

robot coupe®



CL 50 Gourmet

INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGEN

U HEEFT EEN CL 50 *Gourmet* 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-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

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

Bij aankoop van een ROBOT-COUPÉ 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-COUPÉ S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPÉ 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-COUPÉ 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.
- Het deksel niet in de vaatwasmachine afwassen.

- 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 50 Gourmet GROENTESNIJDER GEKOCHT

De groentesnijder CL 50 Gourmet is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften. Bij gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

Hij is voorzien van een metalen kuip en een roestvrijstalen motorblok.

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

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

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

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 50 Gourmet EENFASIG

ROBOT-COUPÉ rust zijn CL 50 Gourmet uit met verschillende motortypes : 230 V / 50 Hz / 1

120 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

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

CL 50 Gourmet DRIEFASIG

ROBOT-COUPÉ rust zijn CL 50 Gourmet 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.**

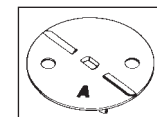
Verwissel ofwel : ❶ en ❷

❶ en ❸

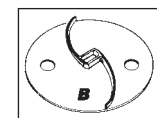
❷ en ❸

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.



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.



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.

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.



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

! L E T O P

Gebruik nooit een snijschijf met een snijdikte van meer dan 10 mm.

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	5 x 5 mm	8 x 8 mm	10 x 10 mm	14 x 14 mm
5 mm	•			
8 mm		•		
10 mm			•	•

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.



d) **U hebt een dobbelsteentjes- of wafelschijf gekozen**

Plaats de schijf op de motoras.



! L E T O P

De dobbelsteentjes- of wafelschijven zijn voorzien van een meeneempen. Als het onmogelijk is om de deksel te sluiten, komt dit doordat de aandrijf-as tegen de pen aan komt. Draai in dit geval de schijf met de hand een kwartslag.

e) **U hebt besloten kleine hoeveelheden te verwerken:**

Wij raden u aan de opvangbak te gebruiken voor alle bereidingen van kleine hoeveelheden.



Terwijl u het motorblok recht tegenover u hebt, plaatst u de opvangbak op de bodem van de kuip.

Plaats de schijf van uw keuze op de motoras. Inhoud : 600 g aardappelblokjes 3x3x3 mm.

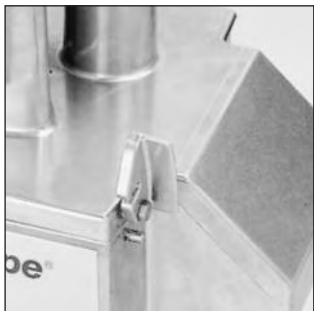
Als u moeite hebt om de schijf te verwijderen, hoeft u slechts met de hand de opvangbak omhoog te duwen om de schijf van de motoras los te maken.



! L E T O P

De opvangbak mag niet worden gebruikt in combinatie met de uitrustingen voor macedoine of frieten.

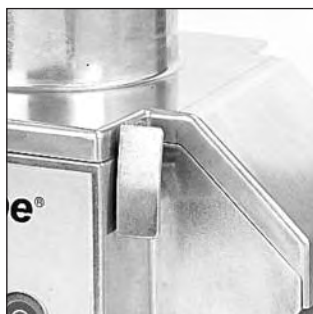
3) Plaats het deksel van de groentesnijder op het motorblok. De aanhaakklem bevindt zich nu tegenover u, aan uw rechterkant.



4) Steek de scharniers-tang 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.

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.

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 snijprecisie garandeert. Deze snijkwaliteit wordt nog verder geoptimaliseerd wanneer de buis als snijgeleider wordt gebruikt.

WERKEN MET DE GROTE GOOT

- Til de aandrukker op en maak de ingang van de goot vrij.
- 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
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 2	wortel / selderij / kaas
R 3	wortel
R 5	kool / kaas
R 7	kool / kaas
R 9	kool / kaas
	parmezaankaas / chocolade
	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	selderij / aardappel	
MACEDOINE		
M 5x5x5	wortel / courgette / komkommer / selderij	
M 8x8x8	aardappel / wortel / courgette / biet	
M 10x10x10	aardappel / wortel / courgette / biet / raap / ui / appel	
M 14x14x10	aardappel / wortel / courgette / biet / raap / ui / appel	
DOBBELSTEENTJESSCHIJVEN		
B 2x2x2	wortel / komkommer / radijs / courgette / selderij / biet / aardappel / raap	
B 3x3x3	wortel / komkommer / radijs / courgette / paprika / selderij / biet / aardappel / raap	
B 4x4x4	courgette / paprika / selderij / biet / aardappel / raap	
WAFELSCHIJVEN		
G 4 mm	courgette / wortel / aardappel / emmentaler / biet / komkommer / raap	
G 6 mm	courgette / wortel / aardappel / emmentaler / biet / komkommer / raap	
FRIETEN		
F 8x8	aardappel	
F 10x10	aardappel	
F 10x16	aardappel	

REINIGING

• CL 50 Gourmet



LET OP

Uit voorzorg raden wij u aan altijd de stekker uit te trekken alvorens het toestel te reinigen (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.

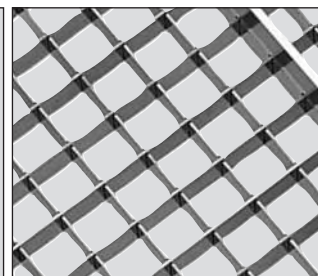
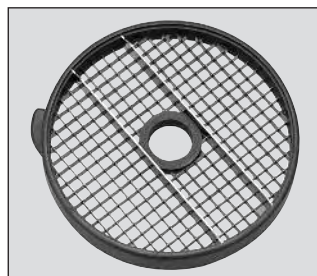
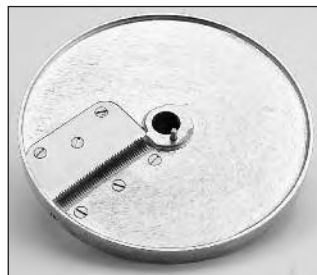
Als u het toch in de vaatwasser stopt, raden wij aan een speciaal afwasprodukt voor aluminium te gebruiken.

• DOBBELSTEENTJESSCHIJVEN / MACEDOINEROOSTER:

De snijbladen van de dobbelsteentjesschijven en van de roosters zijn met hoge precisie geslepen.

Om dezelfde snijkwaliteit te houden, dient u erop te letten deze snijbladen tijdens het schoonmaken niet te beschadigen.

Om de dobbelsteentjeskammen schoon te maken wordt aangeraden een borstel te gebruiken.



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. Zet ze nooit in de vaatwasmachine.

ONDERHOUD

• MESBLADEN, KAMMEN EN RASPEN

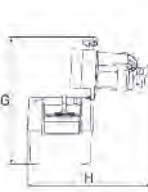
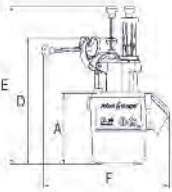
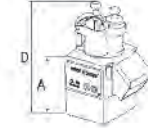
De mesbladen van de plakjesschijven, de kammen van de staafjesschijven en de raspes zijn onderhevig aan slijtage. Ze moeten dan ook tijdig worden vervangen, zodat de snijkwaliteit optimaal blijft.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Nettogewicht	Verpakt gewicht
CL 50 Gourmet	21,5 kg	24,5 kg
Gemiddeld gewicht van een schijf	0,5 kg	0,6 kg

• AFMETINGEN (in mm)

	A	350
	B	310
	C	390
	D	610
	E	760
	F	615
	G	615
	H	590

• 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	550	5,7
240 V/50Hz	375	550	5,4
120 V/60Hz	450	550	12
220 V/60Hz	450	550	5,7

Drifasig toestel

Motor	Snelheid (pm)	Puissance (Watts)	Intensiteit (Amp)
400 V/50Hz	375	650	1,9
220 V/60Hz	450	650	4
380 V/60Hz	450	650	2,4

VEILIGHEID

Deze modellen zijn is uitgerust met een magnetisch veiligheidssysteem en een motorrem.

Zodra het deksel geopend wordt, valt de motor stil.

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



LET OP !

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

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 50 Gourmet is uitgerust met een **warmtebeveiliging**, die de motor automatisch stillegt als hij te lang blijft werken of overbelast is.

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.

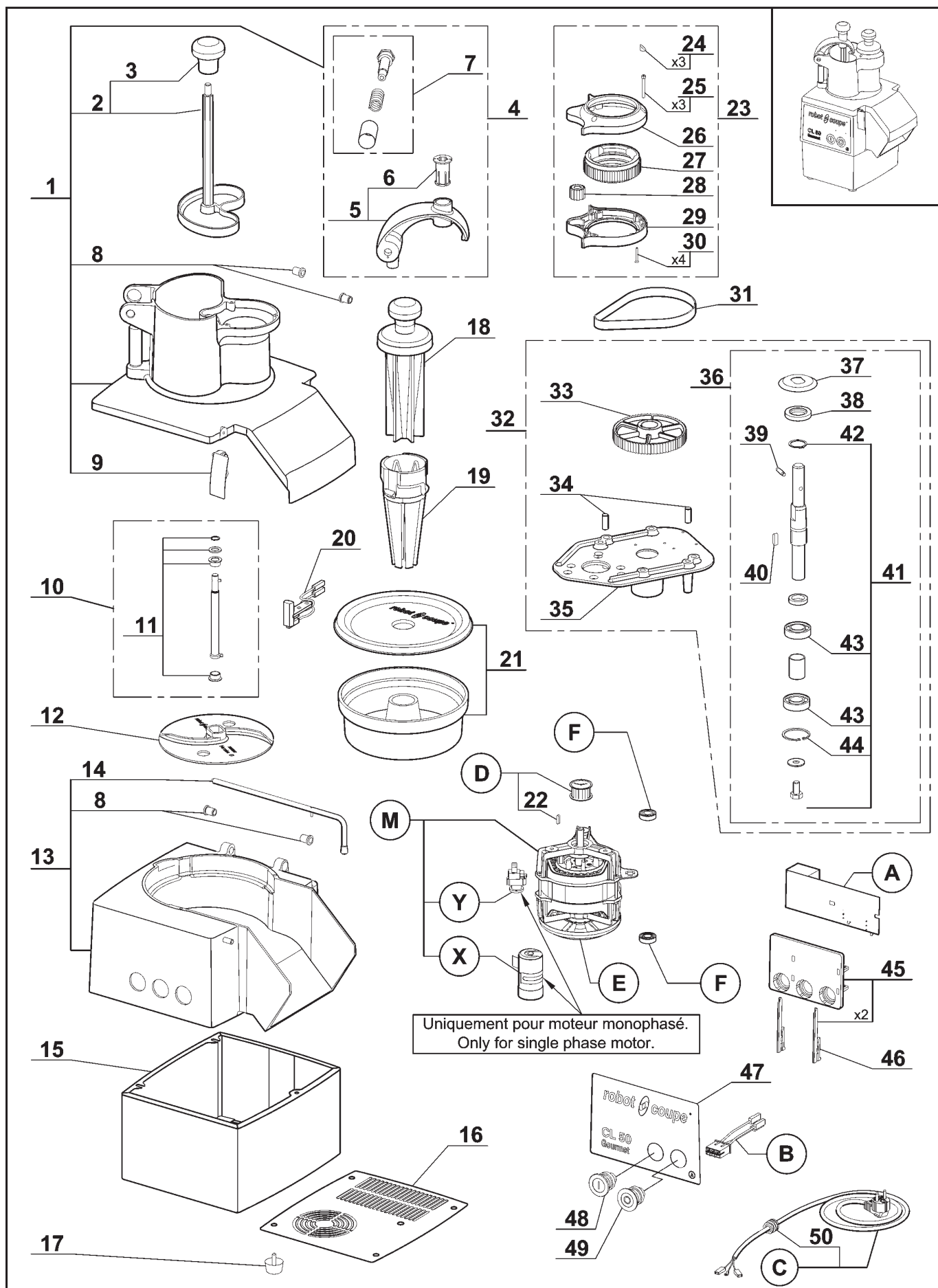
Het toestel nooit overbelasten.

NORMEN

GELIJKVORMIG AAN :

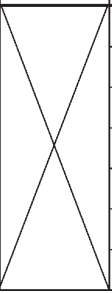
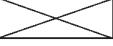
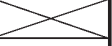
- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijn en zijn omgezet :
 - Gewijzigde richtlijn "toestellen" 98/37/EEG,
 - Richtlijn "laagspanning" 73/23/EEG,
 - Richtlijn "elektromagnetische verenigbaarheid" 89/336/EEG,
 - Richtlijn "materiaal en voorwerpen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen" 89/109/EEG,
 - Richtlijn 2002/72/EG van de Commissie van 6 augustus 2002 inzake materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.
- 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, 1998 : veiligheid der toestellen-elektrische uitrusting der toestellen-algemene regels,
 - Voor de groentensnijders EN 1678.

robotcoupe®
CL 50 Gourmet A

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


Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 711	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE LID
2	39 701	ENSEMBLE POUSSOIR	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
3	117 452	POMMEAU	HANDDLE 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 CHAPPE	GUIDE AXLE ASSEMBLY
8	39 713	BAGUE EPAULEE (QTE=2)	SHOULDERED RINGS (QTY=2)
9	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH ASSEMBLY
10	39 715	ENSEMBLE ARBRE INTERMEDIAIRE	INTERMEDIATE SHAFT ASSEMBLY
11	39 714	ENSEMBLE PALIER	BUSHING ASSEMBLY
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	FOOT
18	117 450	POUSSOIR	PUSHER
19	117 467	INSERT DE MAINTIEN	INSERT HOLDING
20	29 451	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
21	39 716	MINI CUVE	MINI BOWL
22	502 768	CLAVETTE MOTEUR 4X4X16	MOTOR SHAFT KEY 4X4X16
23	39 712	ENSEMBLE REDUCTION GOURMET	GEAR BOX ASSEMBLY
24	117 469	ENSEMBLE CACHE VIS	SCREW CAPS ASSEMBLY
25	203 062	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	203 210	VIS TF 3X25	SCREW TF 3X25
31	507 341	COURROIE HTD 450-5MX15	BELT HTD 450-5MX15
32	39 707	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
33	105 529	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
34	510 218	DOUILLE ELASTIQUE	LOCKING PIN
35	105 531	SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT BRACKET
36	39 708	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
37	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
38	501 678	BAGUE ETANCH 25x42x7	SHAFT SEAL 25X42X7
39	110 308	GOUPILLE ENTRAINEMENT	MOTOR SHAFT PIN
40	203 015	CLAVETTE 6X6X20	KEY 6X6X20
41	39 709	ENSEMBLE ROUEMENTS	BALL BEARINGS ASSEMBLY
42	203 068	CIRCLIPS EXT 25	C-RING (25)
43	510 217	ROULEMENT 6004 2RS	BALL BEARING 6004 2RS
44	203 206	CIRCLIPS INT 42	C-RING (42)
45	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
46	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
47	303 991	PLAQUE FRONTALE 2 BOUTONS	FRONT PLATE (2 KNOBS)
48	502 170	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
49	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
50	507 343	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF
51			
52			

Index	Désignation	Description
A	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
B	FAISCEAU DE CONNEXION MOTEUR	MOTOR WIRING HARNESS
C	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	D	E	F	M	X	Y
T01	230/50/1 DK	102 481		503 683	29 530	118 512	600 457	3 114	600 018	500 289
T02	230/50/1			507 026						
T03	230/50/1 CH			504 671						
T04	230/50/1 UK			507 029						
T05	240/50/1 Aust			507 028						
T06	220/60/1			507 026				3 172		504 674
T07	120/60/1			507 027				3 115	603 669	500 296
T08	400/50/3	102 479	29 600	515 570	29 532	106 025	501 270	303 228		

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**".

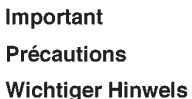
Type	Voltage	Machines								
T01	230/50/1 DK	24 452								
T02	230/50/1	24 453								
T03	230/50/1 CH	24 454								
T04	230/50/1 UK	24 455								
T05	240/50/1 Aust	24 456								
T06	220/60/1	24 457								
T07	120/60/1	24 458								
T08	400/50/3	24 459								

CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A

SCHEMA ELECTRIQUE

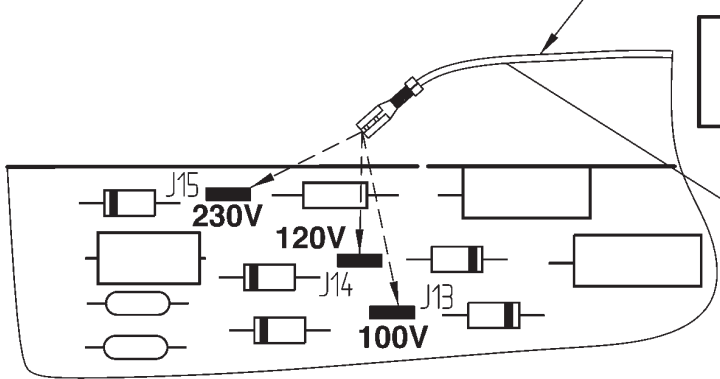
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



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
ISC	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ISP	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 réf 102481	Control Board # 102481	komand Kart numer 102481
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



robot coupe®

MADE IN FRANCE BY ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Export Department

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons - BP 157

94305 Vincennes Cedex - France

<http://www.robot-coupe.com> - email : international@robot-coupe.com

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
De in dit document vervatte informatie is niet contractueel en kan op elk moment gewijzigd worden.
© Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUPÉ S.N.C.