

# *robot coupe*®



**Nouveau**  
Enregistrez  
votre produit  
en ligne

**CL 52 E**

# www.robot-coupe.com

## @ Enregistrez votre produit en ligne

robot coupe

La société | Nous contacter | Espace réservé | Select your country...

NOS PRODUITS ▾ GUIDE DE SÉLECTION DOCUMENTATION VIDÉOS NOS RECETTES **S.A.V.**

### S.A.V.

#### Enregistrez votre garantie en ligne

Merci d'avoir opté pour l'enregistrement en ligne de la garantie de votre produit Robot-Coupe.

Cela ne devrait prendre que quelques minutes.

Voici ce dont vous aurez besoin pour effectuer l'enregistrement de votre produit :

- Numéro de série du produit
- Date d'achat

**Enregistrer maintenant mon produit**

#### Accéder au service après vente de Robot-Coupe

robot coupe  
Authentification

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English | US | Italian | Español | Deutsch | Français

Identifiant \*

Mot de passe \*

Mot de passe perdu

Email \*

Pour nous contacter  
\* utilisez notre formulaire de contact

**Accéder au site SAV de Robot-Coupe**

# robot coupe®

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Déclare que les machines désignées par leur type ci-dessus, 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,
  - Règlement (CE) n°1935/2004 "Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
  - Règlement (UE) n°10/2011 "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
  - Directive "Réduction des Substances Dangereuses" (RoHS) 2002/95/CE,
  - Directive "DEEE" 2012/19/UE,
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :

- NF EN ISO 12100 - 2010 : Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
- NF EN 60204-1 - 2006 : Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
- NF EN 12852 : Préparateurs culinaires et blenders,
- NF EN 1678- 1998 : Coupe-légumes,
- NF EN 454 + A1 2010-02 : Batteurs-Mélangeurs,
- NF EN 12853: Batteurs et fouets portatifs (Mixers plongeants),
- NF EN 14655 : Coupe-baguettes
- NF EN 13208 : Éplucheuses à légumes
- NF EN 13621 : Essoreuses à salade
- NF EN 60529-2000 : Degrés de protection :
  - IP 55 pour les commandes électriques,
  - IP 34 pour les machines.

Montceau en Bourgogne, le 4 Mars 2016

Alain NODET  
Directeur d'Établissement



# SOMMAIRE

## GARANTIE

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

## VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COUPE-LÉGUMES CL 52 Version "E"

## MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques

## GOULOTTE A LEVIER ET SES OUTILS

## UTILISATIONS DES GOULOTTES ET CHOIX DES DISQUES

## NETTOYAGE

## ENTRETIEN

- Bagues d'étanchéité
- Lames et peignes
- Disques rapeurs

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

## SÉCURITÉ

## ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

## NORMES

## DONNÉES TECHNIQUES

- Vues éclatées
- 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.

# PRÉCAUTIONS 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.

## 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 ammoniac).
- 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 52 Version "E"

Le CL 52 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.

Le CL 52 dispose d'un couvercle amovible, une cuve métallique et un bloc moteur en inox. La goulotte pleine lune permet de travailler des produits volumineux.

Le CL 52 est doté d'un large éventail de disques et grilles pour satisfaire les plus exigeants en matière de coupe de fruits et de légumes à savoir émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières, macédoine et frites. Sa tête permet de travailler des produits volumineux.

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.

Afin de vous faciliter la tâche, nous avons décomposé dans ce manuel les différentes opérations de montage.

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.**

Nous y avons également intégré quelques exemples de fabrication qui vous permettront de vous familiariser rapidement avec votre appareil et d'apprécier les innombrables qualités de celui-ci.

## 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 52 E Monophasé

ROBOT-COUCPE équipe ses CL 52 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 52 E Triphasé

ROBOT-COUCPE équipe ses CL 52 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

## GOULOTTE A LEVIER ET SES OUTILS

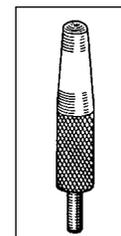
Cette goulotte permet le travail de tous types de légumes :

- la grande goulotte d'introduction sert pour le travail des légumes volumineux du type chou, céleri, salade, etc.,
- le tube sert au travail des produits longs ou fragiles.

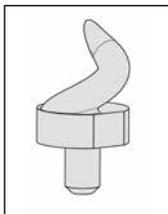
Pour la goulotte à levier, deux types d'outils ont été prévus :

### 1) le cône de chargement

Son utilisation est nécessaire lorsqu'on travaille sans la paroi amovible.



2) **l'évideur** qui sert uniquement pour le travail du chou. Grâce à cet outil, il est possible d'émincer ou de râper un chou entier sans qu'il ne soit nécessaire au préalable de le couper.



Un **outil spécial** pour le **démontage** de cet évideur a également été prévu.

### ① Phases de montage

Bloc moteur face à vous, engager le disque évacuateur noir ou l'éjecteur blanc sur l'axe moteur et vérifier qu'il est bien positionné en fond de cuve.



### 2 outils d'éjection :

Le CL 52 est livré avec 2 outils d'éjection à savoir un disque évacuateur noir et un éjecteur spécial chou blanc. Ce dernier assure une éjection particulièrement efficace lors de la réalisation de coupes de chou. Pour les autres légumes, utilisez le disque évacuateur noir.



Éjecteur chou



Disque évacuateur

### 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 :

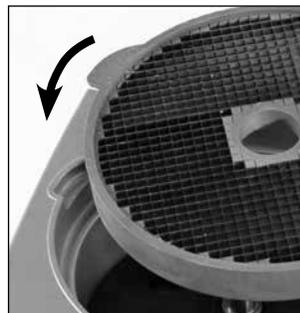
Grille macédoine / Éminceur	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

Les combinaisons indiquées d'un • sont disponibles sur notre tarif machines et accessoires.

Les dimensions de la grille macédoine doivent toujours être supérieures ou égales à celles du disque éminceur.

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.

⚠ ATTENTION

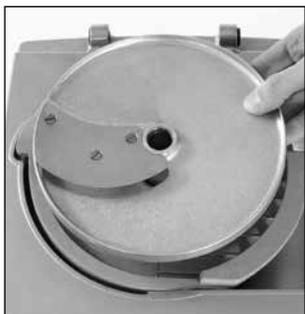
Afin d'obtenir un résultat de coupe optimale lors de la réalisation de frites, il est indispensable d'utiliser **la paroi amovible** et d'alimenter la partie gauche de la goulotte (voir photo ci-contre).

Positionnez la grille frites dans la cuve du coupe-légumes.

Assurez-vous qu'elle est correctement positionnée, le peigne frites devant se situer au niveau de l'éjection.



En cas d'utilisation de la paroi, aucun outil (cône de chargement ou évideur chou) n'est nécessaire.



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.

③ Visser ensuite le cône de chargement ou l'évideur selon le type de légumes travaillés sur l'arbre moteur. (sauf si utilisation de la paroi amovible)

Nous vous rappelons que le cône de chargement convient pour tous les types de légumes à l'exception du chou, l'évideur étant prévu à cet effet.



Cône de Chargement



Évideur chou



Attention, pour démonter l'évideur chou utiliser la clé prévue à cet effet.

En cas d'utilisation de la paroi, aucun outil (cône de chargement ou évideur chou) n'est nécessaire.

④ Positionner la tête du coupe-légumes sur le bloc moteur. Le taquet de verrouillage se trouve alors face à vous, sur votre droite.



⑤ 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 du taquet de verrouillage .

### POUR CHANGER DE DISQUE :

1) Le bloc moteur face à vous, déverrouiller de votre main droite le taquet de verrouillage servant à bloquer la tête du coupe-légumes sur le bloc moteur.



Soulever la tête du coupe-légumes de façon à la faire basculer en arrière pour dégager la cuve et dévisser le cône de chargement ou l'évideur. Pour l'évideur, se servir de l'outil de démontage prévu à cet effet.

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.

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'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.

Utiliser un **D-Clean Kit** (réf. 39881) pour un nettoyage facile et rapide des grilles macédoine 5x5, 8x8 et 10x10.

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 du taquet de verrouillage .

## UTILISATIONS DES GOULOTTES ET CHOIX DES DISQUES

La tête du coupe-légumes comprend deux goulottes :

- **une grande goulotte** permettant la coupe de légumes de type chou, céleri... Cette goulotte peut être séparée par une paroi pour le traitement des produits ronds et ovales.
- **une goulotte cylindrique** 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.
- Lever le poussoir et dégager l'entrée de la goulotte.

## UTILISATION DE LA GRANDE GOULOTTE



### ATTENTION



Afin d'obtenir un résultat de coupe optimale lors de la réalisation de frites, il est indispensable d'utiliser la **paroi amovible** et d'alimenter la partie gauche de la goulotte (voir photo ci-contre).

Suivant l'application, utilisez la paroi amovible qui permet un bon empilage des produits (pommes de terre, carottes, tomates...) qui pourraient être blessées par le cône de chargement.

- 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 détériorer la qualité de la coupe et ne permet pas d'augmenter la production
- 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
E / 1 4	pomme de terre / courgette / carotte

### ÉMINCEUR ONDULÉ



E 2	betterave / pomme de terre / carotte / courgette
E 3	betterave / pomme de terre / carotte / courgette
E 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	pommes de terre
F 10x10	pommes 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 aluminium. En effet, certains agents lessiviels trop alcalins (avec forte concentration en soude ou en ammoniacque par exemple) sont totalement incompatibles avec l'aluminium et peuvent noircir les pièces.**

## ENTRETIEN

### • BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

La bague d'étanchéité de l'axe moteur doit être régulièrement huilée (utiliser de l'huile de table).

Afin de conserver une parfaite étanchéité du moteur, il est conseillé de vérifier régulièrement l'état d'usure de cette bague et la remplacer si besoin.

Cette bague d'étanchéité est facilement remplaçable sans qu'il soit nécessaire de démonter le moteur, aussi, nous vous recommandons vivement de toujours veiller à ce qu'elle soit en bon état.

### • LAMES ET PEIGNES

Les lames et les peignes de tous nos disques constituent des pièces d'usure, qu'il est nécessaire de changer épisodiquement pour toujours obtenir la même qualité de coupe.

### • DISQUES RAPEURS

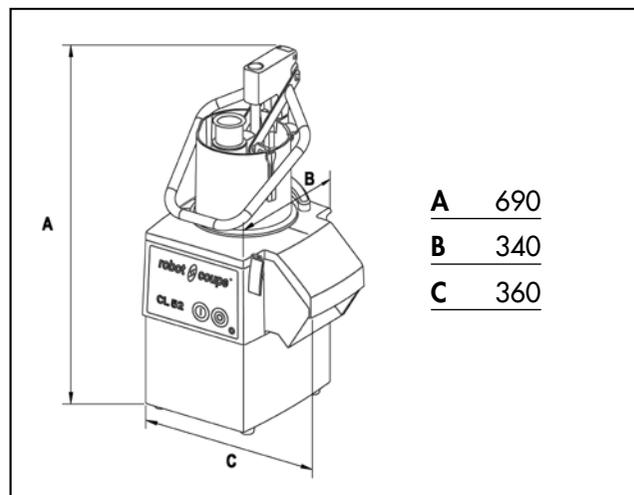
Les disques râpeurs s'altèrent dans le temps. Il est recommandé de les changer épisodiquement pour obtenir la même qualité de coupe.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### • POIDS

	Net	Emballé
CL 52 complet	25,5 kg	28 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 52 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 CL 52 est inférieur à 70 dB(A).

## • CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

CL 52 monophasé

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V/50Hz	375	5,3
240 V/50Hz	375	5,3
120 V/60Hz	450	8,9
220 V/60Hz	450	5,3

CL 52 triphasé

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
400 V/50Hz	375	2,0
220 V/60Hz	450	4,4
380 V/60Hz	450	2,6

- La puissance est indiquée sur notre plaque signalétique.

## SÉCURITÉ



# ATTENTION

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

Le CL 52 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 52 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.



## R A P P E L

**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.**

## NORMES

Se référer à la déclaration de conformité en page 3.

## 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

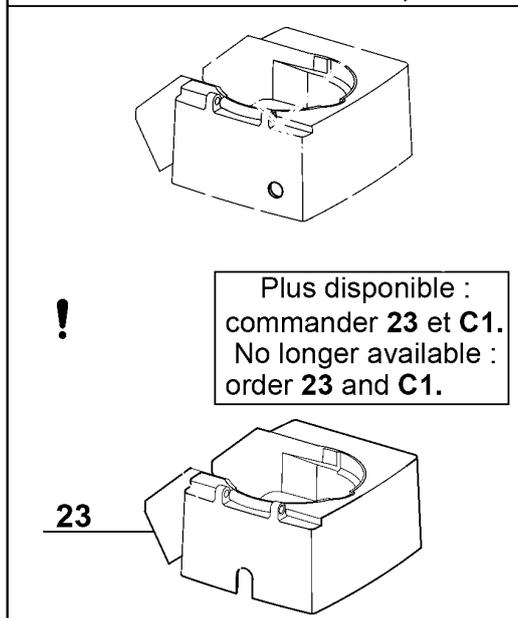
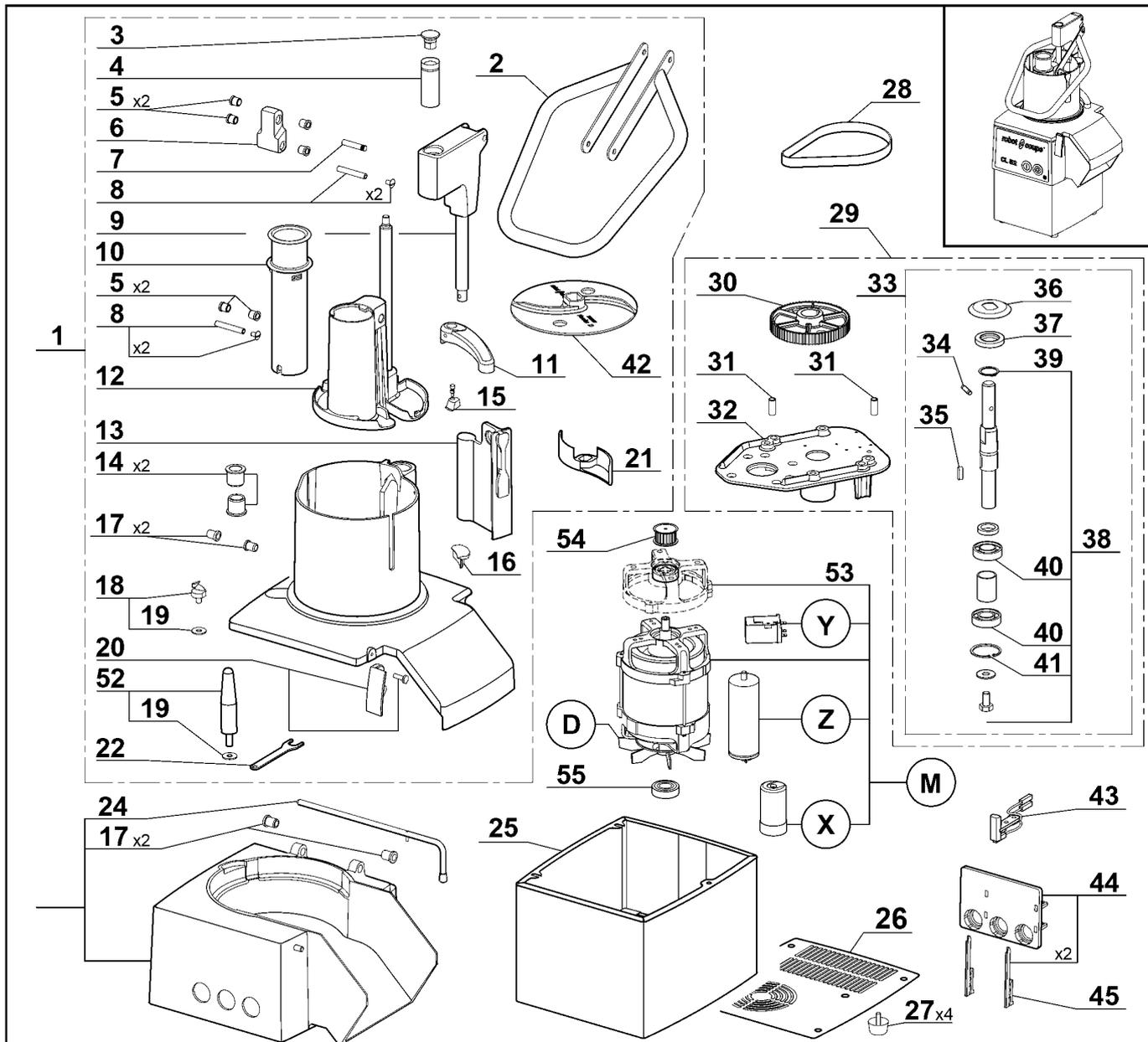
[www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com)

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

robot coupe®

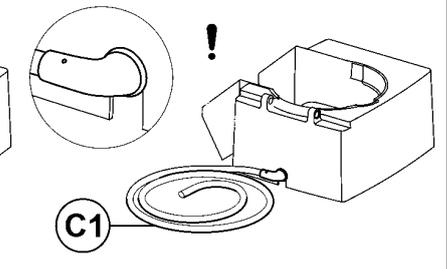
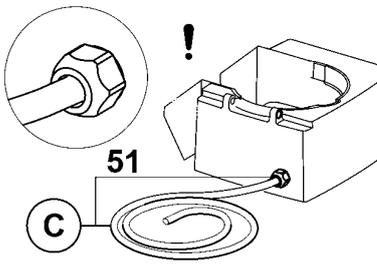
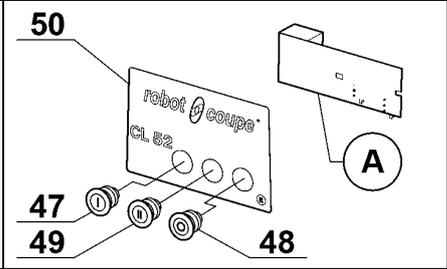
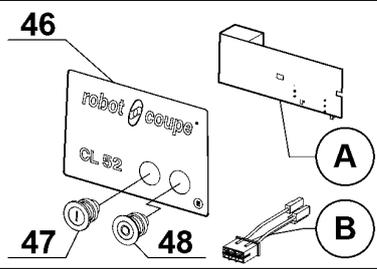
CL 52 E

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



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

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



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 673	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
2	39 661	POIGNEE CL52E	HANDLE CL52E
3	39 663	BUTEE DE POUSSOIR CL52E	PUSHER ABUTMENT CL52E
4	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT CL52E	RING OF SLIDING CL52E
5	39 664	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
6	39 665	BIELLETTE ARRIERE	BACK TIEROD
7	39 666	AXE PIVOT 8x40 MOL CL52E	AXLE 8x40 CL52E
8	39 667	AXE PIVOT 8x50 CL50E	AXLE 8x50 CL52E
9	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE CL52E	PUSHER GUIDE ASSEMBLY CL52E
10	39 662	POUSSOIR CAROTTE CL52E	CARROTS PUSHER CL52E
11	39 671	PORTE AIMANT MONTE CL52E	MAGNET HOLDER ASSEMBLY CL52E
12	39 669	POUSSOIR LEGUME MONTEE CL52E	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY CL52E
13	39 660	CLOISON AMOVIBLE CL52E	REMOVABLE WALL
14	39 670	PALIER EPAUL 15x25 CL52E (Qté=2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (Qty=2)
15	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
16	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
17	39 705	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
18	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
19	117 200	RONDELLE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION WASHER
20	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY
21	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE DEVICE
22	118 436	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH
23	39 706	ENSEMBLE CUVE	BOWL ASSEMBLY
24	100 703	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN
25	118 430	CAPOT INOX	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE
26	117 687	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
27	500 247	PIED (Qté=1)	FOOT (Qty=1)
28	507 341	COURROIE HTD 450-5Mx15	BELT HTD 450-5Mx15
29	39 674	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT ASSEMBLY
30	105 529	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
31	510 218	DOUILLE ELASTIQUE	LOCKING PIN
32	105 531	SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT
33	39 675	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
34	110 308	GOUPILLE ENTRAINEMENT	DRIVING PIN
35	203 015	CLAVETTE 6X6X20	KEY 6X6X20
36	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
37	501 678	BAGUE ETANCH 25x42x7	SHAFT SEAL 25X42X7
38	39 709	ENSEMBLE ROULEMENTS	BALL BEARINGS ASSEMBLY
39	203 068	CIRCLIPS EXT 25	C-RING (25)
40	510 217	ROULEMENT 6004 2RS	BALL BEARING 6004 2RS
41	203 206	CIRCLIPS INT 42	C-RING (42)
42	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
43	29 451	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
44	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
45	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
46	403 995	PLAQUE FRONTALE CL52E DEUX BOUTONS	FRONT PLATE (2 KNOBS) CL52E
47	502 170	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
48	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
49	503 268	BOUTON VERT II	GREEN KNOB II
50	403 998	PLAQUE FRONTALE CL52E 3 BOUTONS	FRONT PLATE (3 KNOBS) CL52E
51	515 515	PRESSE ETOUPE	POWER CORD STRAIN RELIEF
52	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
53	106 268	ROULEMENT SUPERIEUR (avec flasque)	UPPER BALL BEARING (with bracket)
54	29 530	ENSEMBLE POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
55	501 270	ROULEMENT	BALL BEARING

Index	Désignation	Description
<b>A</b>	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
<b>B</b>	FAISCEAU DE CONNEXION MOTEUR	MOTOR WIRING HARNESS
<b>C</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>C1</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>D</b>	VENTILATEUR	FAN
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR
<b>X</b>	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
<b>Y</b>	RELAIS	RELAY
<b>Z</b>	CONDENSATEUR PERMANENT	PERMANENT CAPACITOR

Type	Voltage	A	B	C	C1	D	M	X	Y	Z
T01	230/50/1 DK	102 481	49 039	39 955	39 303	104 925	303 234	502 474	504 127	502 473
T02	230/50/1			39 957	39 699					
T03	230/50/1 ZAF			39 600	39 601					
T04	230/50/1 CH			39 102	39 294					
T05	240/50/1 UK			39 138	39 312					
T06	240/50/1 Aust	102 485	49 039	39 139	39 344	104 925	303 235	502 474	504 127	510 212
T07	220/60/1			39 957	39 699					
T08	220/60/1 BRA			39 602	39 604					
T09	220/60/1 SAU	102 481	49 039	39 138	39 312	104 925	303 236	501 599	501 683	507 502
T10	120/60/1			39 140	39 313					
T11	100/60/1 JAP									
T12	400/50/3	102 479	29 600	39 141	39 314	106 025	303 080	X	X	X
T13	220/60/3						303 077			
T14	380/60/3						303 078			
T15	400/50/3 2V	106 250	X	39 141	39 314	106 025	303 250	X	X	X

**Exemple de recherche :** Vous avez acheté un **CL52 E** dont la référence est : **2 180**.

Pour trouver les références des pièces identifiées sur le dessin par une lettre, chercher la référence de votre appareil dans le tableau ci-dessous et identifier son "**Type**" (ici T02) puis dans le tableau précédent, lire les références des pièces sur la ligne correspondante à ce "**Type**".

**Research example :** You have bought a **CL52 E** whose reference is : **2 180**.

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

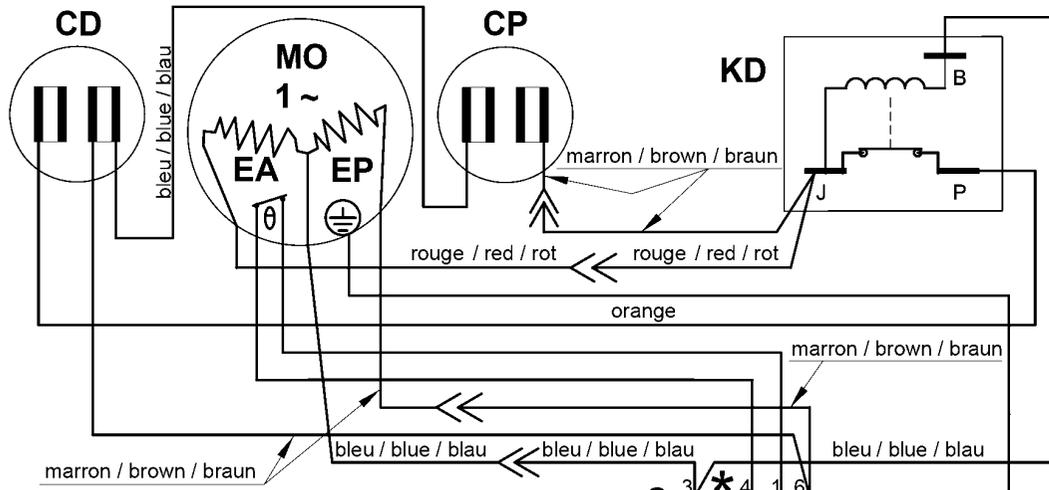
Type	Voltage	Machines
T01	230/50/1 DK	24 489
T02	230/50/1	24 490 2 180 2 181 2 182
T03	230/50/1 ZAF	24 491
T04	230/50/1 CH	24 488
T05	240/50/1 UK	24 492 2 184
T06	240/50/1 Aust	24 493
T07	220/60/1	24 494
T08	220/60/1 BRA	24 495 2 194
T09	220/60/1 SAU	24 487
T10	120/60/1	24 496
T11	120/60/1 JAP	24 502 2 192
T12	400/50/3	24 498 2 185 2 186 2 187 2 188 2 189 2 190
T13	220/60/3	24 499
T14	380/60/3	24 500
T15	400/50/3 2V	24 501

CL52E - CL55E  
SCHEMA ELECTRIQUE

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

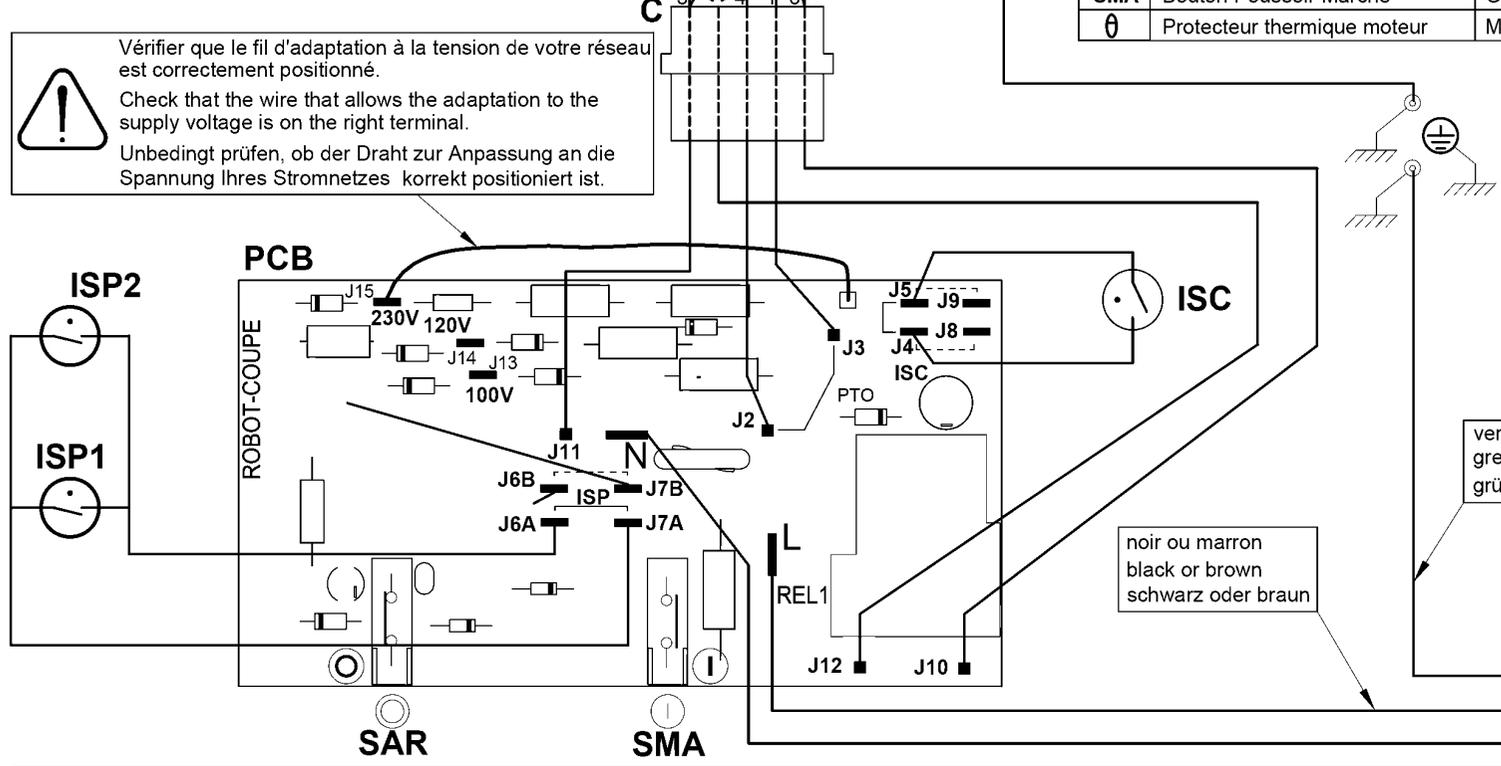
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
CD	Condensateur de Démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
CP	Condensateur Permanent	Permanent capacitor	Dauerkondensator
EA	Phase Auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase Principale	Main phase	Hauptphase
ISC	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ISP1	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stößel
ISP2	Interrupteur Sécurité Pousoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitsschalter Stößel Nur CL55E
KD	Relais de Démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de Commande Réf 102481	Control Board # 102481	Steuerkarte 102481
SAR	Bouton Pousoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton Pousoir Marche	On switch	Betriebschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

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



\* Fil non raccordé.  
\* Wire not connected.  
\* Nicht angeschlossen.

vert ou vert-jaune  
green or yellow-green  
grün oder gelb-grün

noir ou marron  
black or brown  
schwarz oder braun

⊥ ALIMENTATION  
L SUPPLY  
N STROMVERSORGUNG

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

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

400V/50Hz 3~

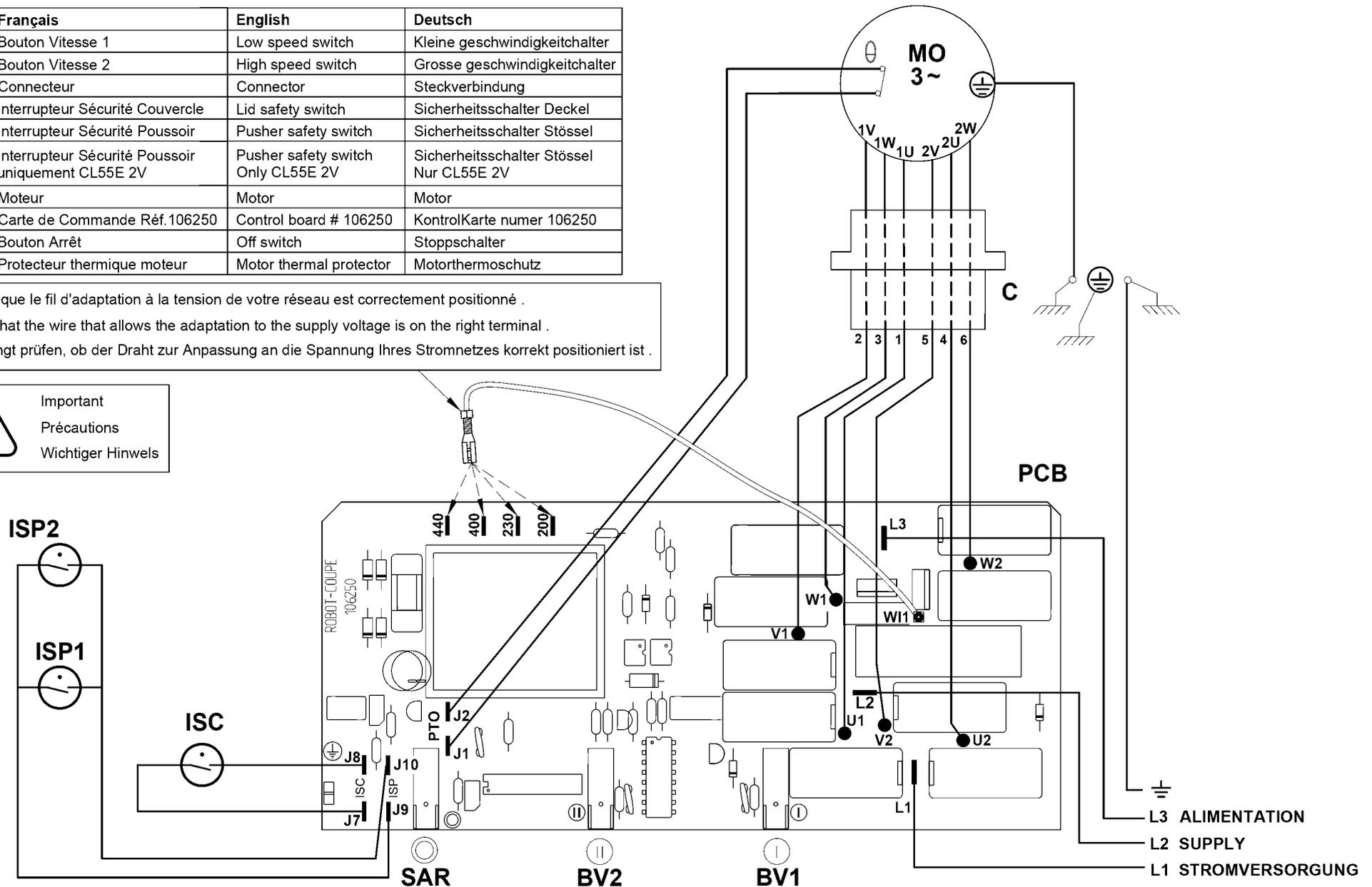
ELEKTRISCHES SCHALTBILD

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

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



Important  
Précautions  
Wichtiger Hinwels

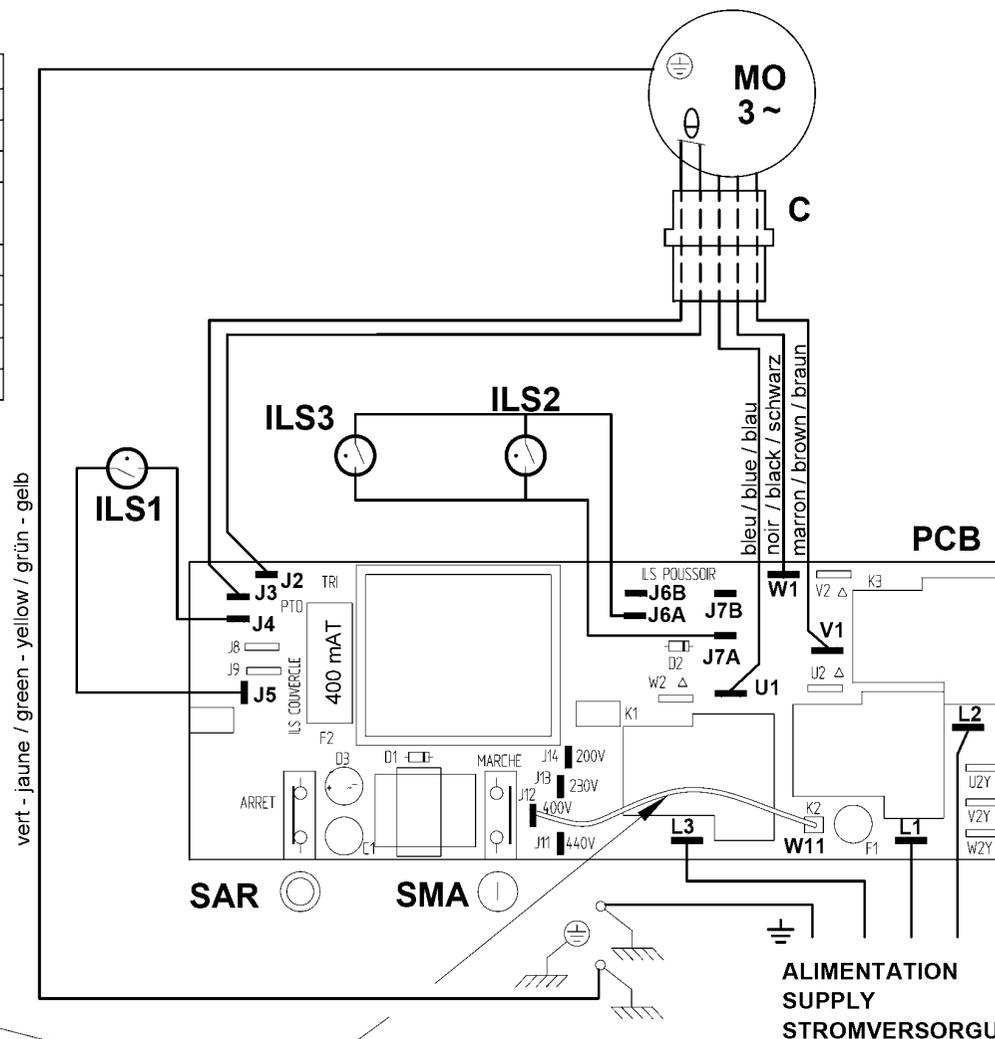
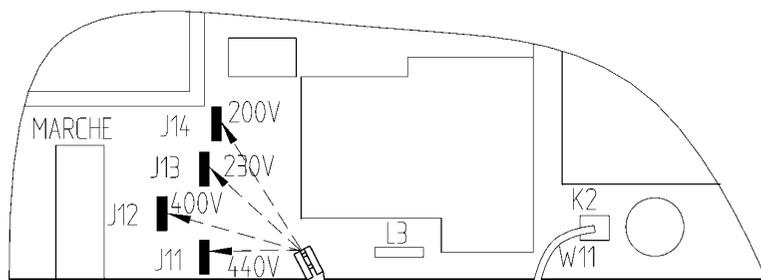


# CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A - CL52E - CL55E

## SCHEMA ELECTRIQUE

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

	Français	English	Deutsch
<b>C</b>	Connecteur	Connector	Steckverbindung
<b>ILS1</b>	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
<b>ILS2</b>	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stosel
<b>ILS3</b>	Interrupteur de Sécurité Pousoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitschalter Stosel Nur BloB CL55E
<b>MO</b>	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
<b>PCB</b>	Carte de Commande Réf 102479	Control Board # 102479	komand Kart numer 102479
<b>SAR</b>	Bouton Pousoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
<b>SMA</b>	Bouton Pousoir Marche	On switch	Betriebsschalter
<b>θ</b>	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 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 - Fax : 03 85 69 50 07  
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  
Fax : 01 43 74 36 26  
48, Rue des Vignerons  
94305 Vincennes Cedex

**[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)**