

robot  *coupe*®



CL 50 Gourmet

INHALT

■ GARANTIE

■ WICHTIGE HINWEISE

■ CL 50 Gourmet MASCHINENBESCHREIBUNG

■ INBETRIEBNAHME

- Hinweise zum elektrischen Anschluss

■ MONTAGE

■ WAHL DER SCHEIBEN

■ REINIGUNG

■ WARTUNG

- Messer, messerbalken und reibplatten

■ TECHNISCHE DATEN

- Gewichte
- Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische Daten

■ SICHERHEIT

■ NORMEN

■ TECHNISCHE ANGABEN

- Aufbauübersicht
- Elektro-Schalt- und Kabelplan

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Ihr neues ROBOT-COUPÉ-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von ROBOT-COUPÉ S.N.C. gekauft haben.

Wenn Sie Ihr ROBOT-COUPÉ-Produkt bei einem Händler gekauft haben, übernimmt Ihr Händler die Garantie für Ihr Produkt. (Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Händler nach den Garantiefristen und -bedingungen.)

ROBOT-COUPÉ S.N.C. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.

DIE ROBOT-COUPÉ S.N.C. GARANTIE GILT NICHT FÜR :

1 - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.

2 - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.

3 - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.

4 - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.

5 - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

6 - Arbeitskosten für das Installieren oder Ausprobieren von Aufsätzen oder Zubehörteilen (wie z. B. Schüsseln, Auflagen, Messern, Aufsätzen), die aus welchem Grund auch immer ausgetauscht werden.

7 - Kosten für das Umkehren der Drehrichtung von Dreiphasen-Elektromotoren (Verantwortungsbereich des Installateurs).

8 - TRANSPORTSCHADEN. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen. BEWAHREN SIE ALLE ORIGINALVERPACKUNGEN UND DAS VERPACKUNGSMATERIAL ZUR KONTROLLE SEITENS DES TRANSPORTUNTERNEHMENS AUF.

Weder ROBOT-COUPÉ S.N.C. noch die ihr angegliederten Unternehmen noch ihre Händler, Führungskräfte, Direktoren, Vertreter, Mitarbeiter und Versicherer übernehmen die Haftung für Folgeschäden oder andere Schäden, Verluste oder Kosten in Verbindung mit oder aufgrund der Unfähigkeit, das Gerät, zu welchem Zweck auch immer, zu benutzen.

WICHTIGE HINWEISE



ACHTUNG! Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen.

AUSPACKEN

- Das Gerät sowie Beutel und Kästchen mit Zubehör und Spezialteilen vorsichtig aus der Verpackung nehmen.
- VORSICHT beim Auspacken der schneidenden Teile (Messer, Messerblätter, Scheiben usw.).

AUFSTELLEN

- Wir empfehlen, das Gerät nur auf einer einwandfrei standfesten Fläche aufzustellen.

ANSCHLIESSEN

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

HANDHABEN

- Schneidende Teile wie Messer und Messerblätter stets mit äußerster Sorgfalt behandeln.

MONTAGE

- Die einzelnen Schritte der Montageanleitung genau beachten (Seite 22). Darauf achten, dass alle Zubehörteile richtig angebracht werden.

BEDIENEN

- Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.
- Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.
- Die zu verarbeitenden Produkte nicht mit der Hand nachstopfen.
- Das Gerät nicht übermäßig belasten.
- Das Gerät nicht leer laufen lassen.

REINIGEN

- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät und Zubehör nach jedem Arbeitsdurchgang reinigen.
- Den Motorblock nicht ins Wasser tauchen.
- Zum Reinigen der Aluminiumteile ein für Aluminium geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel verwenden.

- Den Deckel nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.) vermeiden.
- Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.

WARTEN

- Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Regelmäßig den Zustand der Dichtungen und Dichtungsringe sowie das richtige Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Wenn bei der Verarbeitung ätzende Bestandteile (wie z. B. Zitronensäure) verwendet werden, Wartung und Überprüfung der Zubehörteile mit besonderer Sorgfalt durchführen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker defekt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
- Reparaturen nur vom Fachhändler durchführen lassen.

CL 50 Gourmet MASCHINENBESCHREIBUNG

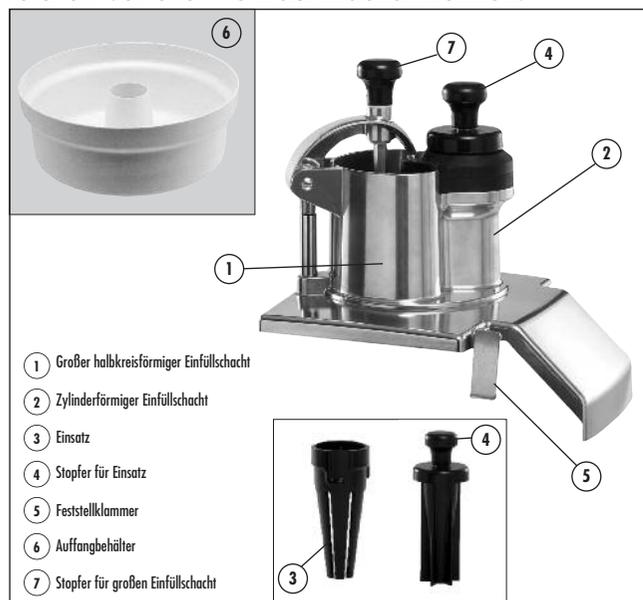
Die Gemüseschneidemaschine CL 50 Gourmet ist auf die Bedürfnisse von Großküchen, Restaurants, Feinkostgeschäften, Fernküchen, Cateringbetrieben, Metzgereien und Bäckereien abgestimmt.

Das Gerät verfügt über eine Schüssel aus Metall sowie über einen Motorblock aus Edelstahl

Die unkomplizierte Konstruktion erlaubt, alle Teile, die für die Reinigung und Wartung in die Hand genommen werden müssen, einfach herauszunehmen oder einzusetzen. Die CL 50 Gourmet ist auch optimal bedienungsfreundlich.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Angaben und Hinweise für den Benutzer, damit er den größtmöglichen Nutzen von seiner CL 50 Gourmet hat.

Wir empfehlen daher, diese Anleitung gründlich zu lesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. In diese Anleitung haben wir ferner mehrere Verarbeitungsbeispiele aufgenommen, damit Sie sich schnellstens mit Ihrem Gerät und seinen zahlreichen Vorteilen vertraut machen können.



- 1 Großer halbkreisförmiger Einfüllschacht
- 2 Zylinderförmiger Einfüllschacht
- 3 Einsatz
- 4 Stopfer für Einsatz
- 5 Feststellklammer
- 6 Auffangbehälter
- 7 Stopfer für großen Einfüllschacht

INBETRIEBNAHME

• HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Vor dem Anschließen ans Netz ist zu prüfen, ob der Stromwert Ihrer elektrischen Anlage mit den Angaben auf dem Fabrikschild des Motors übereinstimmt.



CL 50 Gourmet EINPHASEN

Robot-Coupe stattet die CL 50 Gourmet mit unterschiedlichen Motorarten ausgerüstet:

230 V / 50 Hz / 1

120 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

Das Gerätenetzkabel wird mit angebautem Einphasenstecker geliefert.

CL 50 Gourmet DREIPHASEN

Robot-Coupe stattet die CL 50 Gourmet mit unterschiedlichen Motorarten ausgerüstet:

400 V / 50 Hz / 3

220 V / 60 Hz / 3

380 V / 60 Hz / 3

Das Gerät wird ohne Stecker geliefert. Das Kabel enthält vier Leiter: ein Leiter wird mit der Erde verbunden, die anderen drei werden mit den drei Netzphasen verbunden.

Wenn Sie über einen vierpoligen Stecker verfügen:

- 1) Verbinden Sie den grün/gelben Leiter mit dem Massepol.
- 2) Verbinden Sie die anderen drei Leiter mit den restlichen Polen.

Wenn Sie über einen fünfpoligen Stecker verfügen, bleibt der Mittelpol des Netzsteckers unbelegt, da ein ROBOT-COUPÉ Gerät keinen Nulleiter benötigt.

Lassen Sie Ihr Gerät einmal leerlaufen, dabei sicherstellen, daß sich das Arbeitsmesser entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.

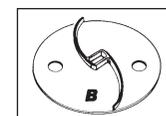
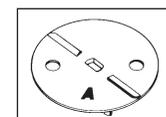
Ein roter Pfeil am Motorblock gibt die Drehrichtung an. Falls sich das Messer im Uhrzeigersinn dreht, sind zwei Leiter zu vertauschen:

DEN GRÜN/GELBEN ERDLEITER NICHT ABKLEMMEN!

Vertauschen Sie **1** gegen **2**
1 gegen **3**
oder **2** gegen **3**

MONTAGE DES GERÄTES

1) Stellen Sie das Gerät so auf den Tisch, daß Sie das Bedienfeld des Motorblocks vor Augen haben:



SEITE A nach oben (niedrigere Auswurfstege) für empfindliche Südfrüchte und Gemüsesorten (Tomaten, Champignons usw.)

SEITE B nach oben (hohe Auswurfstege) für sonstiges Obst und Gemüse.

2) Setzen Sie die Scheibe Ihrer Wahl ein



a) **Sie haben eine Reibe -, Streifen - oder Schneidescheibe gewählt.** Stecken Sie die Scheibe auf die Antriebsachse und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um festzustellen ob sie richtig sitzt.

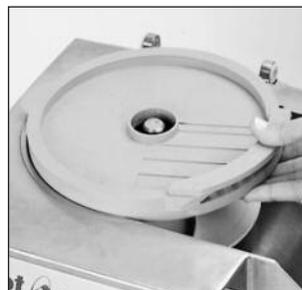


Anschließend die entsprechende Schneidescheibe einsetzen (Scheibe mit gerader Klinge) und diese im Uhrzeigersinn drehen, um sicherzugehen, dass sie richtig sitzt.

c) **Sie haben den Pommes-frites-Einsatz gewählt:**

Der Einsatz besteht aus einem Pommes-frites-Gatter und einer Spezialschneidescheibe für Pommes frites.

Das Pommes-frites-Gatter in die Einkerbungen der Schneidekammer des Gemüse-schneiders legen. Das Pommes-frites-Gatter muß sich auf der Höhe des Auswurfs befinden.



Anschließend die jeweilige Schneidescheibe darauf legen. Drehen Sie sie im Uhrzeigersinn zur Feststellung der korrekten Montage.



d) **Sie haben eine Würfel- oder Waffelscheibe gewählt:** Die Scheibe auf die Antriebswelle setzen.



! A C H T U N G !

Die Waffel- und die Würfelscheiben sind mit einem Antriebsstift versehen. Wenn sich der Deckel nicht schließen lässt, ist die Antriebswelle in Kontakt mit dem Antriebsstift. In dem Fall die Scheibe mit der Hand eine Vierteldrehung weiter drehen.

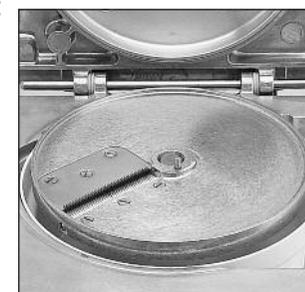
e) **Sie möchten kleine Mengen verarbeiten:**

Bei der Verarbeitung kleiner Mengen empfehlen wir die Verwendung des Auffangbehälters.



Mit dem Motorblock vor Ihnen den Auffangbehälter auf den Schüsselboden setzen.

Die Scheibe Ihrer Wahl auf die Antriebswelle setzen. Fassungsvermögen: 600 g Kartoffeln für 3 mm große Würfel.



Wenn sich die Scheibe nicht leicht herausnehmen lässt, den Auffangbehälter mit der Hand anheben, um die Scheibe von der Antriebswelle zu lösen.

! A C H T U N G !

Der Auffangbehälter kann nicht mit Würfelgattern oder Pommes-Frites-Einsätzen verwendet werden.

! A C H T U N G !

Niemals eine Schneidescheibe mit einer Schnittstärke von mehr als 10 mm verwenden.

b) **Sie wollen Würfel schneiden :**

Dazu brauchen Sie ein Würfelgatter und eine zum Schneiden von Würfeln geeignete Schneidescheibe.

Die Kombination von Schneidescheibe und Würfelgatter entnehmen Sie bitte folgender Liste :

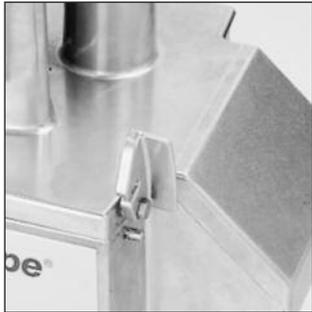
Schneide-scheibe \ Würfel gatter	Würfel gatter			
	5 x 5 mm	8 x 8 mm	10 x 10 mm	14 x 14 mm
5 mm	•			
8 mm		•		
10 mm			•	•

Das Würfelgatter in die Schüssel einsetzen.

Darauf achten, dass sich die Ausbuchtung des Würfelgatters in die Einkerbung des Motorblocks einfügt.



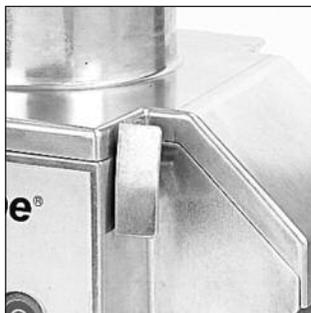
3) Den Aufsatz der Gemüseschneidemaschine auf den Motorblock klappen. Der Feststellhaken muss sich dabei rechts vor Ihnen befinden.



4) Führen Sie die Achse des Scharniers in das Gehäuse an der Rückseite des Blocks ein. Verriegeln Sie den Deckel am Motorblock mit Hilfe des Feststellhakens.

AUSWECHSELN DES SCHNEIDEWERKZEUGES:

1) Wenn Sie vor dem Motorblock stehen, mit der rechten Hand den Feststellhaken aus Aluminium, mit dem der Gemüseschneideaufsatz auf dem Motorblock verriegelt ist, lösen.



Den Aufsatz so anheben, dass er nach hinten kippt und die Schüssel freigibt. Kippen Sie den Aufsatz nach hinten, um die Schneidekammer freizulegen.

2) Nehmen Sie die Schneidescheibe aus der Schneidekammer, indem Sie diese am Rand anfassen und entgegen dem Uhrzeigersinn hochheben.

Beim Schneiden von Würfeln Würfelgatter und Scheibe am besten gleichzeitig herausnehmen. Zum Erleichtern dieses Vorgangs die Auswurfscheibe drehen und diese anschließend an den beiden Löchern herausnehmen.

3) Bei Verwendung eines Würfelgatters empfehlen wir, die Innenflächen der Schneidekammer und insbesondere die Befestigung des Würfelgatters mit einem feuchten Tuch oder Schwamm zu reinigen.

Nur saubere Würfelgatter verwenden.

Kein weiches Verarbeitungsgut nach dem Schneiden von härteren Produkten einführen, ohne vorher das Würfelgatter einwandfrei gesäubert zu haben.

4) Der Reihe nach werden die Auswurfscheibe, die Arbeitsscheibe bzw. das Würfelgatter montiert - siehe hierzu Ziffer 1) und 2) des Kapitels "Montage des Gerätes".

5) Schließen Sie den Deckel der Gemüseschneide und verriegeln Sie ihn am Motorblock mit Hilfe des Feststellhakens.

WAHL DER EINFÜLLÖFFNUNGEN UND DER SCHEIBEN

Der Gemüseschneideaufsatz verfügt über zwei Einfüllöffnungen:

- **eine große Einfüllöffnung** zum Schneiden von Kohl, Sellerie usw. Diese Einfüllöffnung kann zum Schneiden von rundem oder ovalem Gemüse durch eine Trennwand ergänzt werden.
- **die röhrenförmige Einfüllöffnung** zum Schneiden von länglichen Gemüsesorten gewährleistet eine bemerkenswerte Schnittpräzision. Die Schnittqualität wird noch verbessert, wenn die Einfüllöffnung als Schnittführung verwendet wird.

VERWENDUNG DER GROSSEN EINFÜLLÖFFNUNG

- Den Stopfer aus der Einfüllöffnung herausnehmen.
- Bis zum Rand mit Gemüse füllen.
- Den Stopfer senkrecht über der Einfüllöffnung ansetzen.
- Auf den Stopfer drücken. Der Druck soll nur den Schnitt begleiten und muss je nach Verarbeitungsgut verschieden stark sein. Achtung: Ein zu starker Druck kann das Gerät unnötig belasten.
- Beim Schneiden von Kohl diesen halbieren und das Herz herausnehmen, um eine unnötige Belastung zu vermeiden und eine bessere Endproduktqualität zu erhalten.

VERWENDUNG DER RÖHRENFÖRMIGEN EINFÜLLÖFFNUNG

Das Gemüse bis zum Rand einfüllen. So lange auf den Stopfer drücken, bis das Gemüse vollständig geschnitten ist.

Ständig Druck auf den Stopfer ausüben, um Fehlschnitte zu vermeiden.

SCHNEIDESCHEIBEN		
S 0,8	Kohl	
S 1	Karotten / Kohl / Salatgurken / Kartoffeln / Porree	
S 2 / S 3	Zitronen / Karotten / Pilze / Kartoffeln / Salatgurken / Zucchini / Zwiebeln / Porree / Paprika	
S 4 / S 5	Auberginen / Rote bete / Karotten / Pilze / Salatgurken / Paprika / Rettich / Kopfsalat / Kartoffeln / Tomaten	
S 8 / S 10	Auberginen / Kartoffeln / Zucchini / Karotten	
WELLENFÖRMIG GESCHLIFFENE SCHEIBE		
We 2	Rote Bete / Kartoffeln / Karotten / Zucchini	
We 3	Rote Bete / Kartoffeln / Karotten / Zucchini	
We 5	Rote Bete / Kartoffeln / Karottene / Zucchini	
REIBESCHEIBEN		
R 1,5	Sellerie / Käse	R 7 Kohl / Käse
R 2	Karotten / Sellerie / Käse	R 9 Kohl / Käse
R 3	Karotten	Parmesan / Schokolade
R 5	Kohl / Käse	Rettich

JULIENNE	
J 2x2	Karotten / Sellerie / Kartoffeln
J 2x4	Karotten / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln
J 2x6	Karotten / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln
J 4x4	Auberginen / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln
J 6x6	Auberginen / Sellerie / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln
J 8x8	Sellerie / Kartoffeln
WÜRFEL	
Wü 5x5x5	Karotten / Zucchini / Salatgurken / Sellerie
Wü 8x8x8	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete
Wü 10x10x10	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete / Weiße Rüben / Zwiebeln / Äpfel
Wü 14x14x10	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete / Weiße Rüben
WÜRFELSCHLEIBEN	
WS 2x2x2	Karotten / Salatgurken / Rettich / Zucchini / Sellerie / Rote Bete / Kartoffeln / Weiße Rüben
WS 3x3x3	Karotten / Salatgurken / Rettich / Zucchini / Paprika / Sellerie / Rote Bete / Kartoffeln / Weiße Rüben
WS 4x4x4	Salatgurken / Paprika / Sellerie / Rote Bete / Kartoffeln / Weiße Rüben
WAFFEL	
W 4 mm	Zucchini / Karotten / Kartoffeln / Emmentaler / Rote Bete / Salatgurken / Weiße Rüben
W 6 mm	Zucchini / Karotten / Kartoffeln / Emmentaler / Rote Bete / Salatgurken / Weiße Rüben
POMMES FRITES	
F 8x8	Kartoffeln
F 10x10	Kartoffeln
F 10x16	Kartoffeln

REINIGUNG

• CL 50 Gourmet



WICHTIG

Vor jeder Reinigung bzw. Wartung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (Stromschlaggefahr).

Danach nehmen Sie den Aufsatz von dem Gerät.

Jetzt können Sie die Schneidescheiben und ggf. Würfelgatter sowie die Auswurfscheibe herausnehmen. Reinigen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch mit handelsüblichen Spülmitteln. Wegen der Gefahr einer Schwarzfärbung raten wir, diese Teile nicht in der Spülmaschine zu reinigen.

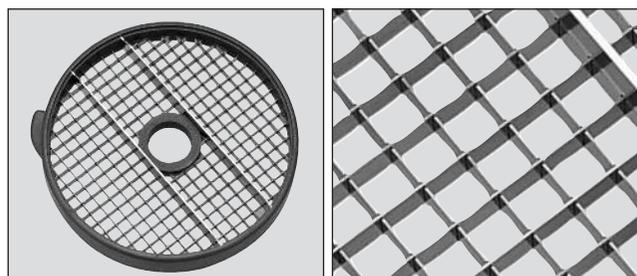
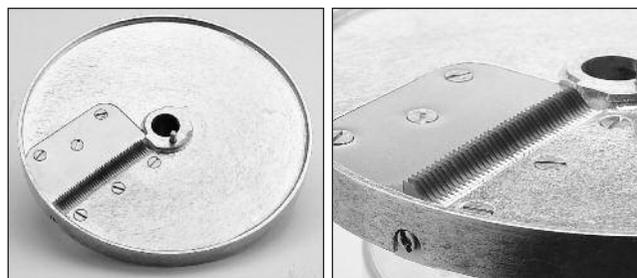
Den Motorblock wischen Sie mit einem feucht-warmen Tuch ab. Tauchen Sie ihn niemals ins Waschwasser! Der Aufsatz kann mit einem normalen Spülmittel gesäubert werden.

• WÜRFELSCHLEIBEN UND WÜRFELGATTER:

Die Klingen der Würfelscheiben und der Würfelgatter verfügen über einen Präzisionsschliff.

Um die ursprüngliche Schnittqualität zu bewahren, darauf achten, dass die Klingen beim Reinigen nicht beschädigt werden.

Zum Reinigen der Messerbalken auf den Würfelscheiben empfehlen wir die Verwendung einer Bürste.



WICHTIG

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Spülmittel für Kunststoffteile geeignet ist. Einige zu alkalische Reinigungsmittel (zu hoher Gehalt an Natriumcarbonat oder Ammoniak) sind für bestimmte Kunststoffe nämlich absolut nicht geeignet und können diese sehr schnell beschädigen. Nie in die Spülmaschine geben.

WARTUNG

• MESSER, MESSERBALKEN UND REIBEPLATTEN

Die Messer von Schneidescheiben, die Messerbalken von Streifenscheiben sowie Reibeplatten sind Verschleißteile, die regelmäßig auszuwechseln sind, um eine gleichbleibende Schnittqualität zu sichern.

TECHNISCHE DATEN

• GEWICHTE

	Nettogewicht	Verpackt
CL 50 Gourmet	21,5 kg	24,5 kg
Gewicht einer Scheibe	0,5 kg	0,6 kg

• ABMESSUNGEN (in mm)

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

• ARBEITSHÖHE

Wir empfehlen, die CL 50 Gourmet auf eine standfeste Arbeitsfläche so aufzustellen, daß der obere Rand der ovalen Einfüllöffnung 1,20 m bis 1,30 m über dem Fußboden ist.

• GERÄUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel der CL 50 Gourmet Gemüseschneidemaschine im Leerlauf liegt unter 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE DATEN

Einphasengeräte

Motor	Geschwindigkeit (U/min)	Anschlußwert (W)	Stromaufnahme (A)
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

Dreiphasengeräte

Motor	Geschwindigkeit (U/min)	Anschlußwert (W)	Stromaufnahme (A)
400 V/50Hz	375	650	1,9
220 V/60Hz	450	650	4
380 V/60Hz	450	650	2,4

SICHERHEIT

Die CL 50 Gourmet verfügen über ein magnetisches Sicherheitssystem, das den Motor sofort zum Stehen bringt, wenn der große Aufsatz oder der Deckel geöffnet wird. Somit wird der Zugang zur noch in Bewegung befindlichen Arbeitsscheibe verhindert.

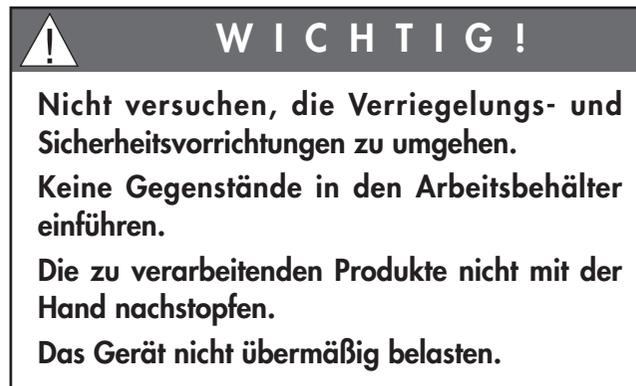


Beim Öffnen des Gerätedeckels kommt der Motor sicherheitsbedingt schnell zum Stehen.

Der Feststellhaken des Deckels ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die gewährleistet, daß das Gerät nur eingeschaltet werden kann, wenn der Deckel richtig geschlossen ist.

Um das Gerät wieder in Gang zu setzen, genügt es, den Deckel erneut zu schließen.

Diese Modelle haben ferner einen **thermischen Schutz**, der den Motor sofort stoppt, falls das Gerät zu lange betrieben bzw. überlastet wird. In diesem Falle das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor es erneut eingeschaltet wird.



NORMEN

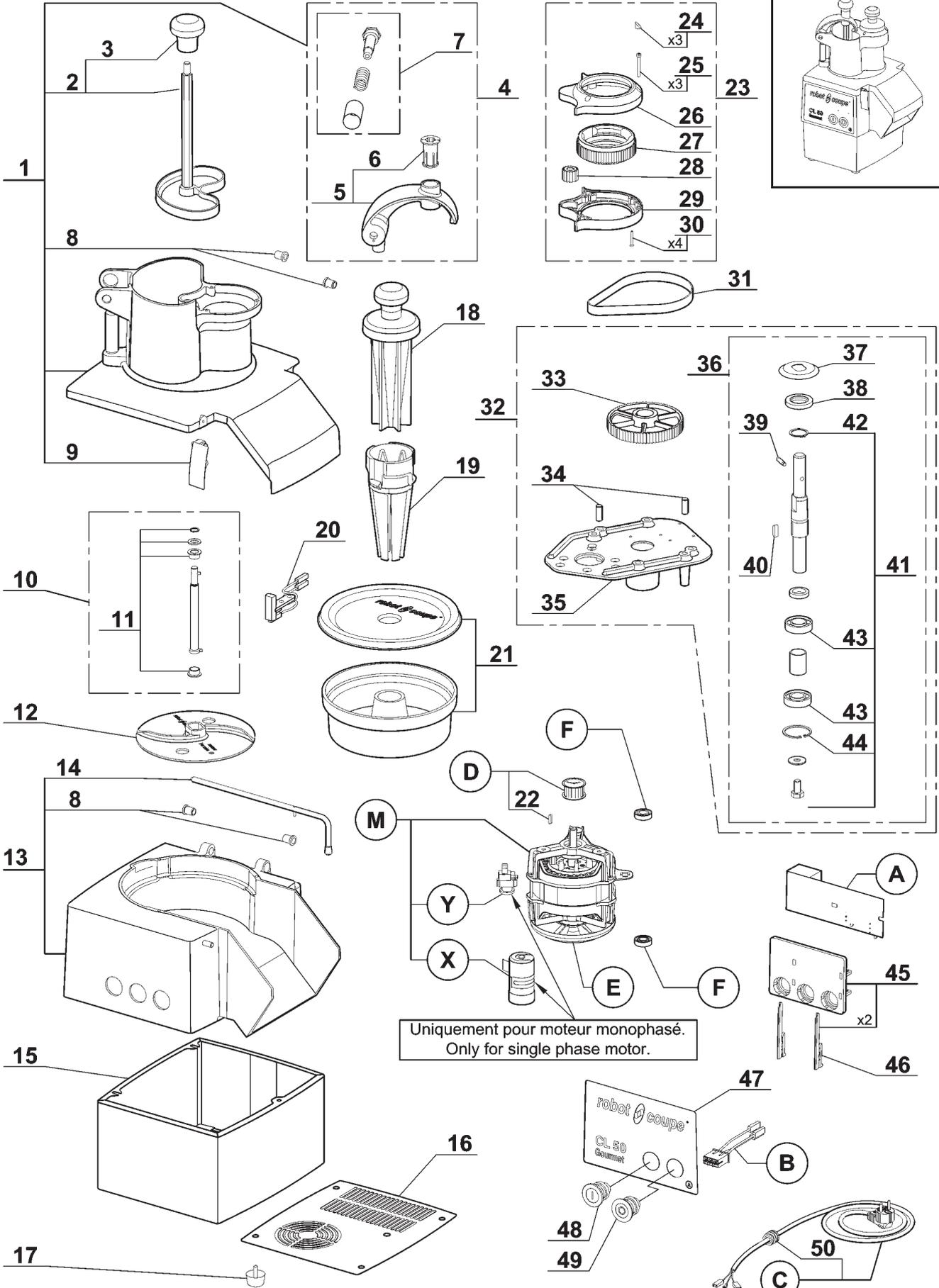
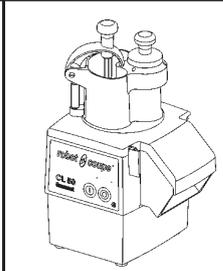
DE GERÄTE ENTSPRECHEN:

- Folgenden EU-Richtlinien und der entsprechenden deutschen Gesetzgebung:
 - Maschinenrichtlinie 98/37/EWG,
 - Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG,
 - "Elektromagnetische Verträglichkeit" 89/336/EWG,
 - "Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen" 89/109/EWG,
 - Richtlinie 2002/72/EG der Kommission vom 6. August 2002 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
 - EN 292-1 und 292-2: Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze,
 - EN 60204-1, 1998: Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen, Allgemeine Anforderungen,
 - Für Gemüseschneider EN 1678.

robot coupe®

CL 50 Gourmet A

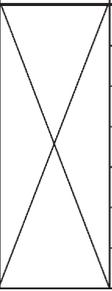
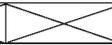
N° de série / Serial number
- 456 - - - - -



Uniquement pour moteur monophasé.
Only for single phase motor.

<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
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	INTERMIDIATE 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 ROULEMENTS	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				3 172		
T05	240/50/1 Aust			507 028						
T06	220/60/1			507 026				504 674		
T07	120/60/1			507 027				3 115		
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**.

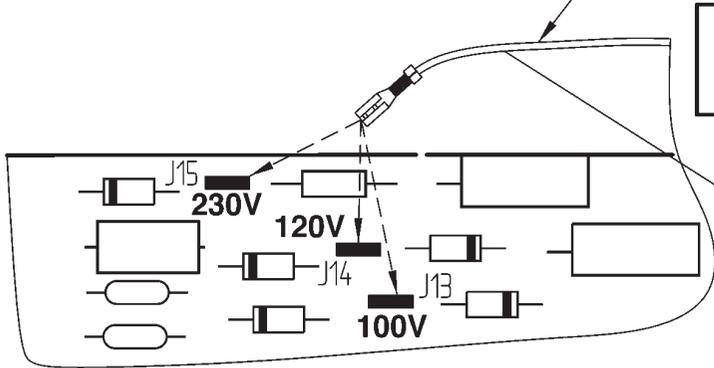
To find the part numbers of the parts identified in the drawing by a letter, look for your machine reference in the table below and identify its "**Type**" (here T02), then in the above table, read the part numbers in the line corresponding to this "**Type**".

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 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~
 SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD

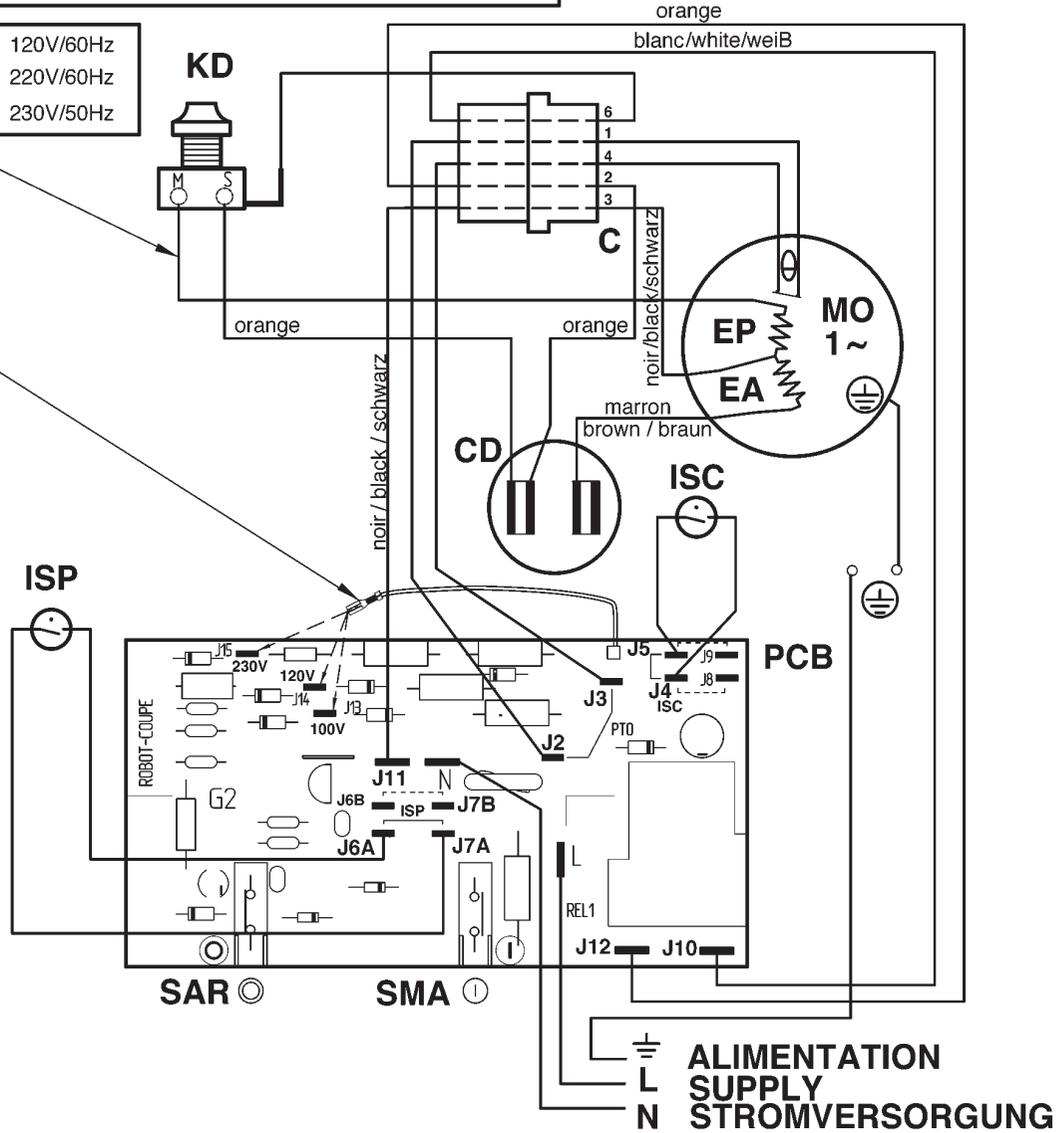
Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

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



rouge/red/rot → 120V/60Hz
 violet/purple/violett → 220V/60Hz
 blanc/white/weiß → 230V/50Hz

	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 Stosser
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-COUCPE 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

Wir behalten uns das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung die technischen Eigenschaften dieser Geräte zu ändern.
Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht bindend und können jederzeit geändert werden.
© Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch ROBOT-COUCPE s.n.c.