

robot coupe®



New
Register
your product
on line

CL 52 E



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

robot coupe

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

CATALOG ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR RECIPE SUPPORT

Search

Support

Register your Product on line

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

Register my product now

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe Authentication

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English | US | Italiano | Español | Deutsch | Russe

Identifiant *

Mot de passe *

Mot de passe perdu

Email *

Pour nous contacter
→ utilisez notre formulaire de contact

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe®



CONFORMITEITSVERKLARING

Verklaart dat de hierboven met hun type aangeduide machines voldoen:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn «Machines» 2006/42/EG,
 - Richtlijn «Laagspanning» 2014/35/EU,
 - Richtlijn «Elektromagnetische compatibiliteit» 2014/30/EU,
 - Verordening (EG) nr. 1935/2004 "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
 - Verordening (EU) nr. 10/2011 "Materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
 - Richtlijn «Beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen» (RoHS) 2002/95/EG,
 - Richtlijn «WEEE» 2012/19/UE.
- Aan de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen en de normen die de voorschriften inzake veiligheid en hygiëne specificeren:
 - EN ISO 12100 - 2010: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - EN 60204-1 - 2006: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - EN 12852: Keukenmachines en blenders,
 - EN 1678- 1998: Groentesnijders,
 - EN 454 + A1 2010-02: Kloppers-Mixers,
 - EN 12853: Kloppers en handmixers (Staafmixers),
 - EN 14655: Stokbroodsnijmachines,
 - EN 13208: Groenteschilmachines,
 - EN 13621: Slacentrifuges/Slazwierders,
 - EN 60529-2000: Beschermingsgraad:
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de machines.

Montceau en Bourgogne, 4 maart 2016

Alain NODET
Industrieel Directeur

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, cursive script.

INHOUD



GARANTIE



BELANGRIJKE VOORZORGEN



U HEEFT EEN CL 52 "E" Versie GROENTESNIJDER GEKOCHT



IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit



TOEVOERGoot MET HEFBOOM EN BIJBEHORENDE HULPSTUKKEN



GEBRUIK VAN DE TOEVOERGOTEN EN KEUZE VAN DE SCHIJVEN



REINIGING



ONDERHOUD

- Dichtingsring
- Snijbladen en kammen
- Raspschijven



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.

GEBRUIK

- 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.
- 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 "E" Versie 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.

De vorm van de kop maakt het mogelijk omvangrijke producten te verwerken.

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 E Eenfasig

ROBOT-COUPE rust zijn CL 52 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 52 E Driefasig

ROBOT-COUPE 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-COUPE 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:

1 en **2**

1 en **3**

2 en **3**

TOEVOERGoot MET HEFBOOM EN BIJBEHORENDE HULPSTUKKEN

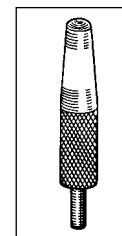
Met behulp van deze aanvoergoot kunnen alle soorten groenten worden verwerkt :

- de grote aanvoergoot dient voor de verwerking van grote groenten, zoals kool, selderij, sla enz.,
- de buis dient voor de verwerking van langwerpige of broze groenten.

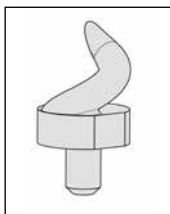
Bij de aanvoergoot met hefboom horen twee hulpstukken:

1) De laadkegel

Deze moet gebruikt worden wanneer zonder de verplaatsbare wand wordt gewerkt.



2) **de uitdieper** deze dient uitsluitend voor de verwerking van kool. Dankzij dit hulpstuk kan een kool in haar geheel worden fijn gesneden of geraspt, zonder dat zij van te voren in stukken gesneden moet worden.



Er is tevens een **speciaal hulpstuk** voor het **losnemen** van de uitdieper.

1 Montage fasen

Plaats het motorblok recht tegenover u, schuif de zwarte uitvoerschijf of de witte uitwerper op de motoras en controleer of het accessoire goed op de bodem van de kuip zit.



2 uitvoeraccessoires:

De CL 52 wordt geleverd met 2 uitvoeraccessoires: een zwarte uitvoerschijf en een uitwerper speciaal voor kool. Deze laatste zorgt voor een bijzonder doeltreffende uitvoer bij het snijden van kool. Voor andere groenten gebruikt u de zwarte uitvoerschijf.



Uitwerper voor kool



Uitvoerschijf

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.

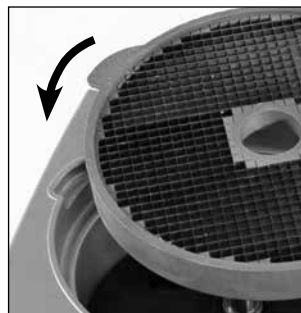
De snipperschijven kunnen in onderstaande combinaties met een macedoinerooster worden gemonteerd:

Macedoinerooster \ 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 met een asterisk (*) aangeduide combinaties zijn beschikbaar op ons tarief machines en accessoires.

De afmetingen van het macedoinerooster moeten altijd minstens gelijk zijn aan die van de snijerschijf.

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.



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.

LET OP !

Om een optimaal snijresultaat te krijgen bij het maken van frieten is het noodzakelijk om de **verplaatsbare wand** te gebruiken en de aardappelen in het linkergedeelte van de goot in te voeren (zie foto hiernaast).

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.



Bij gebruik van de verplaatsbare wand is geen ander hulpmiddel (laadkegel of kooluitwerper) nodig.



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

③ Schroef vervolgens, naargelang het type te verwerken groente, de laadkegel of de uitdieper op de motoras. (behalve bij gebruik van de verplaatsbare wand).

Wij herinneren u eraan dat de laadkegel geschikt is voor alle soorten groenten met uitzondering van kool, terwijl de uitdieper speciaal voor kool bestemd is.



Laadkegel



Uitwerper voor kool

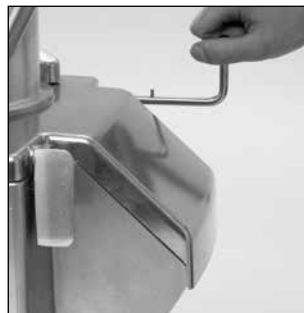


Let op, gebruik de speciaal hiervoor bestemde sleutel om de kooluitwerper te demonteren.

Bij gebruik van de verplaatsbare wand is geen ander hulpmiddel (laadkegel of kooluitwerper) nodig.

④ Steek de scharnierstang in de hiertoe bestemde plaatsen achteraan het blok.

De vergrendelingshendel bevindt zich nu tegenover u aan uw rechterkant.



⑤ Steek de scharnierstang in de hiertoe bestemde plaatsen achteraan het blok.

Vergrendel vervolgens het deksel op het motorblok met behulp van de vergrendelingshendel.

OM TE VERANDEREN VAN SCHIJF:

1) Ontgrendel, terwijl u recht tegenover het motorblok staat, met uw rechterhand de aluminium vergrendelingshendel die dient om de kop van de groentesnijder op het motorblok vast te zetten.



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.

Gebruik een **D-Clean Kit** (ref. 39881) voor het snel en gemakkelijk schoonmaken van de macedoine roosters 5x5, 8x8 et 10x10.

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 met behulp van de vergrendelingshendel.

GEBRUIK VAN DE TOEVOERGOTEN EN KEUZE VAN DE SCHIJVEN

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 door een wand worden gescheiden 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.
- Til de aandrukker op en maak de ingang van de goot vrij.

GEBRUIK VAN DE GROTE GOOT



LET OP !



Om een optimaal snijresultaat te krijgen bij het maken van frieten is het noodzakelijk om de **verplaatsbare wand** te gebruiken en de aardappelen in het linkerdeel van de goot in te voeren (zie foto hiernaast).

Gebruik afhankelijk van de toepassing de verplaatsbare wand waarmee producten, die beschadigd zouden kunnen worden door de laadkegel (aardappelen, worteltjes, tomaten...), goed gestapeld kunnen worden.

- Vul de goot tot bovenaan met groenten.
- Plaats de aandrukker weer recht op de goot.
- Druk op de aanduwer. De druk op de aanduwer dient enkel om het snijden van de groenten te begeleiden. De druk verschilt afhankelijk van de snijbewerkingen, maar denk eraan dat een te sterke druk de snijkwaliteit kan verminderen zonder het mogelijk te maken de productiesnelheid te verhogen.
- 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.

GEBRUIK VAN DE RONDE GOOT

Vul de buisgoot tot bovenaan met groeten.

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.

Om te voorkomen dat het aluminium zwart wordt, raden wij u aan de onderdelen niet in de vaatwasmachine te reinigen, maar ze liever met de hand af te wassen met behulp van een vaatwasmiddel.

Indien u toch een vaatwasmachine gebruikt, raden wij u aan een "speciaal voor aluminium" bestemd reinigingsproduct te gebruiken.

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



BELANGRIJK

Controleer of uw reinigingsmiddel geschikt is voor de aluminium onderdelen. Sommige te alkalische wasmiddelen (met een hoog gehalte aan soda of ammoniak bijvoorbeeld) zijn totaal ongeschikt voor aluminium en kunnen de onderdelen zwart maken.

ONDERHOUD

• DICHTINGSRING

De dichtingsring van de motoras moet regelmatig worden geolied (gebruik tafelolie).

Om een perfecte afdichting van de motor te waarborgen, is het raadzaam regelmatig de slijtagegraad van deze ring te controleren en hem zo nodig te vervangen.

Deze dichtingsring is gemakkelijk te vervangen zonder dat de motor moet worden gedemonteerd. Wij raden u dan ook stellig aan erop toe te zien dat hij altijd in goede staat is.

• SNIJBLADEN EN KAMMEN

De snijbladen en kammen van als onze schijven zijn slijtstukken die af en toe vervangen moeten worden om altijd dezelfde snijkwaliteit te houden.

• RASPSCHIJVEN

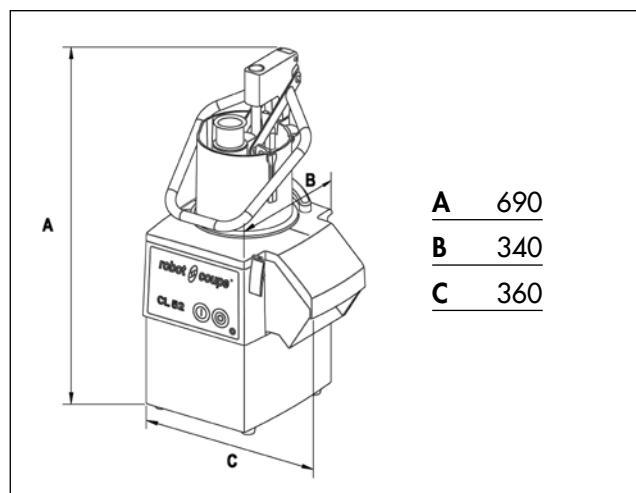
De raspschijven gaan op den duur achteruit. Wij raden aan deze af en toe te vervangen om dezelfde snijkwaliteit te houden.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
CL 52 E compleet	25,5 kg	28 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)	Intensiteit (Amp)
230 V/50Hz	375	5,3
240 V/50Hz	375	5,3
120 V/60Hz	450	8,9
220 V/60Hz	450	5,3

Drifasig toestel

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

- Het vermogen staat vermeld op het typeplaatje.

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 werkkuipe.

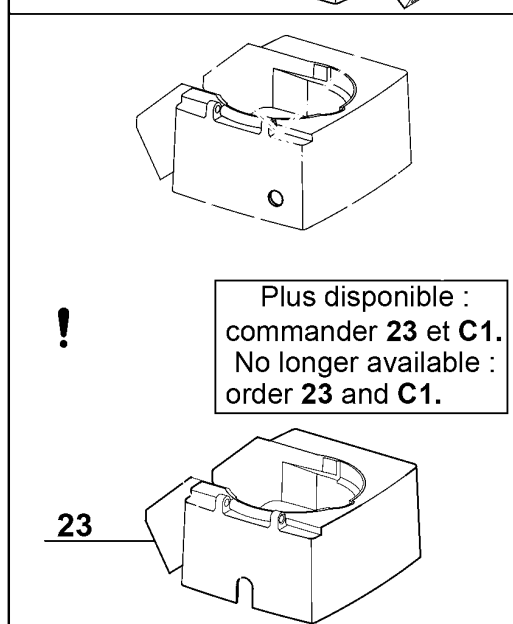
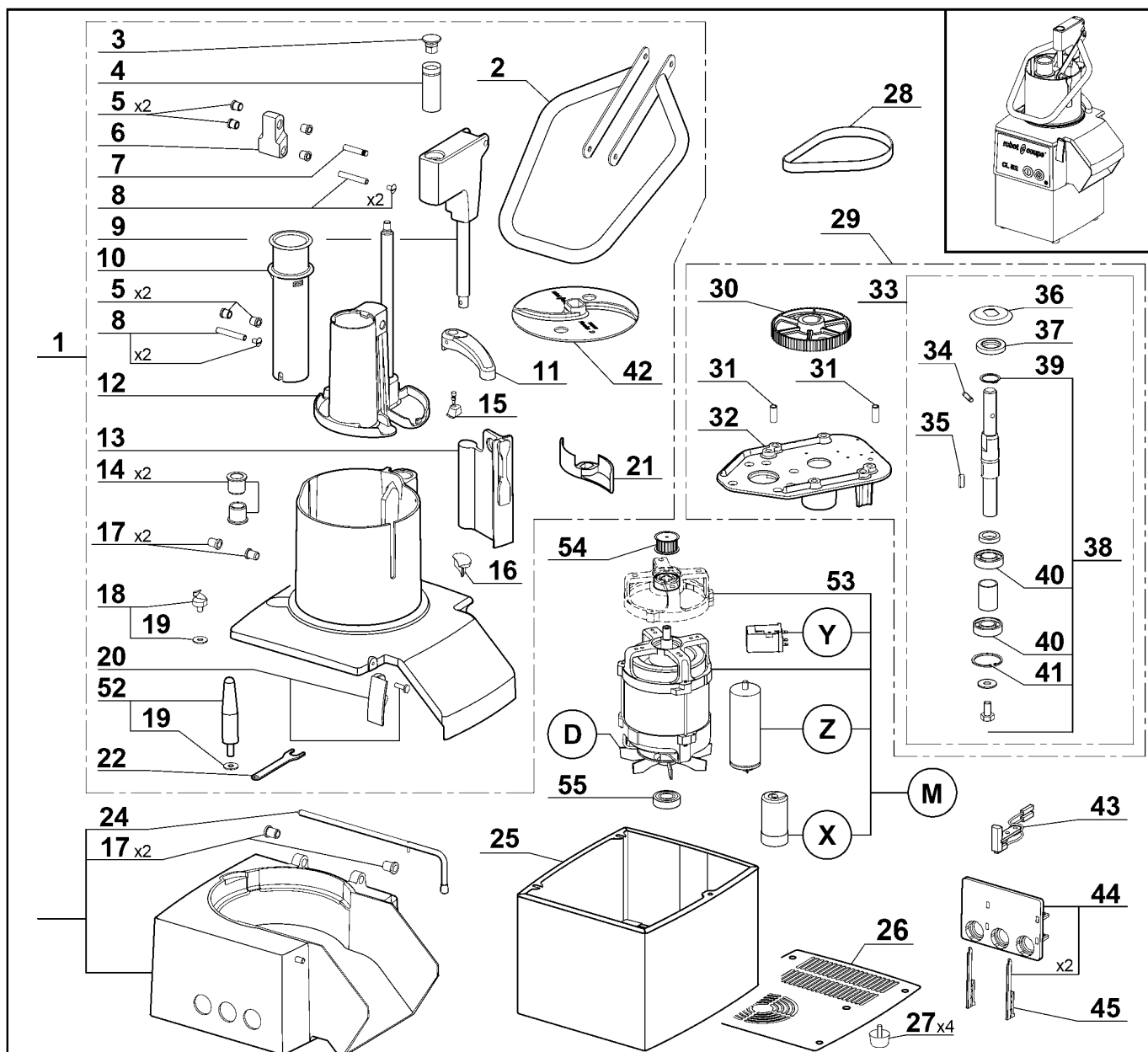
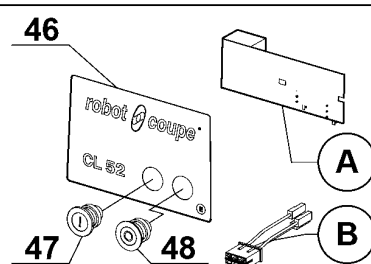
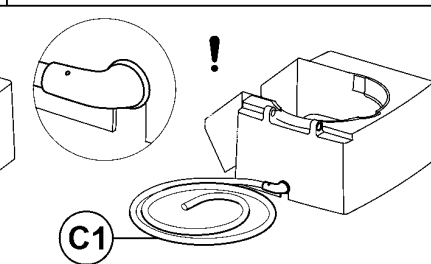
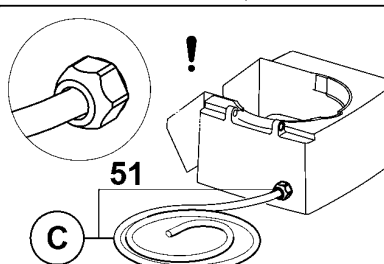
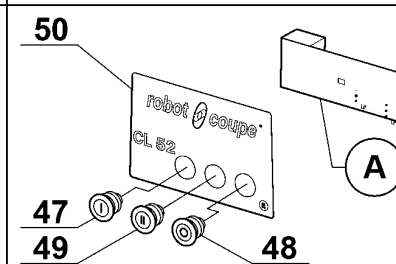
De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.

Het toestel nooit overbelasten.

NORMEN

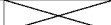
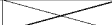
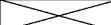
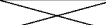
Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.

robot coupe®
CL 52 E

 N° de série / Serial number
 - 453 - - - - -

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

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


Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 673	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
A	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
B	FAISCEAU DE CONNEXION MOTEUR	MOTOR WIRING HARNESS
C	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C1	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D	VENTILATEUR	FAN
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS	RELAY
Z	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		102 485		39 957	39 699		303 235			510 212
T08	220/60/1	BRA		39 602	39 604						
T09	220/60/1	SAU	102 481		39 138	39 312					
T10	120/60/1				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			
T13	220/60/3							303 077			
T14	380/60/3							303 078			
T15	400/50/3	2V	106 250		39 141	39 314	106 025	303 250			

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"**.

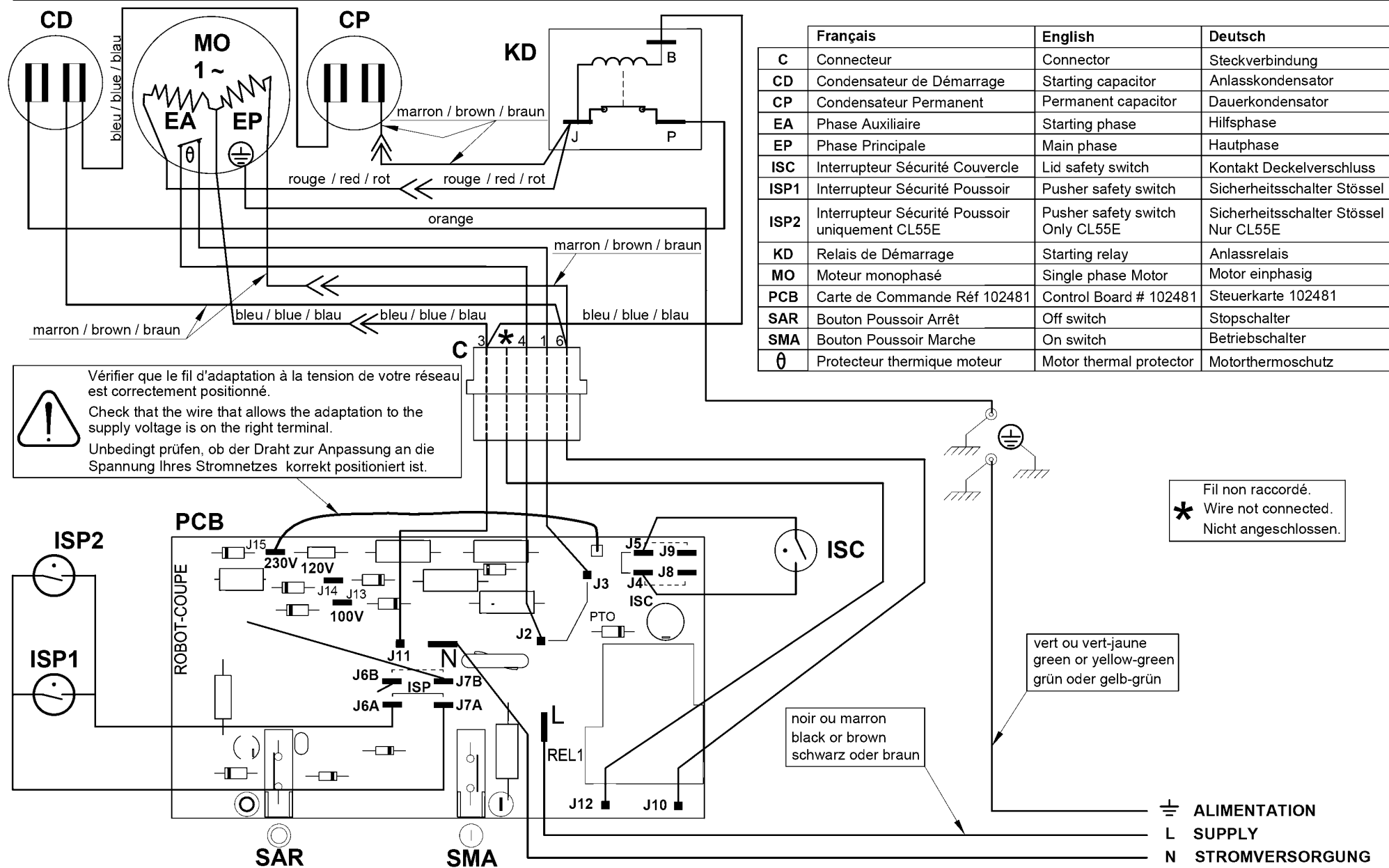
Type	Voltage	Machines								
T01	230/50/1 DK	24 489								
T02	230/50/1	24 490	2 180	2 181	2 182					
T03	230/50/1 ZAF	24 491								
T04	230/50/1 CH	24 488								
T05	240/50/1 UK	24 492	2 184							
T06	240/50/1 Aust	24 493								
T07	220/60/1	24 494								
T08	220/60/1 BRA	24 495	2 194							
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



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

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

400V/50Hz 3~

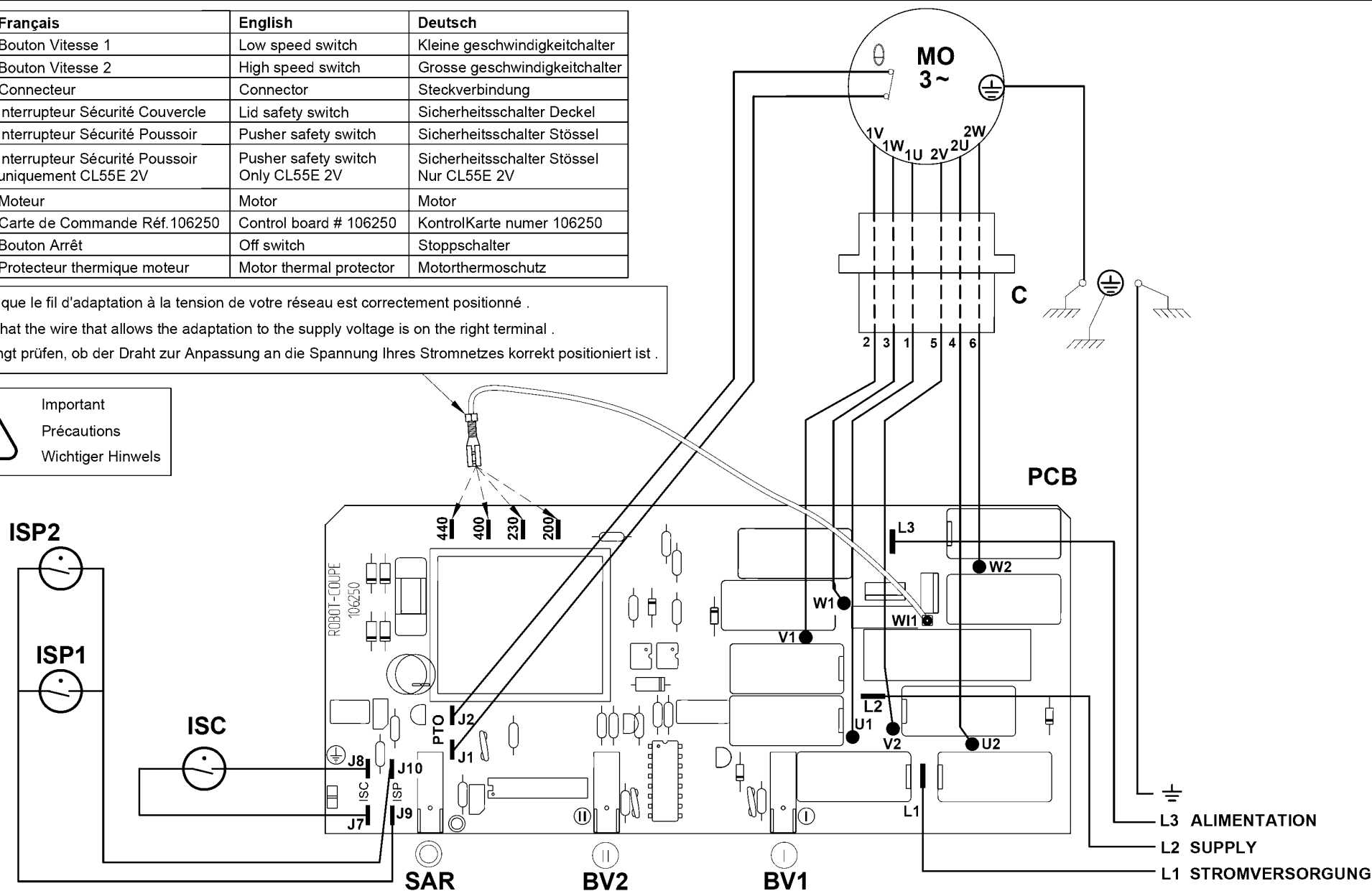
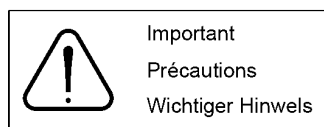
ELEKTRISCHES SCHALTBILD

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

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

Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal .

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

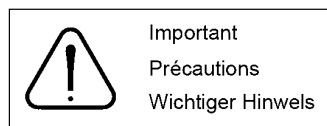
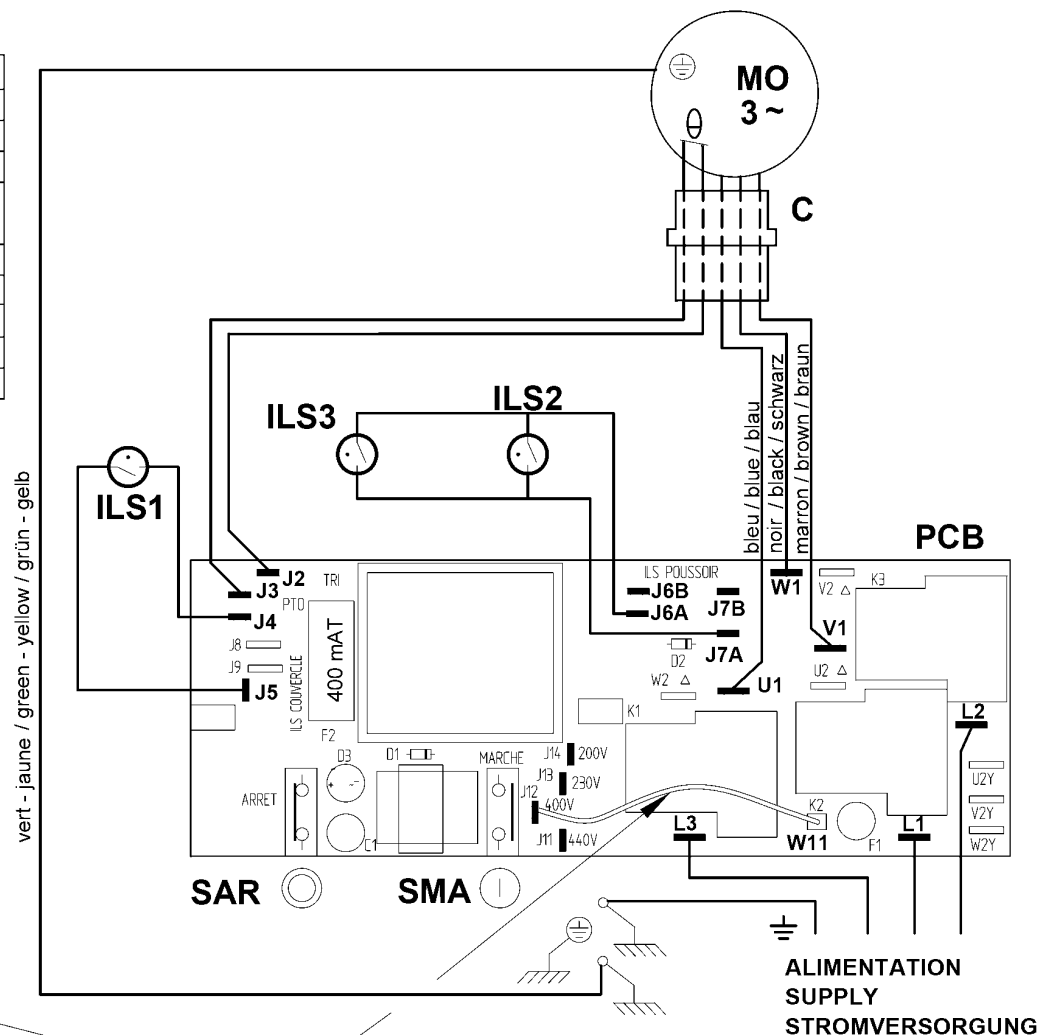
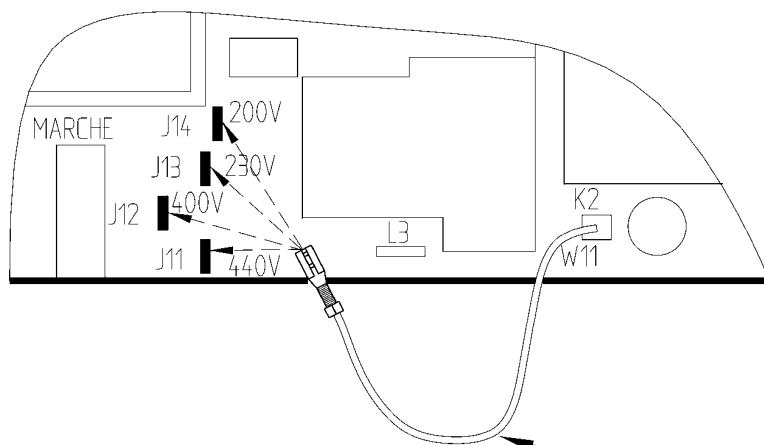


CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A - CL52E - CL55E

SCHEMA ELECTRIQUE

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

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

**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

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

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

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