

robot coupe®



CL 50 Gourmet

www.robot-coupe.com

@ Enregistrez votre produit en ligne

The screenshot shows the Robot-Coupe website's S.A.V. (Service After Sales) section. At the top, there is a navigation bar with links for 'La société', 'Nous contacter', 'Espace réservé', and 'Select your country...'. Below this is a secondary navigation bar with 'NOS PRODUITS', 'GUIDE DE SÉLECTION', 'DOCUMENTATION', 'VIDÉOS', 'NOS RECETTES', and a search bar labeled 'S.A.V.' and 'Rechercher'. The main content area is titled 'S.A.V.' and is split into two columns. The left column is titled 'Enregistrez votre garantie en ligne' and contains text explaining the online registration process, listing required information: 'Numéro de série du produit' and 'Date d'achat'. A button 'Enregistrer maintenant mon produit' is at the bottom of this column. The right column is titled 'Accéder au service après vente de Robot-Coupe' and features an 'Authentification' form with fields for 'Identifiant', 'Mot de passe', and 'Email', along with a 'Mot de passe perdu' link. A button 'Accéder au site SAV de Robot-Coupe' is at the bottom of this column.

robot coupe®

Déclaration UE de Conformité

Robot-Coupe® SNC déclare que toutes les machines, objet de la présente notice d'instructions originale, ainsi que leurs accessoires et leurs emballages, sont conformes :

- aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
 - Directive "Machines" **2006/42/CE**,
 - Directive "Basse-Tension" **2014/35/UE**,
 - Directive "Compatibilité Électromagnétique" **2014/30/UE**,
 - Directive "Réduction des Substances Dangereuses dans les Équipements Électriques" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - Directive "Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques" (DEEE) **2012/19/UE**,
- au Règlement (CE) n°**1907/2006** (dernière version consolidée) concernant "l'Enregistrement, l'Évaluation et l'Autorisation des Substances Chimiques, ainsi que les Restrictions applicables à ces Substances (REACH)" et qu'à ce titre, aucun produit, accessoire et leurs emballages vendus par Robot-Coupe® SNC, ne contient de substance inscrite sur la liste candidate de l'Agence Européenne des Produits Chimiques (ECHA) et considérée comme extrêmement préoccupante,
- au Règlement (CE) n°**1935/2004** "Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires" modifié par le règlement (CE) n°**596/2009**,
- au Règlement (CE) n°**2023/2006** "Bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
- au Règlement (UE) n°**10/2011** "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires", ainsi qu'à tous les règlements (UE) pertinents qui le modifient, le corrigent et/ou le rectifient, soit à la date de la présente déclaration, les règlements (UE) n° 1282/2011, 1183/2012, 202/2014, 865/2014, 2015/174, 2016/1416, 2017/752, 2018/79, 2018/213, 2018/831 et 2019/37.

- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes :
 - **EN ISO 12100:2010** Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
 - **EN 60204-1:2006** Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
 - **EN 60529** Degrés de protection procurés par les enveloppes (Code IP):
 - IP 55 pour les commandes électriques,
 - IP 34 pour les autres éléments de la machine,
- et selon la catégorie de l'appareil, aux dispositions des normes européennes harmonisées précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :
 - **EN 454**..... Batteurs-Mélangeurs,
 - **EN 1678**..... Coupe-Légumes (et Extracteurs de Jus),
 - **EN 12852**..... Préparateurs Culinaires et Blenders,
 - **EN 12853**..... Batteurs et Fouets Portatifs (Mixers plongeants),
 - **EN 13208**..... Éplucheuses à Légumes,
 - **EN 13621**..... Essoreuses à Salade,
 - **EN 14655**..... Machines à Couper les Baguettes.

"R019"

Montceau-en-Bourgogne, le 1^{er} Mars 2019

Jean-Marie LOZANO

Directeur des Opérations Industrielles



SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COUPE-LÉGUMES CL 50 Gourmet

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques

PHASES DE MONTAGE

UTILISATIONS ET CHOIX DES DISQUES

NETTOYAGE

ENTRETIEN

- Lames, peignes et râpes

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Poids
- Dimensions
- Hauteur de travail
- Niveau de bruit
- Caractéristiques électriques

SÉCURITÉ

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

NORMES

DONNÉES TECHNIQUES

- Schémas électriques et de câblage

LA GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUCPE S.N.C.

Votre machine ROBOT-COUCPE est garantie un an à partir de sa date d'achat : Cette garantie ne concerne que l'acheteur d'origine à savoir le distributeur ou l'importateur

Si vous avez acheté votre machine ROBOT-COUCPE à un distributeur, la garantie de référence est celle du distributeur (vérifiez dans ce cas là les termes et conditions de cette garantie avec votre distributeur).

La garantie ROBOT-COUCPE ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUCPE sera, le cas échéant, applicable sous certaines réserves en fonction des marchés.

La garantie ROBOT-COUCPE S.N.C. est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE ROBOT-COUCPE S.N.C. :

1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié...).

2 - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

3 - Les pièces et/ou la main-d'œuvre pour remplacer ou réparer les lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.

4 - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.

5 - Le transport de la machine au S.A.V.

6 - Les coûts en main-d'œuvre pour installer ou tester de nouvelles pièces ou accessoires (cf. cuves, disques, lames, fixations) remplacés arbitrairement.

7 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (l'installateur est responsable).

8 - LES DÉGÂTS DUS AU TRANSPORT. Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché.

GARDEZ TOUS LES CARTONS ET EMBALLAGES ORIGINAUX qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

La garantie ROBOT-COUCPE S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUCPE S.N.C. ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

PRECAUTIONS IMPORTANTES



ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil. Notre matériel est prévu pour un usage professionnel et ne doit être en aucun cas utilisé par les enfants.

DÉBALLAGE

- Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.
- ATTENTION aux outils coupants : Lames, disques...

INSTALLATION

- Il est recommandé d'installer votre appareil sur un support parfaitement stable.

BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et qu'elle supporte l'ampérage.
- Relier impérativement l'appareil à la terre.

MANIPULATION

- Toujours manipuler les disques ou lames avec précaution, ce sont des outils tranchants.

PHASES DE MONTAGE

- Bien respecter les différentes phases de montage (se reporter page 6) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

UTILISATION

- Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.
- Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.
- Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.
- Ne pas surcharger l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.

NETTOYAGE

- Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.
- Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.
- Ne pas mettre le bloc moteur dans l'eau.
- Pour les pièces en aluminium, utiliser un produit de lavage « spécial aluminium ».

- Pour les pièces en plastique, ne pas utiliser un détergent trop alcalin (avec concentration trop forte en soude ou ammoniaque).
- En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.

ENTRETIEN

- Avant toute intervention sur les parties électriques, déconnecter impérativement votre appareil du réseau.
- Vérifier régulièrement l'état des joints ou des bagues ainsi que le bon fonctionnement des sécurités.
- L'entretien et l'examen des accessoires doivent être d'autant plus soignés que dans les préparations interviennent des produits corrosifs (acide citrique...).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque.
- N'hésitez pas à faire appel à votre Service Entretien si vous constatez une anomalie.

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COUPE-LÉGUMES CL 50 Gourmet

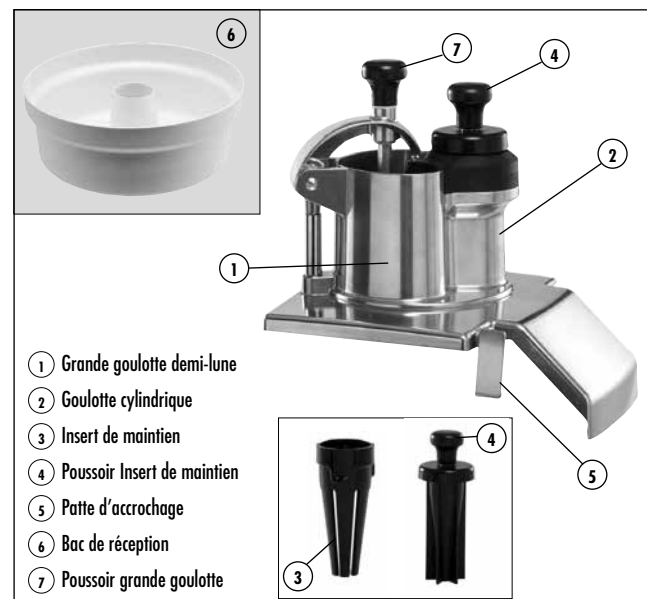
Le CL 50 Gourmet est un outil de travail parfaitement adapté aux besoins des professionnels. Il vous rendra d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de son utilisation.

Il est équipé d'une cuve métallique et d'un bloc moteur en inox.

La conception simple de cet appareil permet de monter et de démonter en un tour de main toutes les pièces faisant l'objet de manipulations fréquentes pour leur entretien ou nettoyage.

Cette notice contient des informations importantes élaborées pour que l'utilisateur tire le plus grand profit de l'investissement de son coupe-légumes.

Aussi, nous vous conseillons vivement de lire attentivement cette notice avant la mise en route de l'appareil afin de vous familiariser rapidement avec votre CL 50 Gourmet et d'en apprécier les innombrables qualités.



MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ÉLECTRIQUES

Avant branchement, vérifier si la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.



CL 50 Gourmet Monophasé

ROBOT-COUCPE équipe ses CL 50 Gourmet de différents types de moteur : 230 V / 50 Hz / 1
120 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

L'appareil est livré avec une fiche monophasée solidaire du cordon d'alimentation.

CL 50 Gourmet Triphasé

ROBOT-COUCPE équipe ses CL 50 Gourmet de différents types de moteur : 400 V / 50 Hz / 3
220 V / 60 Hz / 3
380 V / 60 Hz / 3

L'appareil est livré avec un câble électrique nu sur lequel il suffit d'adapter la fiche électrique convenant à votre installation. Ce câble comprend quatre fils dont un est relié à la terre et les trois autres aux phases.

Si vous disposez d'une fiche à quatre broches :

- 1) Brancher le fil de terre vert et jaune sur la broche terre.
- 2) Brancher les trois autres fils sur les broches restantes.

Si vous disposez d'une fiche à cinq broches, le branchement du ROBOT-COUCPE ne nécessitant pas de neutre, la broche centrale de votre prise sera de ce fait inutilisée.

Faire ensuite tourner à vide votre appareil et s'assurer que le disque tourne bien dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

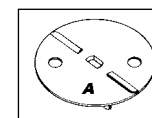
Sur le bloc moteur, une flèche rouge indique le sens de rotation. Si le disque tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, inverser deux fils :

**LE VERT ET JAUNE étant la terre,
NE PAS LE DÉBRANCHER.**

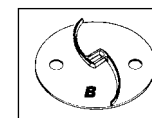
- Inverser soit : le ❶ et le ❷
le ❶ et le ❸
le ❷ et le ❸

PHASES DE MONTAGE

1) Le bloc moteur face à vous, placer le disque évacuateur au fond de la cuve :



FACE A vers le haut (nervure d'éjection basse) pour les légumes ou fruits fragiles (tomates, champignons...).



FACE B vers le haut (nervure d'éjection haute) pour tous les autres fruits ou légumes.

2) Positionnez le disque de votre choix :



a) Vous avez choisi un disque éminceur, râpeur ou bâtonnet :

Positionner le disque sur l'arbre moteur. Pour s'assurer qu'il est correctement positionné, le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre.



Ensuite, emboîter le disque éminceur correspondant (disque lame droite) et le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour s'assurer qu'il est correctement positionné.

c) Vous avez choisi un équipement frites :

L'équipement se compose d'une grille frites et d'un disque éminceur spécial frites.

Positionner la grille frites dans la cuve du coupe-légumes. Assurez-vous qu'elle soit correctement positionnée, le peigne frites devant se situer au niveau de l'éjection.



ATTENTION
Ne jamais utiliser un disque éminceur dont la taille est supérieure à 10 mm.

b) Vous avez choisi un équipement macédoine :

à savoir une grille et un disque éminceur spécial macédoine.

Les disques éminceurs peuvent se monter avec une grille macédoine selon les combinaisons suivantes :

Éminceur \ Grille macédoine	Grille macédoine			
	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm
5 mm	●			
8 mm		●		
10 mm			●	●

Positionner la grille macédoine dans la cuve du coupe-légumes.

Assurez vous que l'ergot de la grille est correctement emboîté dans l'encoche du bloc moteur.

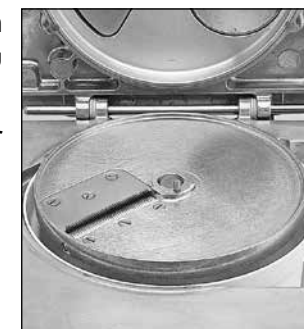


Ensuite, emboîter le disque éminceur correspondant et le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour s'assurer qu'il est correctement positionné.

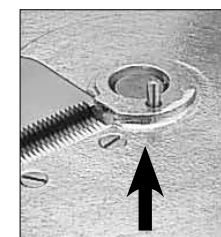
ATTENTION
Pour réaliser les coupes Brunoises et Gaufrettes, il faut toujours placer les légumes et fruits dans l'Insert de maintien (3*) et dans la goulotte cylindrique (2*). Le Poussoir Insert de maintien (4*) doit être également utilisé.
Pour réaliser la coupe du persil plat et des herbes aromatiques, utilisez toujours l'insert de maintien spécial Herbes, inclus dans votre Kit Persil et/ou Kit Taboulé. L'Insert est à placer dans la goulotte cylindrique (2*).
** voir schéma page 6.*

d) Vous avez choisi un disque brunoise ou gaufrette :

Positionner le disque sur l'arbre moteur.



ATTENTION
Les disques gaufrettes et brunoises sont munis d'un pion d'entraînement. Si la fermeture du couvercle est impossible, cela est dû au contact entre l'axe d'entraînement et le pion. Dans ce cas, tourner manuellement le disque de 1/4 de tour.



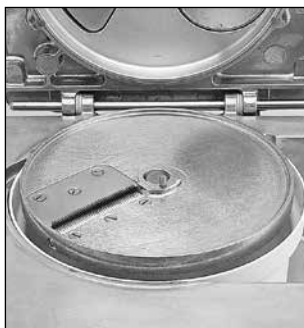
e) Vous avez choisi de travailler des petites quantités :

Nous vous recommandons d'utiliser le bac de réception pour toutes les fabrication en petites quantités.



Le bloc moteur face à vous, placer le bac de réception au fond de la cuve.

Positionnez le disque de votre choix sur l'arbre moteur. Capacité : 600 gr pommes de terre 3 x 3 x 3 mm.



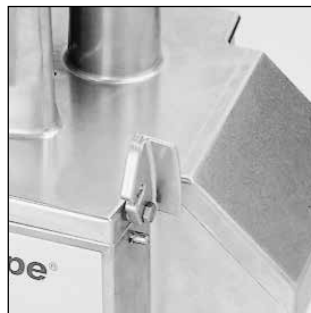
Si vous rencontrez des difficultés à retirer le disque, il vous suffit de pousser avec la main vers le haut, le bac de réception afin de dégager le disque de l'arbre moteur.



ATTENTION

Le bac de réception ne peut pas être utilisé avec les équipements macédoine ou frites.

3) Positionner la tête du coupe-légumes sur le bloc moteur. La patte d'accrochage se trouve alors face à vous, sur votre droite.



4) Enfiler la tige de charnière dans les emplacements situés à l'arrière du bloc. Verrouiller ensuite le couvercle sur le bloc moteur à l'aide de la patte d'accrochage.

POUR CHANGER DE DISQUE :

1) Le bloc moteur face à vous, déverrouiller de votre main droite la patte d'accrochage en aluminium servant à bloquer la tête du coupe-légumes sur le bloc moteur.



Soulever alors la tête du coupe-légumes de façon à la faire basculer en arrière pour dégager la cuve.

2) Déboîter le disque en le soulevant par le dessous à l'aide du moyeu et éventuellement le faire pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le débloquer en faisant tourner le disque évacuateur.

Dans le cas d'un équipement macédoine, il est conseillé de retirer en même temps l'ensemble grille + disque. Pour faciliter l'opération, vous pouvez vous aider du disque évacuateur en le faisant pivoter.

3) Dans le cas du montage d'un équipement macédoine, nous vous recommandons de nettoyer l'intérieur de la cuve à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et plus particulièrement le décrochement sur lequel vient se positionner la grille.

Toujours utiliser une grille correctement nettoyée.

Ne jamais passer des produits mous après des produits durs sans avoir au préalable nettoyé correctement la grille.

4) Procéder au montage du disque évacuateur, du disque ou de l'équipement macédoine comme indiqué dans le paragraphe "phases de montage" aux points 1) et 2).

5) Fermer le couvercle du coupe-légumes et le verrouiller sur le bloc moteur à l'aide de la patte d'accrochage.

UTILISATIONS ET CHOIX DES DISQUES

La tête du coupe-légumes comprend deux goulottes :

- **une grande goulotte** permettant la coupe de légumes de type chou, céleri...
- **une goulotte à tube** prévue pour les légumes longs et garantissant une bonne précision de coupe. Cette qualité de coupe est optimisée lorsque ce compartiment est utilisé avec l'insert de maintien.

UTILISATION DE LA GRANDE GOULOTTE

- Lever le poussoir et dégager l'entrée de la goulotte.
- Introduire les légumes jusqu'en haut.
- Replacer le poussoir à l'aplomb de la goulotte.
- Appuyer sur le poussoir. La pression sur le poussoir doit juste accompagner la coupe des légumes. La pression varie selon les coupes mais attention, une pression trop importante peut amener une surcharge inutile de l'appareil.
- Couper du chou, il est préférable de le couper en deux et d'enlever le cœur afin d'éviter des efforts inutiles et de garantir une meilleure qualité au produit fini.

UTILISATION DE LA GOULOTTE À TUBE

Introduire les légumes jusqu'en haut de la goulotte. Appuyer sur le poussoir et maintenir la pression jusqu'à ce que les légumes soient entièrement émincés.

Exercer toujours une pression sur les légumes à l'aide des poussoirs afin de limiter les fausses coupes.

ÉMINCEURS	
E 0,8	chou
E 1	carotte / chou / concombre / oignon / pomme de terre / poireau
E 2/E 3	citron / carotte / champignon / chou / pomme de terre / concombre / courgette / oignon / poireau / poivron
E 4/E 5	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre / tomate
E 8/E 10	aubergine / pomme de terre / courgette / carotte

ÉMINCEURS ONDULÉ	
Eo 2	betterave / pomme de terre / carotte / courgette
Eo 3	betterave / pomme de terre / carotte / courgette
Eo 5	betterave / pomme de terre / carotte / courgette

RÂPEURS	
R 1,5	céleri / fromage
R 2	carotte / céleri / fromage
R 3	carotte
R 5	chou / fromage
R 7	chou / fromage
R 9	chou / fromage
	Parmesan / chocolat
	Radis

BÂTONNETS	
B 2x2	carotte / céleri / pomme de terre
B 2x4	carotte / betterave / courgette / pomme de terre
B 2x6	carotte / betterave / courgette / pomme de terre
B 4x4	aubergine / betterave / courgette / pomme de terre
B 6x6	aubergine / betterave / céleri / courgette / pomme de terre
B 8x8	céleri / pomme de terre

MACÉDOINES	
M 5x5x5	carotte / courgette / concombre / céleri
M 8x8x8	pomme de terre / carotte / courgette / betterave
M 10x10x10	pomme de terre / carotte / courgette / betterave / navet / oignon / pommes (fruit)
M 14x14x10	pomme de terre / carotte / courgette / betterave / navet / oignon / pommes (fruit)

BRUNOISES	
B 2x2x2	carotte / concombre / radis / courgettes / céleri / betterave / pomme de terre / navet
B 3X3X3	carotte / concombre / radis / courgettes / poivron / céleri / betterave / pomme de terre / navet
B 4X4X4	courgettes / poivron / céleri / betterave / pomme de terre / navet

GAUFRETTES	
G 4 mm	courgettes / carottes / pommes de terre / emmental / betteraves / concombre / navets
G 6 mm	courgettes / carottes / pommes de terre / emmental / betteraves / concombre / navets

FRITES	
F 8x8	pomme de terre
F 10X10	pomme de terre
F 10X16	pomme de terre

Après avoir ôté la tête du coupe-légumes, enlever le disque, puis éventuellement la grille, et le disque évacuateur.

Ne jamais mettre au lave-vaisselle afin d'éviter un noircissement de l'aluminium. Nous vous recommandons donc d'effectuer plutôt un lavage à la main à l'aide d'un liquide vaisselle et d'essuyer après rinçage.

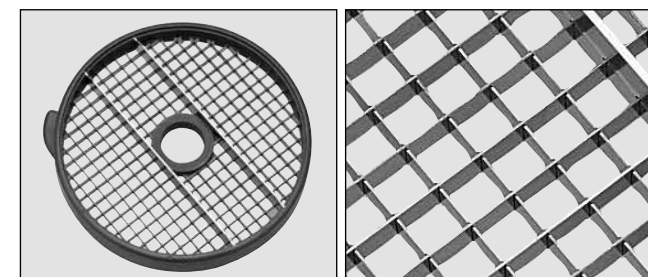
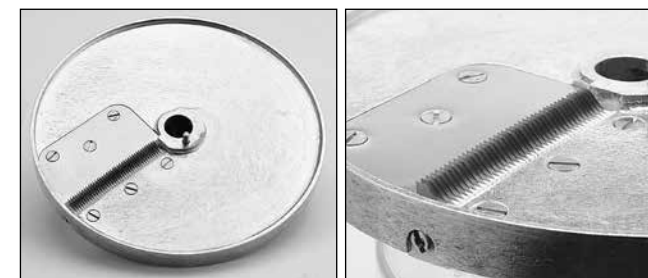
Ne jamais immerger le bloc moteur et le couvercle dans de l'eau, le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.

• DISQUES BRUNOISES/GRILLE MACEDOINE :

Les lames des disques Brunoises, ou des grilles sont dotées d'un affûtage de grande précision.

Pour garder la même qualité de coupe, veiller à ce que ces lames ne soient pas abîmées lors de leur nettoyage.

Pour nettoyer les peignes brunoises, il est conseillé d'utiliser une brosse.



NETTOYAGE



ATTENTION

Par précaution, nous vous recommandons de toujours débrancher votre appareil avant de procéder aux opérations de nettoyage (risque d'électrocution).



IMPORTANT

Vérifiez que votre détergent est utilisable sur les pièces en matière plastique. En effet, certains agents lessiviels trop alcalins (avec forte concentration en soude ou en ammoniacque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement. Ne jamais les mettre au lave-vaisselle.

ENTRETIEN

• LAMES, PEIGNES ET RÂPES

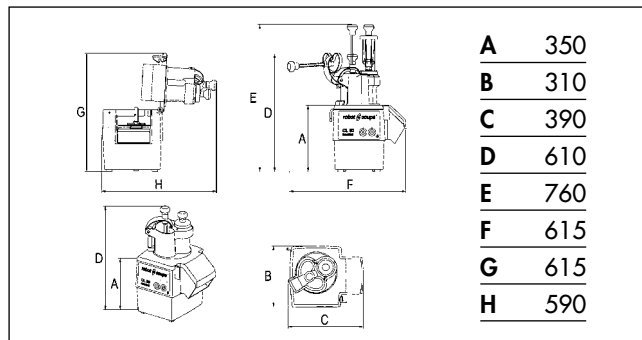
Les lames des disques éminceurs, les peignes des disques bâtonnets ainsi que les râpes constituent des pièces d'usure, qu'il est nécessaire de changer épisodiquement pour toujours obtenir la même qualité de coupe.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• POIDS

	Net	Emballé
CL 50 Gourmet	21,5 kg	24,5 kg
Poids moyen d'un disque	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONS (en mm)



• HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer le CL 50 Gourmet sur un plan de travail stable de façon à ce que le bord supérieur de la grande goulotte soit compris entre 1,20 m et 1,30 m.

• NIVEAU DE BRUIT

Le niveau continu équivalent de pression acoustique en fonctionnement à vide du coupe-légumes est inférieur à 70 dB (A).

• CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Appareil monophasé

Moteurs	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V/50Hz	375	5,7
240 V/50Hz	375	5,4
120 V/60Hz	450	12
220 V/60Hz	450	5,7

Appareil triphasé

Moteurs	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
400 V/50Hz	375	1,9
220 V/60Hz	450	4
380 V/60Hz	450	2,4

- La puissance est indiquée sur notre plaque signalétique.

SÉCURITÉ



ATTENTION

Les disques sont des outils tranchants, les manipuler avec précaution.

Le CL 50 Gourmet est muni d'un système de sécurité magnétique entraînant l'arrêt du moteur dès l'ouverture de la grande goulotte ou du couvercle, interdisant ainsi tout accès à l'outil tranchant lorsque celui-ci est en mouvement.

Dès l'ouverture du couvercle, le moteur s'arrête.

Pour remettre en marche votre appareil, il suffit alors de reverrouiller le couvercle et d'appuyer sur le bouton marche.

De plus, le taquet de verrouillage du couvercle est muni d'une sécurité qui empêche le fonctionnement de l'appareil lorsque le couvercle est mal positionné.

Le CL 50 Gourmet est équipé d'un protecteur thermique qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge.

Dans ce cas, attendre le refroidissement complet de l'appareil pour le remettre en marche.



RAPPEL

Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.

Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.

Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.

Ne pas surcharger l'appareil.

NORMES

Se référer à la déclaration de conformité en page 2.

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

Dans le cadre du développement durable, la conception de nos produits et le choix des matériaux et composants utilisés ont été effectués avec le souci de minimiser leur impact sur l'environnement.

L'emballage de votre machine respecte les normes environnementales en vigueur. Veillez à respecter les conditions de recyclage.

Pour la France uniquement :

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.



Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :

- ECOLOGIC



Tél : +33 (0)1 30 57 79 14

www.e-dechet.com

Code de l'Environnement

(Art. R543.172 à R.543-206-4)

robot  *coupe*®

DONNÉES TECHNIQUES

CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A

SCHEMA ELECTRIQUE

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

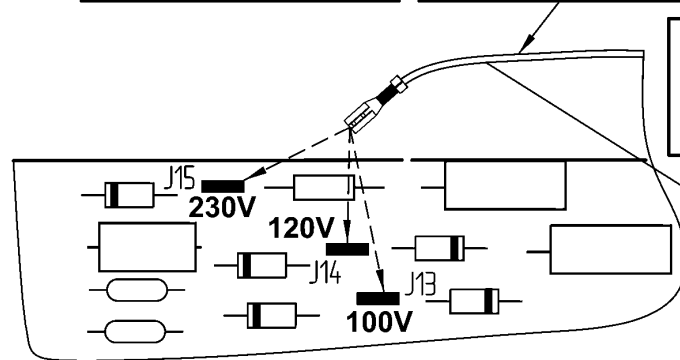
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

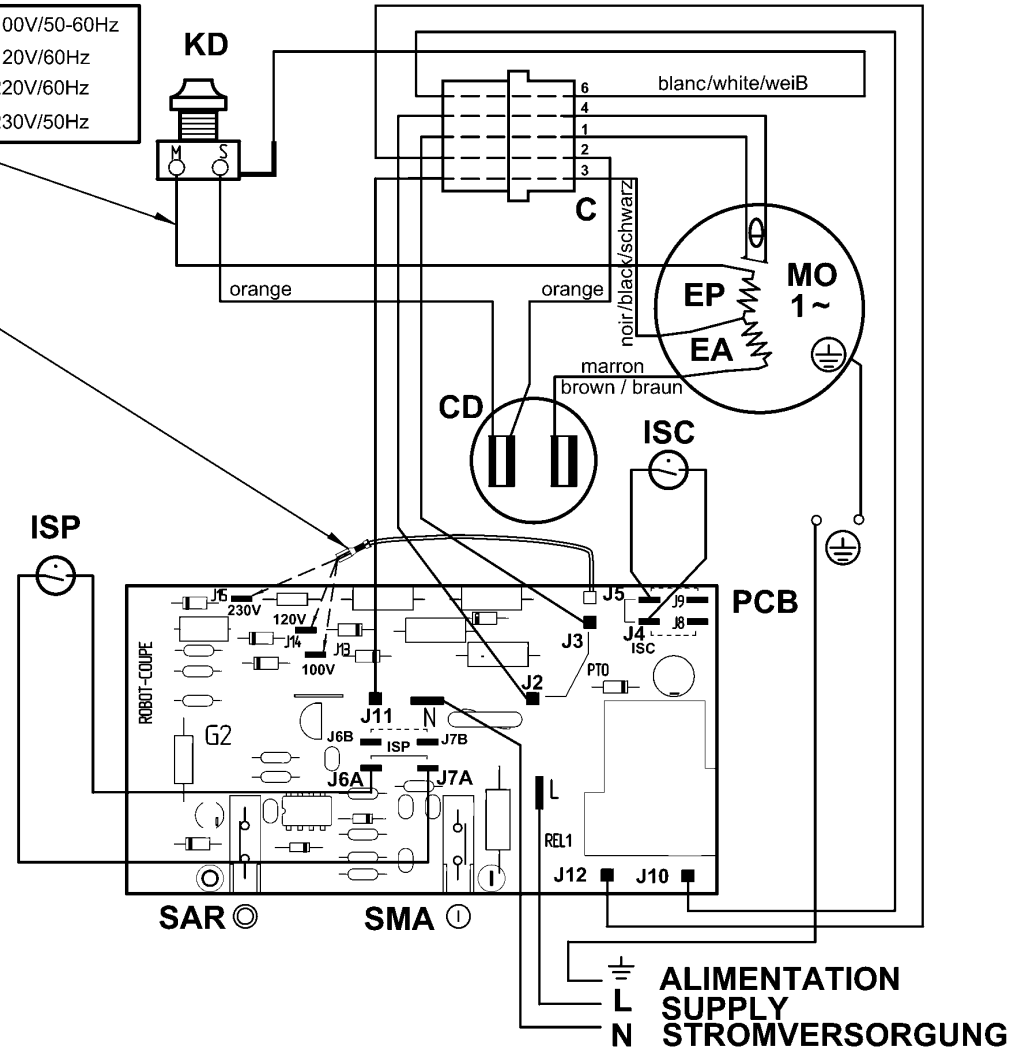


Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

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 → 100V/50-60Hz
violet/purple/violett → 120V/60Hz
blanc/white/weiß → 220V/60Hz
orange → 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 Stosel
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

CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A

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

SCHEMA ELECTRIQUE

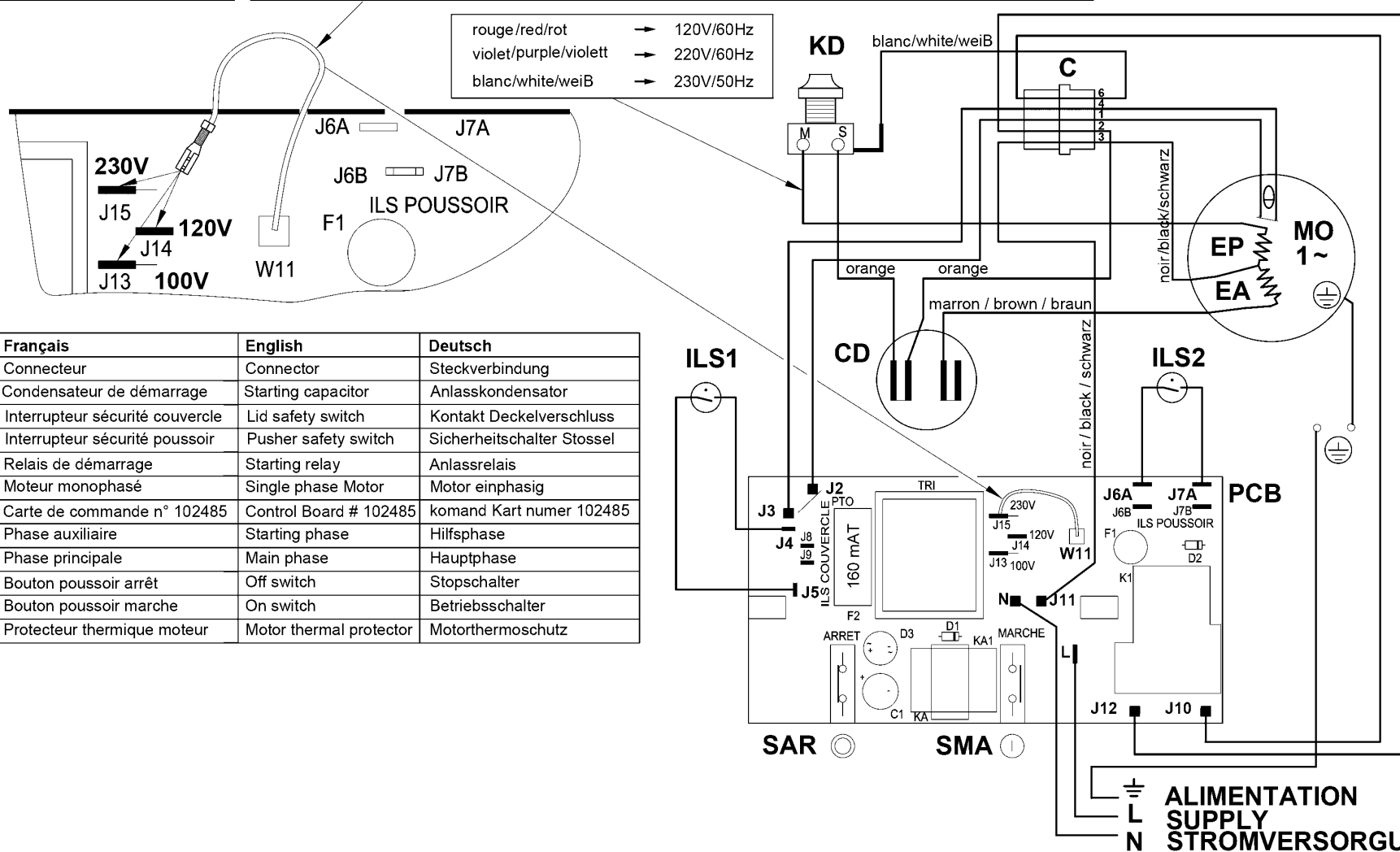
ELECTRIC DIAGRAM

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 .

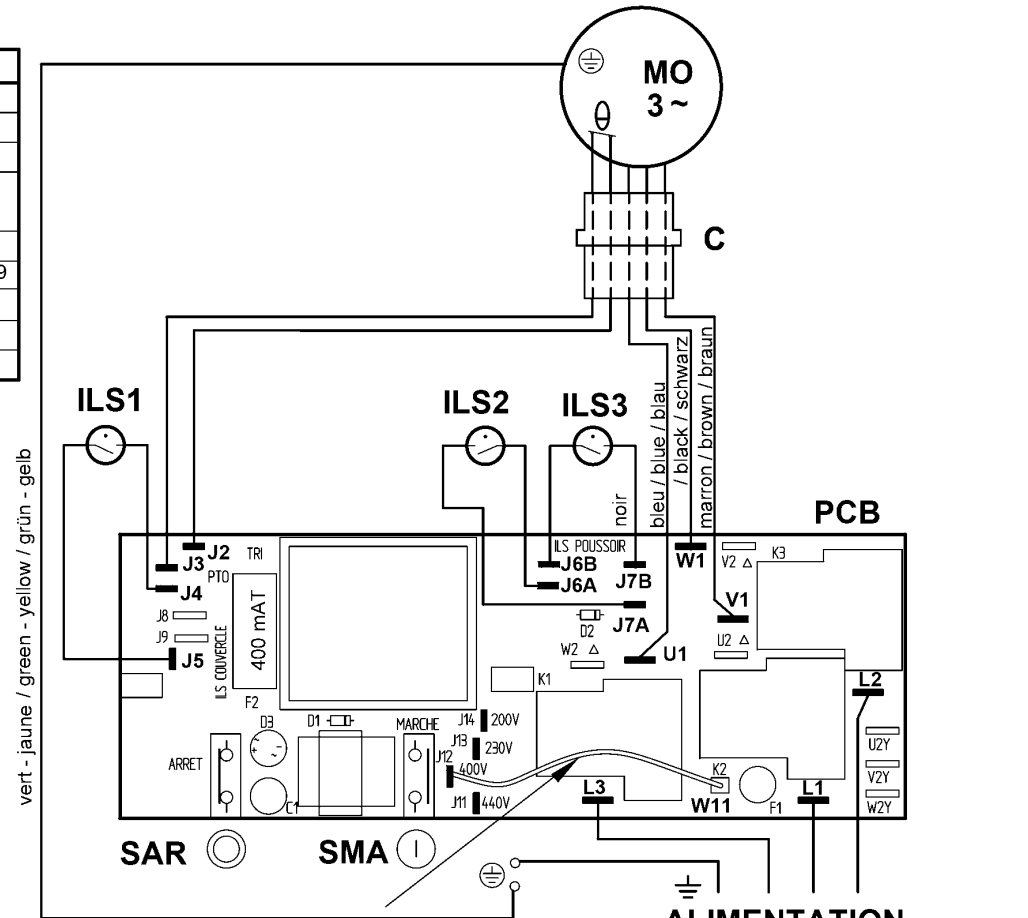
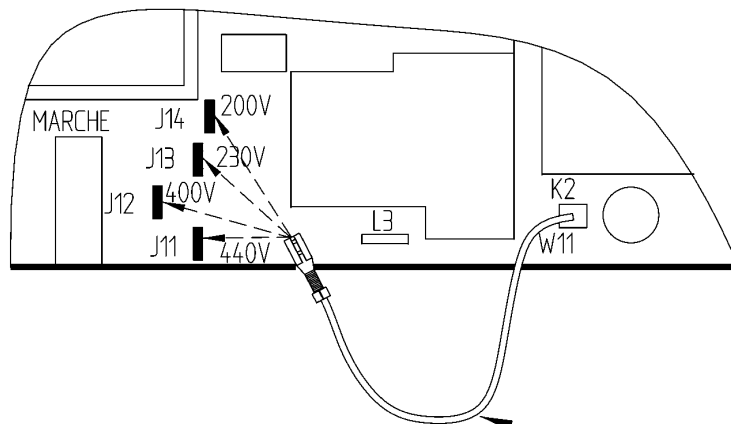


	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
ILS1	Interrupteur sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stosel
KD	Relais 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

CL50D - CL50D Ultra - CL50 Gourmet - CL52D - CL55D - CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A
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	Sicherheitschalter Stosel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir Uniquement CL55D	Pusher safety switch Only CL55D	Sicherheitschalter 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



vert - jaune / green - yellow / grün - gelb

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).

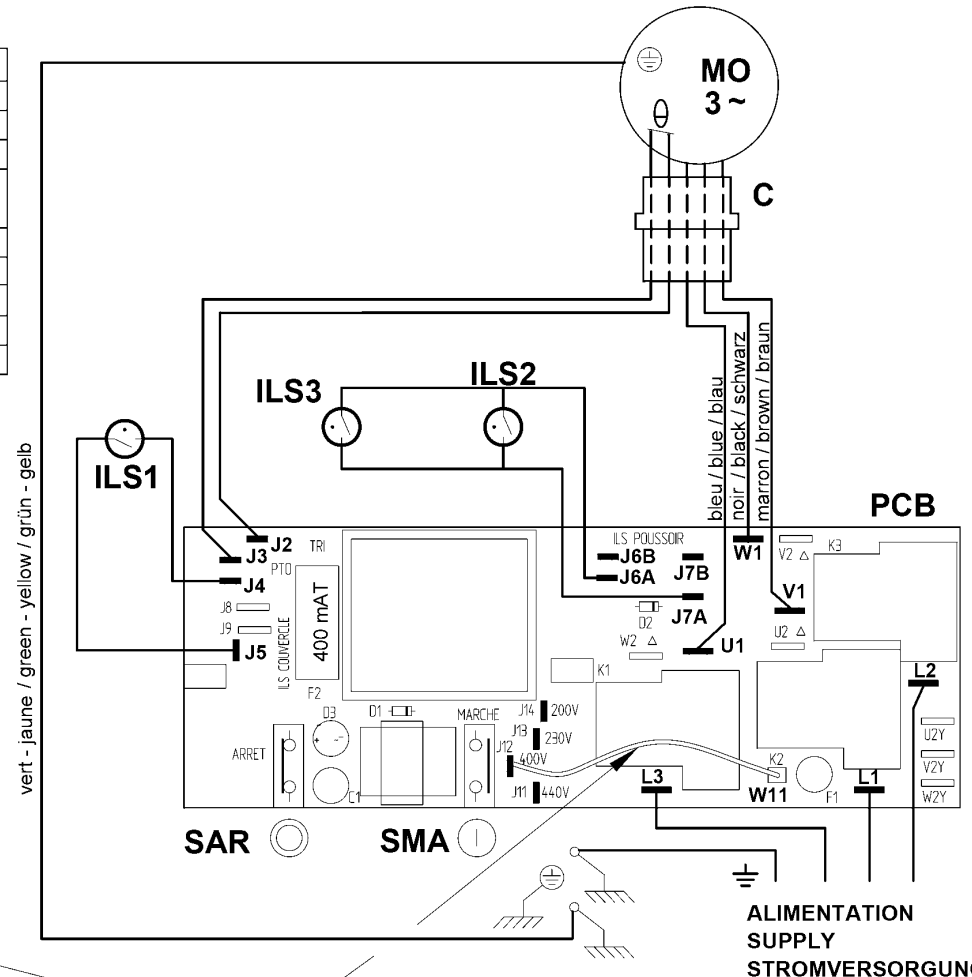
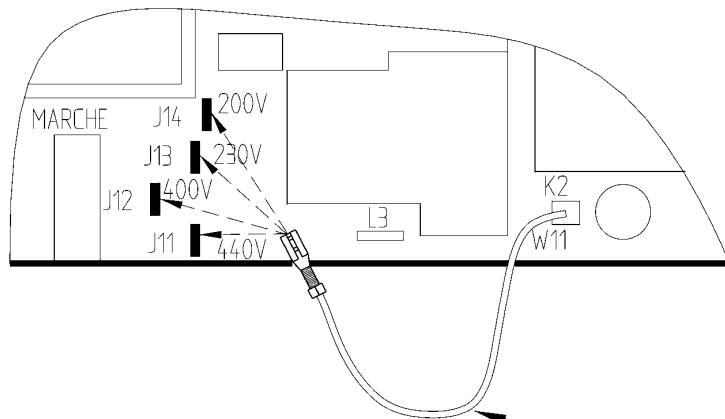
ALIMENTATION SUPPLY STROMVERSORGUNG

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 Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stosel
ILS3	Interrupteur de Sécurité Pousoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitschalter 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 Pousoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton Pousoir 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®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUBE S.N.C.

**Service Clients France
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente
pour la Région Parisienne**

Tél. : 01 43 98 88 15
48, Rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex

www.robot-coupe.com



3700231440554

Ref. : 405 554 - 12/05/2021 - Français