

# *robot coupe*®



**New**  
Register  
your product  
on line

**CL 50 Gourmet**



www.robot-coupe.com

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

The screenshot shows the 'Support' section of the Robot-Coupe website. At the top, there is a navigation bar with links for 'The company', 'Contact us', 'Restricted Area', and 'Select your country...'. Below this is a secondary navigation bar with 'CATALOG', 'SELECTION GUIDE', 'LEAFLETS', 'VIDEOS', 'OUR RECIPE', and 'SUPPORT' (highlighted with a red oval). A search bar is also present. The main content area is titled 'Support' and is divided into two columns. The left column is titled 'Register your Product on line' and contains the text: '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'. At the bottom of this column is a red button labeled 'Register my product now' (highlighted with a red oval). The right column is titled 'Access the Robot-Coupe after-sales service' and contains a screenshot of the 'robot coupe Authentication' page. This page has the heading 'Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe' and a language selection menu: 'Choisissez votre langue : English | US | Italiano | Español | Deutsch | Basile'. Below this are input fields for 'Identifiant \*', 'Mot de passe \*', and 'Mot de passe perdu', followed by an 'Email \*' field. At the bottom of the authentication page is a link: 'Pour nous contacter > utilisez notre formulaire de contact'. At the bottom of the right column is a red button labeled 'Access the Robot-Coupe after-sales service'.

robot coupe®

## ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

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

- EN ISO 12100 - 2010: Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
- EN 60204-1 - 2006: Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
- EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
- EN 1678- 1998: Овощерезки,
- EN 454 + A1 2010-02: Сбивательно-смесительные аппараты,
- EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
- EN 14655: Хлебoreзки,
- EN 13208: Аппараты для очистки овощей,
- EN 13621: Аппараты для отжимания воды из салата,
- EN 60529-2000: Степень защиты:
  - IP 55 для кнопок управления,
  - IP 34 для механизмов.

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

Alain NODET  
Директор по производству



# СОДЕРЖАНИЕ

## ■ ГАРАНТИИ

## ■ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ■ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

## ■ ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ ■ CL 50 Gourmet

## ■ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству

## ■ ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

## ■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

## ■ ОЧИСТКА

## ■ ТЕХУХОД

- Ножи, гребенки и терки

## ■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

## ■ ЗАЩИТА

## ■ НОРМЫ

## ■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Трехмерные изображения
- Электрические схемы и проводки

# ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPЕ S.N.C.

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

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

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

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

## **ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPЕ S.N.C. НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:**

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

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

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

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

**5** - Перевозка аппарата в/из сервис. центра.

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

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

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

**ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ**, которая понадобится в случае проверки перевозчика.

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

# ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



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

## РАСПАКОВКА

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

## УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

## РАБОТА

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

## ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

## ОЧИСТКА

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

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

## ТЕХУХОД

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

## ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 50 Gourmet

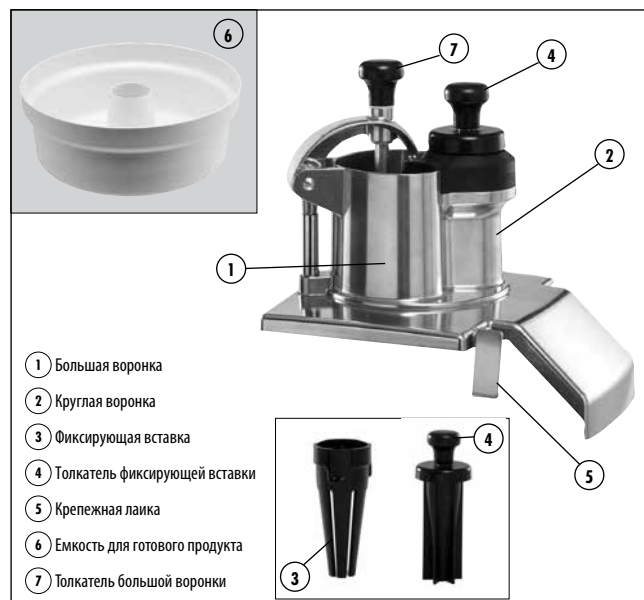
Овощерезки CL 50 Gourmet сконструированы специально для работы на профессиональной кухне. В процессе использования, вы откроете для себя всё многообразие их возможностей.

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

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

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

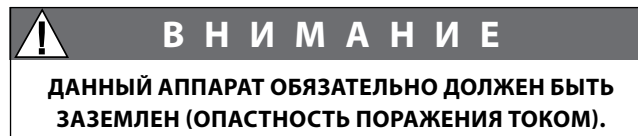
**Внимательно прочитайте данную инструкцию до использования аппарата,** которая поможет вам быстро ознакомиться с аппаратом и оценить его преимущества.



## ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

### • СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

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



### CL 50 Gourmet Монофазный

Модели CL 50 Gourmet оснащены различными типами двигателей: 230 В / 50 Гц / 1  
120 В / 60 Гц / 1  
220 В / 60 Гц / 1

Аппарат поставляется с вилкой для монофазный питания и шнуром.

### CL 50 Gourmet Трехфазные

Модели CL 50 Gourmet оснащены различными типами двигателей: 230 В / 50 Гц / 3  
120 В / 60 Гц / 3  
220 В / 60 Гц / 3

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

### Если вы располагаете вилкой с 4 контактами:

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

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

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

Красная стрелка на корпусе двигателя указывает направление вращения ножа.

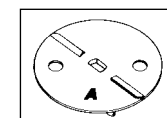
Если нож вращается по часовой стрелке, поменяйте местами 2 провода:

**ЗЕЛЕНЫЙ И ЖЕЛТЫЙ - ИЗОЛЯЦИЯ, НЕ ОТКЛЮЧАТЬ.**

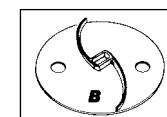
Переключите либо: ① и ②  
① и ③  
② и ③

## ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

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



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



**Сторона В** вверх для остальных фруктов и овощей.

## 2) Установите выбранный вами диск:



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

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



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

## с) Вы выбрали изготовление фри:

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

Установите диск-решетку для приготовления фри в отсек овощерезки.

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



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

## б) Вы выбрали комплект для нарезки кубиками:

Имеется решетка и диск ломтики специально для нарезки кубиками.

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

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

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

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



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

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

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

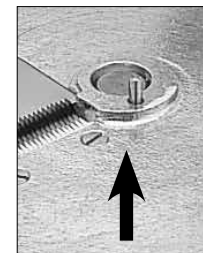
\* См. схему на странице.

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

Установите диск на валу двигателя.



**ВНИМАНИЕ**  
Диски гофре и брюнуаз оснащены ведущей цапфой. Если закрытие крышки невозможно, это вызвано соприкосновением приводной оси с цапфой. В этом случае поверните диск вручную на 1/4 оборота.





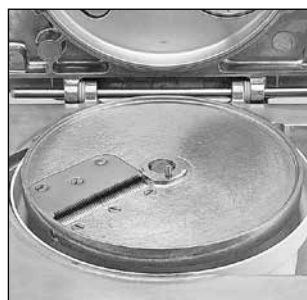
### е) Вы выбрали приготовление маленькими порциями:

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



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

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



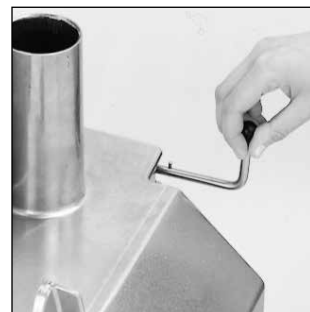
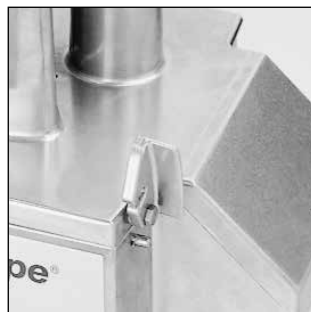
Если снятие диска затруднительно, достаточно вручную протолкнуть вверх приемную емкость и высвободить диск с вала двигателя.



## ВНИМАНИЕ

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

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



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

С помощью защелки заблокируйте крышку на блоке двигателя.

### СМЕНА ДИСКА:

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



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

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

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

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

**Всегда используйте хорошо очищенную решетку.**

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

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

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

Насадка-овощерезка оснащена двумя воронками:

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

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



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОРОНКИ С ТРУБКОЙ


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

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

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

СОЛОМКА 	
С 2x2	морковь / сельдерей / картофель
С 2x4	морковь / свекла / кабачки / картофель
С 2x6	морковь / свекла / кабачки / картофель
С 4x4	баклажаны / свекла / сельдерей / картофель
С 6x6	баклажаны / свекла / сельдерей / кабачки / картофель
С 8x8	сельдерей / картофель
КУБИКИ 	
К 5x5x5	морковь / кабачки / огурцы / сельдерей
К 8x8x8	картофель / морковь / кабачки / свекла
К 10x10x10	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа / лук / яблоки (фрукты)
К 14x14x10	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа / лук / яблоки (фрукты)
ДИСКИ БРЮНУАЗ 	
Д 2x2x2	морковь / огурцы / редька / кабачки / сельдерей / свекла / картофель / репа
Д 3x3x3	морковь / огурцы / редька / кабачки / перец / сельдерей / свекла / картофель / репа
Д 4x4x4	кабачки / перец / сельдерей / свекла / картофель / репа
ВАФЕЛЬНАЯ ТЕРКА 	
В 4 мм	кабачки / морковь / картофель / эментальский сыр / свекла / огурцы / репа
В 6 мм	кабачки / морковь / картофель / эментальский сыр / свекла / огурцы / репа
ФРИ 	
Ф 8x8	картофель
Ф 10x10	картофель
Ф 10x16	картофель

## ОЧИСТКА


В Н И М А Н И Е

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

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

Не рекомендуется мыть головку овоще езки в посудомоечной машине, предпочтительно это делатв уками с помощью моющего с едства для посуды.

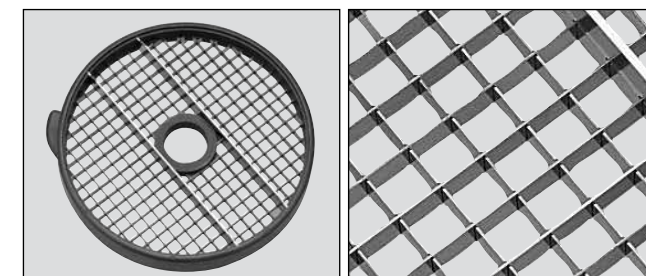
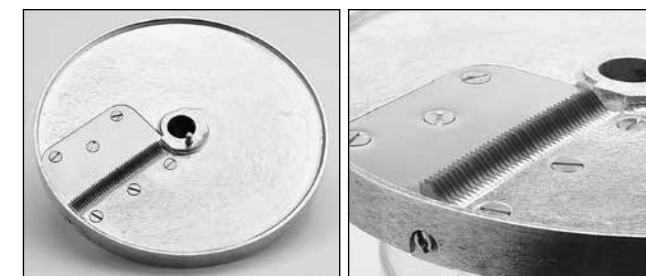
**Запрещается погружать моторный блок в воду. Протирайте корпус влажной тряпкой или губкой.**

### • ДИСКИ БРЮНУАЗ / РЕШЕТКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ:

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

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

Для очистки гребенки брюнуаз рекомендуется использовать щетку.





## ВАЖНО

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

## ТЕХУХОД

### • НОЖИ, ГРЕБЕНКИ И ТЕРКИ

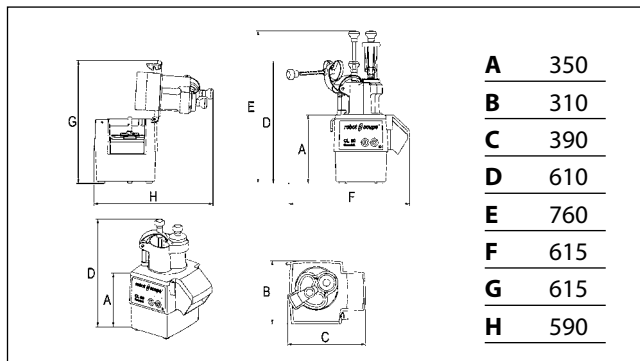
Ножи дисков-измельчителей, гребенки дисков для нарезки соломкой и терки являются изнашиваемыми деталями, поэтому рекомендуется периодически заменять их для обеспечения постоянного хорошего качества нарезки.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### • ВЕС

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

### • РАЗМЕРЫ (в мм)



### • РАБОЧАЯ ВЫСОТА

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

### • УРОВЕНЬ ШУМА

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

### • ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Монофазный аппарат

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

Трехфазные аппарат

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

- Мощность обозначена на заводской табличке.

## ЗАЩИТА



## ВНИМАНИЕ

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

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

При открытии крышки, мотор останавливается.

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

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

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

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



## НАПОМИНАНИЕ

Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.

Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

Не проталкивайте продукты рукой.

Не перегружайте аппарат.

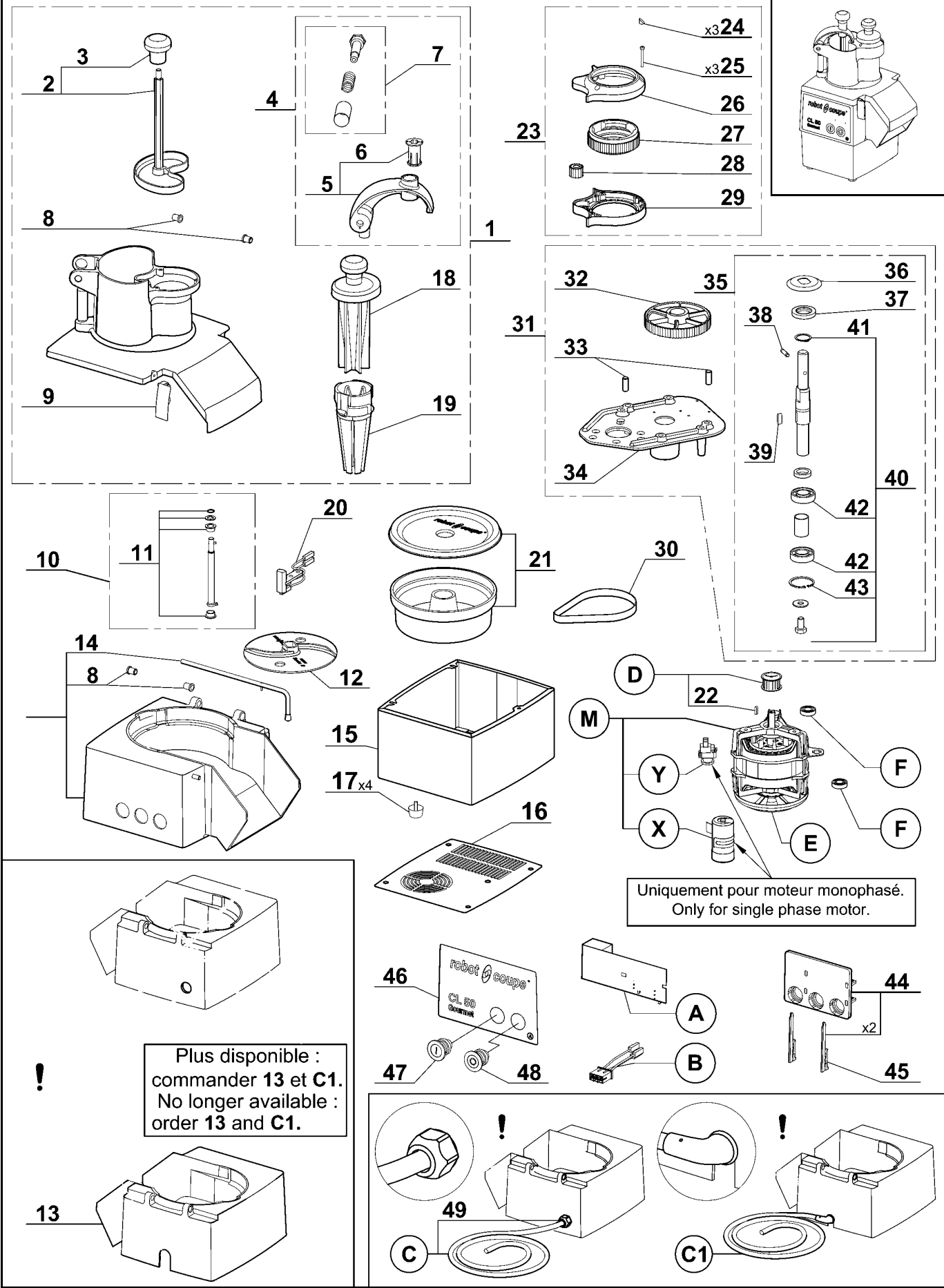
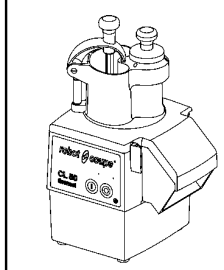
## НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 2.

robot coupe®

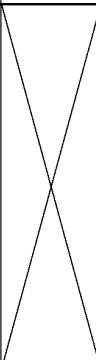
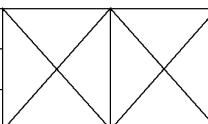
CL 50 Gourmet A

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



<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1	39 711	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
2	39 701	ENSEMBLE POUSSOIR	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
3	117 452	POMMEAU	HANDLE PUSHER
4	39 702	ENSEMBLE GUIDE POUSSOIR + AXE	PUSHER GUIDE + AXLE ASSEMBLY
5	39 703	ENSEMBLE GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
6	100 638	BAGUE DE GUIDAGE	PUSHER GUIDING BUSCHING
7	39 704	ENSEMBLE AXE DE CHAPE	GUIDE AXLE ASSEMBLY
8	39 705	BAGUE EPAULEE (QTE=2)	SHOULDERED RINGS (QTY=2)
9	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY
10	39 715	ENSEMBLE ARBRE INTERMEDIAIRE	INTERMEDIATE SHAFT ASSEMBLY
11	39 714	ENSEMBLE PALIER	BUSHINGS SET
12	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
13	39 706	ENSEMBLE CUVE	BOWL ASSEMBLY
14	100 703	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN
15	117 686	CAPOT INOX	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE
16	117 687	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
17	500 247	PIED (QTE=1)	FOOT (QTY=1)
18	117 450	POUSSOIR	PUSHER
19	117 467	INSERT DE MAINTIEN	HOLDING INSERT
20	29 451	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
21	39 716	ENSEMBLE MINI CUVE	MINI BOWL ASSEMBLY
22	502 768	CLAVETTE MOTEUR 4X4X16	MOTOR SHAFT KEY 4X4X16
23	39 712	ENSEMBLE REDUCTION GOURMET	GEARS BOX ASSEMBLY
24	117 469	ENSEMBLE CACHE VIS	SCREW CAPS ASSEMBLY
25	39 720	VIS CHC 4X35	SCREW CHC 4X35
26	117 465	CAPOT SUPERIEUR	UPPER COVER
27	117 468	PIGNON 72DT	PINION 72 TEETH
28	117 476	PIGNON 18DT	PINION 18 TEETH
29	117 466	CAPOT INFERIEUR	LOWER ENCLOSURE
30	507 341	COURROIE HTD 450-5MX15	BELT HTD 450-5MX15
31	39 707	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
32	105 529	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
33	510 218	DOUILLE ELASTIQUE	LOCKING PIN
34	105 531	SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT
35	39 708	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
36	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
37	501 678	BAGUE ETANCH 25x42x7	SHAFT SEAL 25X42X7
38	110 308	GOUPILLE ENTRAINEMENT	MOTOR SHAFT PIN
39	203 015	CLAVETTE 6X6X20	KEY 6X6X20
40	39 709	ENSEMBLE ROULEMENTS	BALL BEARING ASSEMBLY
41	203 068	CIRCLIPS EXT 25	C-RING (25)
42	510 217	ROULEMENT 6004 2RS	BALL BEARING 6004 2RS
43	203 206	CIRCLIPS INT 42	C-RING (42)
44	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
45	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
46	404 004	PLAQUE FRONTALE 2 BOUTONS	FRONT PLATE (2 KNOBS)
47	502 170	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
48	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
49	507 343	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF

Index	Désignation	Description
<b>A</b>	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
<b>B</b>	FAISCEAU DE CONNEXION MOTEUR	MOTOR WIRING HARNESS
<b>C</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>C1</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>D</b>	ENSEMBLE POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
<b>E</b>	VENTILATEUR	FAN
<b>F</b>	ROULEMENT	BALL BEARING
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR
<b>X</b>	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
<b>Y</b>	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Type	Voltage	A	B	C	C1	D	E	F	M	X	Y
T01	230/50/1 DK	102 481		39 955	39 303	29 530	118 512	600 457	3 114	600 018	500 289
T02	230/50/1			39 957	39 699						
T03	230/50/1 ZAF			39 600	39 601						
T04	230/50/1 CH			39 102	39 294						
T05	230/50/1 UK			39 138	39 312						
T06	240/50/1 Aust			39 139	39 444						
T07	220/60/1			39 957	39 699						
T08	220/60/1 SAU			39 138	39 312						
T09	120/60/1			39 140	39 313						
T10	400/50/3	102 479	29 600	39 141	39 314	29 532	106 025	501 270	303 080		
T11	220/60/3								303 077		
T12	380/60/3								303 078		

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

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

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

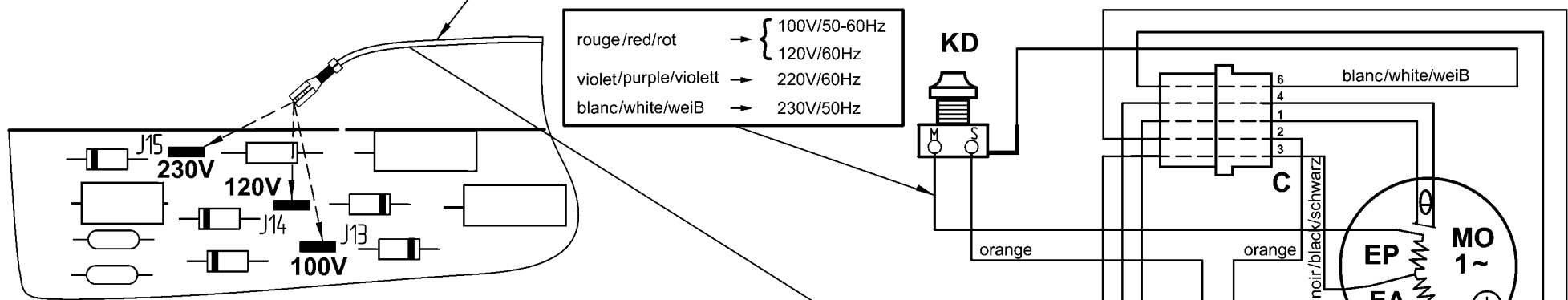
To find the part numbers of the parts identified in the drawing by a letter, look for your machine reference in the table below and identify its "**Type**" (here T02), then in the above table, read the part numbers in the line corresponding to this "**Type**".

Type	Voltage	Machines
T01	230/50/1 DK	24 452
T02	230/50/1	24 453 2 001 2 002
T03	230/50/1 ZAF	24 650
T04	230/50/1 CH	24 454
T05	230/50/1 UK	24 555
T06	240/50/1 Aust	24 456
T07	220/60/1	24 457
T08	220/60/1 SAU	24 483
T09	120/60/1	24 458
T10	400/50/3	24 459
T11	220/60/3	24 460
T12	380/60/3	24 461

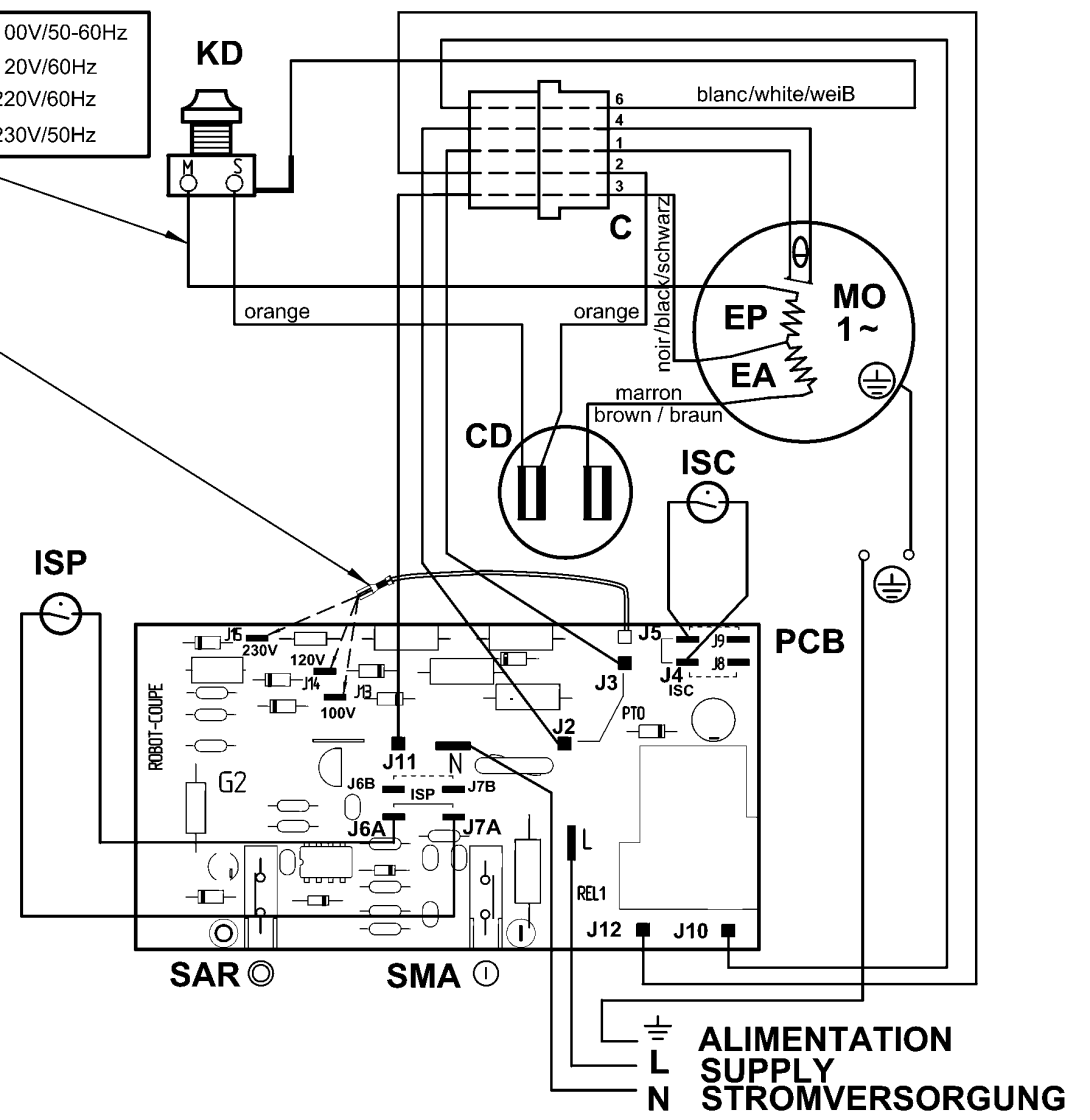
**CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A** 100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~  
 SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD

**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 .



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



# CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A

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

SCHEMA ELECTRIQUE

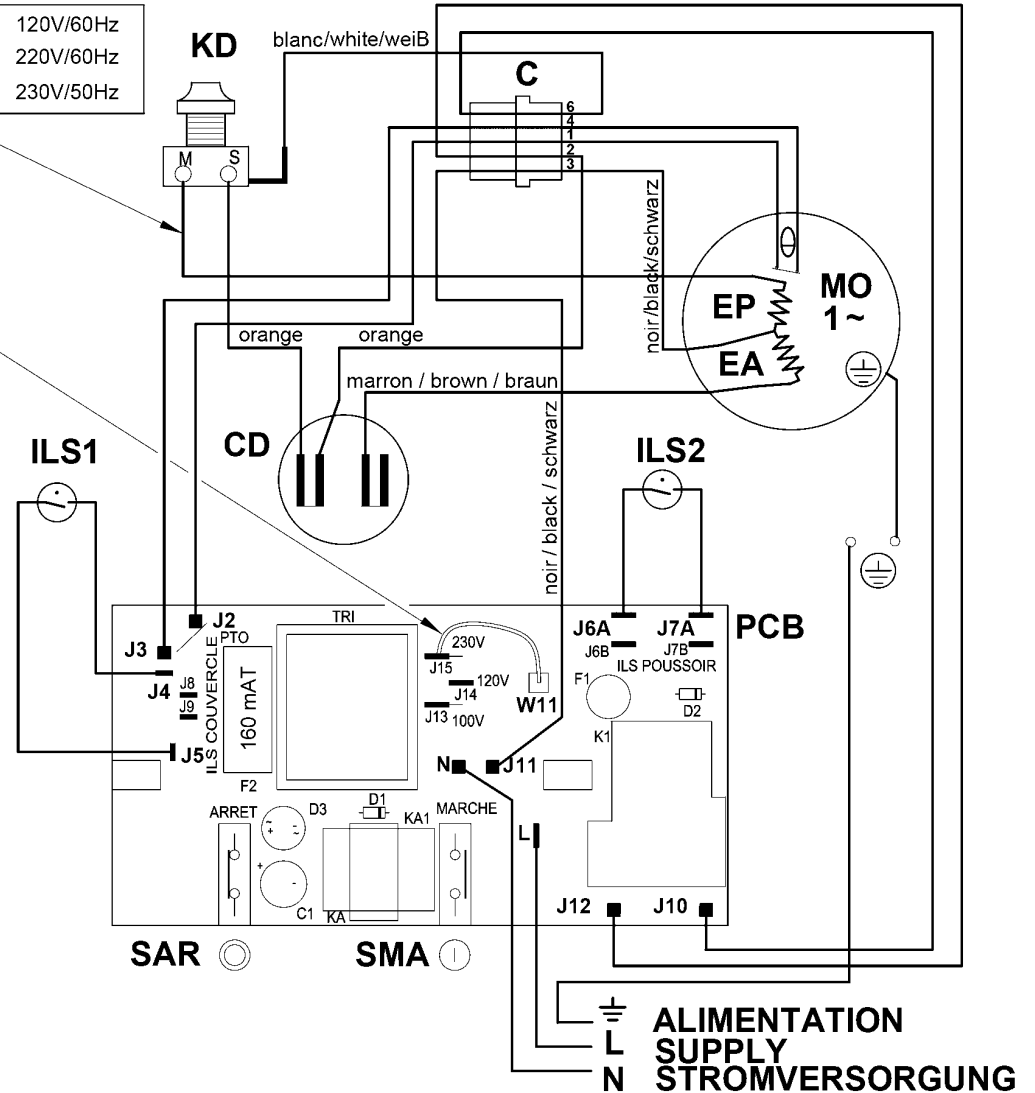
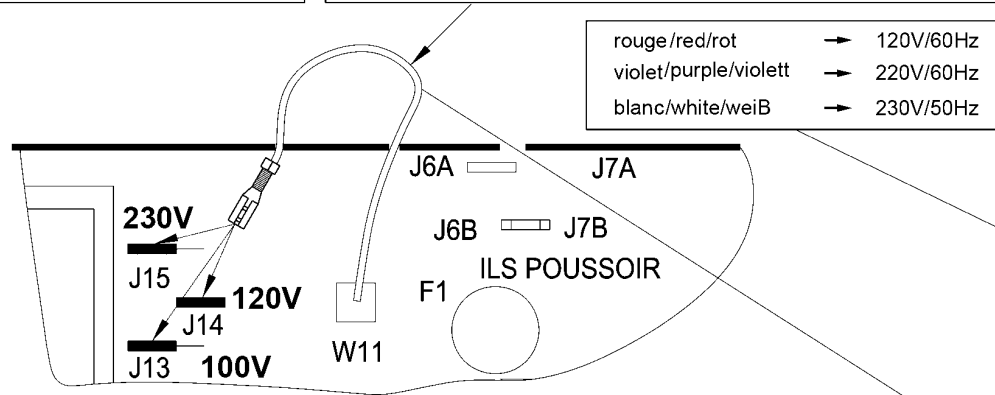
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



**Important**  
**Précautions**  
**Wichtiger 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 pousoir	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 pousoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton pousoir marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

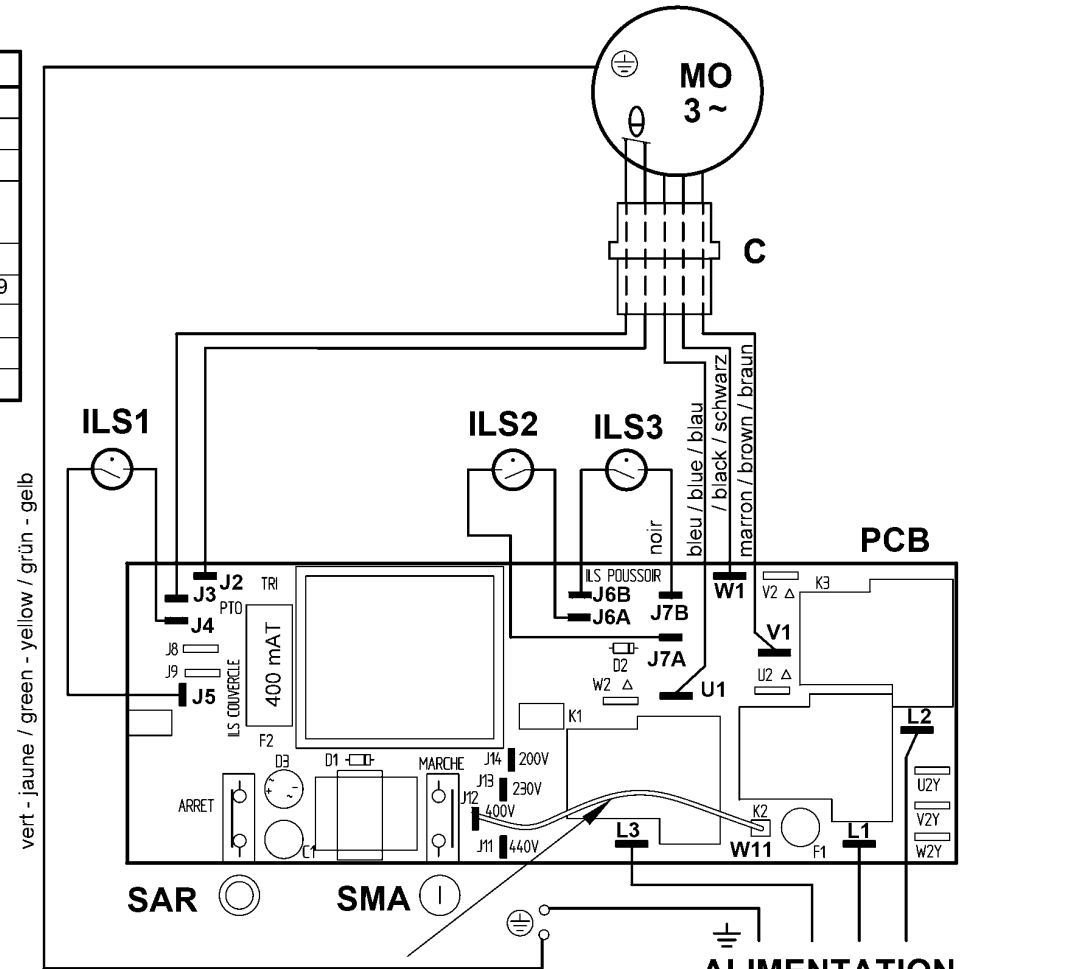
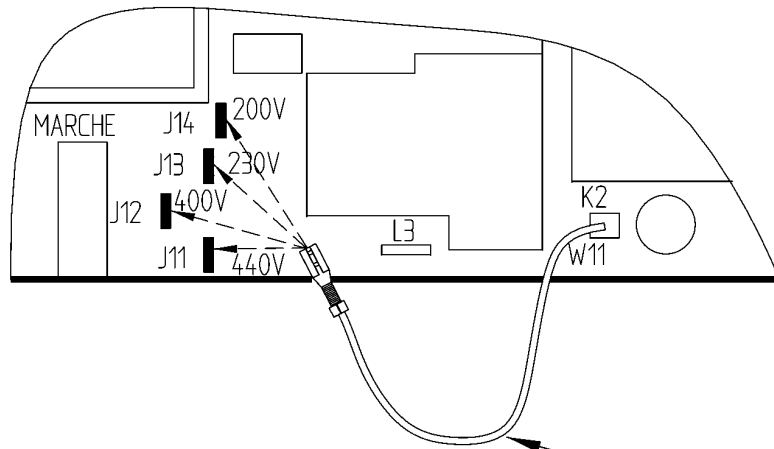


SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

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



vert - jaune / green - yellow / grün - gelb

**ALIMENTATION SUPPLY STROMVERSORGUNG**

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

**Important**  
Précautions  
Wichtiger Hinweis

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

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

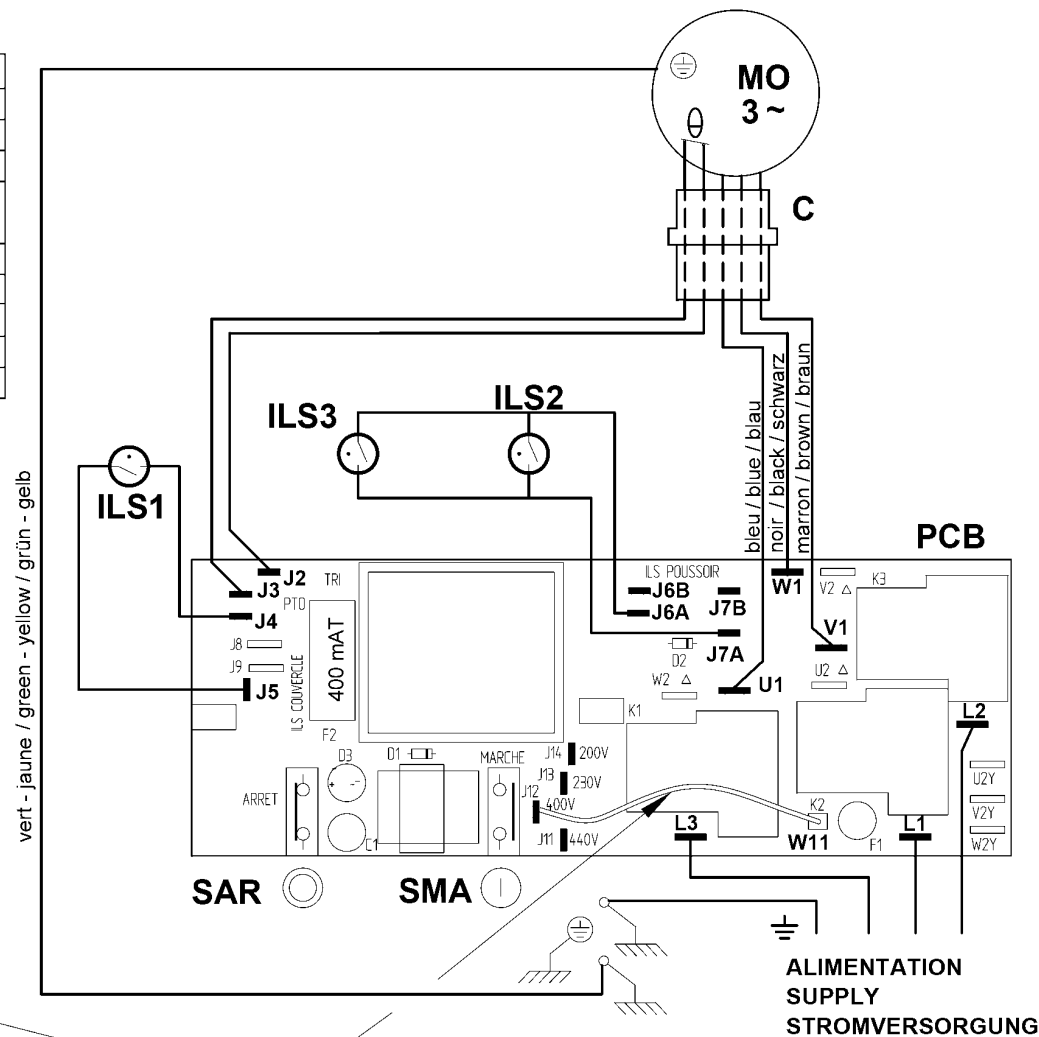
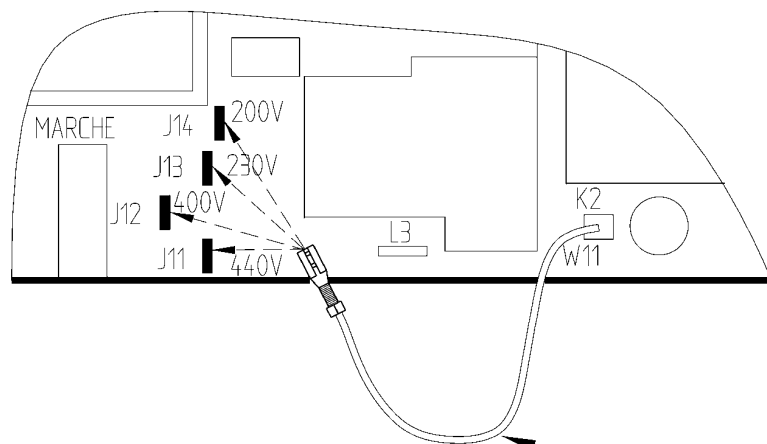
220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz 3 ~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur Sécurité Poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stosel
ILS3	Interrupteur de Sécurité Poussoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitsschalter 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 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)



**robot coupe**®

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

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

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

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

**www.robot-coupe.com**