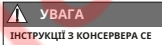


# *robot coupe*®



**CL 52 E**

# ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути нещасних випадків, таких як ураження електричним струмом або тілесних ушкоджень, а також щоб обмежити матеріальні збитки внаслідок неправильного використання приладу, уважно прочитайте ці інструкції та суворо їх дотримуйтесь. Прочитання інструкції з експлуатації допоможе вам пізнати свій прилад і дозволить правильно використовувати обладнання. Будь ласка, прочитайте ці інструкції повністю та переконайтеся, що будь-хто інший, хто може використовувати цей прилад, також прочитав їх заздалегідь. Наше обладнання призначене для професійного використання і ні в якому разі не повинно використовуватися дітьми.

## РОЗПАКУВАННЯ

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ - деякі інструменти дуже гострі наприклад, леза тощо.

## ІНСТАЛЯЦІЯ

- Ми рекомендуємо встановлювати прилад на каркас стіни.

## ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Завжди перевіряйте, чи ваше джерело живлення відповідає тому, що вказано на ідентифікаційній табличці на блоці двигуна, і чи може воно витримувати силу струму.
- Ніколи не підключайте прилад до електромережі, перш ніж поставити його в чашу для приготування.

## ОБРОБКА

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

## ПРОЦЕДУРИ МОНТАЖІ

- Ретельно дотримуйтесь різноманітних процедур складання (див. сторінку 14) і переконайтеся, що всі кріплення розташовані правильно.

## ВИКОРИСТАННЯ

- Ніколи не намагайтеся перекрити системи безпеки.
- Ніколи не вставляйте предмети в препарат.
- Ніколи не вмикайте прилад, якщо його не помістили в посудину для приготування.
- Перш ніж розбирати ніжку, дзвін або віночок, завжди перевіряйте, чи міксер відключений від мережі.
- Рекомендуємо нахилити прилад під невеликим кутом, щоб дзвоник не торкався дна контейнера.



## УВАГА

Порядок дій для паличного блендера випадково занурити під час використання.

- 1) Не торкайтеся блендера, ємності або робочої поверхні.
- 2) Вимкніть блендер з розетки.
- 3) Вийміть блендер із препарату.
- 4) Нахиліть блендер, щоб якомога більше рідини витекло.
- 5) Не вмикайте блендер знову, оскільки існує ризик ураження електричним струмом.
- 6) Блендер необхідно відправити до схваленого Robot-Coupe післяпродажного обслуговування, щоб електричний

## ОЧИЩЕННЯ

- В якості запобіжного заходу завжди вимикайте прилад перед чищенням.
- Завжди очищуйте прилад та його насадки в кінці кожного циклу.
- Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду.
- Для деталей, виготовлених з алюмінію, використовуйте чистячі рідини, призначені для алюмінію.
- Для пластикових деталей не використовуйте надто лужні миючі засоби (наприклад, які містять занадто багато каустичної соди або аміаку).
- Robot-Coupe жодним чином не несе відповідальності за недотримання користувачем основних правил прибирання та гігієни.

## ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

## ВСТУП ДО ВАШ НОВИЙ ОВОЧ ПІДГОТУВАЛЬНА МАШИНА Версія CL 52 "E".

CL 52 ідеально підходить для професійних потреб. Він може виконувати будь-яку кількість завдань, які ви поступово відкриватимете під час використання.

CL 52 оснащений знімною кришкою, металевою чашею та основою двигуна з нержавіючої сталі. Бункер повного місяця ідеально підходить для нарізки великих продуктів.

CL 52 постачається з широким асортиментом дисків і решіток, щоб задовольнити навіть найвибагливіших кухарів, коли справа доходить до нарізання фруктів і овочів, наприклад, нарізки, тертки, жульєни, кубики та диски для смаженої картоплі. Головка була спеціально розроблена для обробки великих овочів.

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

Щоб вам було простіше, у цьому посібнику подано розбивку всіх різноманітних операцій встановлення.

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

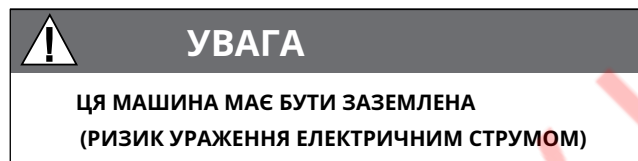
**Тому ми рекомендуємо вам уважно прочитати його перед використанням машини.**

Ми також включили кілька прикладів, щоб допомогти вам відчути вашу нову машину та оцінити її численні переваги.

## УВІМКНЕННЯ МАШИНИ

### • ПОРАДИ ЩОДО ЕЛЕКТРИКИ

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



### • ЗР 52 однофазний

ROBOT-COUPÉ CL 52 оснащені різними типами двигунів:

230 В / 50 Гц / 1

120 В / 60 Гц / 1

220 В / 60 Гц / 1

Машина постачається з однофазною вилкою, підключеною до шнура живлення.

### • ЗР 52 Трифазний

ROBOT-COUPÉ CL 52 оснащені різними типами двигунів:

400 В / 50 Гц / 3

220 В / 60 Гц / 3

380 В / 60 Гц / 3

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

**якщо у вас 4-контактний штекер:**

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

2) Підключіть три інші дроти до решти контактів.

якщо у вас більше 4 штифтів розетки, зверніть увагу, що ROBOT-COUPÉ не вимагає **анейтральний** дрот.

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

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

**оскільки ЗЕЛЕНИЙ/ЖОВТИЙ – це земля, Не від'єднуйтеся.**

Поміняти або: В-і-

В-і-

В-і-

## ВАЖЕЛЬНИЙ

### ХОПЕР ТА ЙОГО ІНСТРУМЕНТИ

Цей бункер дозволяє готувати всі види овочів:

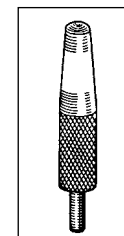
- великий кормовий бункер використовується для приготування великих овочів, таких як капуста, селера, салат тощо,

- трубка використовується для приготування довгих або крихких фруктів або овочів.

Для бункера важільного типу призначені два види інструменту:

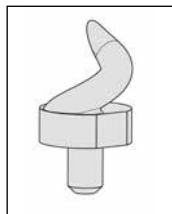
#### 1) навантажувальний конус

Завжди пам'ятайте про наявність інструменту для виштовхування, якщо знімний роздільник не використовується.



## 2) Довбний різець

використовується тільки для приготування капусти. Цим інструментом можна нашаткувати або натерти цілу капусту, не нарізаючи її попередньо.



**Спеціальний засіб** також розроблено щоб видалити довбний різець.

## - Збірка

Розташували блок двигуна обличчям до себе, надіньте чорний або білий виштовхувачий інструмент на приводний вал і переконайтеся, що він правильно розташований на дні чаші.



## Два інструменти для виштовхування:

CL 52 постачається з двома інструментами для виштовхування. Ежектор білокачаний був спеціально розроблений для роботи з капустою. Для всіх інших овочів використовуйте чорний виштовхувальний диск.



Ежекторний диск

## - Розмістіть обраний диск:



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

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



Потім встановіть відповідний диск для нарізання (лезо з прямим кутом) і поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб переконаватися, що він правильно розташований.

### б) Ви вибрали пристрій для нарізання кубиками:

тобто решітка і спеціальний диск для нарізки овочів кубиками.

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

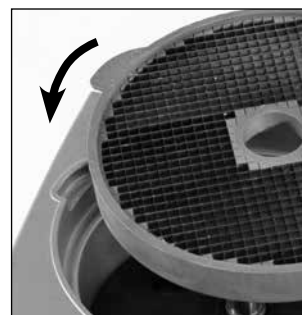
Решітка для нарізки \ Слайсер	5x5 ММ	8x8 ММ	10x10 ММ	14x14 ММ	20x20 ММ	25x25 ММ
5 мм	•					
8 мм		•				
10 мм			•			
14 мм				•		
20 мм					•	
25 мм						•

Ви знайдете всі комбінації, позначені у прайс-листі наших машин і аксесуарів.

Розміри решітки для нарізання кубиками завжди повинні бути такими ж або більшими за розміри диска для нарізання.

Помістіть решітку для нарізання кубиків у чашу овочевої машини.

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



### в) якщо ви хочете використовувати обладнання для нарізання картоплі фрі:

Це обладнання складається з решітки для картоплі фрі та спеціального диска для нарізки картоплі фрі.



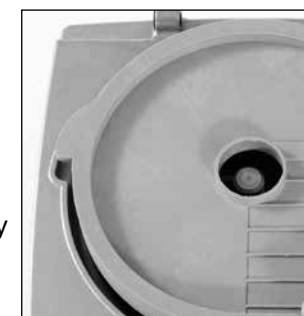
## УВАГА



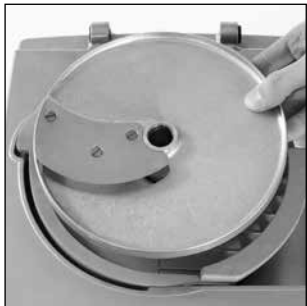
Щоб отримати найкращі результати під час нарізання картоплі фрі, пам'ятайте про вставку **t знімний роздільник** у бункер і завантажте картоплю в ліве відділення (див. фото навпроти).

Помістіть решітку картоплі фрі в чашу для приготування овочів.

Перевірте, чи правильно встановлено тарілку для картоплі фрі на вихідному отворі.



При використанні дільника не потрібні інструменти (завантажувальний конус або стрижка для капусти).



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

- Потім накрутіть завантажувальний конус або фрезу на вал двигуна відповідно до типу овочів, які потрібно готувати (якщо не використовується знімний роздільник).

Слід пам'ятати, що завантажувальний конус підходить для всіх видів овочів, крім капусти. Для цієї мети призначений довбний різець.



Завантажувальний конус



Капустянка



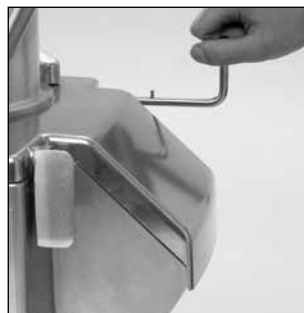
Будь ласка, використовуйте гайковий ключ, який додається до приладу, щоб

вийняти серцевину для капусти.

При використанні дільника не потрібні інструменти (завантажувальний конус або стрижка для капусти).

- **вставте штифт петлі** у вказані місця на задній частині основи двигуна.

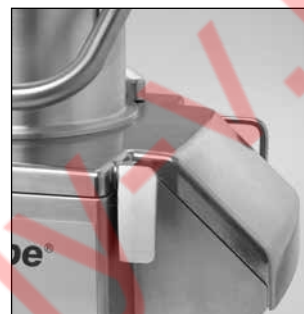
Ручка фіксатора тепер має бути звернена до вас праворуч.



- **посуньте штифт петлі** у слоти, передбачені на задній панелі двигуна.

Потім зафіксуйте кришку на блоку двигуна за допомогою фіксуючої ручки.

двигун



Використовуючи пристрій для нарізання кубиками, ми рекомендуємо використовувати сітку та диск одночасно. Сильніше, якщо ви спершу покрутите диск для спорожнення за два отвори.

3) Встановлюючи обладнання для нарізання кубиками, ми рекомендуємо очистити внутрішню частину чаші губкою, особливо ту частину, на яку буде встановлена решітка.

**Завжди використовуйте належним чином очищену решітку.**

Ніколи не обробляйте м'які продукти після твердих, попередньо не очистивши решітку.

Використовуйте наш **Набір D-Clean** (посилання 39881) для швидкого та легкого очищення решіток для нарізання кубиків 5x5, 8x8 і 10x10

4) Встановіть розвантажувальну пластину, диск або обладнання для нарізання кубиками

як зазначено в пунктах «Процедури складання».-

i-

5) Закрийте кришку для приготування овочів і зафіксуйте її на блоку двигуна за допомогою ручки-фіксатора.

## ВИКОРИСТАННЯ І ВИБІР ДИСКА

Кришка овочевого комбайна має два отвори для подачі:

- **Один великий бункер** для нарізання овочів, таких як капуста, чистотіл тощо... Цей бункер можна розділити перегородкою. Це полегшує роботу з круглими або овальними овочами.
- **Один циліндричний бункер** для довгих овочів і високоточної нарізки. Якість різання можна оптимізувати, якщо використовувати відсік як напрямну для різання.
- Підніміть штовхач, щоб отримати доступ до отвору подачі.



## УВАГА



Щоб отримати найкращі результати під час нарізання картоплі фрі, пам'ятайте про вставку **t знімний роздільник** у бункер і завантажте картоплю в ліве відділення (див. фото навпроти).

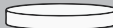





Залежно від застосування використовуйте знімний роздільник, щоб укласти овочі вище в бункер (наприклад, моркву та картоплю) і запобігти пошкодженню більш тендітних (наприклад, помідорів) конусом завантаження.

- Наповніть годівницю доверху овочами.
- Опустіть штовхач так, щоб він був на одному рівні з верхньою частиною отвору подачі.
- Натисніть на штовхач, щоб направити їжу через машину. Точна величина необхідного тиску залежатиме від характеру різання, пам'ятаючи, що занадто велика сила знижує якість різання без збільшення пропускнуої здатності.
- Розріжте капусту навпіл і видаліть серцевину перед обробленням, щоб уникнути зайвого напруження і забезпечити вищу якість кінцевого продукту.

## ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ЦИЛІНДРИЧНИМ БУНКЕРОМ

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

**Завжди притискайте овочі штовхачем, щоб покращити ефективність нарізання.**

СЕРЦЕПИ		
<b>S 0,8</b>	капуста	
<b>S 1</b>	морква / капуста / огірок / цибуля / картопля / цибуля-порей	
<b>S 2 / S 3</b>	лимон / морква / гриб / капуста / картопля / огірок / цукіні / цибуля / цибуля-порей / болгарський перець	
<b>S 4 / S 5</b>	баклажан / корінь буряка / морква / гриб / огірок / перець болгарський / редис / салат / картопля / цибуля-порей / помідор	
<b>S 8 / S 10</b>	баклажан / картопля / кабачок / морква	
<b>14</b>	картопля / кабачок / морква	
СЛАЙСЕРИ RIPPLE Cut		
<b>R 2</b>	буряк корінь / картопля / морква / цукіні	
<b>R 3</b>	буряк корінь / картопля / морква / цукіні	
<b>R 5</b>	буряк корінь / картопля / морква / кабачок	
ТЕРТКИ		
<b>G 1,5</b>	селеріак / сир	<b>G7</b> капуста / сир
<b>G 2</b>	морква / чистотіл / сирна	<b>G 9</b> капуста / сир
<b>G 3</b>	морква	Пармезан/шоколад
<b>G 5</b>	капуста / сир	Редька
JULIENNE		
<b>j 2x2</b>	морква / чистотіл / картопля	
<b>j 2x4</b>	морква / буряк / цукіні / картопля морква / буряк /	
<b>j 2x6</b>	цукіні / картопля баклажан / буряк корінь / цукіні /	
<b>j 4x4</b>	картопля баклажан / буряк корінь / чистотіл /	
<b>j 6x6</b>	цукіні / картопля чистотілу / картопля	
<b>j 8x8</b>		
DICE		
<b>d 5x5</b>	морква / цукіні / огірок / чистотіл картопля /	
<b>d 8x8</b>	морква / цукіні / буряк картопля / морква /	
<b>d 10x10</b>	цукіні / буряк корінь / ріпа / юньйон / яблуко (фрукт)	
<b>d 14x14</b>	картопля / морква / цукіні / корінь буряка / картопля	
<b>d 20x20</b>	селера / морква / цукіні / ананас / ріпа картопля /	
<b>d 25x25</b>	кабачок / ріпа / яблуко (фрукт) / диня / кавун	
Картопля фрі		
<b>F 8x8</b>	картопля	
<b>Ф 10x10</b>	картопля	

## ОЧИЩЕННЯ



## УВАГА

**В якості запобіжного заходу завжди вимикайте прилад перед чищенням (ризик ураження електричним струмом).**

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

Краще уникати посудомийних машин, щоб алюміній не потьмянів.

Замість цього ми рекомендуємо чистити машину вручну за допомогою м'якого засобу.

Якщо ви ставите машину в посудомийну машину, радимо використовувати м'який засіб, призначений спеціально для алюмінію.

**ніколи не занурюйте основу двигуна у воду.**

**Очистіть його губкою.**



## ВАЖЛИВО

**Перевірте, чи м'який засіб, який ви використовуєте, підходить для чищення алюмінієвих деталей. деякі мийні засоби мають високу лужність (наприклад, високий вміст каустичної соди або аміаку) і тому абсолютно несумісні з алюмінієм, що спричиняє почорніння деталей.**

### • УЩІЛЬНЕННЯ ДВИГУНА

Ущільнення двигуна на валу слід змастити

регулярне використання безпечного харчового мастила.

Щоб зберегти двигун повністю водонепроникним, бажано регулярно перевіряти ущільнення двигуна

знос і заміна, якщо необхідно.

Ущільнення двигуна можна легко замінити без нього доведеться зняти двигун, тому ми настійно рекомендуємо переконайтеся, що він у хорошому стані.

### • ЛЕЗА ТА ПЛАСТИНИ

Леза на всіх наших дисках мають зношені деталі потрібно час від часу замінювати, щоб

підтримувати незмінно високу якість різання.

### • ДИСКИ РЕШІТКИ

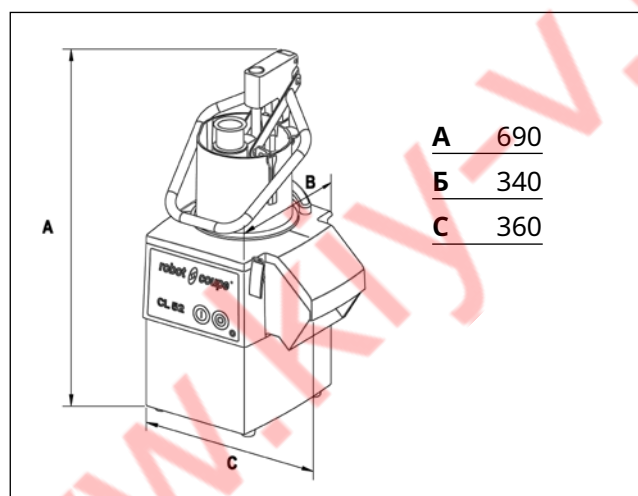
Решітки з часом псуються. Ми рекомендуємо ви час від часу замінюєте їх, щоб

підтримувати незмінно високу якість різання

### • ВАГА

	Чистий	Валовий
CL 52повний	25,5 кг	28 кг
Середня вага одного диска	0,5 кг	0,6 кг

### • РОЗМІРИ (в мм)



### • РОБОЧА ВИСОТА

Ми рекомендуємо вам розташувати CL 52 на стійкій робочій поверхні так, щоб верхній край великого бункера для подачі був на висоті від 1,20 до 1,30 м.

### • рівень шуму

Еквівалентний безперервний рівень шуму, коли CL 52 працює без навантаження, становить менше 70 дБ(А).

### • ЕЛЕКТРИЧНІ ДАНІ

Машина однофазна

Мотор	швидкість (об/хв)	Інтенсивність (підсилювач)
230 В/50 Гц	375	5.3
240 В/50 Гц	375	5.3
120 В/60 Гц	450	8.9
220 В/60 Гц	450	5.3

Трифазна машина

Мотор	швидкість (об/хв)	Інтенсивність (підсилювач)
400 В/50 Гц	375	2.0
220 В/60 Гц	450	4.4
380 В/60 Гц	450	2.6

- Потужність, вказана на табличці з даними.

### БЕЗПЕКА



### УВАГА

**Диски дуже гострі, поведіться обережно.**

### CL 52 оснащений магнітною системою безпеки

який зупиняє двигун, як тільки відкривається широкий подавач або кришка.

Це унеможлиблює доступ до інструменту для нарізки, поки він рухається.

Як тільки кришка відкривається, мотор зупиняється. Щоб перезапустити машину, просто знову закрийте кришку.

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

CL 52 оснащений **асистема теплового захисту** яка автоматично зупиняє двигун, якщо він працює занадто довго або перевантажений.

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



## ПАМ'ЯТАЙТЕ

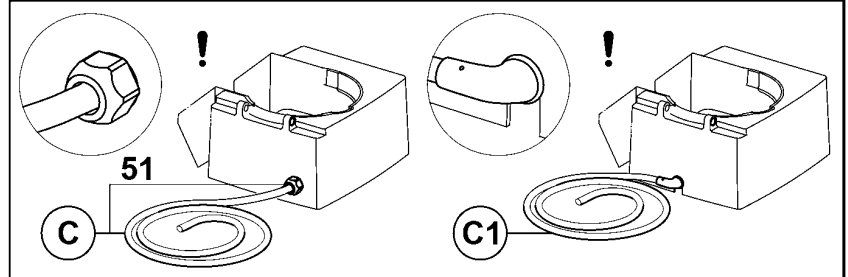
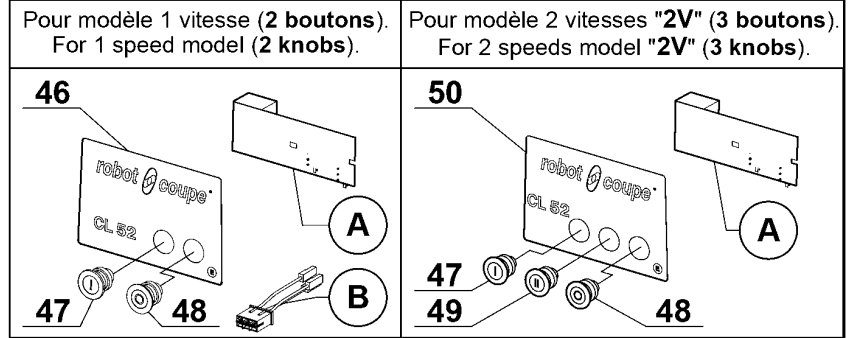
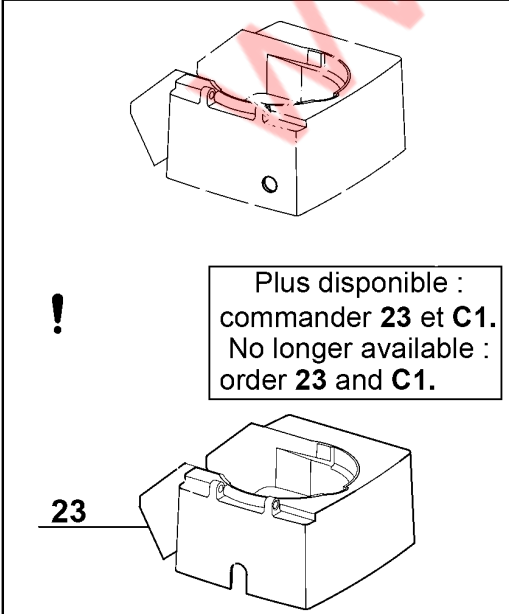
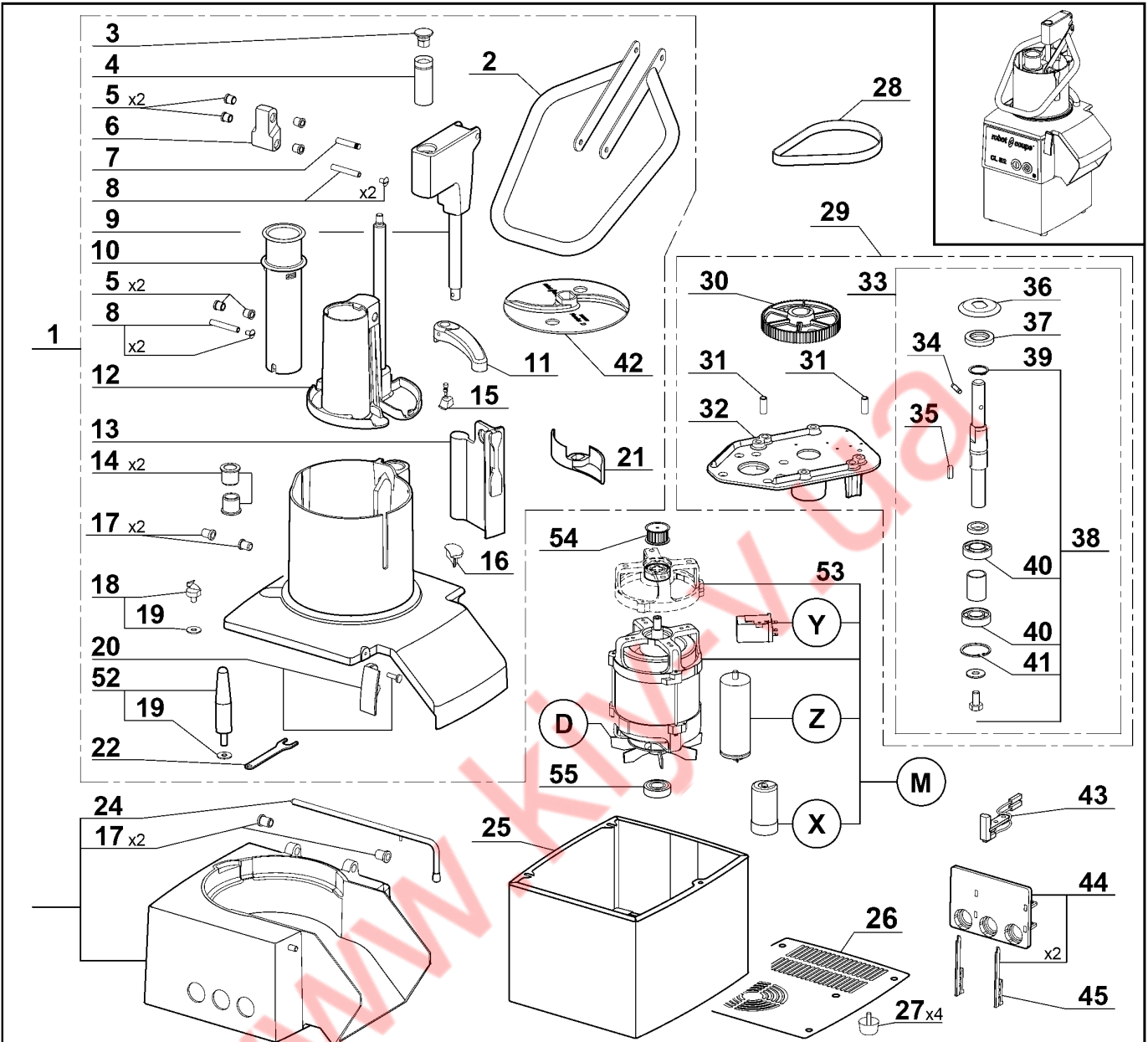
**Не відкривайте кришку, поки двигун повністю не зупиниться.**

**ніколи не втручати в системи блокування та безпеки.**

**ніколи не кладіть руки в чашу під час роботи машини.**

**ніколи не тисніть інгредієнти руками.**

www.kiyu-v.ua



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

Index	Désignation	Description
<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>	VENTILATEUR	FAN
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR
<b>X</b>	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
<b>Y</b>	RELAIS	RELAY
<b>Z</b>	CONDENSATEUR PERMANENT	PERMANENT CAPACITOR

Type	Voltage	A	B	C	C1	D	M	X	Y	Z					
T01	230/50/1 DK	102 481	49 039	39 955	39 303	104 925	303 234	502 474	504 127	502 473					
T02	230/50/1			39 957	39 699										
T03	230/50/1 ZAF			39 600	39 601										
T04	230/50/1 CH			39 102	39 294										
T05	240/50/1 UK			39 138	39 312										
T06	240/50/1 Aust			39 139	39 344										
T07	220/60/1			39 957	39 699										
T08	220/60/1 BRA			102 485	39 602						39 604	303 235			
T09	220/60/1 SAU			39 138	39 312										
T10	120/60/1			102 481	39 140						39 313	303 236	501 599	501 683	507 502
T11	100/60/1 JAP														
T12	400/50/3	102 479	29 600	39 141	39 314	106 025	303 080	X	X	X					
T13	220/60/3						303 077								
T14	380/60/3						303 078								
T15	400/50/3 2V	106 250	X	39 141	39 314	106 025	303 250	X	X	X					

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

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

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

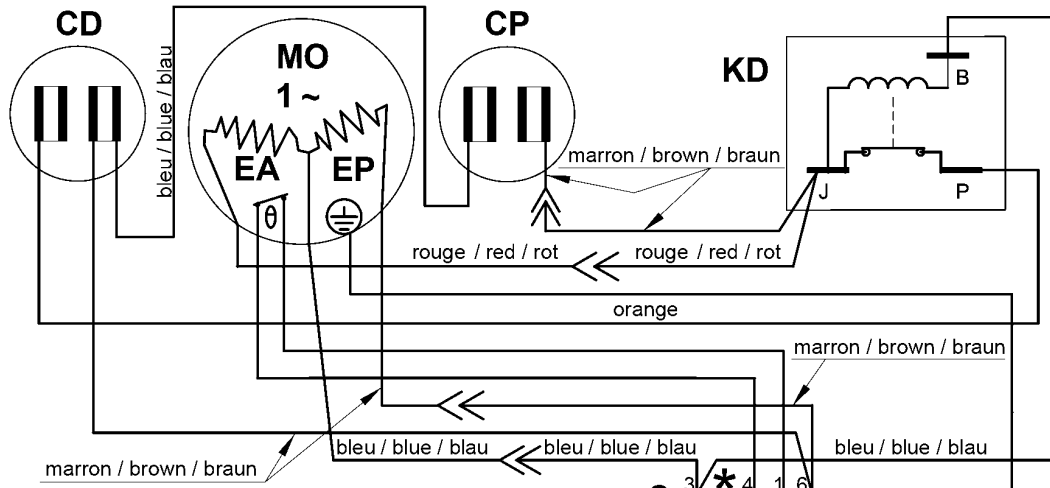
To find the part numbers of the parts identified in the drawing by a letter, look for your machine reference in the table below and identify its "**Type**" (here T02) then in the above table, read the part numbers in the line corresponding to this "**Type**".

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

CL52E - CL55E  
SCHEMA ELECTRIQUE

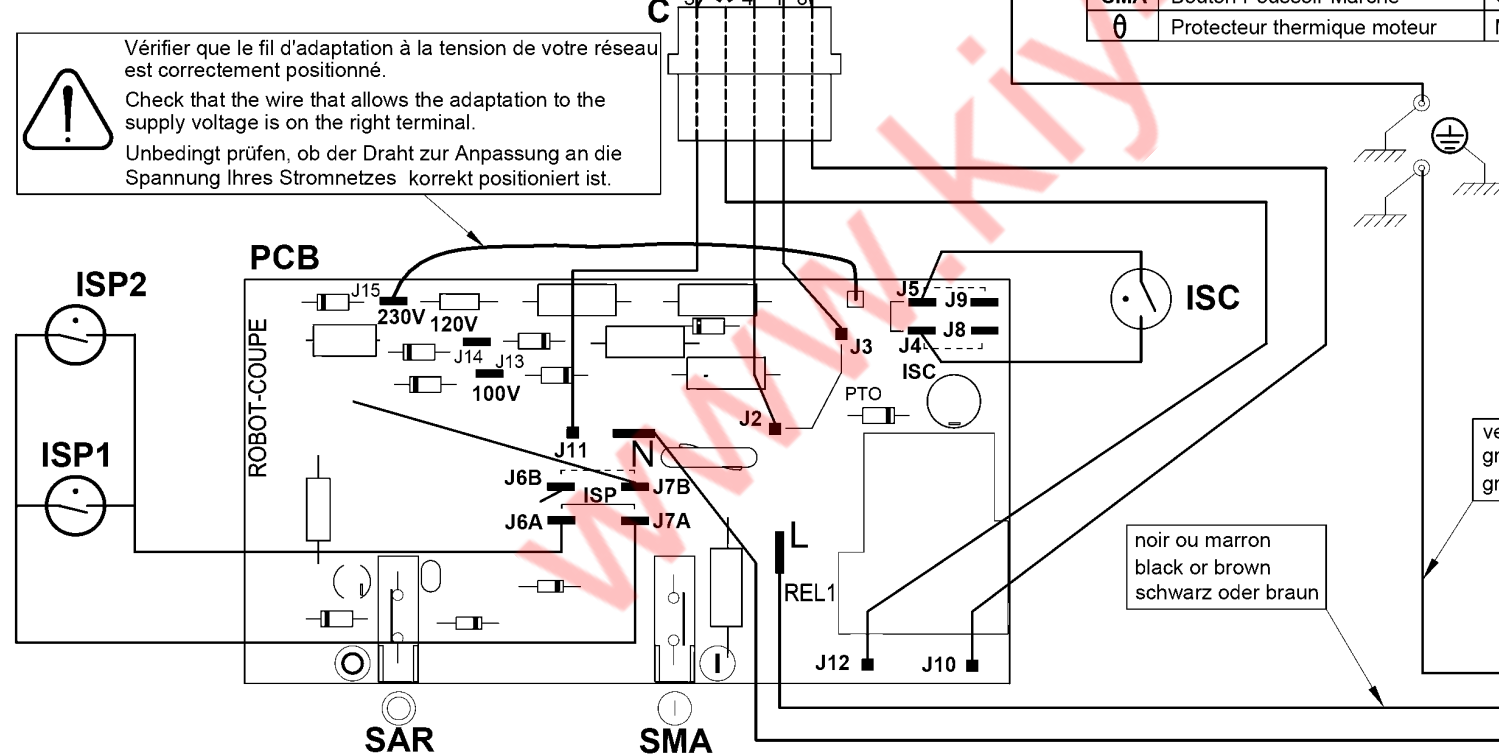
100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~  
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



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

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



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

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

noir ou marron  
black or brown  
schwarz oder braun

ALIMENTATION  
L SUPPLY  
N STROMVERSORGUNG


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

SCHEMA ELECTRIQUE


ELECTRIC DIAGRAM

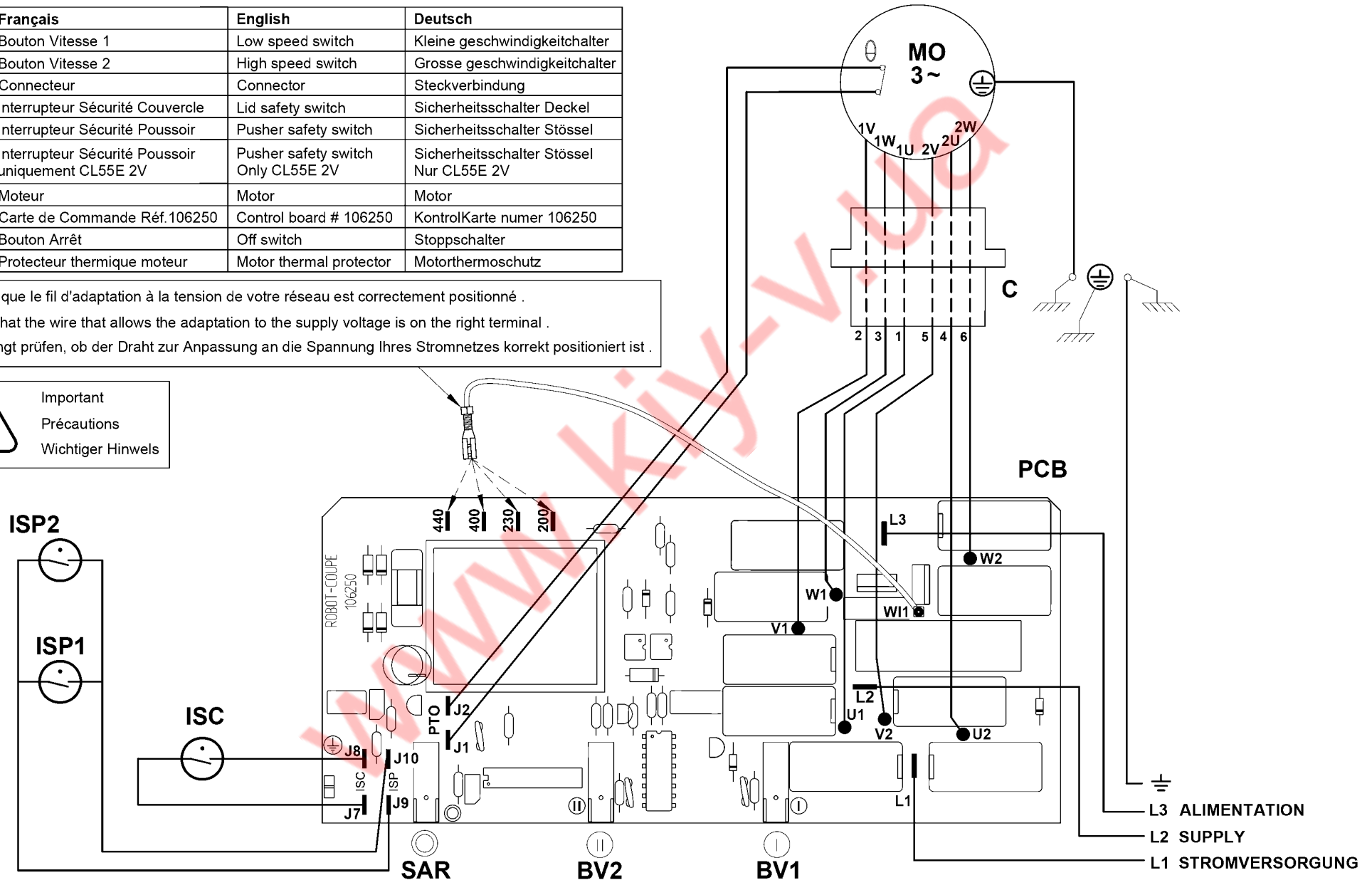
400V/50Hz 3~

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

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

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

 Important  
 Précautions  
 Wichtiger Hinwels

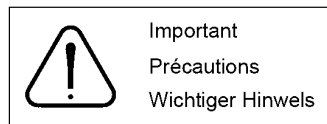
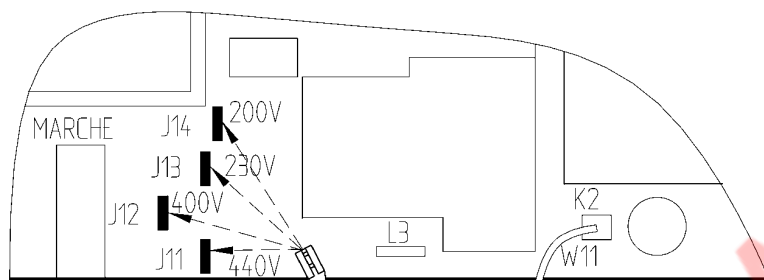
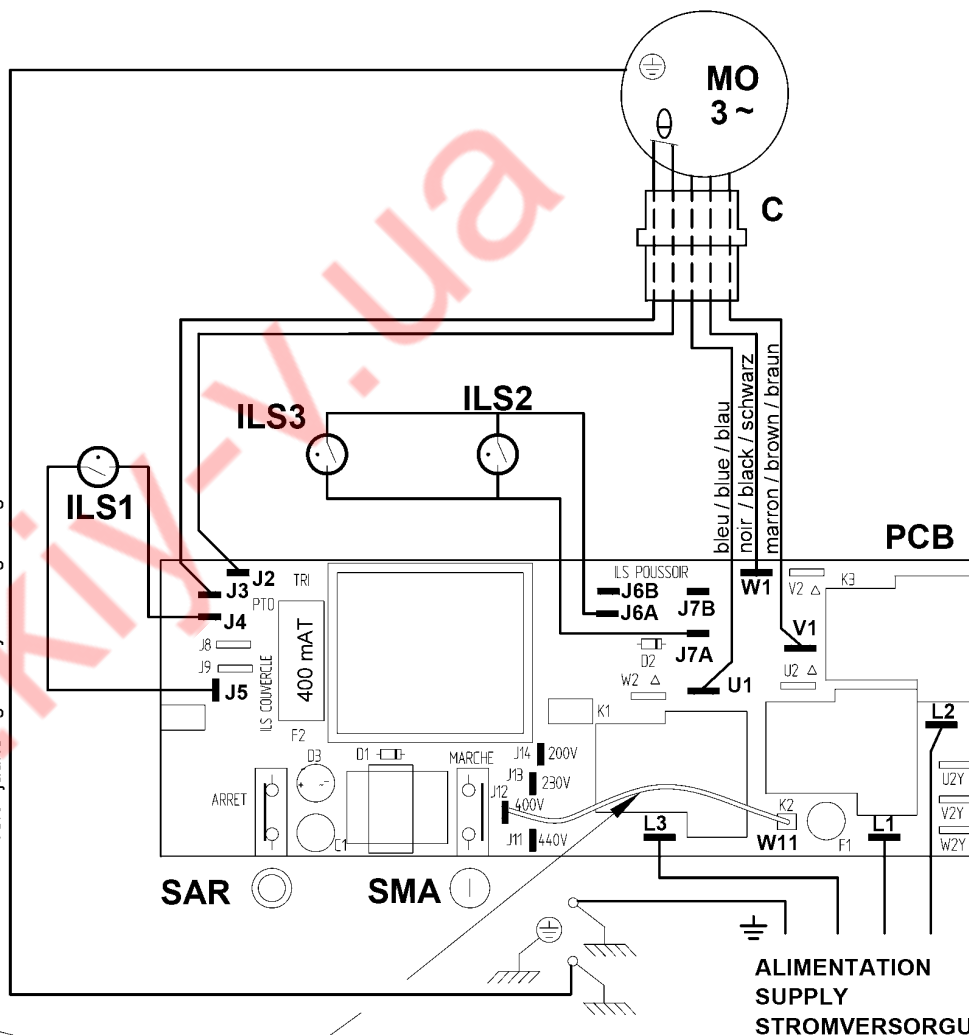


# CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A - CL52E - CL55E

## SCHEMA ELECTRIQUE

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

	Français	English	Deutsch
<b>C</b>	Connecteur	Connector	Steckverbindung
<b>ILS1</b>	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
<b>ILS2</b>	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stosel
<b>ILS3</b>	Interrupteur de Sécurité Pousoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitschalter Stosel Nur BloB CL55E
<b>MO</b>	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
<b>PCB</b>	Carte de Commande Réf 102479	Control Board # 102479	komand Kart numer 102479
<b>SAR</b>	Bouton Pousoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
<b>SMA</b>	Bouton Pousoir Marche	On switch	Betriebsschalter
<b>θ</b>	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



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

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



**robot coupe**®

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

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

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

**www.robot-coupe.com**