



CL 50 E • CL 50 Ultra E

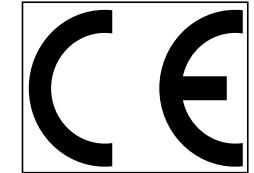
NOTICE ORIGINALE

www.robot-coupe.com



Enregistrez votre produit en ligne

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",
- au Règlement (**CE**) n°**2023/2006** "Bonne 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",
- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes :
 - **EN ISO 12100** Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,

- **EN 60204-1** Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
- **EN 60529** Degrés de protection procurés par les enveloppes (Code IP):
 - Exigences selon EN 60204-1. IP34 minimum pour les enveloppes des systèmes de commande,
- 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** Épluchageuses à Légumes,
 - **EN 13621** Essoreuses à Salade,
 - **EN 14655** Machines à Couper les Baguettes,
- le tout en référence à la version en vigueur à la date de la présente Déclaration pour toutes directives, règlements et normes ci-dessus, ainsi qu'à tous les règlements (UE) applicables qui les modifient, les corrigeant et/ou les rectifient.

"R021"

Montceau-en-Bourgogne, le 25 novembre 2021

Jean-Marie LOZANO
Directeur des Opérations Industrielles

SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COUPE-LÉGUMES CL 50 • CL 50 Ultra Version "E"

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

NORMES

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

SCHÉMAS ÉLECTRIQUE ET DE CABLAGE

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

Votre machine ROBOT-COUPE s.n.c. 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-coupe 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-COUPE s.n.c. ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUPE s.n.c. sera, le cas échéant, applicable sous certaines réserves en fonction des marchés.

La garantie ROBOT-COUPE 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-COUPE 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-COUPE S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUPE 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.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

 ATTENTION
Conserver ces instructions

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 CL 50 Ultra Version "E"

Le CL 50-CL 50 Ultra 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**, d'un **bloc moteur en inox** pour le CL 50 Ultra et d'un **moteur en polycarbonate** pour le CL 50.

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 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 - CL 50 Ultra Monophasé

ROBOT-COUPE équipe ses machines de différents types de moteur :

230 V / 50 Hz /1

115 V / 60 Hz /1

220 V / 60 Hz /1

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

CL 50 - CL 50 Ultra Triphasé

ROBOT-COUPE équipe ses machines 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-COUPE 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.

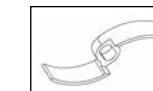
Sur le bloc moteur, une flèche rouge indique le sens de rotation. Si le disque tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, inverser deux fils :

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

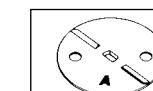
Inverser soit :
le ① et le ②^{le ① et le ③}
le ② et le ③^{le ② et le ③}

PHASES DE MONTAGE

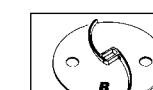
1. Le bloc moteur face à vous, placer le disque évacuateur au fond de la cuve :



Évacuateur pour râpage ou émincé fin uniquement (choux, céleri, carottes, fromage...).



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.

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 :

GRILLE MACÉDOINE \ ÉMINCEUR	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	●					
8 mm		●				
10 mm			●			
14 mm				●		
20 mm					●	
25 mm						●

Les combinaisons apparaissant en gris peuvent être fournies sur demande.

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.



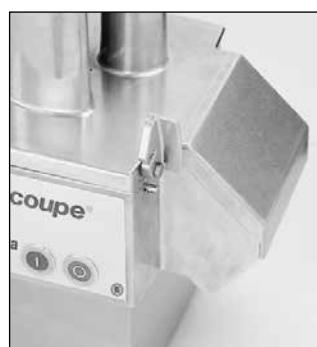
Ensuite, emboîter le disque éminceur correspondant (disque lame droite) et le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour s'assurer qu'il est correctement positionné.

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.



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 nettoyer 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 précision de coupe remarquable. Cette qualité de coupe est optimisée lorsque ce compartiment est utilisé comme guide de coupe.

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 pousoirs 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
E 14	pomme de terre / courgette / carotte

ÉMINCEUR 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 7	chou / fromage
R 2	carotte / céleri / fromage	R 9	chou / fromage
R 3	carotte		Parmesan / chocolat
R 5	chou / fromage		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

MACÉDOINE

M 5x5	carotte / courgette / concombre / céleri
M 8x8	pomme de terre / carotte / courgette / betterave
M 10x10	pomme de terre / carotte / courgette / betterave / navet / oignon / pommes (fruit)
M 14x14	pomme de terre / carotte / courgette / navet / céleri
M 20x20	pomme de terre / carotte / courgette / ananas / navet
M 25x25	pomme de terre / courgette / navet / pommes (fruit) / melon / pastèque

FRITES

F 8x8	pomme de terre
F 10x10	pomme de terre



NETTOYAGE



ATTENTION

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

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

Le nettoyage en lave-vaisselle est déconseillé pour éviter un noircissement de l'aluminium, nous vous recommandons d'effectuer plutôt un lavage à la main à l'aide d'un liquide vaisselle et d'essuyer après rinçage.

Dans le cas de nettoyage en lave-vaisselle, nous vous suggérons d'utiliser un produit de lavage "spécial aluminium".

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



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 ammoniaque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement.

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.

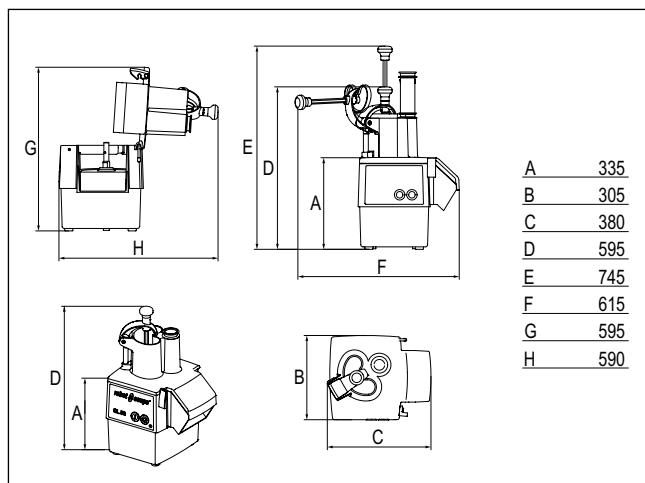
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• POIDS

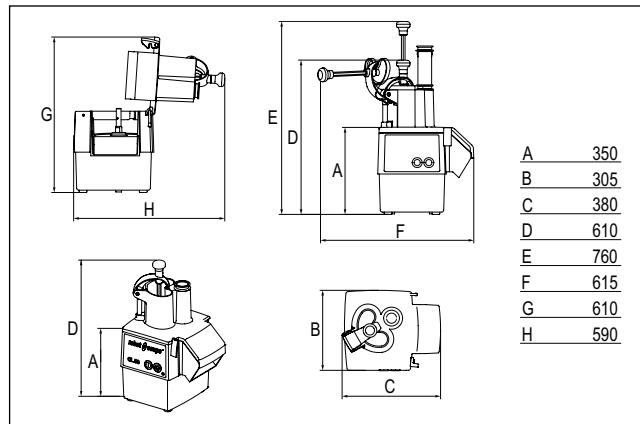
	Net	Emballé
CL 50 / CL 50 Ultra complet	15 kg	18 kg
Poids moyen d'un disque	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONS (en mm)

CL 50



CL 50 Ultra



• HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer votre appareil 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 de votre appareil est inférieur à 70 dB (A).

• CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

L'installation électrique doit être dimensionnée au moins selon les intensités nominales ci-après. Les dispositifs de protection doivent être adaptés au démarrage de moteurs afin de fournir les pointes d'intensité liées au démarrage de moteurs asynchrones.

Appareil monophasé

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

Appareil triphasé

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
400V/50 Hz / 3	375	1,7
220V/60 Hz / 3	450	3,7
380V/60 Hz / 3	450	2,1

Appareil triphasé

Moteur	Vitesse 1 (tr/mn)	Vitesse 2 (tr/mn)	Intensité (Amp.)	
			V1	V2
400 V/50 Hz / 3	375	750	1,8	2,1

SÉCURITÉ



ATTENTION

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

Les CL 50 - CL 50 Ultra sont munis 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.

Les CL 50 - CL 50 Ultra sont équipés 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 pas ouvrir la machine avant l'arrêt complet de l'outil.

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

Ne jamais introduire par la goulotte un objet dans la cuve pendant le fonctionnement de la machine.

Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.

Ne pas surcharger l'appareil.

Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.

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



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 France uniquement :

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



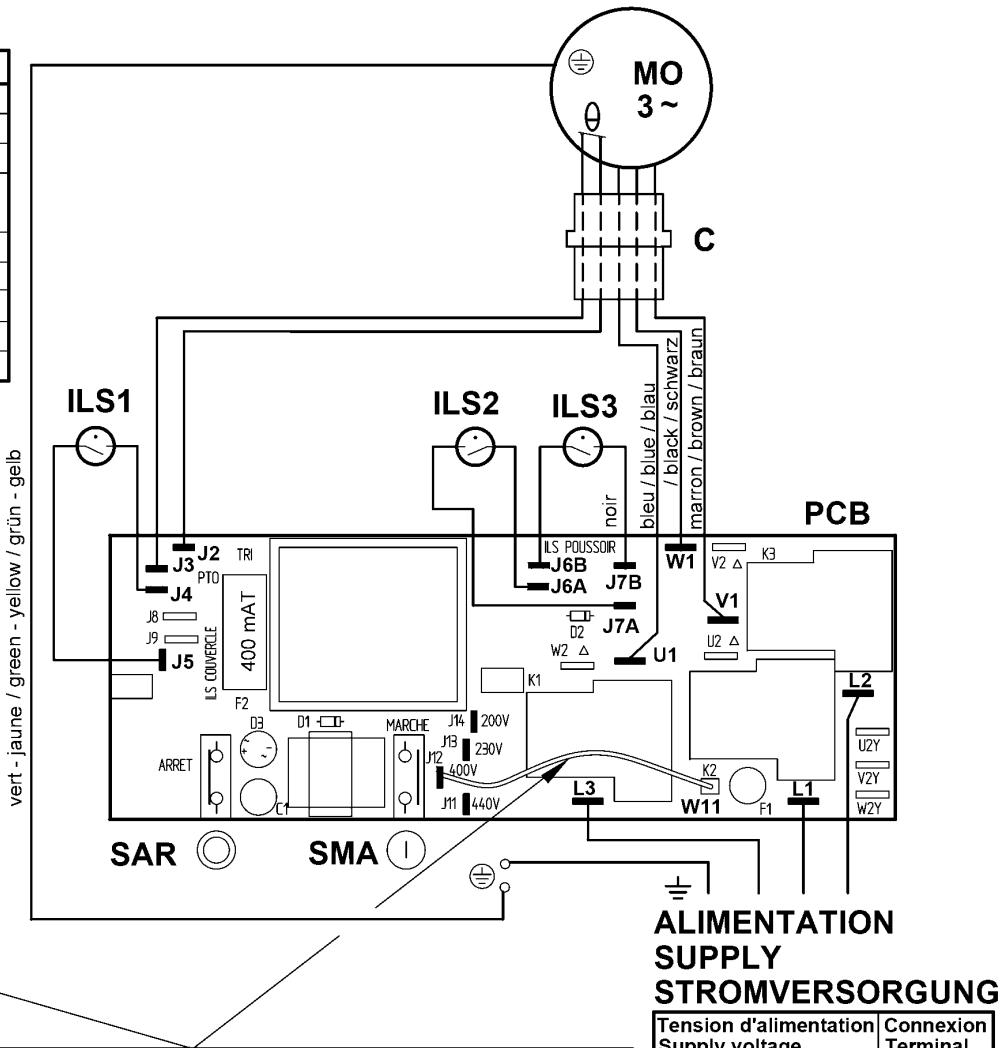
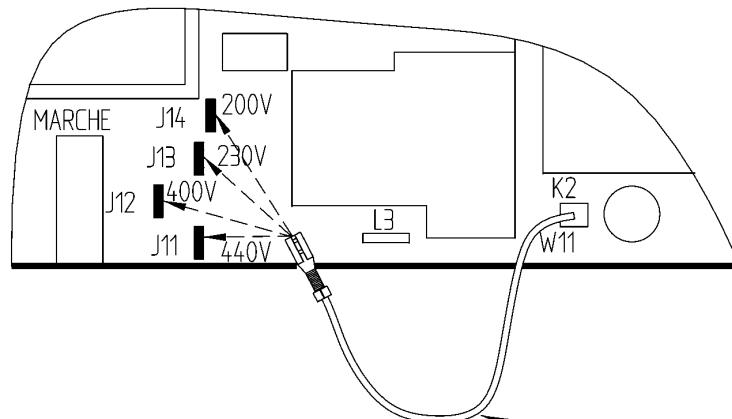
- ECOLOGIC
Tél : +33 (0)1 30 57 79 14
www.e-dechet.com

Code de l'Environnement
(Art. R543.172 à R.543-206-4)



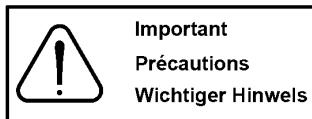
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ET DE CÂBLAGE

Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur sécurité couvercle	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur sécurité poussoir	Sicherheitschalter Stossel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir Uniquement CL55D	Sicherheitschalter Stossel Nur BloB CL55D
MO	Moteur monophasé	Motor einphasig
PCB	Carte de commande n° 102479	Kommand Kart nummer 102479
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch
SMA	Bouton poussoir marche	On switch
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector



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)



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).

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

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

220V/60Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz 3~

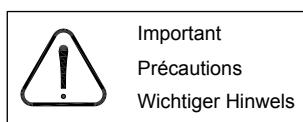
ELEKTRISCHES SCHALTBILD

Français	English	Deutsch
BV1	Button Vitesse 1	Low speed switch
BV2	Button Vitesse 2	High speed switch
C	Connector	Steckverbindung
ISC	Lid safety switch	Sicherheitsschalter Deckel
ISP1	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
ISP2	Pusher safety switch Only CL55E 2V	Sicherheitsschalter Stössel Nur CL55E 2V
MO	Motor	Motor
PCB	Control board # 106250	KontrolKarte numer 106250
SAR	Off switch	Stopschalter
θ	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

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

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

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



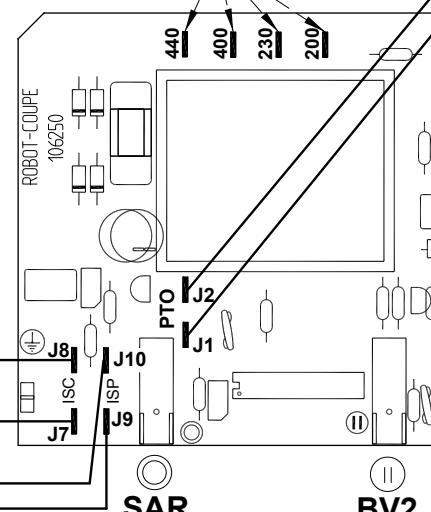
ISP2



ISP1



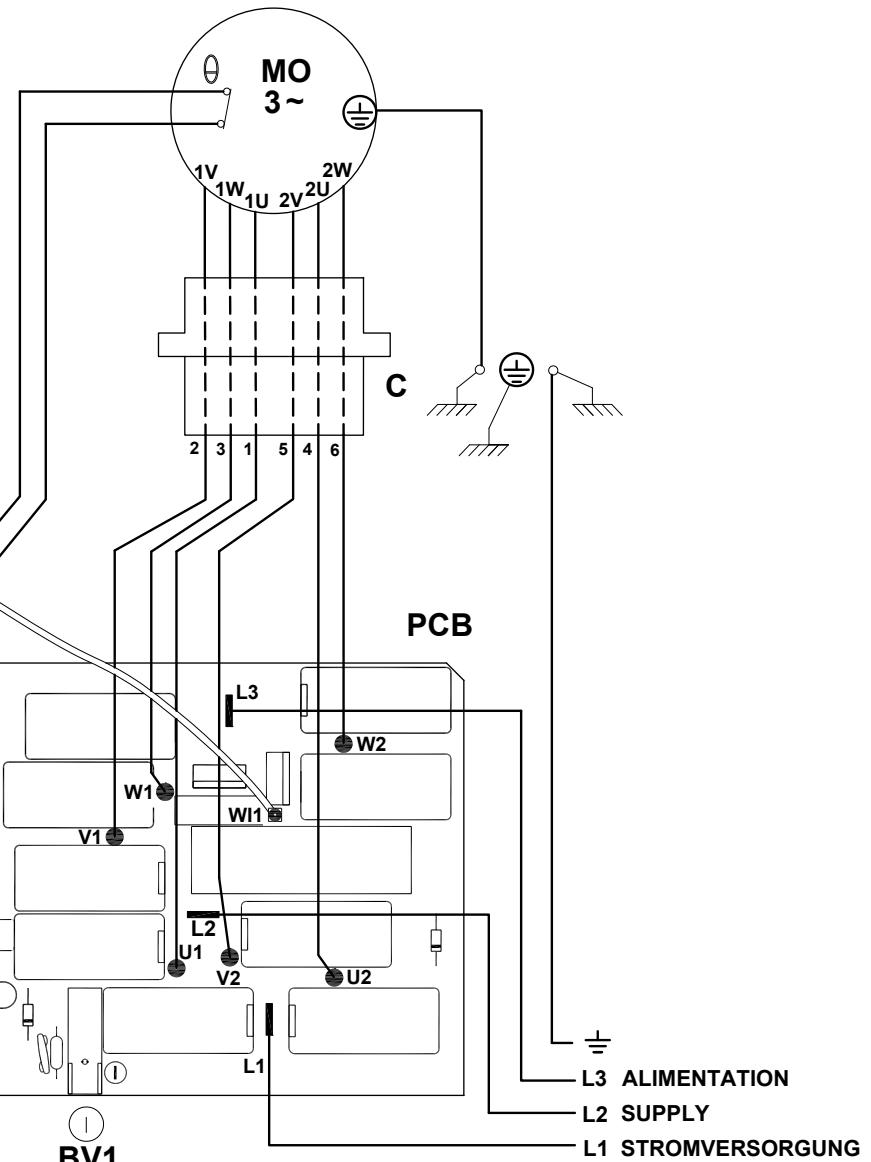
ISC



BV2

BV1

N° 408467 f



Maj : 11/14

CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A

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

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

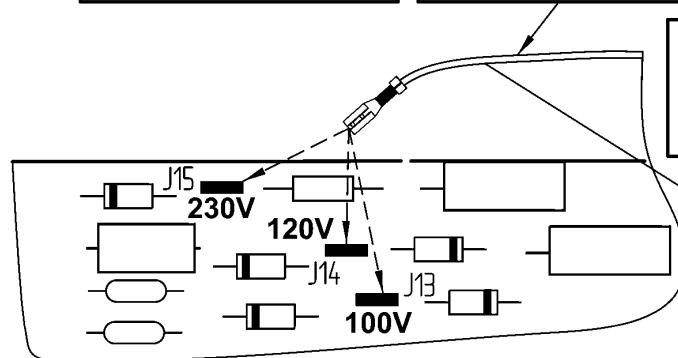


Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

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

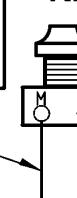
Check that the wire which allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal.

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

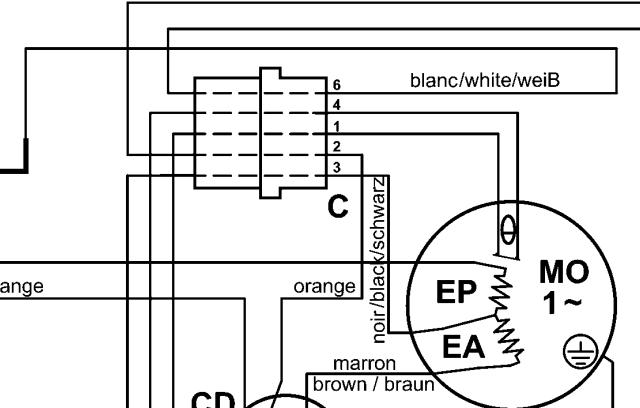


rouge/red/rot → { 100V/50-60Hz
violet/purple/violett → 120V/60Hz
blanc/white/weiß → 230V/50Hz

KD



orange

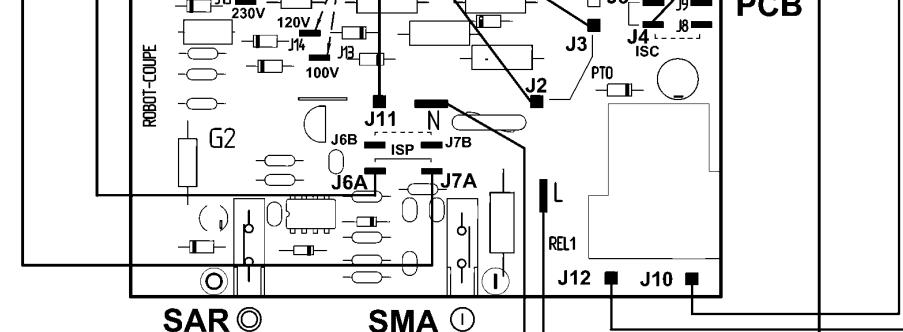


Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Steckverbindung
CD	Condensateur de démarrage	Anlasskondensator
ISC	Interrupteur sécurité couvercle	Kontakt Deckelverschluss
ISP	Interrupteur sécurité poussoir	Sicherheitschalter Stossel
KD	Relais de démarrage	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Motor einphasig
PCB	Carte de commande réf 102481	komand Kart numer 102481
EA	Phase auxiliaire	Hilfsphase
EP	Phase principale	Hauptphase
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch
SMA	Bouton poussoir marche	On switch
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector

ISP



orange



ALIMENTATION
SUPPLY
STROMVERSORGUNG

CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A - CL52E

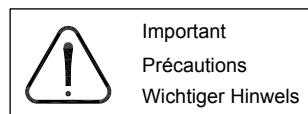
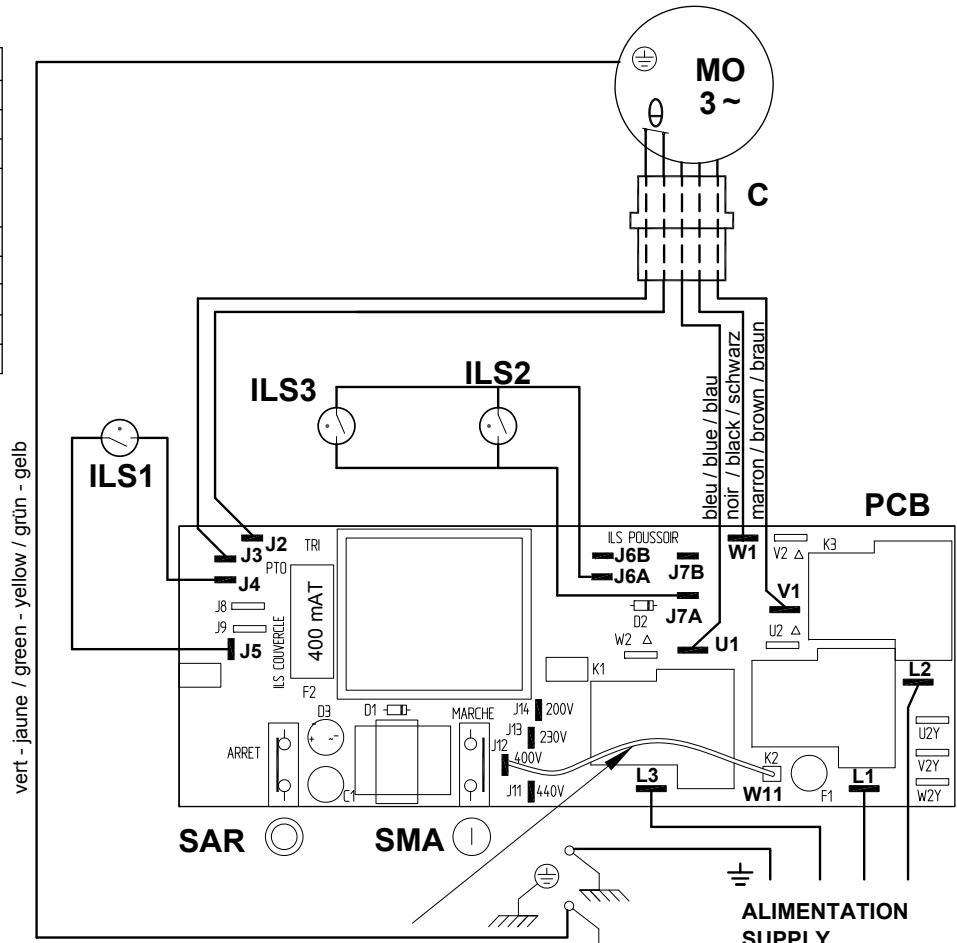
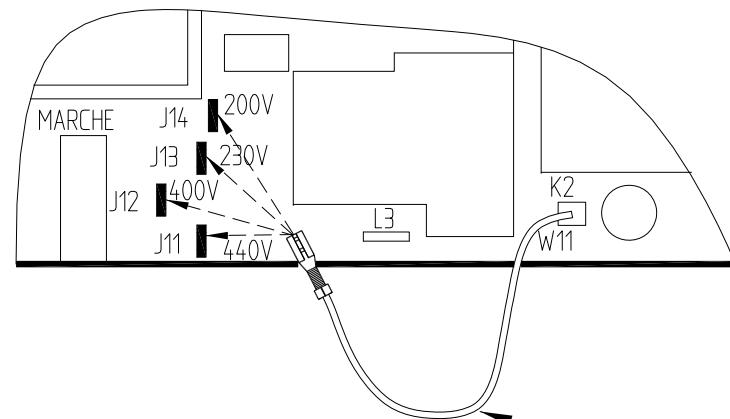
SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz 3 ~

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector
ILS1	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch
ILS2	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch
ILS3	Interrupteur de Sécurité Pousoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor
PCB	Carte de Commande Réf 102479	Control Board # 102479
SAR	Bouton Pousoir Arrêt	Off switch
SMA	Bouton Pousoir Marche	On switch
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector



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)

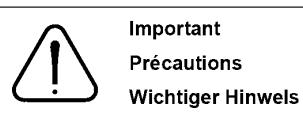
CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A

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

SCHEMA ELECTRIQUE

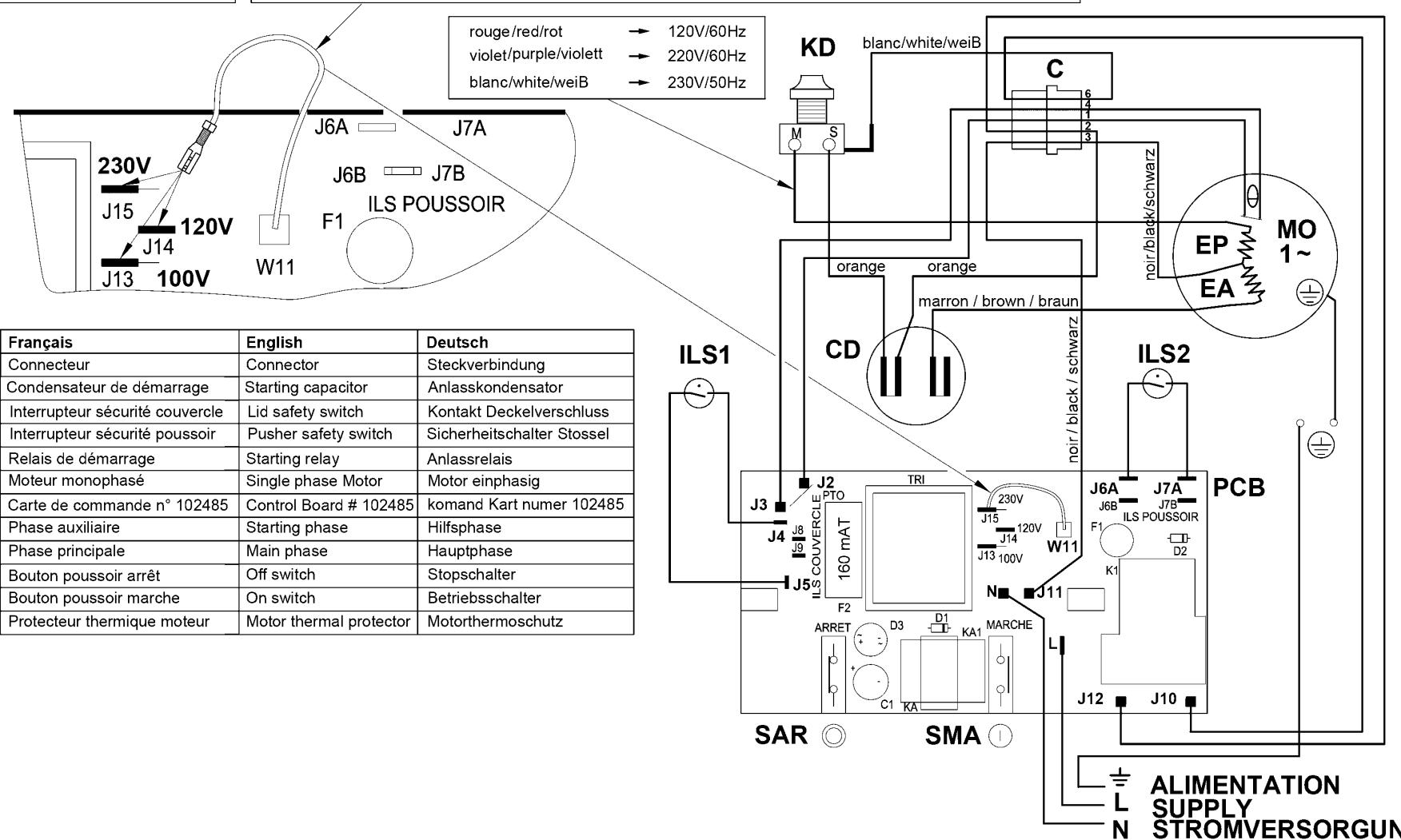
ELECTRIC DIAGRAM

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 .





robot  **coupe**®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPE 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

48, rue des Vignerons
94300 Vincennes - France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com



Réf. : 405 550 - 11/07/2023 - Français

37002314405550