

robot coupe®



CL 52

INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGEN

U HEEFT EEN CL 52 GROENTESNIJDER GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit

MONTAGE FASEN

GEBRUIK EN KEUZE VAN DE SCHIJVEN

REINIGING

ONDERHOUD

- Mesbladen, kammen en raspen

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Explosietekeningen
- Elektrische en bedradingsschema's

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een product bij ROBOT-COUPE S.N.C. heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe ROBOT-COUPE product, gerekend vanaf de verkoopdatum

Bij aankoop van een ROBOT-COUPE product bij een distributeur, valt het gekochte product onder de garantie van de distributeur. (Vraag in dit geval uw distributeur om nadere informatie over de van toepassing zijnde garantievoorwaarden).

De Garantie van ROBOT-COUPE S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPE S.N.C.

1 - Schade door misbruik, verkeerd gebruik, het vallen van het product of andere gelijksoortige schade veroorzaakt door of voortvloeiend uit het niet opvolgen van de voorschriften voor montage, bediening, schoonmaken, onderhoud en opslag door de gebruiker.

2 - Arbeidsloon voor het slijpen van messen of snijbladen en/of onderdelen ter vervanging van messen of snijbladen die bot, beschadigd of versleten zijn door normaal of abnormaal gebruik.

3 - Materiaalkosten of arbeidsloon voor de vervanging of reparatie van gekraste, bevlekte, geschilderde, geputte, gedeukte of verkleurde vlakken, snijbladen, messen, hulpstukken of accessoires.

4 - Veranderingen, toevoegingen of reparaties die niet door ons of een door ons erkend servicebedrijf zijn uitgevoerd.

5 - Vervoer naar en van een erkend servicebedrijf voor reparatie van een machine.

6 - Arbeidsloon voor het installeren of testen van hulpstukken of accessoires (d.w.z. kuipen, schijven, snijbladen, hulpstukken), die om welke reden dan ook worden vervangen.

7 - Kosten voor het veranderen van de draairichting van driefasige elektromotoren (dit is de verantwoordelijkheid van de installateur).

8 - SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade.

BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.

ROBOT-COUPE S.N.C., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeurs, agenten, werknemers of verzekeraars van Robot-Coupe zijn niet aansprakelijk voor indirecte schade, verlies of onkosten in verband met of veroorzaakt door de onmogelijkheid de machine voor een bepaald doel te gebruiken.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



LET OP ! Ter voorkoming van ongelukken, bijvoorbeeld elektrische schokken, lichamelijk letsel of brand, en schade aan eigendommen of aan het product tijdens het gebruik van uw keukenmachine, raden wij met klem aan onderstaande voorzorgsmaatregelen zorgvuldig in acht te nemen. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u het apparaat beter leert kennen en leert hoe u ermee om moet gaan. Lees de instructies in hun geheel door en laat ze lezen aan iedereen die de machine eventueel zal gebruiken.

UITPAKKEN

- Haal het toestel voorzichtig uit de verpakking en neem alle dozen of pakken met de accessoires of specifiek materiaal eruit.
- LET OP voor de scherpe onderdelen : messen, mesbladen,...

INSTALLATIE

- Wij raden aan uw toestel op een volkomen stabiel werkvlak te installeren.

AANSLUITING

- Controleer altijd of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het motorblok en of zij de stroomsterkte verdraagt.
- Het toestel moet in elk geval geaard worden.

BEHANDELING

- Behandel de messen, en mesbladen altijd voorzichtig, ze zijn scherp.

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 30) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

- Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.
- Steek nooit een voorwerp in de werkkuij.
- De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.
- Het toestel nooit overbelasten.
- Het toestel nooit onbelast laten werken.

REINIGING

- Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Reinig de machine en de accessoires systematisch na het gebruik.
- Dompel het motorblok niet in water.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor aluminium.

- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).
- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

- Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.
- Controleer regelmatig de staat van de dichtingen en de ringen, alsook de goede werking van de veiligheidssystemen.
- De accessoires moeten des te grondiger worden onderhouden en nagekeken bij bereidingen met bijtende producten (citroenzuur...).
- Laat de machine niet draaien als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de machine niet goed werkt of als zij op de een of andere manier beschadigd is.
- Doe meteen een beroep op uw onderhoudsdienst als u een defect vaststelt.

U HEEFT EEN CL 52 GROENTESNIJDER GEKOCHT

De groentesnijder CL 52 is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften. Bij gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

De CL 52 heeft een losneembaar deksel, een metalen kuip en een roestvrijstalen motorblok. Dankzij de ronde aanvoergoot kunnen omvangrijke producten verwerkt worden.

De CL 52 beschikt over een grote waaier van schijven om groenten te raspen en in plakjes en staafjes te snijden, en om macedoine en frieten te maken.

Dankzij het eenvoudige ontwerp kunnen alle onderdelen die regelmatig moeten worden onderhouden of gereinigd in een handomdraai worden gemonteerd en gedemonteerd.

Wij hebben bijzondere nadruk gelegd op de handelingen die stilstand van de motor tot gevolg hebben.

Deze handleiding geeft de gebruiker belangrijke informatie waarmee hij maximaal voordeel kan halen uit zijn investering.

Wij raden u dan ook stellig aan deze handleiding aandachtig te lezen alvorens het toestel in gebruik te nemen.

Wij hebben ook enkele voorbeelden van bereidingen opgenomen. Zo zult u snel vertrouwd raken met uw toestel en er de talloze kwaliteiten van waarderen.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

Alvorens het toestel aan te sluiten, dient u te controleren of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van de motor.



• CL 52 EENFASIG

ROBOT-COUPÉ rust zijn CL 52 uit met verschillende motortypes :

230 V / 50 Hz / 1

115 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

Het toestel wordt geleverd met een eenfasige stekker die verbonden is met het voedingsnoer.

• CL 52 DRIEFASIG

ROBOT-COUPÉ rust zijn CL 52 uit met verschillende motortypes :

400 V / 50 Hz / 3

220 V / 60 Hz / 3

380 V / 60 Hz / 3

Het toestel wordt geleverd met een blanke elektrische kabel waarop u gewoon de elektrische stekker moet aanbrengen die geschikt is voor uw installatie. Deze kabel bestaat uit vier draden waarvan er één aangesloten wordt op de aarding en de drie andere op de drie fasen.

Als u een stekker met vier pennen heeft :

- 1) Sluit de geelgroene aardingsdraad aan op de aardingspen.
- 2) Sluit de drie andere draden aan op de overige pennen.

Als u een stekker met vijf pennen heeft, blijft de middelste pen van uw stekker ongebruikt, want de aansluiting van de ROBOT-COUPÉ vraagt geen neutrale geleider.

Laat uw toestel vervolgens leeg draaien en kijk of het mes tegen de wijzers van de klok in draait.

Een rode pijl wijst op het motorblok de draairichting van de bladen aan.

Als het mes met de wijzers van de klok mee draait, verwissel dan twee draden van plaats :

**DE GEELGROENE is de aarde.
NIET LOSKOPPELEN.**

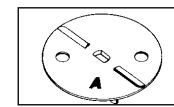
Verwissel ofwel : ❶ en ❷
❷ en ❸
❶ en ❸

MONTAGE VAN HET TOESTEL

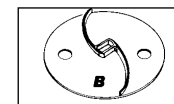
1) Met het motorblok tegenover u, plaats de afvoerschijf in wit plastic op de motoras en kijk of ze goed tot op de bodem van de kuip komt.



Afvoerschijf uitsluitend bestemd voor raspen of dunne plakjes snijden (kool, selderij, wortels, kaas e.d.).



KANT A naar boven (lage afvoerribbe) voor broze groenten of citrusvruchten (tomaten, champignons...)



KANT B naar boven (hoge afvoerribbe) voor alle andere vruchten of groenten.

2) Monteer de schijf van uw keuze :



a) U koos een schijf voor plakjes, raspen of staafjes:
Plaats de schijf op de motoras. Kijk of ze juist geplaatst is door ze in wijzerzin te laten ronddraaien.

b) U koos een macedoine-uitrusting:

dat wil zeggen een rooster plus een speciale macedoinesnipperschijf.

De snipperschijven kunnen in onderstaande combinaties met een macedoinerooster worden gemonteerd:

macedoine-rooster snipperschijf	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

De grijs gearceerde combinaties zijn op aanvraag leverbaar.

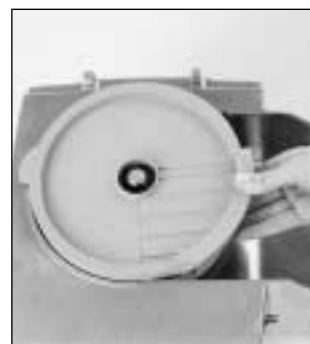
Plaats het macedoine-rooster in de kuip van de groentesnijder. Let op dat de nok van het rooster goed in de uitsparing op het motorblok is geschoven.



c) U koos een frietenuitrusting :

Deze uitrusting bestaat uit een frietenrooster en een speciale schijf voor frieten.

Plaats het frietenrooster in de kuip van de groentesnijder. Zorg dat het juist op zijn plaats zit, met de frietensnijder ter hoogte van de afvoer.

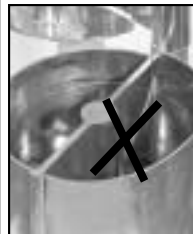


Plaats er vervolgens de overeenkomstige snipperschijf op (schijf met recht snijblad) en laat deze in wijzerzin ronddraaien om te kijken of ze juist geplaatst is.



Monteer vervolgens de overeenkomstige plakjesschijf en laat ze in wijzerzin ronddraaien, om te kijken of ze juist geplaatst is.

! LET OP!



Om optimale snijresultaten te verkrijgen bij het maken van frieten, is het noodzakelijk de verplaatsbare wand te gebruiken en zich slechts van één van de toevoergoten te bedienen, namelijk die welke zich tegenover de uitworpgoet bevindt (zie foto hiernaast).



3) Als u de kop zonder de verplaatsbare wand wilt gebruiken, schroef dan de meenemer voor kool op de as.



Let op, gebruik voor het demonteren de hiertoe bestemde sleutel.

4) Steek de scharnierstang in de hiertoe bestemde plaatsen achteraan het blok. Vergrendel daarna het deksel op het motorblok door middel van de aanhaakklem. Uw toestel is nu gebruiksklaar.



Als u de meenemer voor kool niet hebt gemonteerd, kijk dan of de verplaatsbare wand goed geplaatst is.





5) Steek de scharniers-tang in de hiertoe bestemde plaatsen achteraan het blok. Vergrendel daarna het deksel op het motorblok met behulp van de aanhaakklem.

OM TE VERANDEREN VAN SCHIJF :

1) Ontgrendel, met het motorblok tegenover u, met uw rechterhand de aluminium aanhaakklem waarmee het deksel van de groentesnijder geblokkeerd wordt op het motorblok.



Hef vervolgens het deksel van de groentesnijder zodanig op dat het naar achteren kantelt, om de kuip los te maken.

2) Verwijder de schijf door ze langs onderen met de naaf op te heffen en draai ze eventueel in tegenwijzerzin rond om ze los te maken...

Bij een macedoine-uitrusting wordt aanbevolen de combinatie rooster + schijf in één keer te verwijderen. Om deze handeling te vergemakkelijken kunt u gebruik maken van de afvoerschijf door deze rond te laten draaien. Verwijder vervolgens de afvoerschijf door middel van de twee openingen.

3) Bij de montage van een macedoine-uitrusting raden wij aan de kuip binnenin schoon te maken met een vochtige doek of spons, in het bijzonder de pennen waarop het rooster wordt gemonteerd.

Gebruik altijd een goed schoongemaakt rooster.

Verwerk nooit zachte producten na harde producten, zonder eerst het rooster goed te hebben schoongemaakt.

4) Monteer de afvoerschijf, de schijf of de macedoine-uitrusting zoals beschreven in de paragraaf "montage van het toestel", punten 1) en 2).

5) Sluit het deksel van de groentesnijder en vergrendel het op het motorblok door middel van de aanhaakklem.



VOORBEELDEN VAN BEREIDINGEN

De kop van de groentesnijder is voorzien van twee goten:

- **een grote goot** voor het verwerken van groenten als kool, selderij e.d. Deze goot kan worden gesplitst door middel van een wand, voor de verwerking van ronde en ovale producten.
- **een ronde goot**, bestemd voor het verwerken van langwerpige groenten, die een opmerkelijke snij-precisie garandeert. Deze snijkwaliteit wordt nog verder geoptimaliseerd wanneer de buis als snijgeleider wordt gebruikt.

WERKEN MET DE GROTE GOOT



LET OP!



Om optimale snijresultaten te verkrijgen bij het maken van frieten, is het noodzakelijk de verplaatsbare wand te gebruiken en zich slechts van één van de toevoergoten te bedienen, namelijk die welke zich tegenover de uitworgoot bevindt (**zie foto hiernaast**).

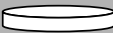
- Til de aandrukker op en maak de ingang van de goot vrij.
- Gebruik, naar gelang van de verwerkte producten, de verplaatsbare wand, die een goede stapeling mogelijk maakt van producten (aardappels, wortels, tomaten e.d.) die anders door het roerelement beschadigd zouden kunnen worden.
- Vul de goot tot bovenaan met groenten.
- Plaats de aandrukker weer recht op de goot.
- Druk op de aandrukker. De druk op de aandrukker moet het snijden van de groenten licht begeleiden. De druk varieert naar gelang de snijbewerking, denk er echter aan dat te grote druk kan leiden tot onnodige overbelasting van de machine.
- Voor het snijden van kool verdient het de voorkeur de kool in tweeën te snijden en het hart te verwijderen om onnodige belasting van de machine te vermijden en een beter eindresultaat te verkrijgen.

WERKEN MET DE RONDE GOOT

Vul de buisgoot tot bovenaan met groenten.

Druk op de aandrukker en blijf hierop drukken totdat alle groenten gesneden zijn;

Gebruik altijd de aandrukker om de groenten aan te drukken en ongewenste snijresultaten te beperken.

PLAKJESSCHIJVEN		
P 0,8	kool	
P 1	wortel / kool / komkommer / ui / aardappel / prei	
P 2 / P 3	citroen / wortel / champignon / kool / aardappel / komkommer / courgette / ui / prei / paprika	
P 4 / P 5	aubergine / biet / wortel / champignon / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel / tomaat	
P 8 / P 10	aubergine / aardappel / courgette / wortel	
P / 14	aardappel / courgette / wortel	
GEGOLFDE PLAKJESSCHIJVEN		
GP 2	biet / aardappel / wortel / courgette	
GP 3	biet / aardappel / wortel / courgette	
GP 5	biet / aardappel / wortel / courgette	
RASPSCHIJVEN		
R 1,5	selder / kaas	R 7 kool / kaas
R 2	wortel / selderij / kaas	R 9 kool / kaas
R 3	wortel	parmezaankaas / chocolade
R 5	kool / kaas	Radijs
STAAFJESSCHIJVEN		
S 2x2	wortel / selderij / aardappel	
S 2x4	wortel / biet / courgette / aardappel	
S 2x6	wortel / biet / courgette / aardappel	
S 4x4	aubergine / biet / courgette / aardappel	
S 6x6	aubergine / biet / selderij / courgette / aardappel	
S 8x8	selder / aardappel	
MACEDOINE		
M 5x5	wortel / courgette / komkommer / selderij	
M 8x8	aardappel / wortel / courgette / biet / raap	
M 10x10	aardappel / wortel / courgette / biet / raap / ui / appel	
M 14x14	aardappel / wortel / courgette / biet / raap	
M 20x20	aardappel / wortel / courgette / ananas / raap	
M 25x25	aardappel / courgette / raap / appel / meloen / watermeloen	
FRIETEN		
F 8x8	aardappel	
F 10x10	aardappel	

REINIGING



LET OP !

Als voorzorgsmaatregel wordt aangeraden uw toestel altijd van de stroom los te koppelen, voordat u reinigingswerkzaamheden gaat verrichten (gevaar van elektrocutie).

Verwijder eerst het dekstel van de groentesnijder, dan de schijf en daarna eventueel het rooster en de afvoerschijf.

Reinig het deksel van de groentesnijder liefst niet in de vaatwasser, om te vermijden dat het aluminium zwart wordt. Wij raden aan het met de hand en met een vloeibaar afwasprodukt schoon te maken.

Als u het toch in de vaatwasser stopt, raden wij aan een speciaal afwasprodukt voor aluminium te gebruiken.

Dompel het motorblok nooit onder water, maar reinig het met een vochtige doek of spons.



BELANGRIJK

Controleer of het door u gebruikte reinigingsmiddel geschikt is voor plastic onderdelen. Sommige sterk alkalische wasmiddelen (met een hoog gehalte aan soda of ammoniak bijvoorbeeld) zijn volkomen ongeschikt voor bepaalde soorten plastic, die hierdoor zeer snel beschadigd worden.

ONDERHOUD

• MESBLADEN, KAMMEN EN RASPEN

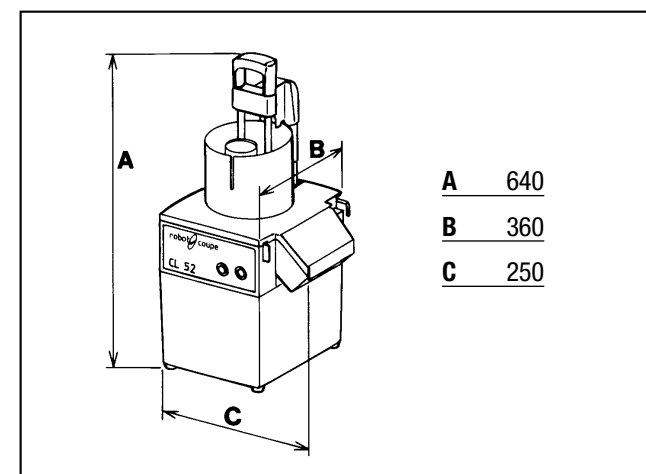
De mesbladen van de plakjesschijven, de kammen van de staafjesschijven en de raspes zijn onderhevig aan slijtage. Ze moeten dan ook tijdig worden vervangen, zodat de snijkwaliteit optimaal blijft.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Nettogewicht	Verpakt gewicht
CL 52 compleet	20 kg	23,5 kg
Gemiddeld gewicht van een schijf	0,5 kg	0,6 kg

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

Wij raden u aan het toestel op een stabiel werkvlak te installeren, waarbij de bovenrand van de kuip zich op een hoogte van 1,20 m tot 1,30 m bevindt.

• GELUIDSNIVEAU

Het continue equivalente geluidsniveau van dit toestel bedraagt bij onbelaste werking minder dan 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Eenfasig toestel

Motor	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Intensiteit (Amp)
230 V/50Hz	375	750	4,2
240 V/50Hz	375	750	4,3
115 V/60Hz	450	750	8,2
220 V/60Hz	450	750	4,3

Drifasig toestel

Motor	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Intensiteit (Amp)
400 V/50Hz	375	750	2,0
220 V/60Hz	450	750	4,0
380 V/60Hz	450	750	2,6

VEILIGHEID



LET OP !

De schijven zijn scherp, wees daarom voorzichtig bij het hanteren!

De CL 52 is uitgerust met een magnetisch beveiligingssysteem dat de motor stilzet zodra de grote goot of het deksel geopend worden en dat de toegang tot de scherpe onderdelen verhindert, zolang deze in beweging zijn.

Zodra het deksel geopend wordt, valt de motor stil.

Om uw toestel weer in werking te stellen, vergrendelt u het deksel opnieuw.

De vergrendelingsknip van het deksel is bovendien voorzien van een beveiliging, waardoor het toestel niet kan werken als het deksel niet goed op zijn plaats zit.

De CL 52 is uitgerust met een **thermische beveiliging** die de motor automatisch stopt in geval van te langdurige werking of overbelasting.

Wacht in dat geval tot het toestel is afgekoeld en zet het dan weer aan.



WAARSCHUWINGEN

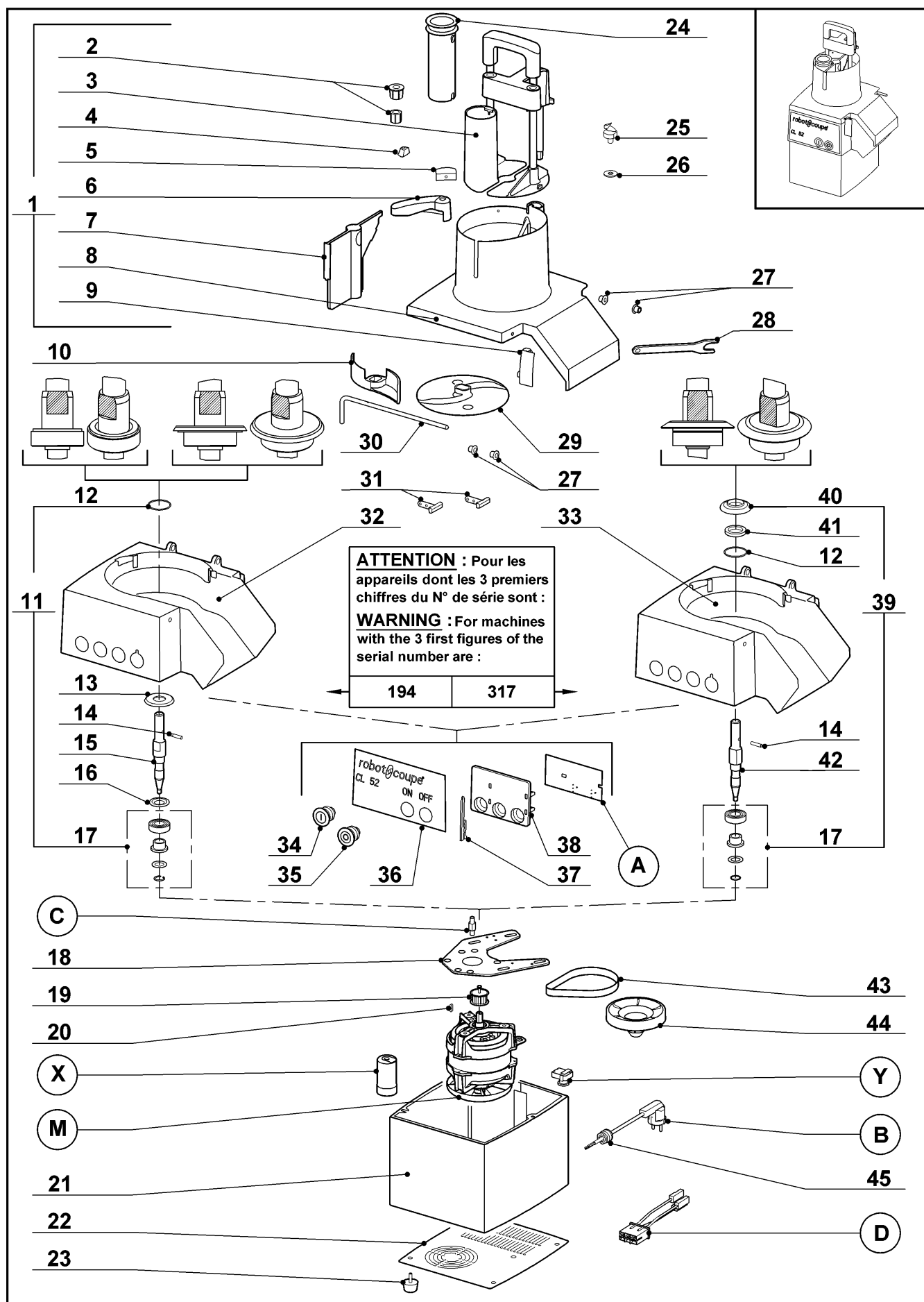
Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.
Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.
De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.
Het toestel nooit overbelasten.

NORMEN

GELIJKVORMIG AAN :

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijn en zijn omgezet :
 - Gewijzigde richtlijn "toestellen" 98/37/EEG,
 - Richtlijn "laagspanning" 73/23/EEG,
 - Richtlijn "elektromagnetische verenigbaarheid" 89/336/EEG,
 - Richtlijn "materiaal en voorwerpen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen" 89/109/EEG,
 - Richtlijn "plastiek materiaal en voorwerpen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen" 90/128/EEG.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne :
 - EN 292-1 en 2 : veiligheid der toestellen-algemene conceptie principes,
 - EN 60204-1, 1992 : veiligheid der toestellen-elektrische uitrusting der toestellen-algemene regels,
 - Voor de groentensnijders EN 1678.

robot@coupe®
CL 52 D

 N° de série / Serial number
 - 194 - - - - -
 - 317 - - - - -


Index	Pièce / Part	Désignation	/ Description
1	29 694	ENS. COUVERCLE	/ LID ASSEMBLY
2	29 691	ENS. BAGUE MOYEU	/ HUB RING ASSEMBLY
3	118 428	ENS. POUSSOIR	/ PUSHER ASSEMBLY
4	29 706	ENS. BUTEE POUSSOIR	/ PUSHER STOP ASSEMBLY
5	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	/ PUSHER STOP
6	29 705	ENS. PORTE AIMANT	/ MAGNET SUPPORT ASSEMBLY
7	118 008	PAROI AMOVIBLE	/ REMOVABLE WALL
8	118 427	ENS. GOULOTTE	/ FEED HEAD ASSEMBLY
9	29 501	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	/ CLINGH CLIP ASSEMBLY
10	118 420	EVACUATEUR CHOUX	/ DISCHARGE CABLAGE
11	29 693	ENS. ARBRE DE TRANSMISSION	/ TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
12	504 219	JOINT 42 x 2	/ SEAL 42 X 2
13	39 197	ENS. JOINT DEFLECTEUR	/ SEAL DEFLECTOR ASSEMBLY
14	110 308	GOUPILLE D'ARBRE	/ MOTOR SHAFT PIN
15	118 380	ARBRE DE TRANSMISSION	/ SHAFT
16	203 107	JOINT	/ SEAL
17	29 630	ENS. ROULEMENT COMBINE	/ COMBIMATE BEARING ASSEMBLY
18	117 689	PLAQUE SUPPORT MOTEUR	/ MOTOR SUPPORT PLATE
19	29 532	ENS. POULIE MOTRICE	/ SMALL PULLEY ASSEMBLY
20	502 768	CLAVETTE	/ KEY
21	118 430	CAPOT INOX	/ STAINLESS COVER
22	117 687	PLAQUE DE FOND	/ BOTTOM PLATE
23	500 247	PIED GRIS	/ GREY FOOT
24	118 324	POUSSOIR CAROTTES	/ CARROT PUSHER
25	29 692	ENS. EVIDEUR	/ GROOVER ASSEMBLY
26	117 200	RONDELLE	/ WASHER
27	29 058	ENS. BAGUES EPAULEES	/ SHOULDERED RING ASSEMBLY
28	118 436	CLEF EVIDEUR	/ AGITATOR TOOL
29	102 690	DISQUE EVACUATEUR	/ SLING PLATE
30	29 061	ENS. TIGE DE VERROUILLAGE	/ LOCKING ROD ASSEMBLY
31	29 451	ENS. ILS	/ ILS ASSEMBLY
32	29 628	ENS. CUVE	/ BOWL ASSEMBLY
33	39 200	ENS. CUVE	/ BOWL ASSEMBLY
34	502 170	BOUTON VERT	/ GREEN KNOB
35	502 169	BOUTON ROUGE	/ RED KNOB
36	406 516	PLAQUE FRONTALE	/ FRONT PLATE
37	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	/ CIRCUIT BOARD KEY
38	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	/ CIRCUIT BOARD SUPPORT ASSEMBLY
39	39 199	ENS. ARBRE DE TRANSMISSION	/ TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
40	101 547	DEFLECTEUR	/ DEFLECTOR
41	501 678	BAGUE ETANCHEITE 25/42/7	/ MOTOR SEAL
42	104 295	ARBRE DE TRANSMISSION	/ SHAFT
43	515 482	COURROIE	/ BELT
44	117 682	POULIE RECEPTRICE	/ LARGE PULLEY
45	515 515	PRESSE ETOUPE	/ CORD PROTECTION

A	PLATINE	/	CIRCUIT BOARD
B	CABLE D'ALIMENTATION	/	POWER CORD
C	ENTRETOISE SUPPORT	/	SUPPORT BRACE
D	FAISCEAU DE CONNEXION	/	FLAT LINK CABLE
M	MOTEUR	/	MOTOR
X	CONDENSATEUR MOTEUR	/	MOTOR CAPACITOR
Y	RELAIS MOTEUR	/	MOTOR RELAY

Machine	Voltage	A	B	C	D	M	X	Y
24 360	230/50/1	102 480	507 026	119 145	29 599	303 082	508 211	514 030
24 361 UK	240/50/1	102 480	507 029	119 145	29 599	303 082	508 211	514 030
24 362 Aust	240/50/1	102 480	507 028	119 145	29 599	303 082	508 211	514 030
24 363	220/60/1	102 480	507 026	119 145	29 599	303 086	508 211	503 092
24 364	115/60/1	102 480	507 027	119 145	29 599	303 081	501 599	506 176
24 365	400/50/3	102 479	517 570	117 692	29 600	303 080		
24 366	220/60/3	102 479	515 570	117 692	29 600	303 077		
24 367	380/60/3	102 479	515 570	117 692	29 600	303 078		

CL50D - CL50D ULTRA - CL52D - CL55D

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

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

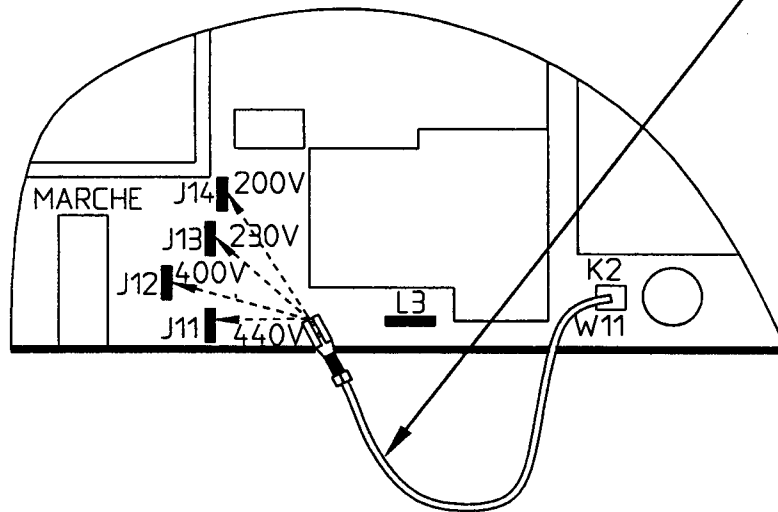
ELEKTRISCHES SCHALTBILD



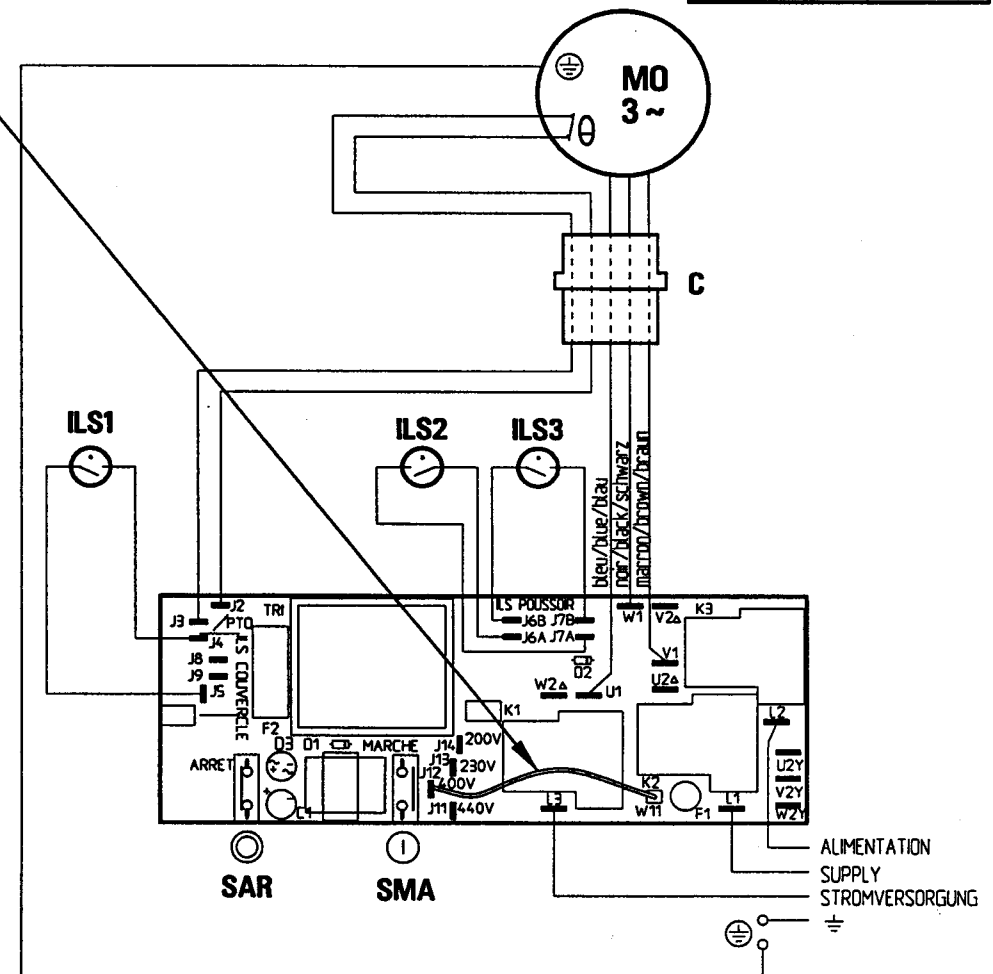
Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

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

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)



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir Uniquement CL55D	Pusher safety switch Only CL55D	Sicherheitsschalter Stössel Nur BloB CL55D
MO	Moteur triphasé	Three-phase motor	Drehstrommotor
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebschalter
θ	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



N° 406722

C : 05/99

CL52D - CL55D

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

SCHEMA ELECTRIQUE

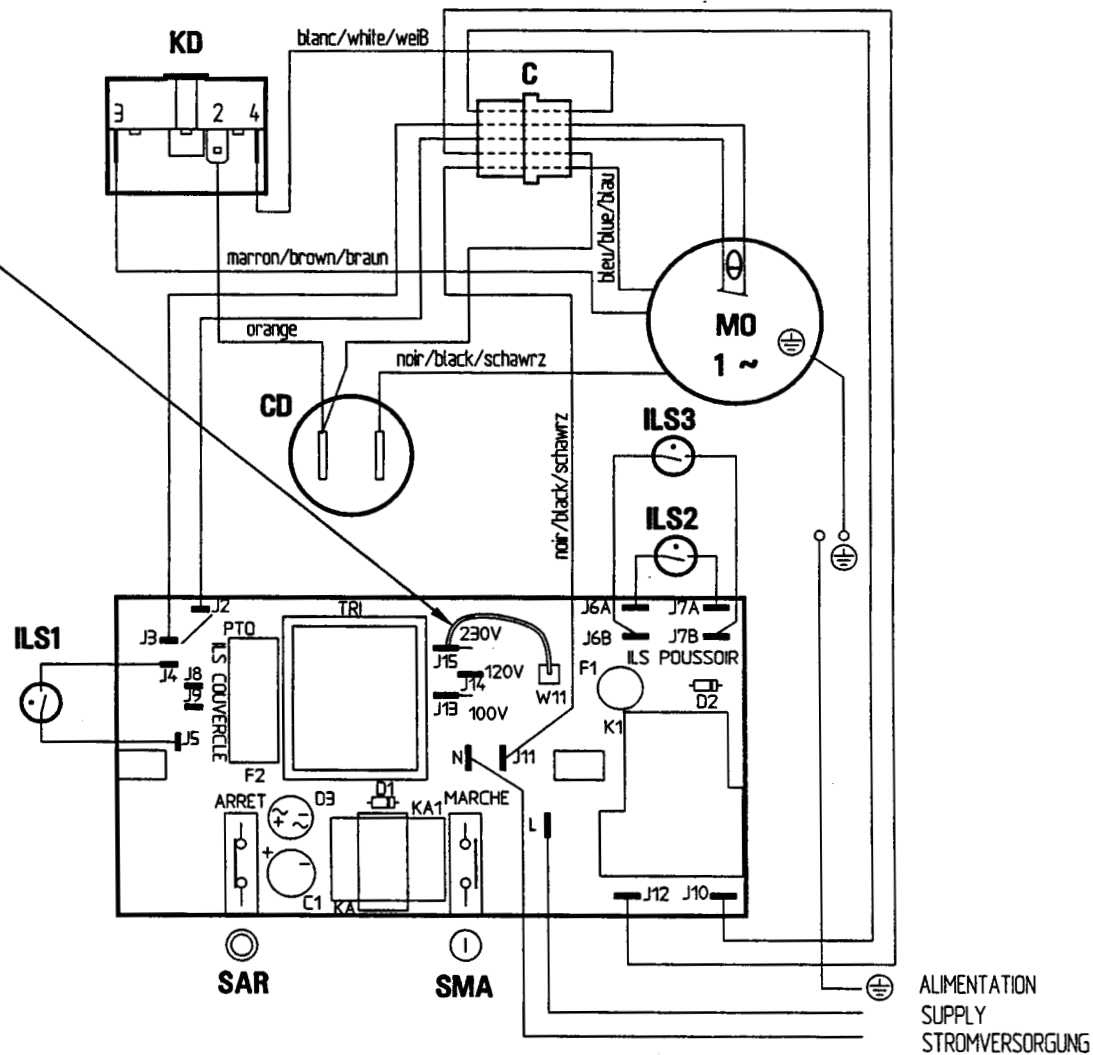
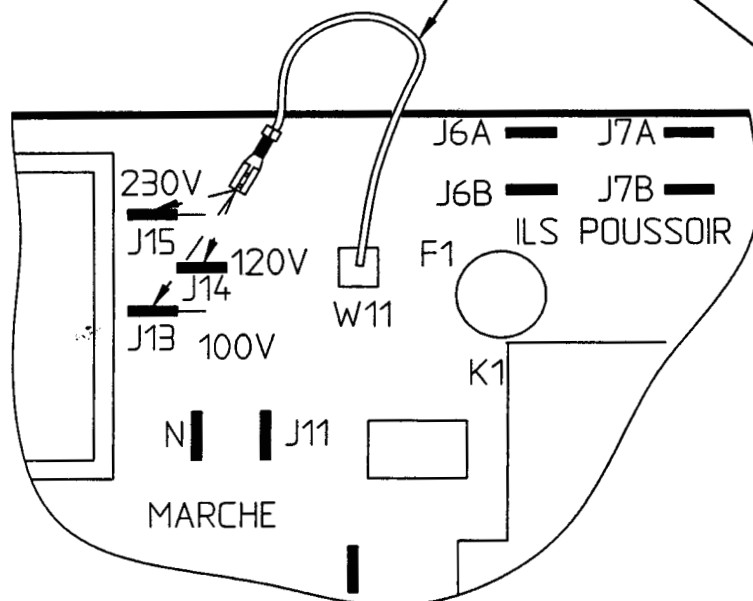
ELECTRIC DIAGRAM

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 de sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stüssel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir Uniquement CL55D	Pusher safety switch Only CL55D	Sicherheitsschalter Stüssel Nur Boß CL55D
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase motor	Motor einphasig
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopechalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

N° 406590 a

MAJ : 12/99



robot coupe®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

**Administration Commerciale France
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente
pour la Région Parisienne**

Tél. : 01 43 98 88 15 - Fax : 01 43 74 36 26
13, rue Clément Viénot
94305 Vincennes Cedex

Export Department

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26
18, rue Clément Viénot - BP 157
94305 Vincennes Cedex - France
<http://www.robot-coupe.fr> - email : international@robot-coupe.com