

robot coupe®



New
Register
your product
on line

CL 50 Gourmet



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®

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» 2006/95/EG,
 - Richtlijn «Elektromagnetische compatibiliteit» 2004/108/EG,
 - 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» 2002/96/EG.
- 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: 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, 2 maart 2015

Alain NODET
Industrieel Directeur



INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGEN

U HEEFT EEN CL 50 Gourmet GROENTESNIJDER GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit

MONTAGE FASEN

GEBRUIK EN KEUZE VAN DE SCHIJVEN

REINIGING

ONDERHOUD

- Mesbladen, kammen en raspen

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Explosietekeningen
- Elektrische en bedradingsschema's

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN



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

UITPAKKEN

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

INSTALLATIE

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

AANSLUITING

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

BEHANDELING

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

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 34) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

- Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.
- Steek nooit een voorwerp in de 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.
- Het deksel niet in de vaatwasmachine afwassen.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen

van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).

- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

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

U HEEFT EEN CL 50 Gourmet GROENTESNIJDER GEKOCHT

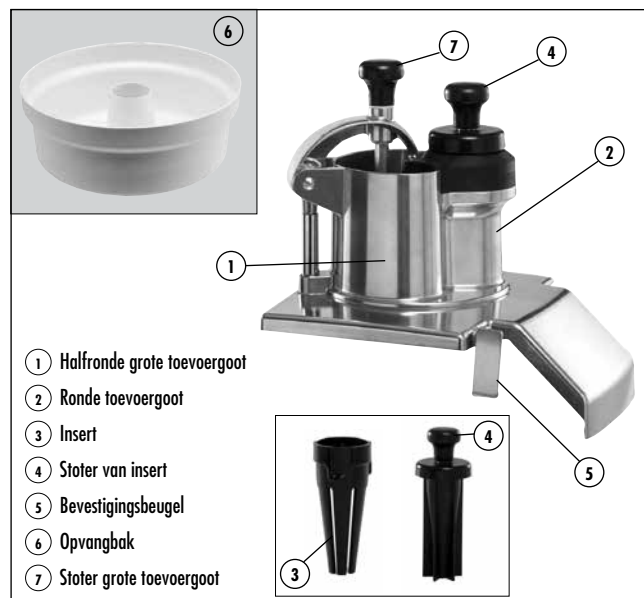
De groentesnijder CL 50 Gourmet is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften. Bij gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

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

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

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

Wij raden u dan ook stellig aan deze handleiding aandachtig te lezen alvorens het toestel in gebruik te nemen. Wij hebben ook enkele voorbeelden van bereidingen opgenomen. Zo zult u snel vertrouwd raken met uw toestel en er de talloze kwaliteiten van waarderen.



IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

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

LET OP

DIT TOESTEL MOET IN ELK GEVAL
GEAARD WORDEN (GEVAAR VAN ELEKTROCUTIE).

CL 50 Gourmet Eefasig

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

120 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

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

CL 50 Gourmet Driefasig

ROBOT-COUPE rust zijn CL 50 Gourmet uit met verschillende motortypes : 400 V / 50 Hz / 3

220 V / 60 Hz / 3

380 V / 60 Hz / 3

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

Als u een stekker met vier pennen heeft :

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

Als u een stekker met vijf pennen heeft, blijft de middelste pen van uw stekker ongebruikt, want de aansluiting van de ROBOT-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:

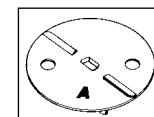
1 en 2

1 en 3

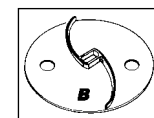
2 en 3

MONTAGE VAN HET TOESTEL

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



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



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

2) Monteer de schijf van uw keuze :



a) **U koos een schijf voor plakjes, raspens of staafjes:**

Plaats de schijf op de motoras. Kijk of ze juist geplaatst is door ze in wijzerzin te laten ronddraaien.

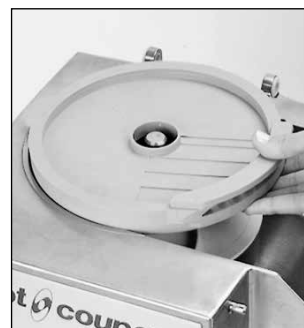


Plaats er vervolgens de overeenkomstige snipperschijf op (schijf met recht snijblad) en laat deze in wijzerzin ronddraaien om te kijken of ze juist geplaatst is.

c) **U koos een frietenuitrusting:**

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

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



! LET OP

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

b) **U koos een macedoine-uitrusting :**

dat wil zeggen een rooster plus een speciale macedoinesnipperschijf.

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

Macedoine-rooster \ Snipperschijf	5 x 5 mm	8 x 8 mm	10 x 10 mm	14 x 14 mm
5 mm	•			
8 mm		•		
10 mm			•	•

Plaats het macedoine-rooster in de kuip van de groentesnijder.

Let op dat de nok van het rooster goed in de uitsparing op het motorblok is geschoven.



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

! LET OP

Om brunoise en wafeltjes te snijden moet u de groenten en vruchten altijd eerst in de insert (3*) doen en de insert vervolgens in de ronde aanvoergoot (2*) steken. U moet ook de voor de insert bestemde aanduwer (4*) gebruiken.

Gebruik voor het snijden van bladpeterselie en verse tuinkruiden altijd de speciale insert voor tuinkruiden, die deel uitmaakt van uw Peterselie-set en/of uw Tabouleh-set. Steek de gevulde insert vervolgens in de ronde aanvoergoot (2*).

** zie tekening op pagina 8.*

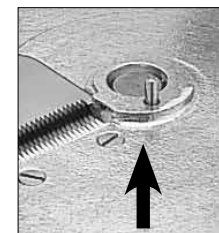
d) **U hebt een dobbelsteentjes- of wafelschijf gekozen:**

Plaats de schijf op de motoras.



! LET OP

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



e) U hebt besloten kleine hoeveelheden te verwerken:

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



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

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



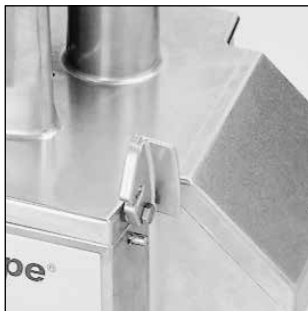
Als u moeite hebt om de schijf te verwijderen, hoeft u slechts met de hand de opvangbak omhoog te duwen om de schijf van de motoras los te maken.



LET OP

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

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



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

OM TE VERANDEREN VAN SCHIJF :

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



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

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

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

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

Gebruik altijd een goed schoongemaakt rooster.

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

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

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

VOORBEELDEN VAN BEREIDINGEN

De kop van de groentesnijder is voorzien van twee goten:

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

WERKEN MET DE GROTE GOOT

- Til de aandrukker op en maak de ingang van de goot vrij.
- Vul de goot tot bovenaan met groenten.
- Plaats de aandrukker weer recht op de goot.
- Druk op de aandrukker. De druk op de aandrukker moet het snijden van de groenten licht begeleiden. De druk varieert naar gelang de snijbewerking, denk er echter aan dat te grote druk kan leiden tot onnodige overbelasting van de machine.
- Voor het snijden van kool verdient het de voorkeur de kool in tweeën te snijden en het hart te verwijderen om onnodige belasting van de machine te vermijden en een beter eindresultaat te verkrijgen.

WERKEN MET DE RONDE GOOT

Vul de buisgoot tot bovenaan met groenten. Druk op de aandrukker en blijf hierop drukken totdat alle groenten gesneden zijn.

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

PLAKJESSCHIJVEN	
P 0,8	kool
P 1	wortel / kool / komkommer / ui / aardappel / prei
P 2 / P 3	citroen / wortel / champignon / kool / aardappel / komkommer / courgette / ui / prei / paprika
P 4 / P 5	aubergine / biet / wortel / champignon / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel / tomaat
P 8 / P 10	aubergine / aardappel / courgette / wortel
GEGOLFDE PLAKJESSCHIJVEN	
GP 2	biet / aardappel / wortel / courgette
GP 3	biet / aardappel / wortel / courgette
GP 5	biet / aardappel / wortel / courgette
RASPSCHIJVEN	
R 1,5	selder / kaas
R 2	wortel / selderij / kaas
R 3	wortel
R 5	kool / kaas
R 7	kool / kaas
R 9	kool / kaas
	parmezaankaas / chocolade
	Radijs

STAAFJESSCHIJVEN	
S 2x2	wortel / selderij / aardappel
S 2x4	wortel / biet / courgette / aardappel
S 2x6	wortel / biet / courgette / aardappel
S 4x4	aubergine / biet / courgette / aardappel
S 6x6	aubergine / biet / selderij / courgette / aardappel
S 8x8	selderij / aardappel
MACEDOINE	
M 5x5x5	wortel / courgette / komkommer / selderij
M 8x8x8	aardappel / wortel / courgette / biet
M 10x10x10	aardappel / wortel / courgette / biet / raap / ui / appel
M 14x14x10	aardappel / wortel / courgette / biet / raap / ui / appel
DOBBELSTEENTJESSCHIJVEN	
B 2x2x2	wortel / komkommer / radijs / courgette / selderij / biet / aardappel / raap
B 3x3x3	wortel / komkommer / radijs / courgette / paprika / selderij / biet / aardappel / raap
B 4x4x4	courgette / paprika / selderij / biet / aardappel / raap
WAFELSCHIJVEN	
G 4 mm	courgette / wortel / aardappel / emmentaler / biet / komkommer / raap
G 6 mm	courgette / wortel / aardappel / emmentaler / biet / komkommer / raap
FRIETEN	
F 8x8	aardappel
F 10x10	aardappel
F 10x16	aardappel

REINIGING

LET OP	
	
Uit voorzorg raden wij u aan altijd de stekker uit te trekken alvorens het toestel te reinigen (gevaar van elektrocutie).	

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

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

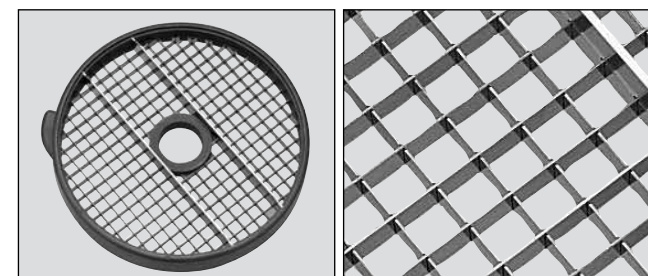
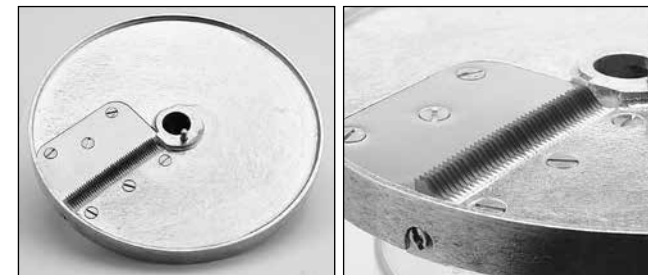
Als u het toch in de vaatwasser stopt, raden wij aan een speciaal afwasproduct voor aluminium te gebruiken.

• DOBBELSTEENTJESSCHIJVEN / MACEDOINEROOSTER:

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

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

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





BELANGRIJK

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

ONDERHOUD

• MESBLADEN, KAMMEN EN RASPEN

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

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

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

• AFMETINGEN (in mm)

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

• WERKHOOGTE

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

• GELUIDSNIVEAU

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

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Eenfasig toestel

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp)
230 V/50Hz	375	5,7
240 V/50Hz	375	5,4
120 V/60Hz	450	12
220 V/60Hz	450	5,7

Drifasig toestel

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

- Het vermogen staat vermeld op het typeplaatje.

VEILIGHEID



LET OP !

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

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

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



WAARSCHUWINGEN

Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.

Steek nooit een voorwerp in de werkkuij.

De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.

Het toestel nooit overbelasten.

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.

CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

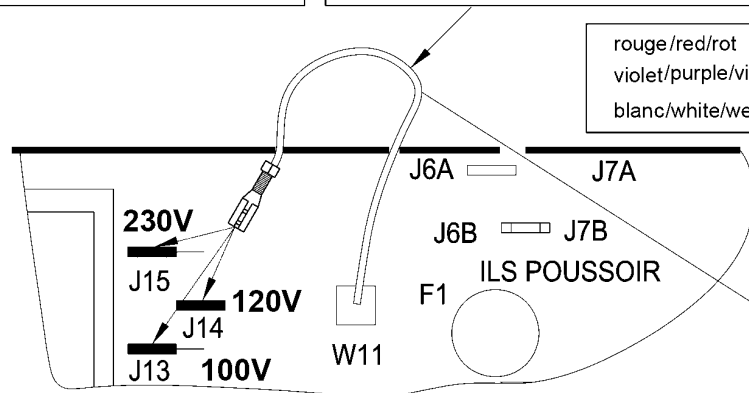
120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

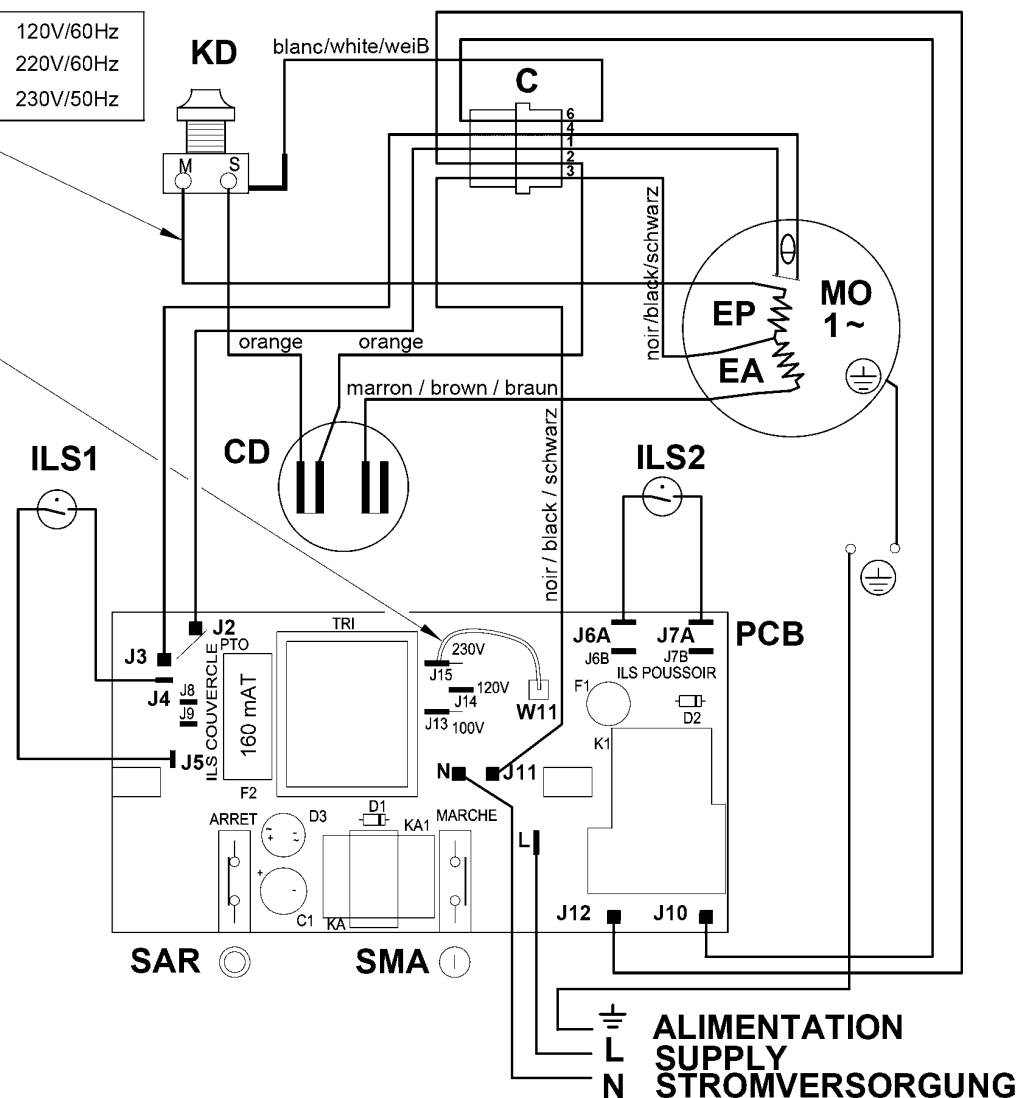


Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

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



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
ILS1	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stossel
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande n° 102485	Control Board # 102485	komand Kart numer 102485
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

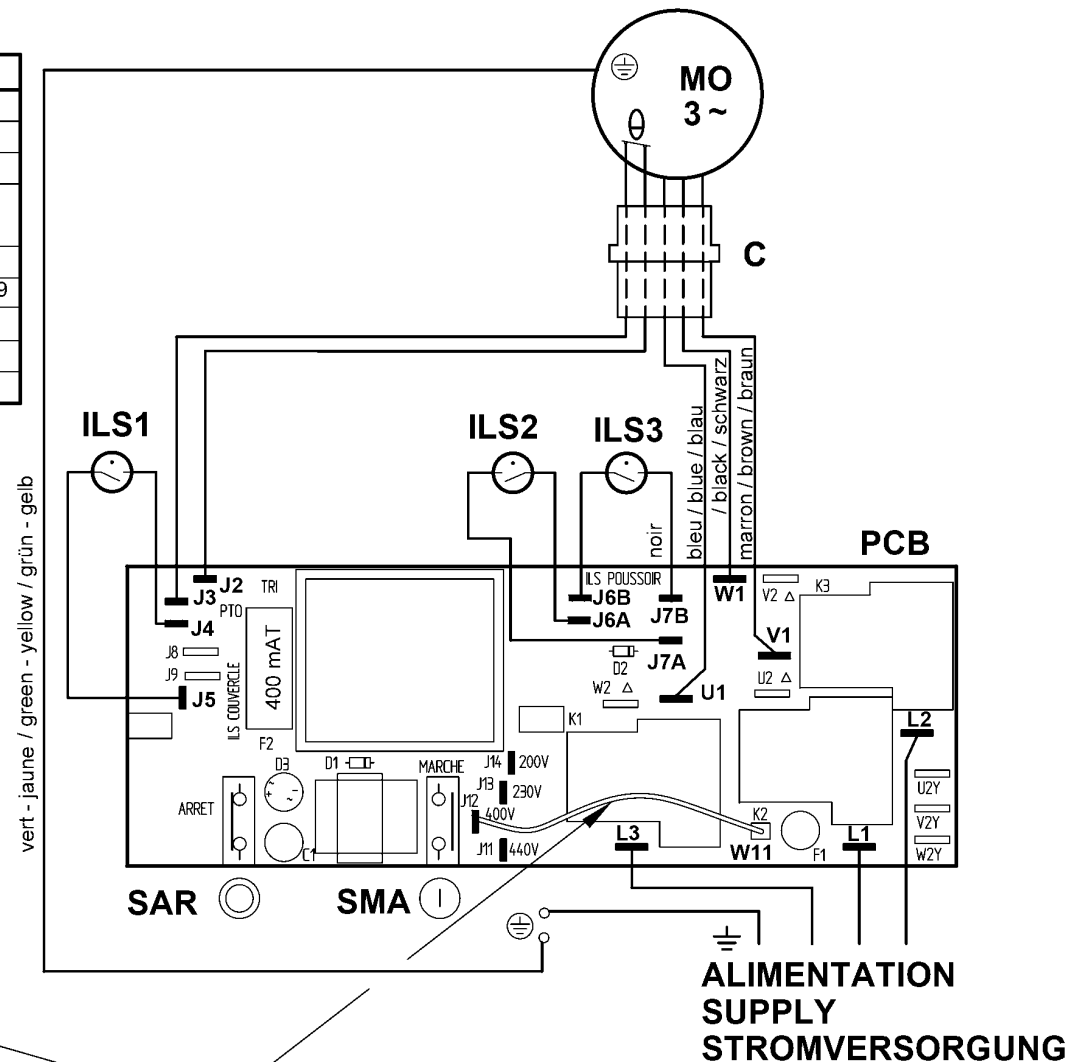
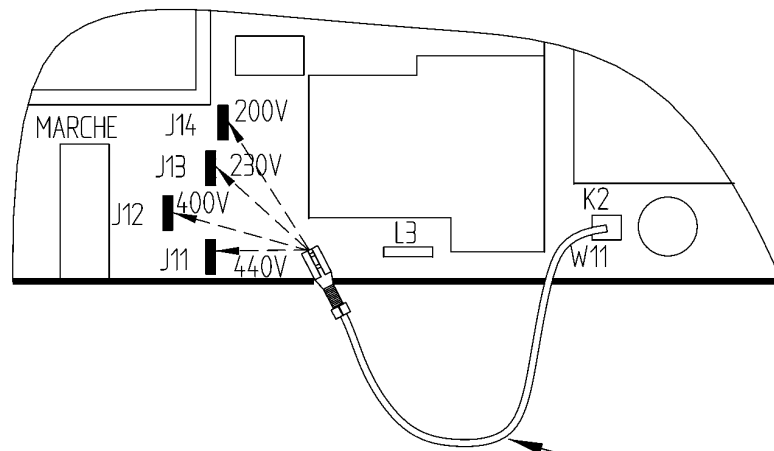


SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stosel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir Uniquement CL55D	Pusher safety switch Only CL55D	Sicherheitsschalter Stosel Nur BloB CL55D
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande n° 102479	Control Board # 102479	komand Kart numer 102479
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

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

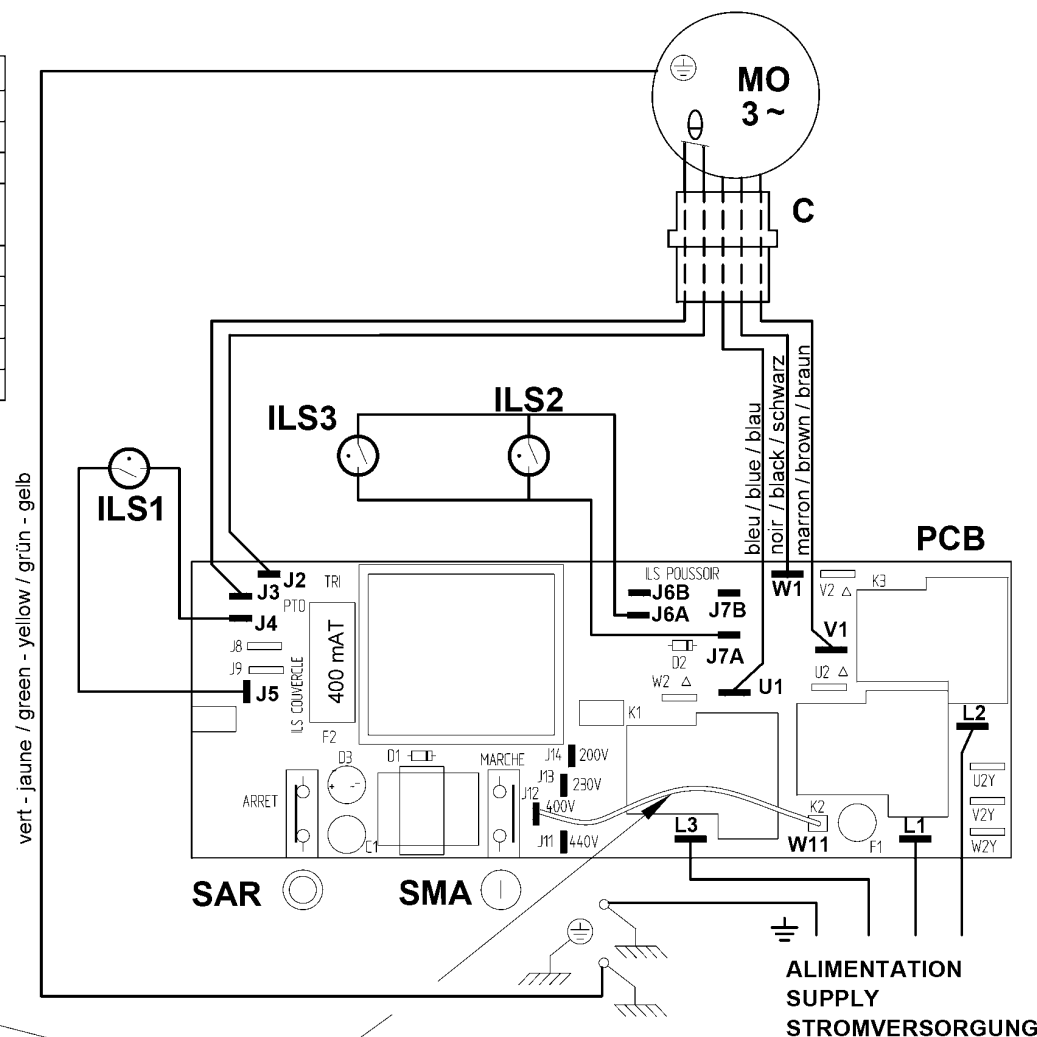
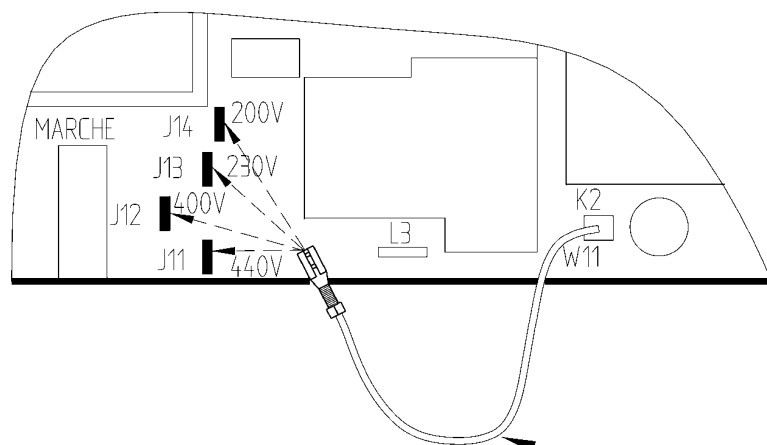
Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (J14)
220 -> 240 V	230 (J13)
380 -> 415 V	400 (J12)
440 V	440 (J11)

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 Poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stosel
ILS3	Interrupteur de Sécurité Poussoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitsschalter Stosel 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 Poussoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton Poussoir Marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).
Check that the wire 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

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

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

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