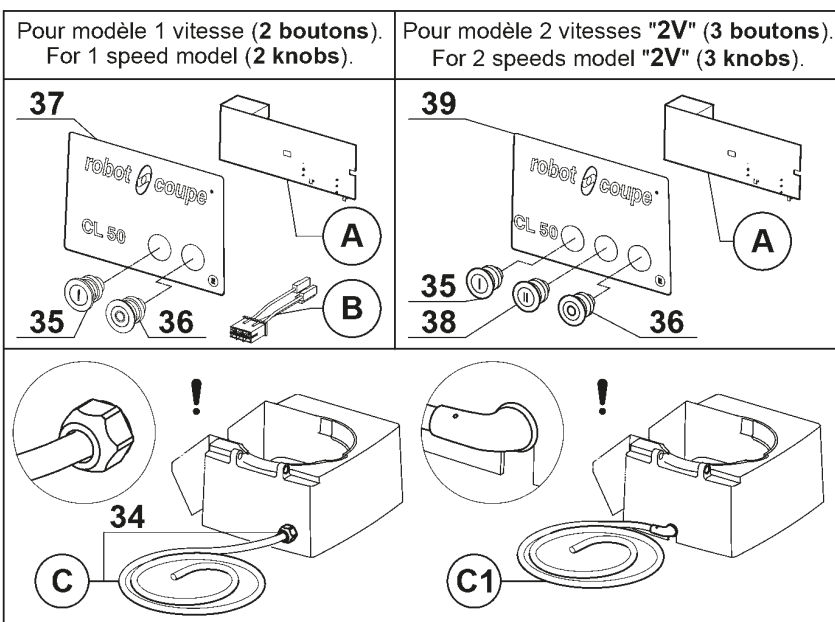
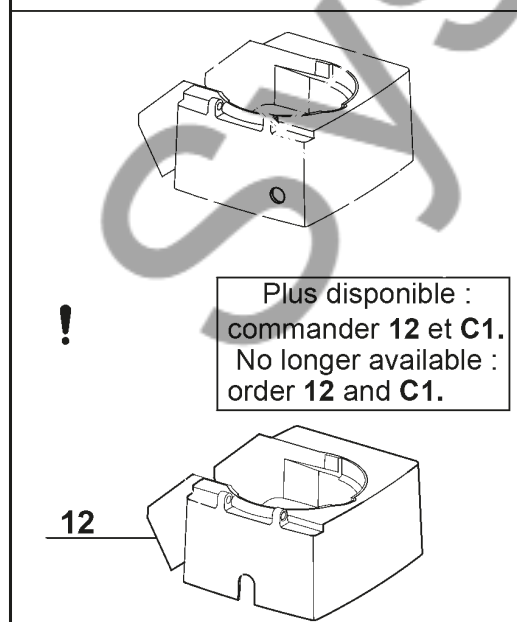
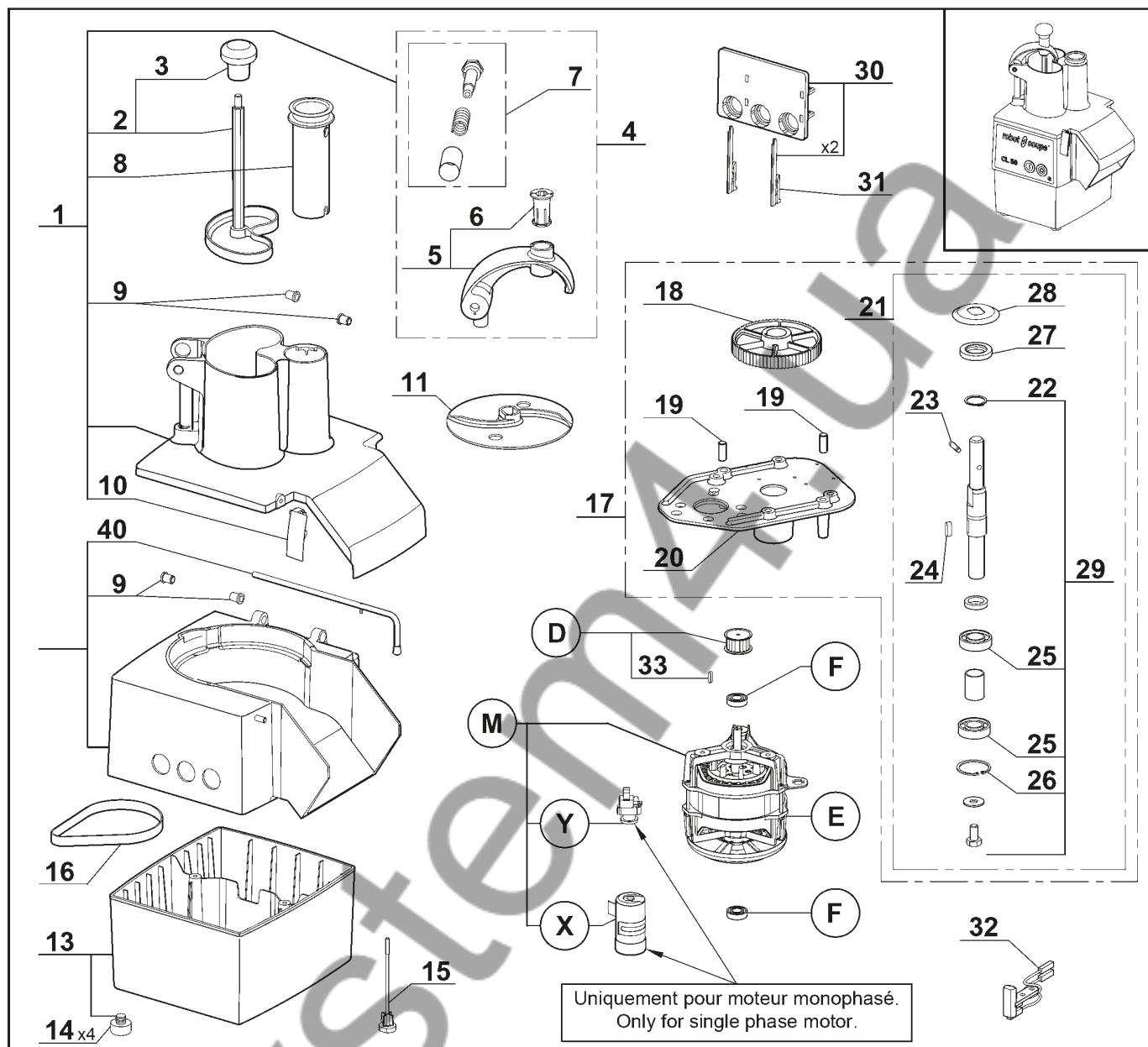
Ніколи не вставляйте предмети в контейнер, де обробляється їжа.

Ніколи не штовхайте інгредієнти рукою.

Не перевантажуйте прилад.

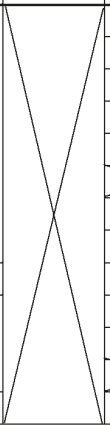
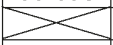
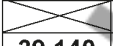
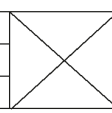
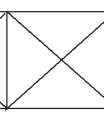
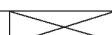
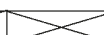
СТАНДАРТИ

Зверніться до декларації про відповідність на сторінці 3.



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 700	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	118 324	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
9	39 705	BAGUE EPAULEE (QTE=2)	SHOULDERED RINGS (QTY=2)
10	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY
11	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
12	39 706	ENSEMBLE CUVE	BOWL ASSEMBLY
13	39 717	CAPOT PLASTIQUE	PLASTIC MOTOR ENCLOSURE
14	117 579	PIED (QTE=1)	FOOT (QTY=1)
15	118 387	VIS FIXATION SURMOULE (QTE=1)	MOTOR ENCLOSURE SCREW (QTY=1)
16	507 341	COURROIE HTD 450-5MX15	BELT HTD 450-5MX15
17	39 707	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
18	105 529	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
19	510 218	DOUILLE ELASTIQUE	LOCKING PIN
20	105 531	SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT
21	39 708	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
22	203 068	CIRCLIPS EXT 25	C-RING (25)
23	110 308	GOUPILLE ENTRAINEMENT	MOTOR SHAFT PIN
24	203 015	CLAVETTE 6X6X20	KEY 6X6X20
25	510 217	ROULEMENT 6004 2RS	BALL BEARING 6004 2RS
26	203 206	CIRCLIPS INT 42	C-RING (42)
27	501 678	BAGUE ETANCH 25X42X7	SHAFT SEAL 25X42X7
28	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
29	39 709	ENSEMBLE ROULEMENTS	BALL BEARINGS ASSEMBLY
30	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
31	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
32	29 451	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
33	502 768	CLAVETTE MOTEUR 4X4X16	MOTOR SHAFT KEY 4X4X16
34	507 343	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
35	502 170	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
36	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
37	403 993	PLAQUE FRONTALE 2 BOUTONS	FRONT PLATE (2 KNOBS)
38	503 268	BOUTON VERT II	GREEN KNOB II
39	403 989	PLAQUE FRONTALE 3 BOUTONS	FRONT PLATE (3 KNOBS)
40	100 703	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN

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	230/50/1 CHI				39 248						
T07	240/50/1 Aust	102 485		39 139	39 444	29 530	118 512	600 457	3 172	600 018	504 674
T08	220/60/1			39 957	39 699						
T09	220/60/1 BRA			39 602	39 604						
T10	220/60/1 SAU			39 138	39 312						
T11	120/60/1			39 140	39 313						
T12	120/60/1 TWN				39 253						
T13	100/50-60/1 JAP			39 140	39 313				3 115	603 669	500 296
T14	400/50/3	102 479	29 600	39 141	39 314	29 532	106 025	501 270	303 080		
T15	220/60/3								303 077		
T16	380/60/3								303 078		
T17	400/50/3 2V	106 250		39 141	39 314	29 532	106 025	501 270	303 232		

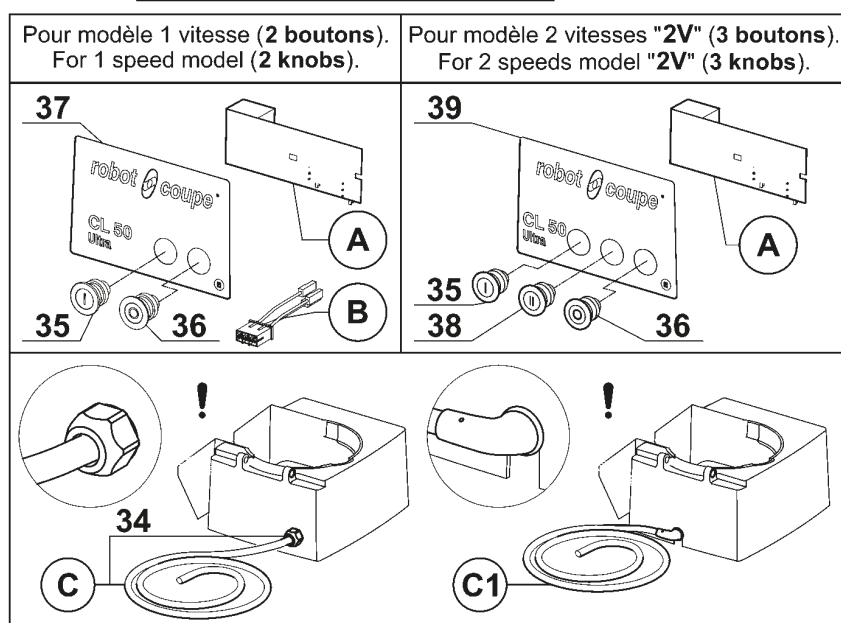
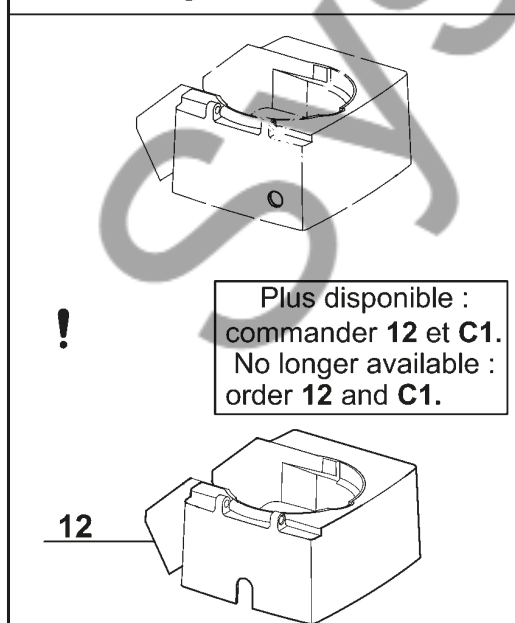
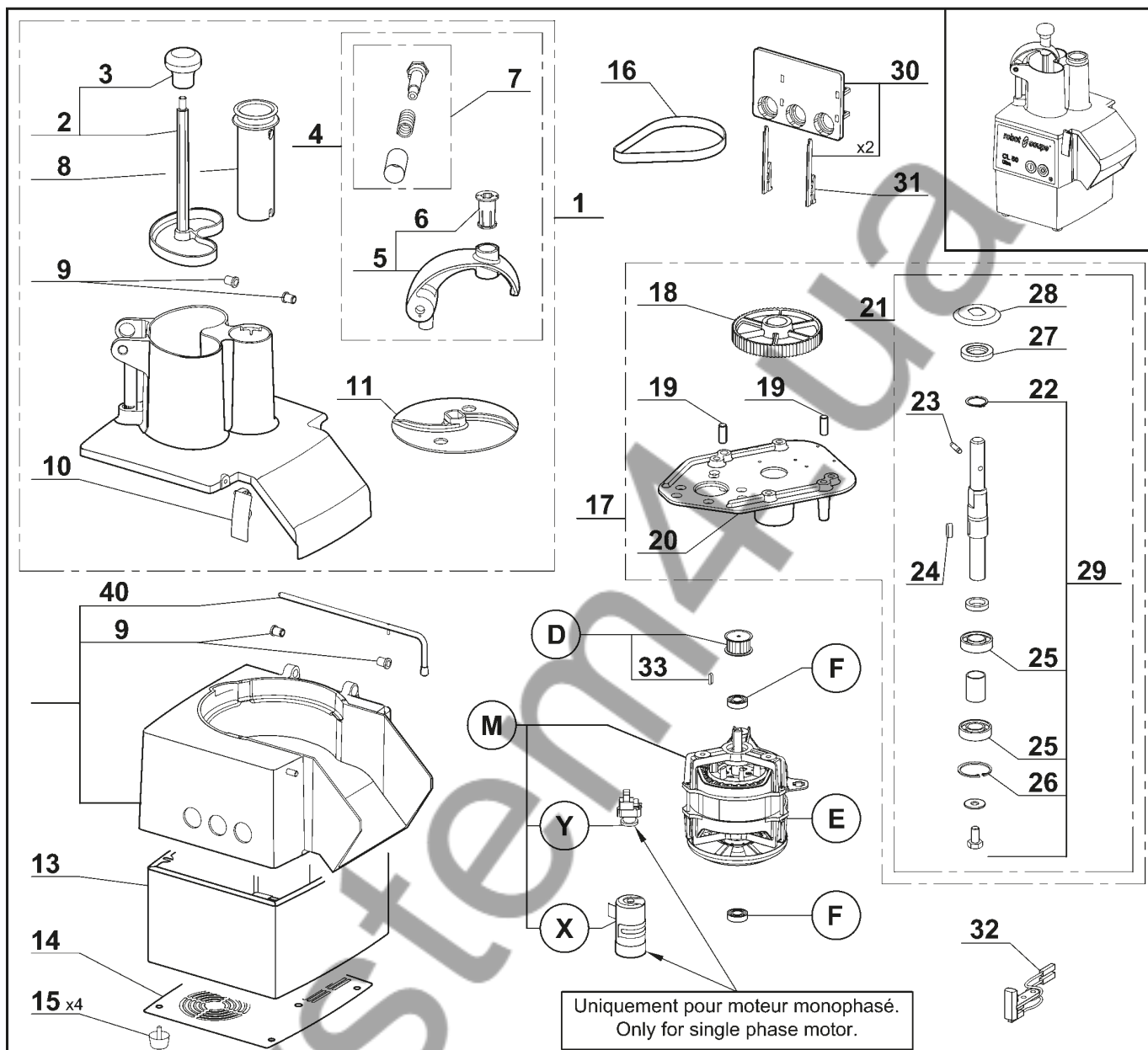
Exemple de recherche : Vous avez acheté un CL50 E dont la référence est : 1 972.

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 E whose reference is : 1 972.

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	24 439									
T02	230/50/1	24 440	1 970	1 971	1 972	1 973	1 974	1 983	2 303	3 559	
T03	230/50/1 ZAF	24 651									
T04	230/50/1 CH	24 441									
T05	230/50/1 UK	24 442	1 975								
T06	230/50/1 CHI	24 451									
T07	240/50/1 Aust	24 443									
T08	220/60/1	24 445	1 982								
T09	220/60/1 BRA	24 561	3 556	3 557							
T10	220/60/1 SAU	24 482									
T11	120/60/1	24 444									
T12	120/60/1 TWN	24 484									
T13	100/50-60/1 JAP	24 450	2 010								
T14	400/50/3	24 446	1 976	1 977	1 978	1 979	1 980				
T15	220/60/3	24 447									
T16	380/60/3	24 448									
T17	400/50/3 2V	24 449									



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 700	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	118 324	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
9	39 705	BAGUE EPAULEE (QTE=2)	SHOULDERED RINGS (QTY=2)
10	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY
11	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
12	39 706	ENSEMBLE CUVE	BOWL ASSEMBLY
13	117 686	CAPOT INOX	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE
14	117 687	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
15	500 247	PIED (QTE=1)	FOOT (QTY=1)
16	507 341	COURROIE HTD 450-5MX15	BELT HTD 450-5MX15
17	39 707	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
18	105 529	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
19	510 218	DOUILLE ELASTIQUE	LOCKING PIN
20	105 531	SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT
21	39 708	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
22	203 068	CIRCLIPS EXT 25	C-RING (25)
23	110 308	GOUPILLE ENTRAINEMENT	DRIVING PIN
24	203 015	CLAVETTE 6X6X20	KEY 6X6X20
25	510 217	ROULEMENT 6004 2RS	BALL BEARING 6004 2RS
26	203 206	CIRCLIPS INT 42	C-RING (42)
27	501 678	BAGUE ETANCH 25x42x7	SHAFT SEAL 25X42X7
28	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
29	39 709	ENSEMBLE ROULEMENTS	BALL BEARINGS ASSEMBLY
30	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
31	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
32	29 451	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
33	502 768	CLAVETTE MOTEUR 4X4X16	MOTOR SHAFT KEY 4X4X16
34	507 343	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
35	502 170	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
36	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
37	403 994	PLAQUE FRONTALE 2 BOUTONS	FRONT PLATE (2 KNOBS)
38	503 268	BOUTON VERT II	GREEN KNOB II
39	403 991	PLAQUE FRONTALE 3 BOUTONS	FRONT PLATE (3 KNOBS)
40	100 703	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN

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 Turq			39 102	39 294						
T04	230/50/1 CH			39 138	39 312						
T05	230/50/1 UK			39 139	39 444						
T06	240/50/1 Aust			39 957	39 699						
T07	220/60/1	102 485		39 602	39 604				3 172		504 674
T08	220/60/1 BRA			39 138	39 312						
T09	220/60/1 SAU	102 481		39 140	39 313				3 115	603 669	500 296
T10	120/60/1										
T11	400/50/3	102 479	29 600	39 141	39 314	29 532	106 025	501 270	303 080		
T12	220/60/3								303 077		
T13	380/60/3								303 078		
T14	440/60/3										
T15	400/50/3 2V	106 250		39 141	39 314	29 532	106 025	501 270	303 232		

Exemple de recherche : Vous avez acheté un **CL50 E Ultra** dont la référence est : **1 986**.

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 E Ultra** whose reference is : **1 986**.

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	24 466	2 029								
T02	230/50/1	24 465	1 986	1 987	1 988	3 558	2 027				
T03	230/50/1 Turq	24 467									
T04	230/50/1 CH	24 468									
T05	230/50/1 UK	24 470	1 989	2 028							
T06	240/50/1 Aust	24 469									
T07	220/60/1	24 471	2 031	1 997							
T08	220/60/1 BRA	24 562	1 996	2 026							
T09	220/60/1 SAU	24 478	2 032								
T10	120/60/1	24 472	2 030								
T11	400/50/3	24 473	1 990	1 991	1 992	1 993	1 994	2 033			
T12	220/60/3	24 474									
T13	380/60/3	24 475									
T14	440/60/3	24 477									
T15	400/50/3 2V	24 476	1 995								

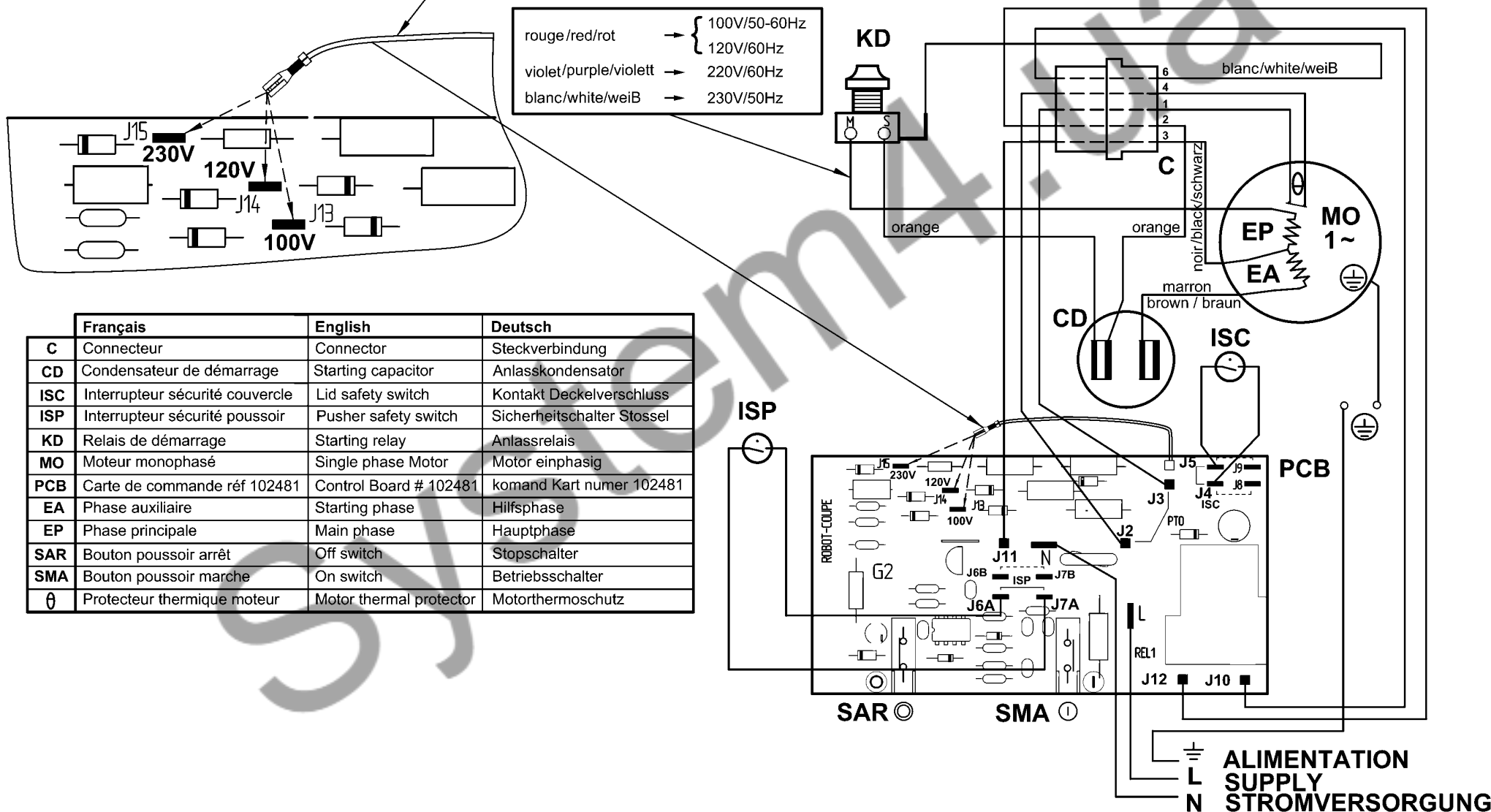
CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A 100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

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



CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

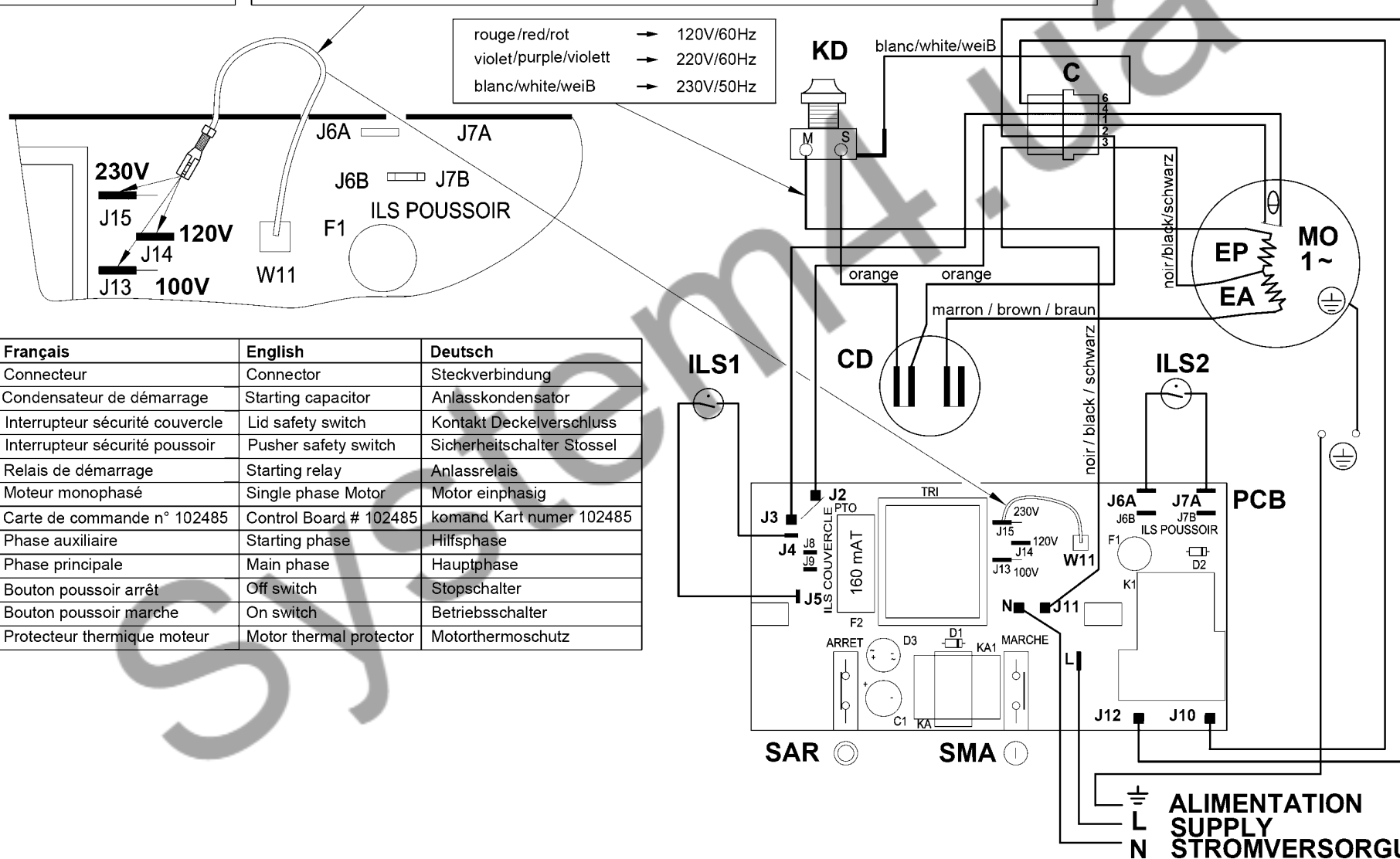
120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



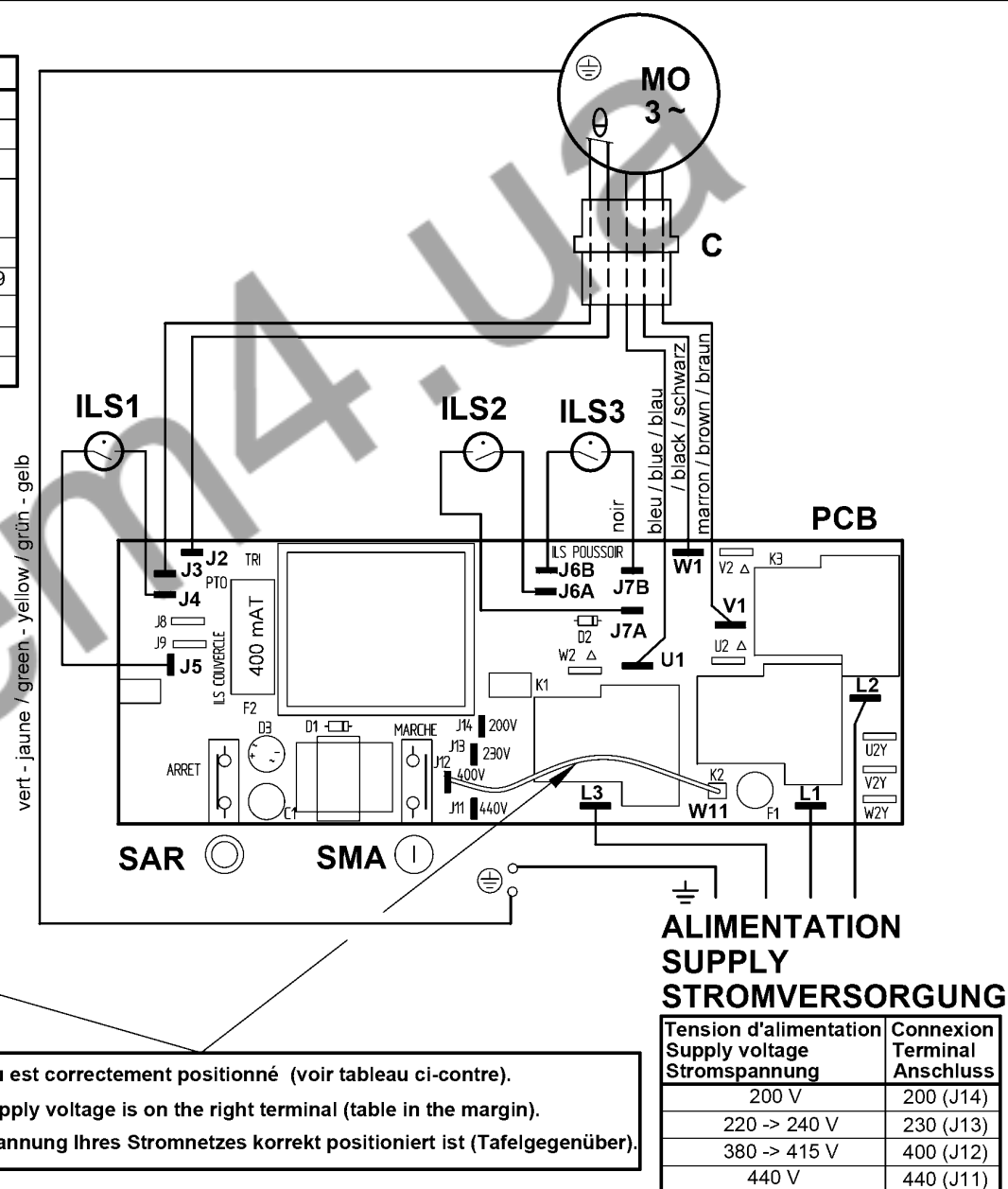
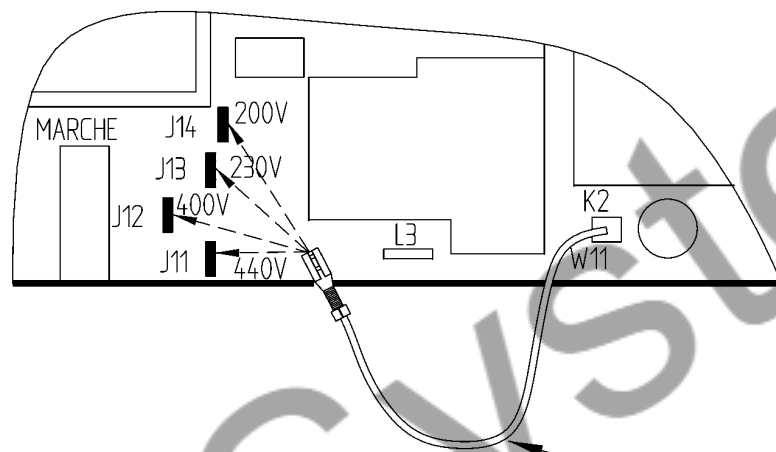
Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

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



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	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 Stosel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stosel
	Uniquement CL55D	Only CL55D	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

**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

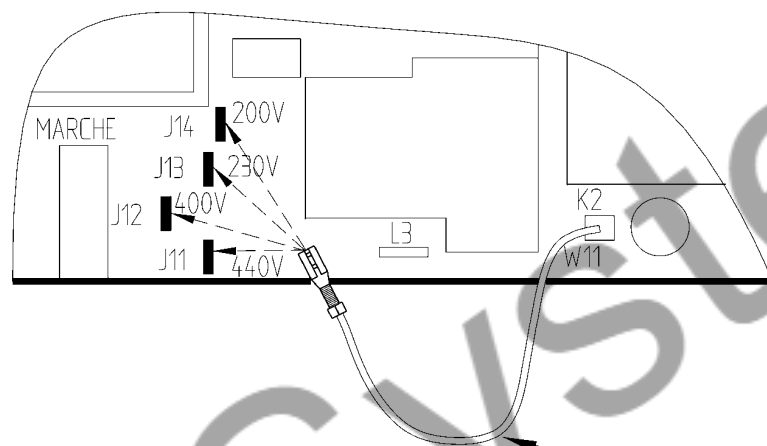
SCHEMA ELECTRIQUE

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

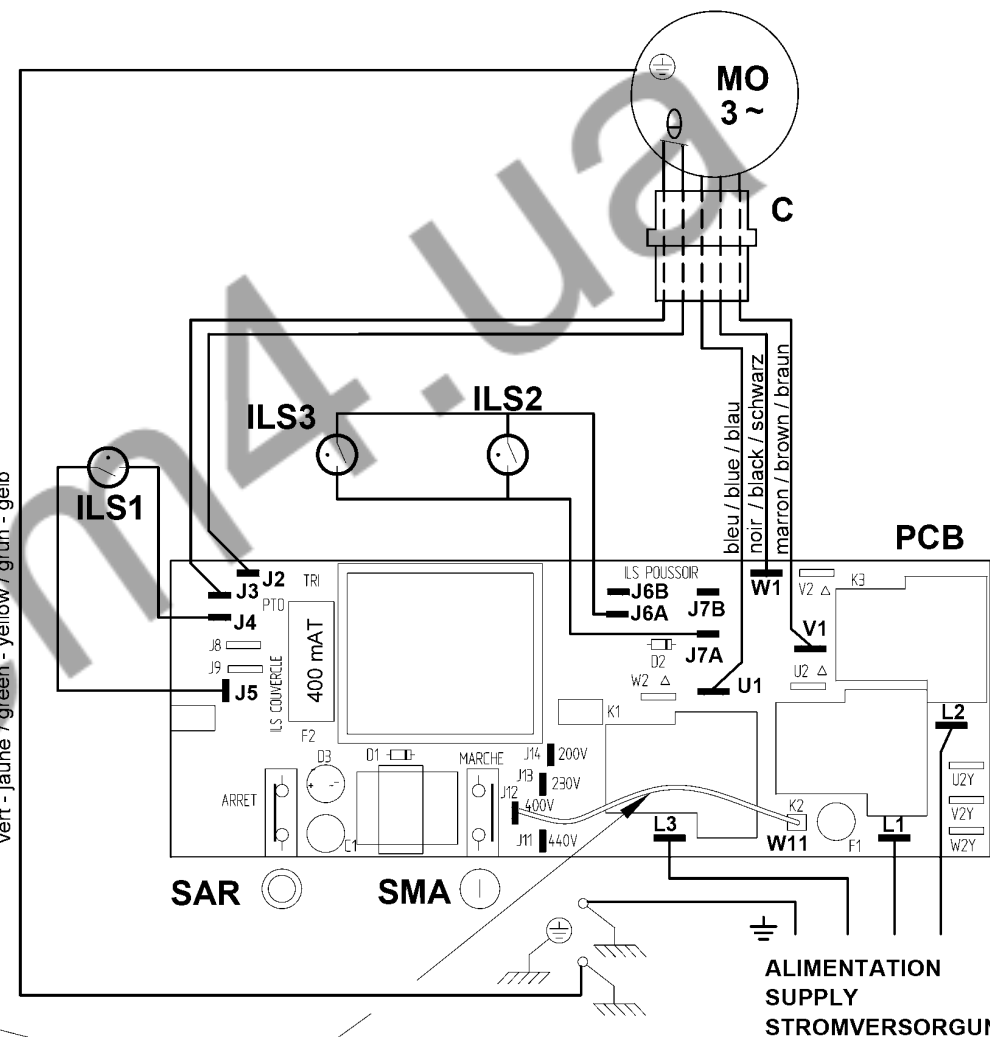
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur Sécurité 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



vert - jaune / green - yellow / grün - gelb



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 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)

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 .

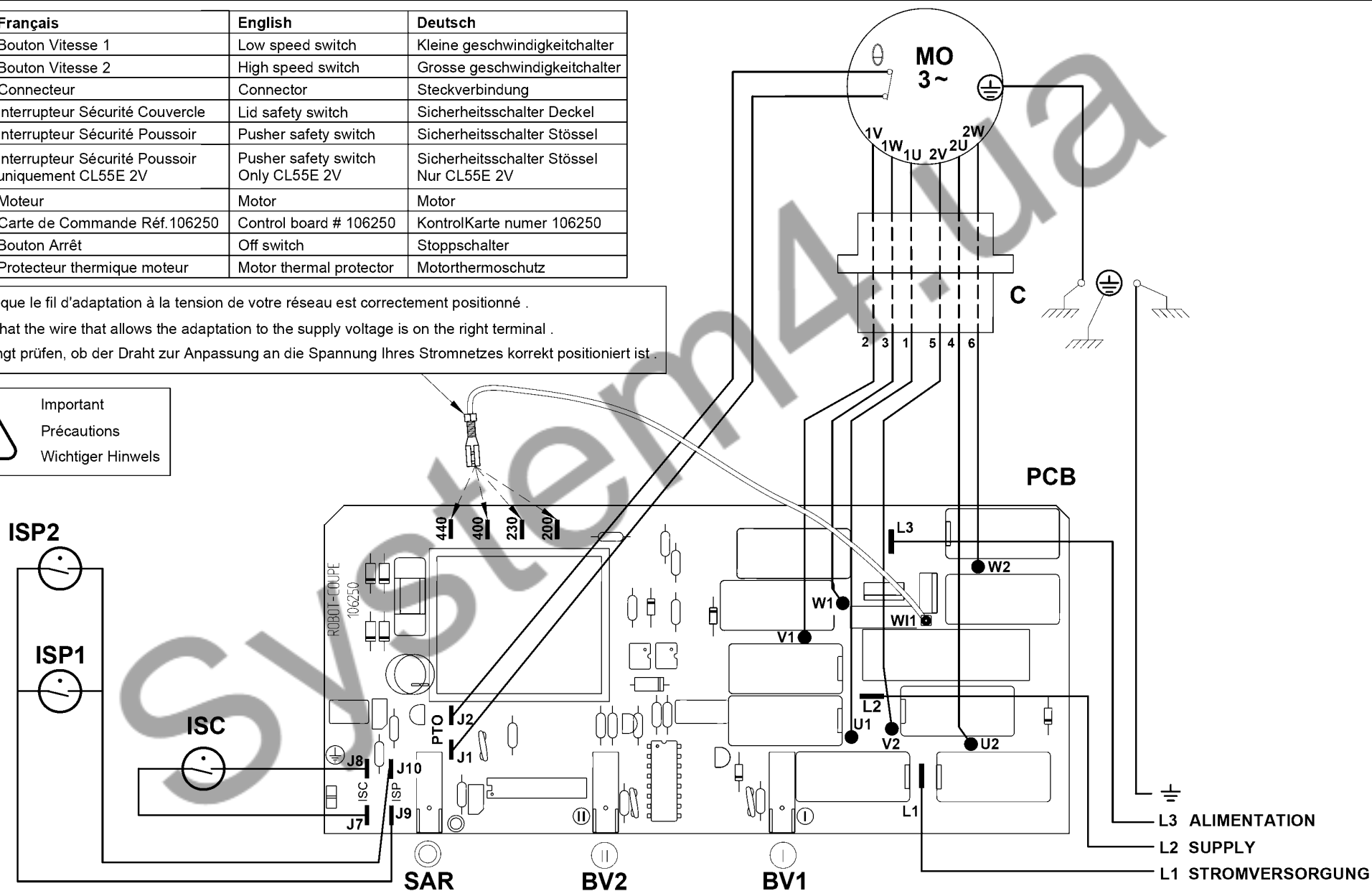
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist .



Important

Précautions

Wichtiger Hinweis





robot coupe®

Головний офіс, французька,
Відділ експорту та маркетингу:
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex – Франція Тел.:
01 43 98 88 15 - Факс: 01 43 74 36 26
Електронна адреса: international@robot-coupe.com

Robot Coupe Australia Pty Ltd:
Unit 3/43 Herbert St
Artarmon NSW 2064 Australia
Т (02) 9478 0300 F (02) 9460 7972
Електронна пошта:
orders@robotcoupe.com.au

Robot-Coupe UK LTD:
Fleming Way, Айлворт,
Middlesex TW7 6EU
Тел.: 020 8232 1800 Факс: 020
8568 4966 Електронна пошта:
sales@robotcoupe.co.uk

www.robot-coupe.com

robot coupe®



CL 50 E • CL 50 Ultra E

www.robot-coupe.com

@ Register your product on line

The screenshot shows the 'robot coupe' website's support page. The top navigation bar includes links for 'The company', 'Contact us', 'Restricted Area', and 'Select your country...'. Below this is a secondary navigation bar with 'CATALOGUE', 'SELECTION GUIDE', 'LEAFLETS', 'VIDEOS', 'OUR', and 'SUPPORT' (which is circled). A search bar is also present. The main heading is 'SUPPORT'. Underneath, there are two columns. The left column is titled 'Register your product online' and contains text: 'Thank you for registering online your Robot-Coupe product', 'This should only take a few minutes', and 'To register your product you will need:'. Below this is a list: '- Product serial number' and '- Purchase date'. At the bottom of this column is a button labeled 'Register my product now' (circled). The right column is titled 'Access the Robot-Coupe after-sales service' and contains an 'Authentication' form. The form has the heading 'Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe' and a language selection dropdown. It includes fields for 'Identifiant *', 'Mot de passe *', and 'Mot de passe perdu', each with a corresponding input field. At the bottom of the form is a link 'Pour nous contacter' and a note '» utilisez notre formulaire de contact'. Below the form is a button labeled 'Access the Robot-Coupe after-sales service'.

robot coupe®

DECLARATION OF CONFORMITY

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



SUMMARY

■ **WARRANTY**

■ **IMPORTANT WARNING**

■ **INTRODUCTION TO YOUR NEW
VEGETABLE PREPARATION MACHINE
CL 50 • CL 50 Ultra E Version**

■ **SWITCHING ON THE MACHINE**
• Advice on electrical

■ **ASSEMBLY**

■ **USES AND CHOICE OF DISCS**

■ **CLEANING**

■ **MAINTENANCE**

- Blades, plates and graters

■ **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- Weight
- Dimensions
- Working height
- Noise level
- Electrical data

■ **SAFETY**

■ **STANDARDS**

■ **TECHNICAL DATA**

- Exploded views
- Electric and wiring diagrams

ROBOT-COUPÉ S.N.C., LIMITED WARRANTY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.

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

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

IMPORTANT WARNING



WARNING : In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand.

UNPACKING

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

INSTALLATION

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

CONNECTION

- Always check that your mains supply corresponds to that indicated on the identification plate on the motor unit and that it can withstand the amperage.
- The machine must be earthed.

HANDLING

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

ASSEMBLY PROCEDURES

- Follow the various assembly procedures carefully (see page 16) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

USE

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

CLEANING

- As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.
- Never immerse the motor unit in water.
- For parts made from aluminum, use cleaning fluids intended for aluminum.

- For plastic parts , do not use detergents that are too alkaline (e.g., containing too much caustic soda or ammonia).
- Robot-Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.

MAINTENANCE

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

INTRODUCTION TO YOUR NEW CL 50 • CL 50 Ultra E Version VEGETABLE PREPARATION MACHINE

The CL 50/CL 50 Ultra is perfectly geared to professional needs. It can perform any number of tasks, which you will gradually discover as you use it.

This model is equipped with a metal bowl, a stainless steel motor base for CL 50 Ultra and polycarbonate bowl for CL 50.

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

This manual contains important information designed to help the user get the most out of this vegetable preparation machine.

We therefore recommend that you read it carefully before using your machine. We have also included a few examples to help you get the feel of your new machine and appreciate its numerous advantages.

SWITCHING ON THE MACHINE

Before plugging in, check that your power supply corresponds to that indicated on the machine's identification plate.



WARNING

**THIS MACHINE MUST BE EARTHED
(RISK OF ELECTROCUTION).**

• CL 50 E /CL 50 Ultra E Single-Phase

ROBOT-COUPÉ CL 50/CL 50 Ultra are fitted with various types of motors :

230 V / 50 Hz / 1

115 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

The machine comes with a single-phase plug connected to a power cord.

• CL 50 E /CL 50 Ultra E Three-Phase

ROBOT-COUPÉ CL 50/CL 50 Ultra are fitted with various types of motors :

400 V / 50 Hz / 3

220 V / 60 Hz / 3

380 V / 60 Hz / 3

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

If you have a 4-pin plug :

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

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

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

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

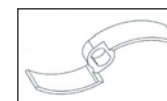
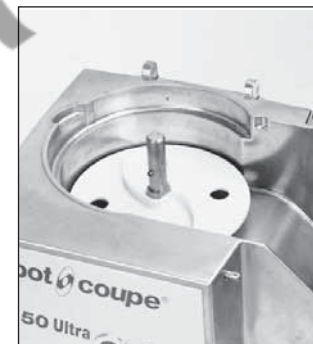
On the motor unit, a red arrow marks the blade rotation direction. If the blade turns in a clockwise direction, swap over two wires :

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

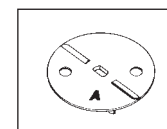
Swap either :
the ❶ and the ❷
the ❶ and the ❸
the ❷ and the ❸

ASSEMBLY

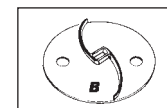
1) With the motor base facing you, place the discharge plate on the bottom of the bowl.



Emptying arm for fine grating and slicing only (cabbage, celery, carrots, cheese, etc.).



SIDE A facing upwards (ejection rib downwards) for any vegetables or citrus fruit which require careful handling (tomatoes, mushrooms...).



SIDE B facing upwards (ejection rib upwards) for all other types of fruit or vegetables.

2) Position your chosen disc:



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

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

b) You have chosen a dicing unit:

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

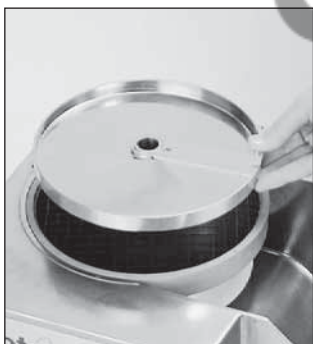
Slicing discs and dicing grids can be mounted in the following combinations:

dicing grid slicer	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

The combinations in the shaded areas can be supplied on request.

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

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

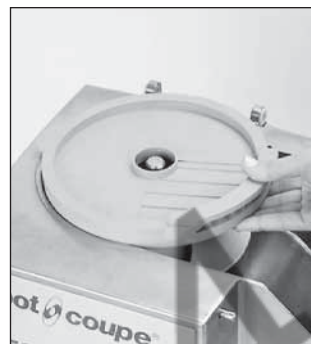


Next, fit the corresponding slicing disc (straight-edged blade) and rotate in a clockwise direction to ensure that it is correctly positioned.

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

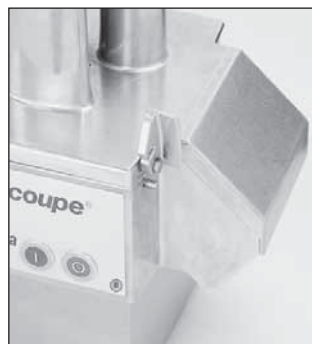
This equipment comprises a French fries grid and a special French fries slicing disc.

Position the French fries grid in the vegetable preparation bowl. Check that it is correctly positioned with the French fries plate positioned at the outlet.



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

3) Position the head of the vegetable preparation machine on the motor shaft. The fastening hook should now be facing you, on your right.



3) Position the head of the vegetable preparation machine on the motor shaft. The fastening hook should now be facing you, on your right.

TO CHANGE THE DISC:

1) With the motor base facing you, use your right hand to undo the aluminium fastening hook which holds the vegetable preparation head on the motor base.

Lift the vegetable preparation head, tilting it back to release the bowl.



2) Remove the disc by lifting it from underneath using the hub and if necessary, turn in an anti-clockwise direction to release...

If you have been using a dicing unit, we recommend you remove the grid and the disc at the same time. This will be easier if you first rotate the emptying disc.

3) When fitting dicing equipment, we recommend that you clean the inside of the bowl with a damp cloth or sponge, particularly the part onto which the grid is to be fitted.

Always use a properly cleaned grid.

Never process soft foodstuffs after hard ones without properly cleaning the grid beforehand.

4) Fit the discharge plate, disc or dicing equipment as indicated in "assembly procedures" in points 1) and 2).

5) Close the lid of the vegetable preparation machine and lock onto the motor base using the fastening hook.

USES AND CHOICE OF DISCS

The lid of the vegetable processor features two feed openings:

- a **wide feed** opening for processing vegetables such as cabbage and celery.
- a **narrow feed** opening for long vegetables, guaranteeing a remarkable degree of cutting precision. Cutting quality can be optimized if the compartment is used as a cutting guide.

USING THE WIDE FEED OPENING

- Raise the pusher to gain access to the feed opening.
- Fill the feeder right up to the top with vegetables.
- Lower the pusher so that it is flush with the top of the feed opening.
- Exert a downwards pressure on the pusher. This pressure should just accompany the cutting process and will vary according to the type of cut. Remember that too great a pressure will place unnecessary strain on the appliance.
- Cut cabbages in half and remove the core before processing, in order to avoid unnecessary strain and ensure an end-product of a higher quality.

USING THE WIDE FEED OPENING

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

Always press the vegetables down with a pusher to improve cutting efficiency.

SLICERS		
S 0,8	cabbage	
S 1	carrot / cabbage / cucumber / onion / potato / leek	
S 2 / S 3	lemon / carrot / mushroom / cabbage / potato / cucumber / zucchini / onion / leek / bell pepper	
S 4 / S 5	eggplant / beet root / carrot / mushroom / cucumber / bell pepper / radish / lettuce / potato / leek / tomato	
S 8 / S 10	eggplant / potato / zucchini / carrot	
S 14	potato / zucchini / carrot	
RIPPLE CUT SLICERS		
R 2	beet root / potato / carrot / zucchini	
R 3	beet root / potato / carrot / zucchini	
R 5	beet root / potato / carrot / zucchini	
GRATERS		
G 1,5	céleriak / cheese	
G 2	carrot / céleriak / cheese	
G 3	carrot	
G 5	cabbage / cheese	
G 7	cabbage / cheese	
G 9	cabbage / cheese	
	Parmesan/chocolate	
	Radish	
JULIENNE		
J 2x2	carrot / céleriak / potato	
J 2x4	carrot / beet root / zucchini / potato	
J 2x6	carrot / beet root / zucchini / potato	
J 4x4	eggplant / beet root / zucchini / potato	
J 6x6	eggplant / beet root / céleriak / zucchini / potato	
J 8x8	céleriak / potato	
DICE		
D 5x5	carrot / zucchini / cucumber / céleriak	
D 8x8	potato / carrot / zucchini / beet root	
D 10x10	potato / carrot / zucchini / beet root / turnip / onion / apple (fruit)	
D 14x14	potato / carrot / zucchini / beet root / céleriak	
D 20x20	potato / carrot / zucchini / pineapple / turnip	
D 25x25	potato / zucchini / turnip / apple (fruit) / melon / watermelon	

FRENCH FRIES

F 8x8	potato
F 10x10	potato

CLEANING

 **BE CAREFUL**

As a safety measure, we advise you always to unplug your machine before cleaning (risk of electrocution).

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

Dishwashers are best avoided in order to prevent the aluminium from becoming tarnished. Instead we recommend that you clean the machine by hand using washing-up liquid.

If you do put your machine in a dishwasher, we suggest that you use a detergent designed specially for aluminium.

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

 **IMPORTANT**

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

MAINTENANCE

• BLADES, PLATES AND GRATERS

The blades on the slicing discs, the plates on the julienne discs and the graters are all wearing parts, which have to be changed every so often to ensure high quality cutting.

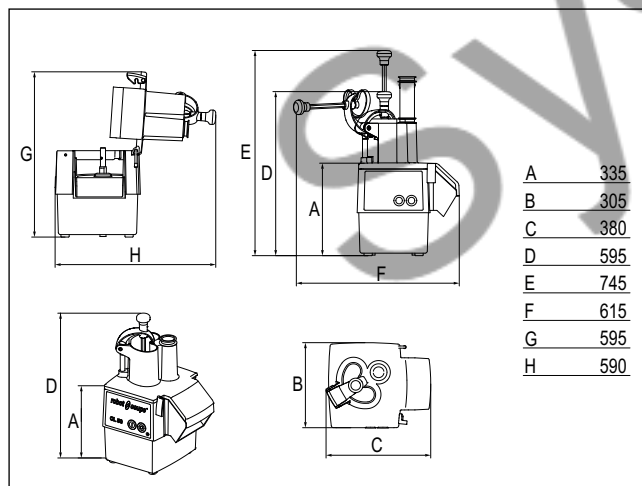
TECHNICAL SPECIFICATIONS

• WEIGHT

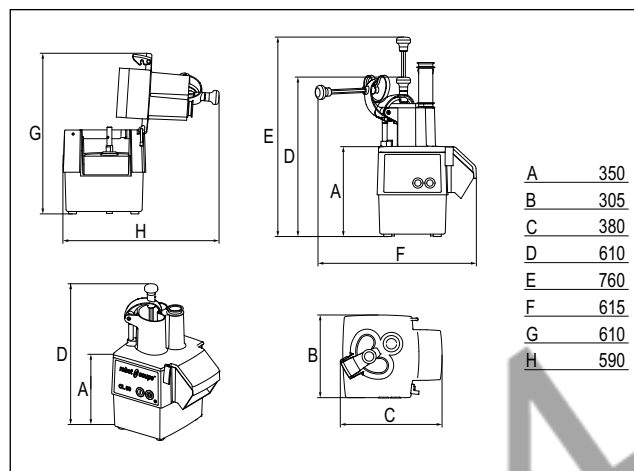
	Net	Gross
CL 50/CL 50 Ultra complete	15 kg	18 kg
Average weight of one disc	0.5 kg	0.6 kg

• DIMENSIONS (in mm)

CL 50



CL 50 Ultra



• WORKING HEIGHT

We recommend that you position the CL 50/CL 50 Ultra on a stable worktop so that the upper edge of the large feed hopper is at a height of between 1.20 and 1.30 m.

• NOISE LEVEL

The equivalent continuous sound level when the CL 50/CL 50 Ultra is operating on no-load is less than 70 dB(A).

• ELECTRICAL DATA

Single-phase machine.

Motor	Speed (rpm)	Intensity (Amp)
230 V/50Hz	375	5,7
240 V/50Hz	375	5,4
115 V/60Hz	450	12
220 V/60Hz	450	5,7

Three-phase machine

Motor	Speed (rpm)	Intensity (Amp)
400 V/50Hz	375	1.7
220 V/60Hz	450	3.7
380 V/60Hz	450	2.1

Three-phase bi-speed machine

Motor	Speed (rpm)	Intensity (Amp)
400 V/50Hz	375 / 750	1.8 / 2.1

- Power shown on data plate.

SAFETY

The CL 50/CL 50 Ultra is fitted with magnetic safety system which stops the motor as soon as the large hopper or lid is opened, thus preventing any access to the cutting tool while the latter is in motion.

As soon as the lid opens, the motor stops.

To restart your machine, simply relock the lid.

In addition, the cover locking catch is equipped with a safety mechanism which prevents the processor from being used if the cover is not correctly positioned.

! WARNING

**The discs are extremely sharp.
Handle with care.**

The CL 50/CL 50 Ultra is fitted with a **temperature fuse** which automatically stops the motor if the machine is left on for too long or overloaded.

If this happens, allow the machine to cool completely before restarting.



REMEMBER

Never try to override the locking and safety systems.

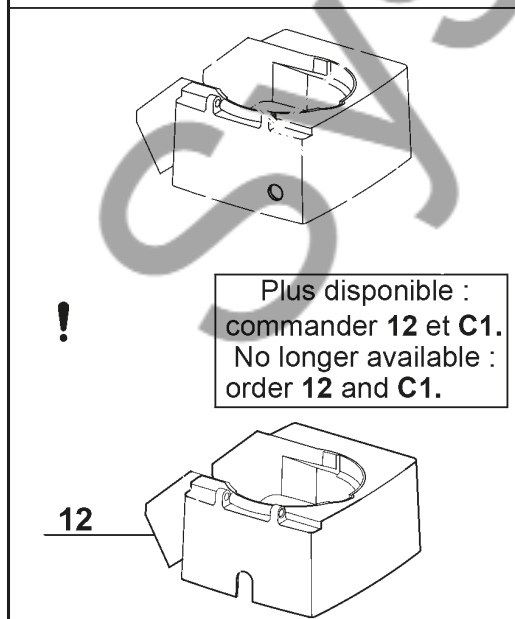
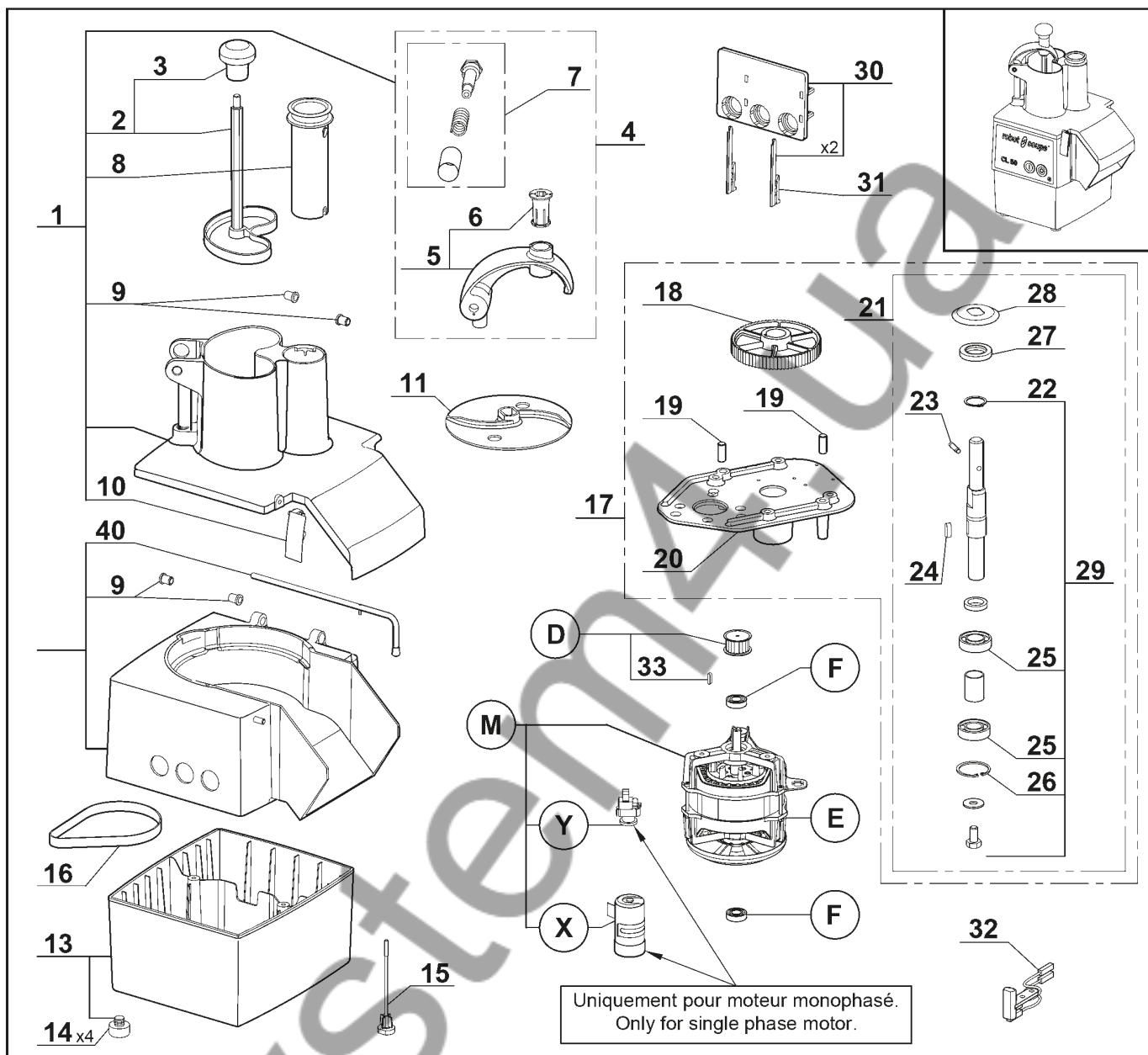
Never insert an object into the container where the food is being processed.

Never push the ingredients down with your hand.

Do not overload the appliance.

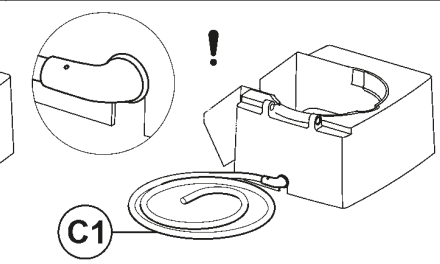
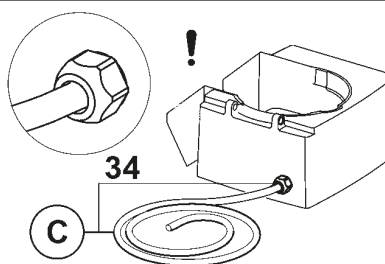
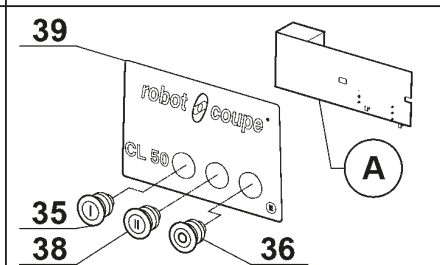
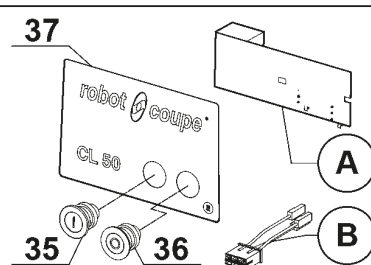
STANDARDS

Consult the declaration of compliance on page 3.

robot coupe®**CL 50 E**N° de série / Serial number
- 450 - - - - -

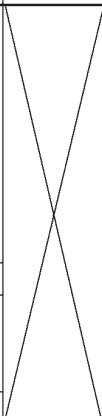
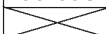
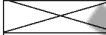
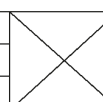
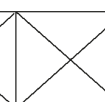
Pour modèle 1 vitesse (2 boutons).
For 1 speed model (2 knobs).

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



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 700	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	118 324	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
9	39 705	BAGUE EPAULEE (QTE=2)	SHOULDERED RINGS (QTY=2)
10	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY
11	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
12	39 706	ENSEMBLE CUVE	BOWL ASSEMBLY
13	39 717	CAPOT PLASTIQUE	PLASTIC MOTOR ENCLOSURE
14	117 579	PIED (QTE=1)	FOOT (QTY=1)
15	118 387	VIS FIXATION SURMOULE (QTE=1)	MOTOR ENCLOSURE SCREW (QTY=1)
16	507 341	COURROIE HTD 450-5MX15	BELT HTD 450-5MX15
17	39 707	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
18	105 529	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
19	510 218	DOUILLE ELASTIQUE	LOCKING PIN
20	105 531	SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT
21	39 708	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
22	203 068	CIRCLIPS EXT 25	C-RING (25)
23	110 308	GOUPILLE ENTRAINEMENT	MOTOR SHAFT PIN
24	203 015	CLAVETTE 6X6X20	KEY 6X6X20
25	510 217	ROULEMENT 6004 2RS	BALL BEARING 6004 2RS
26	203 206	CIRCLIPS INT 42	C-RING (42)
27	501 678	BAGUE ETANCH 25X42X7	SHAFT SEAL 25X42X7
28	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
29	39 709	ENSEMBLE ROULEMENTS	BALL BEARINGS ASSEMBLY
30	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
31	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
32	29 451	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
33	502 768	CLAVETTE MOTEUR 4X4X16	MOTOR SHAFT KEY 4X4X16
34	507 343	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
35	502 170	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
36	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
37	403 993	PLAQUE FRONTALE 2 BOUTONS	FRONT PLATE (2 KNOBS)
38	503 268	BOUTON VERT II	GREEN KNOB II
39	403 989	PLAQUE FRONTALE 3 BOUTONS	FRONT PLATE (3 KNOBS)
40	100 703	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN

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	230/50/1 CHI				39 248						
T07	240/50/1 Aust	102 485		39 139	39 444	29 530	118 512	600 457	3 172	600 018	504 674
T08	220/60/1			39 957	39 699						
T09	220/60/1 BRA			39 602	39 604						
T10	220/60/1 SAU			39 138	39 312						
T11	120/60/1			39 140	39 313						
T12	120/60/1 TWN				39 253						
T13	100/50-60/1 JAP			39 140	39 313				3 115	603 669	500 296
T14	400/50/3	102 479	29 600	39 141	39 314	29 532	106 025	501 270	303 080		
T15	220/60/3								303 077		
T16	380/60/3								303 078		
T17	400/50/3 2V	106 250		39 141	39 314	29 532	106 025	501 270	303 232		

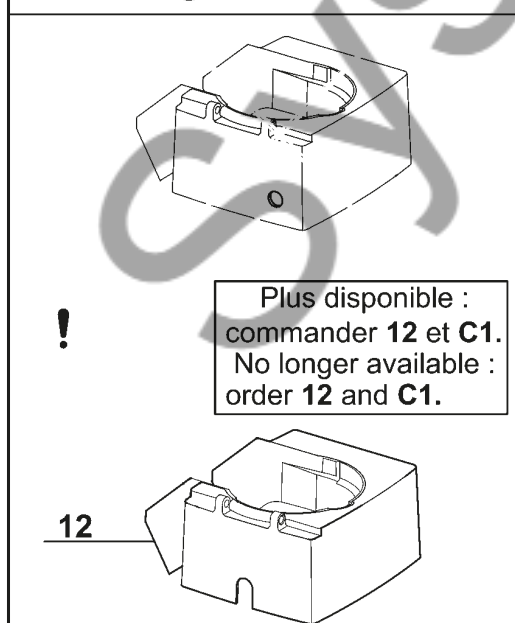
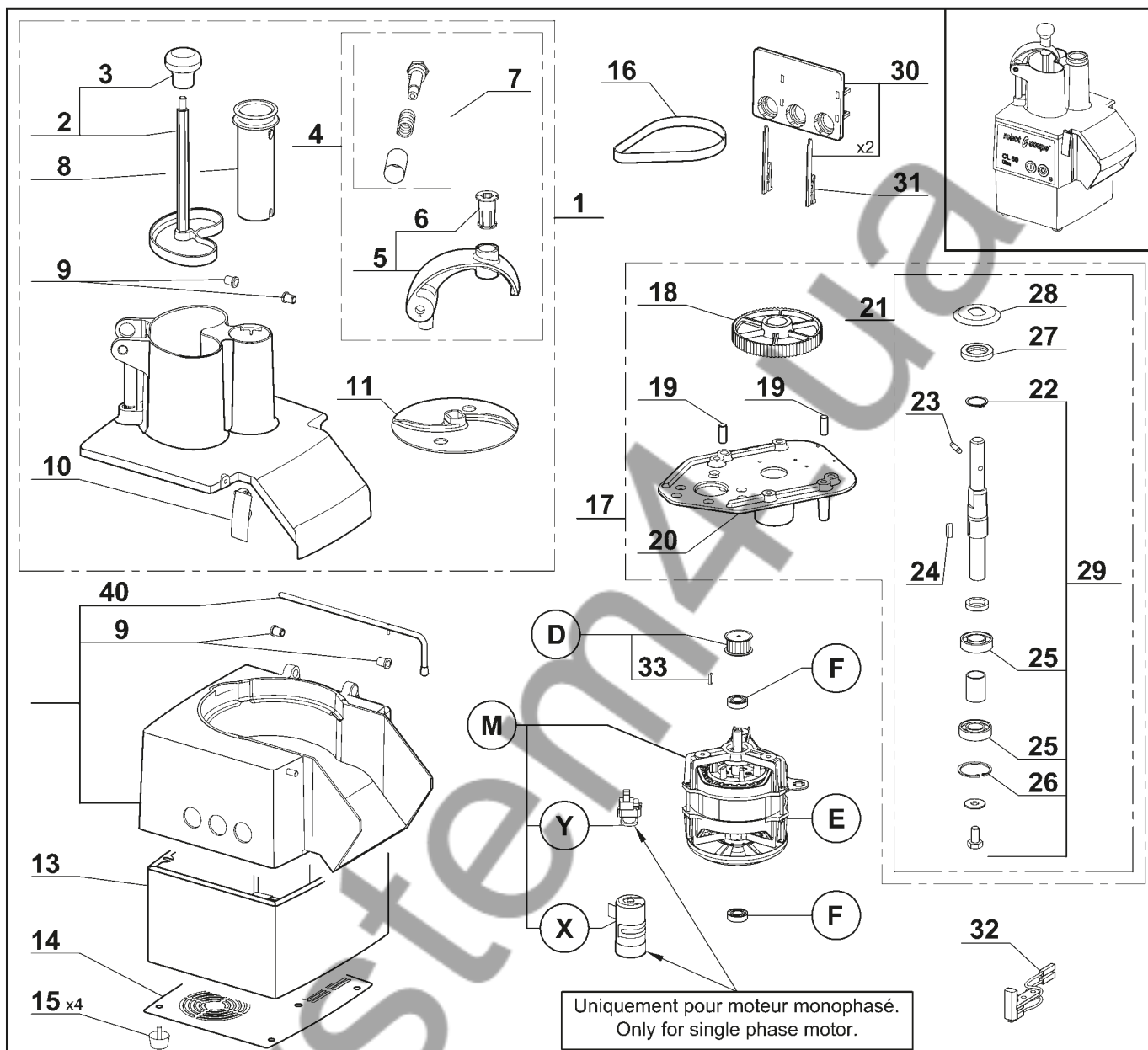
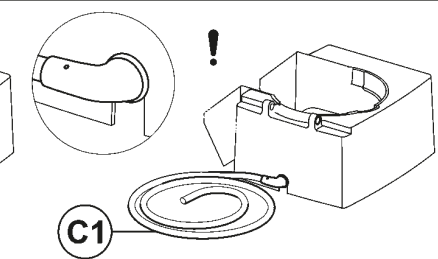
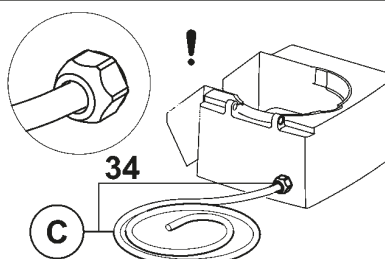
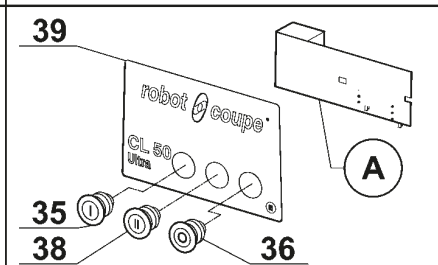
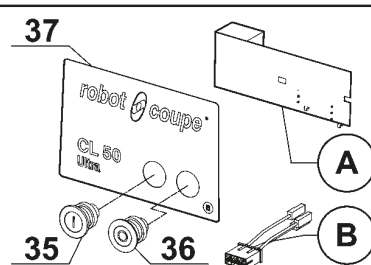
Exemple de recherche : Vous avez acheté un CL50 E dont la référence est : 1 972.

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 E whose reference is : 1 972.

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	24 439									
T02	230/50/1	24 440	1 970	1 971	1 972	1 973	1 974	1 983	2 303	3 559	
T03	230/50/1 ZAF	24 651									
T04	230/50/1 CH	24 441									
T05	230/50/1 UK	24 442	1 975								
T06	230/50/1 CHI	24 451									
T07	240/50/1 Aust	24 443									
T08	220/60/1	24 445	1 982								
T09	220/60/1 BRA	24 561	3 556	3 557							
T10	220/60/1 SAU	24 482									
T11	120/60/1	24 444									
T12	120/60/1 TWN	24 484									
T13	100/50-60/1 JAP	24 450	2 010								
T14	400/50/3	24 446	1 976	1 977	1 978	1 979	1 980				
T15	220/60/3	24 447									
T16	380/60/3	24 448									
T17	400/50/3 2V	24 449									

robot coupe®**CL 50 E Ultra**N° de série / Serial number
- 452 - - - - -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	39 700	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	118 324	POUSSOIR CAROTTES	CARROTS PUSHER
9	39 705	BAGUE EPAULEE (QTE=2)	SHOULDERED RINGS (QTY=2)
10	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY
11	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
12	39 706	ENSEMBLE CUVE	BOWL ASSEMBLY
13	117 686	CAPOT INOX	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE
14	117 687	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
15	500 247	PIED (QTE=1)	FOOT (QTY=1)
16	507 341	COURROIE HTD 450-5MX15	BELT HTD 450-5MX15
17	39 707	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
18	105 529	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
19	510 218	DOUILLE ELASTIQUE	LOCKING PIN
20	105 531	SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT
21	39 708	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
22	203 068	CIRCLIPS EXT 25	C-RING (25)
23	110 308	GOUPILLE ENTRAINEMENT	DRIVING PIN
24	203 015	CLAVETTE 6X6X20	KEY 6X6X20
25	510 217	ROULEMENT 6004 2RS	BALL BEARING 6004 2RS
26	203 206	CIRCLIPS INT 42	C-RING (42)
27	501 678	BAGUE ETANCH 25x42x7	SHAFT SEAL 25X42X7
28	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
29	39 709	ENSEMBLE ROULEMENTS	BALL BEARINGS ASSEMBLY
30	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
31	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
32	29 451	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
33	502 768	CLAVETTE MOTEUR 4X4X16	MOTOR SHAFT KEY 4X4X16
34	507 343	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
35	502 170	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
36	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
37	403 994	PLAQUE FRONTALE 2 BOUTONS	FRONT PLATE (2 KNOBS)
38	503 268	BOUTON VERT II	GREEN KNOB II
39	403 991	PLAQUE FRONTALE 3 BOUTONS	FRONT PLATE (3 KNOBS)
40	100 703	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN

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 Turq			39 102	39 294						
T04	230/50/1 CH			39 138	39 312						
T05	230/50/1 UK			39 139	39 444						
T06	240/50/1 Aust			39 957	39 699						
T07	220/60/1	102 485		39 602	39 604				3 172		504 674
T08	220/60/1 BRA			39 138	39 312						
T09	220/60/1 SAU	102 481		39 140	39 313				3 115	603 669	500 296
T10	120/60/1										
T11	400/50/3	102 479	29 600	39 141	39 314	29 532	106 025	501 270	303 080		
T12	220/60/3								303 077		
T13	380/60/3								303 078		
T14	440/60/3										
T15	400/50/3 2V	106 250		39 141	39 314	29 532	106 025	501 270	303 232		

Exemple de recherche : Vous avez acheté un **CL50 E Ultra** dont la référence est : **1 986**.

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 E Ultra** whose reference is : **1 986**.

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"**.

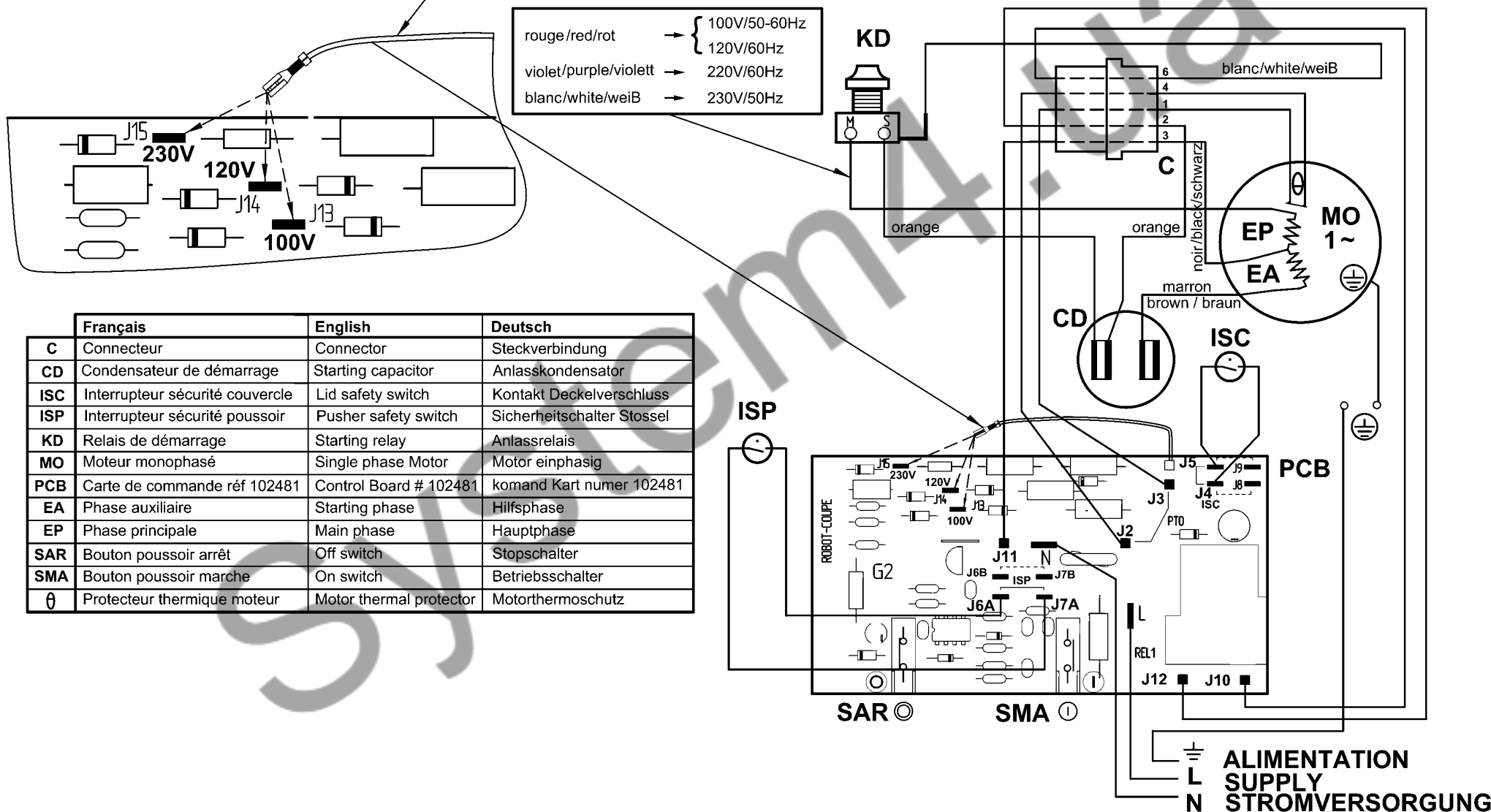
Type	Voltage	Machines									
T01	230/50/1 DK	24 466	2 029								
T02	230/50/1	24 465	1 986	1 987	1 988	3 558	2 027				
T03	230/50/1 Turq	24 467									
T04	230/50/1 CH	24 468									
T05	230/50/1 UK	24 470	1 989	2 028							
T06	240/50/1 Aust	24 469									
T07	220/60/1	24 471	2 031	1 997							
T08	220/60/1 BRA	24 562	1 996	2 026							
T09	220/60/1 SAU	24 478	2 032								
T10	120/60/1	24 472	2 030								
T11	400/50/3	24 473	1 990	1 991	1 992	1 993	1 994	2 033			
T12	220/60/3	24 474									
T13	380/60/3	24 475									
T14	440/60/3	24 477									
T15	400/50/3 2V	24 476	1 995								

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 Hinweis

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



CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

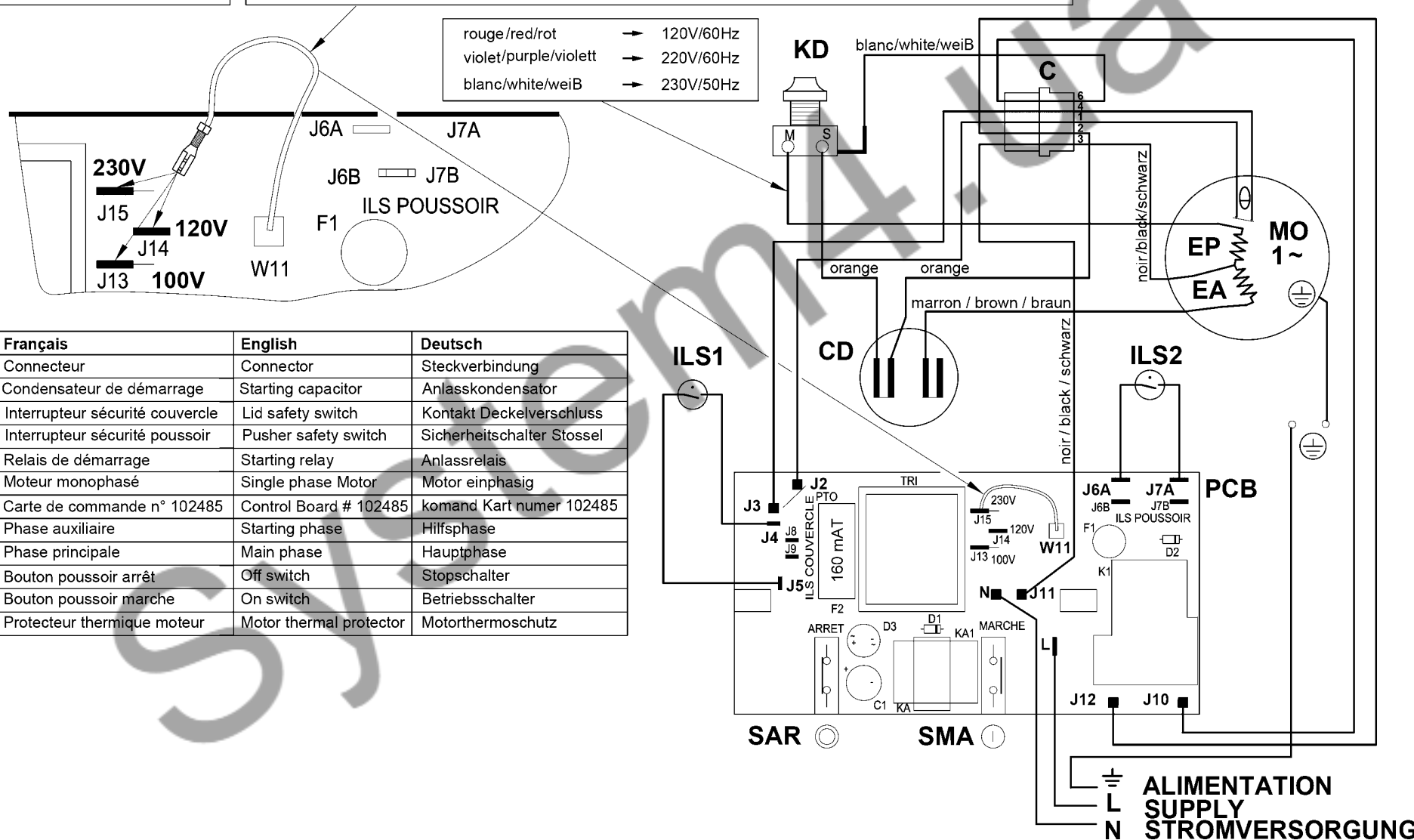
120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



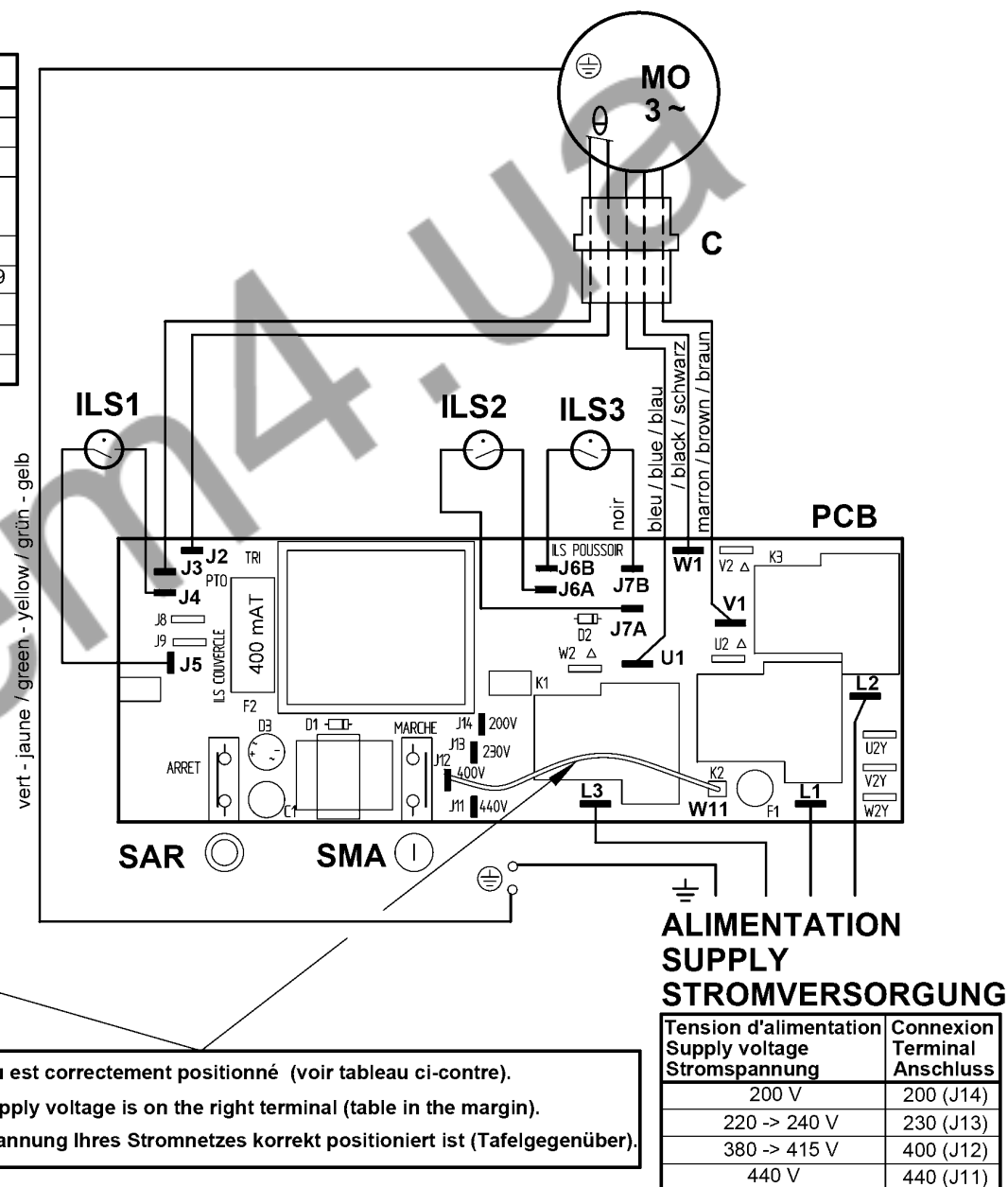
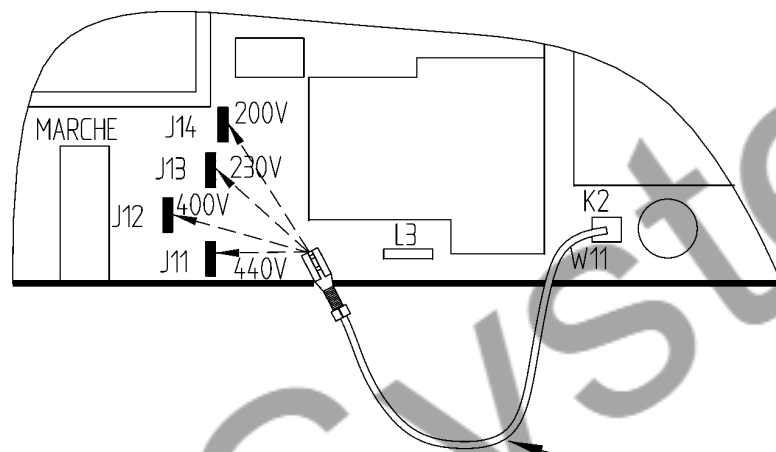
Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

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



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	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 Stosel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stosel
	Uniquement CL55D	Only CL55D	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



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

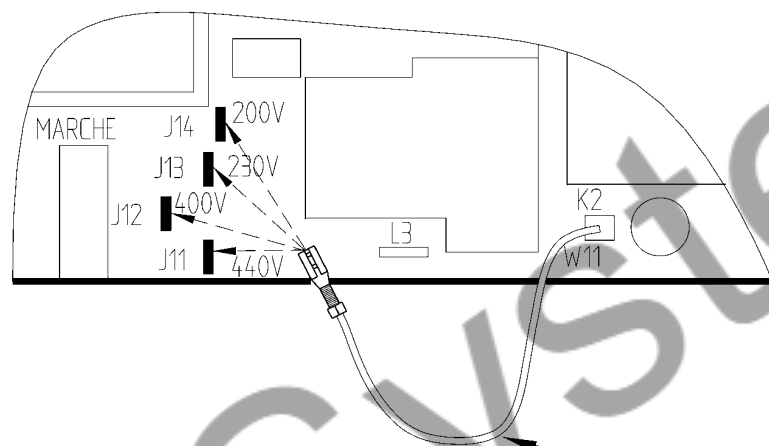
SCHEMA ELECTRIQUE

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

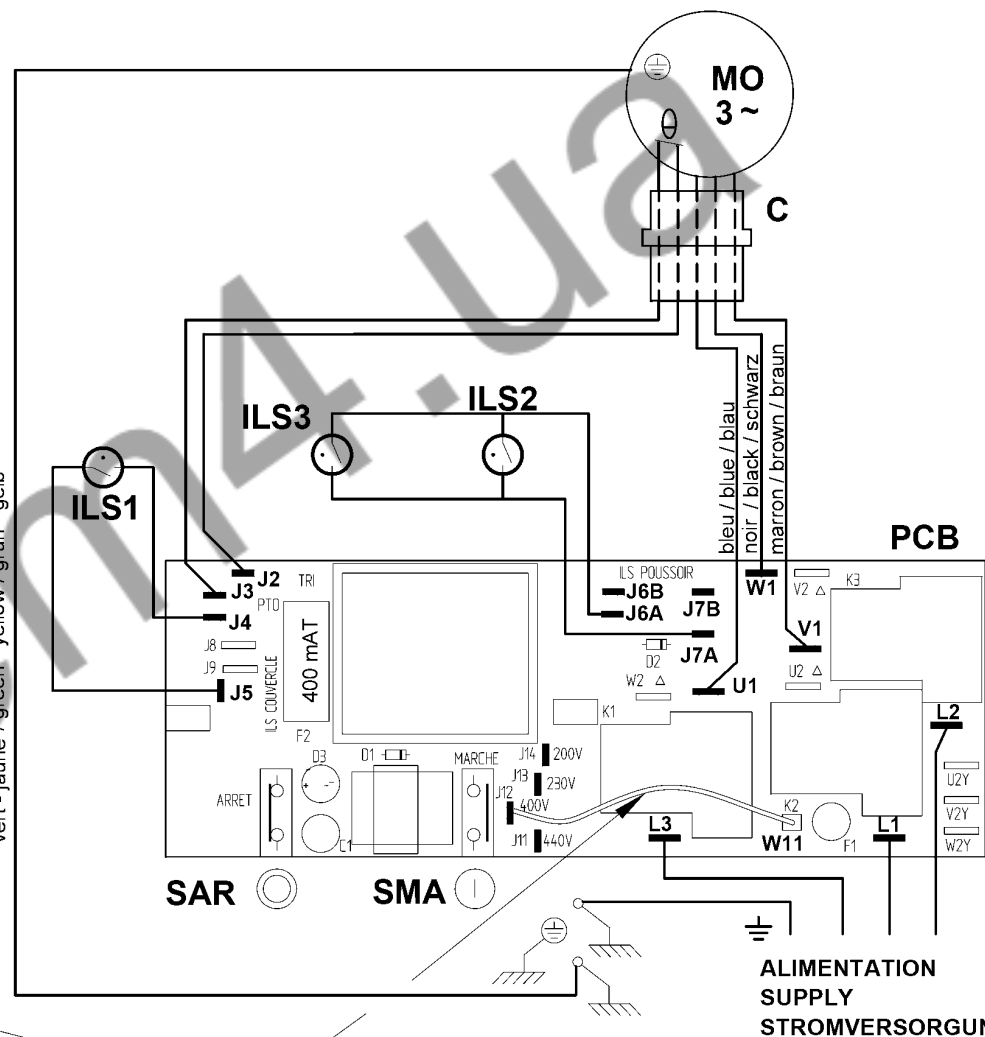
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur Sécurité 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



vert - jaune / green - yellow / grün - gelb



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 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)

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 .

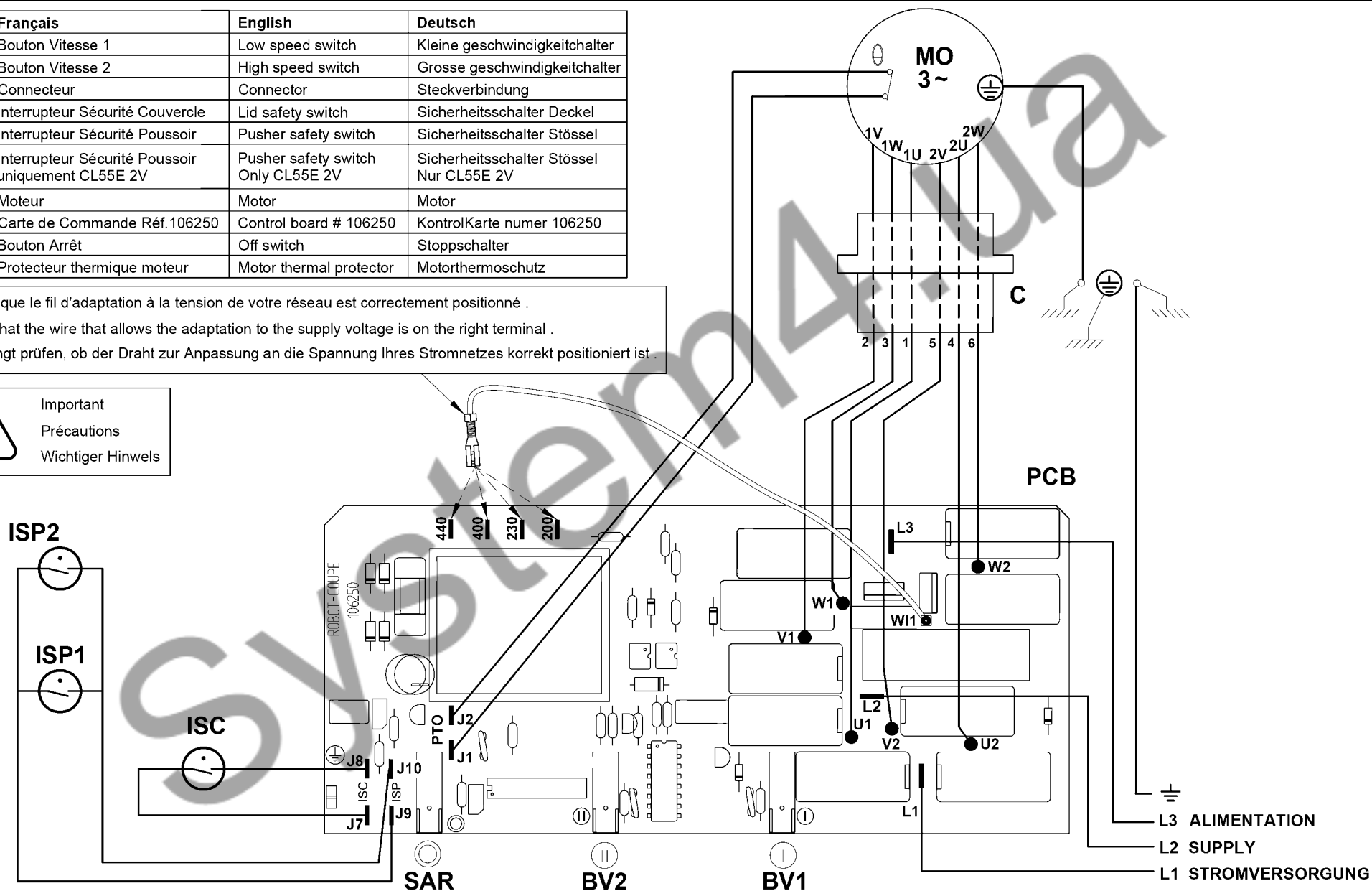
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist .



Important

Précautions

Wichtiger Hinweis





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

Robot Coupe Australia Pty Ltd:
Unit 3/43 Herbert St
Artarmon NSW 2064 Australia
T (02) 9478 0300
F (02) 9460 7972
Email: orders@robotcoupe.com.au

Robot-Coupe U.K. LTD:
Fleming Way, Isleworth,
Middlesex TW7 6EU
Tel.: 020 8232 1800
Fax: 020 8568 4966
Email: sales@robotcoupe.co.uk

www.robot-coupe.com