

# *robot* *coupe*®



## CL 52 E

**Robot-Coupe® USA Inc.**

P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625

264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157

e-mail: [info@robotcoupeusa.com](mailto:info@robotcoupeusa.com) - website: [www.robotcoupeusa.com](http://www.robotcoupeusa.com)

Phone : 1-800-824-1646



## OPERATING INSTRUCTIONS



## MANUAL DE INSTRUCCIÓN

## NOTICE D'INSTRUCTION

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance.  
None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.  
© All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato.  
Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.  
© Todos los derechos reservados para todos los países por : ROBOT-COUPÉ s.n.c.

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.  
Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.  
© Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe s.n.c.

# IMPORTANT WARNING



**WARNING:** In order to limit accidents such as electric shocks, personal injury or fire, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. The operation manual should be kept within easy access to all users for reference and should be read completely by all first time users of the machine.

## UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.
- **WARNING**-some of the parts are very sharp e. g. blades, discs... etc.

## INSTALLATION

- Install your machine on a stable solid base of convenient operating height.

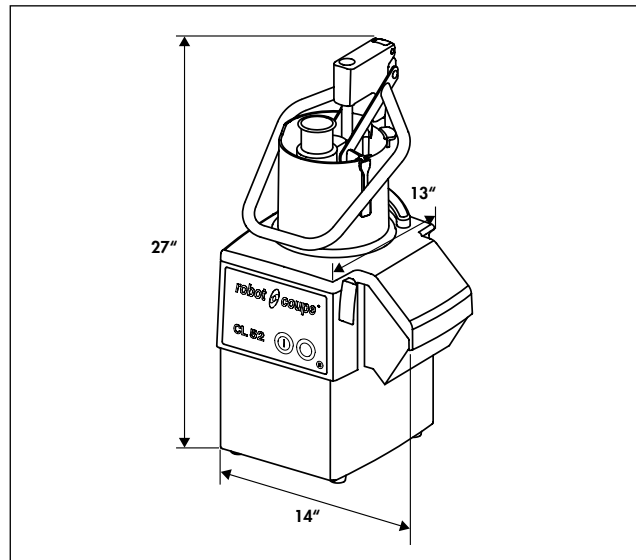
## CONNECTION

- The CL 52 "E" must be attached to standard 120 Volt 60 Hz grounded outlet NEMA 5-15. Robot Coupe recommends ground fault type outlet be used.

## HANDLING

- Always take care when handling the blades, as they are extremely sharp.

## DIMENSIONS (in inches)



## CLEANING

- As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.
- Never immerse the motor unit in water.
- For parts made from aluminum, use cleaning detergents intended for aluminum.
- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (e.g., containing too much caustic soda or ammonia).
- Robot-Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.

## MAINTENANCE

## USE

- Never try to override the locking and safety systems.
- Never insert any object into the container where the food is being processed.
- Never push the ingredients down with your hand.
- Do not overload the appliance.
- Never switch the appliance on when it is empty.

- Before opening the motor housing, it is absolutely vital to unplug the appliance.
- Check the seals and washers regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since most vegetables contain corrosive agents, e.g. citric acid.
- Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.
- Do not hesitate to contact your local Maintenance Service if something appears to be wrong.

# SUMMARY

■ **WARRANTY**

■ **IMPORTANT WARNING**

■ **INTRODUCTION TO YOUR NEW  
VEGETABLE PREPARATION MACHINE  
CL 52 "E" Version**

■ **SWITCHING ON THE MACHINE**

■ **THE LEVER-OPERATED HOPPER  
AND ITS TOOLS**

■ **HOPPER USE AND DISC CHOICE**

■ **CLEANING**

■ **MAINTENANCE**

- Motor seal
- Blades and plates
- Grating discs

■ **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

- Weight
- Working height
- Noise level

■ **SAFETY**

■ **SERVICE**

■ **TECHNICAL DATA (page 27)**

- Exploded views
- Electric and wiring diagrams

# ROBOT COUPE U.S.A., Inc. LIMITED WARRANTY

**YOUR NEW ROBOT COUPE PRODUCT IS WARRANTED TO THE ORIGINAL PURCHASER FOR A PERIOD OF ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE.**

**This LIMITED WARRANTY is against defects in the material and/or workmanship, and includes labor for replacement of defective parts, provided repairs are performed by an authorized service agency (see attached list).**

**The Customer must inform the Service Agency of the possibility of warranty coverage and provide a copy of the dated sales or delivery receipt BEFORE WARRANTY REPAIRS ARE BEGUN.**

**Replacement parts and accessories are warranted for ninety (90) days from the date of purchase when purchased separately and will be verified by dated sales receipt OR packing slip which lists that item.**

**All parts or accessories replaced under warranty must be returned to the Service Agency.**

## **THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT COUPE U.S.A., Inc. LIMITED WARRANTY:**

- 1** - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.
- 2** - Labor to sharpen and/or replacements for blades that have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.
- 3** - Materials or labor to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discolored surfaces, blades, knives, attachments or accessories.
- 4** - Any alteration, addition, or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.
- 5** - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.
- 6** - Labor charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, plates, blades, attachments), which have been replaced for any reason.

**7** - The cost of changing direction-of-rotation of three-phase electric motors (Installer is responsible).

**8** - SHIPPING DAMAGES. Visible and/or hidden damage is the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of hidden defects.

**KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.**

Neither ROBOT COUPE U.S.A., Inc. nor its affiliated companies or any of its distributors, directors, agents, employees, or insurers will be liable for indirect damage, losses, or expenses linked to the appliance or the inability to use it.

**The ROBOT COUPE U.S.A., Inc. warranty is given expressly and in lieu of all other warranties, expressed or implied, for merchantability and for fitness toward a particular purpose and constitutes the only warranty made by ROBOT COUPE U.S.A., Inc.**

# IMPORTANT WARNING



**WARNING:** In order to limit accidents such as electric shocks, personal injury or fire, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. The operation manual should be kept within easy access to all users for reference and should be read completely by all first time users of the machine.

## UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.
- **WARNING**-some of the parts are very sharp e. g. blades, discs... etc.

## INSTALLATION

- Install your machine on a stable solid base of convenient operating height.

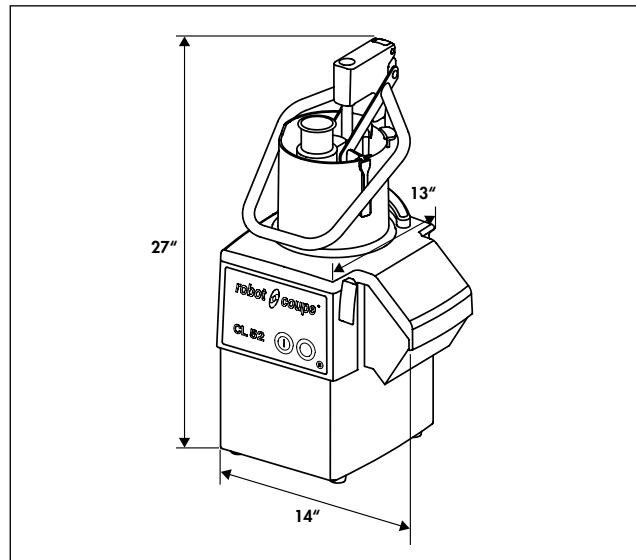
## CONNECTION

- The CL 52 "E" must be attached to standard 120 Volt 60 Hz grounded outlet NEMA 5-15. Robot Coupe recommends ground fault type outlet be used.

## HANDLING

- Always take care when handling the blades, as they are extremely sharp.

## DIMENSIONS (in inches)



## CLEANING

- As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.
- Never immerse the motor unit in water.
- For parts made from aluminum, use cleaning detergents intended for aluminum.
- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (e.g., containing too much caustic soda or ammonia).
- Robot-Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.

## MAINTENANCE

## USE

- Never try to override the locking and safety systems.
- Never insert any object into the container where the food is being processed.
- Never push the ingredients down with your hand.
- Do not overload the appliance.
- Never switch the appliance on when it is empty.

- Before opening the motor housing, it is absolutely vital to unplug the appliance.
- Check the seals and washers regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since most vegetables contain corrosive agents, e.g. citric acid.
- Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.
- Do not hesitate to contact your local Maintenance Service if something appears to be wrong.

## INTRODUCTION TO YOUR NEW VEGETABLE PREPARATION MACHINE CL 52 "E" Version

The CL 52 is perfectly geared for professional needs. It can perform a number of tasks, which you will gradually discover as you use it.

The CL 52 is equipped with a removable lid, metal bowl and stainless steel motor base. The full moon hopper is ideal for cutting large products.

For CL 52 a wide range of disk and grids are available to satisfy even the most demanding chefs when it comes to cutting up fruit and vegetables, i.e. slicing, grating, julienne, dicing and French fries discs. The head has been specially designed to handle bulky vegetables.

Thanks to its simple design, all components requiring frequent handling for maintenance or cleaning can be fitted and removed in a few moments without special tools.

To make things easier for you, this manual gives a breakdown of all the various fitting operations.

This manual contains important information designed to help the user get the most out of this vegetable preparation machine.

**We therefore recommend that you read it carefully before using your machine.**

We have also included a few examples to help you get the feel of your new machine and appreciate its numerous advantages.

## SWITCHING ON THE MACHINE

Before plugging in, check that your power supply corresponds to that indicated on the machine's identification plate.



### WARNING

**This appliance must be plugged into an grounded socket (risk of electrocution).**

The machine comes with a power supply cord having an integrally molded plug.

The CL 52 should be connected to a grounded:

120 V/ 60 Hz /1 Phase power outlet.

Robot-Coupe recommends a ground fault type outlet be used.

## THE LEVER-OPERATED HOPPER AND ITS TOOLS

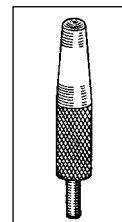
This hopper allows you to prepare all types of vegetables:

- the large feed hopper is used to prepare bulky vegetables such as cabbage, celery, lettuce, etc.,
- the tube is used to prepare long or fragile fruit or vegetables.

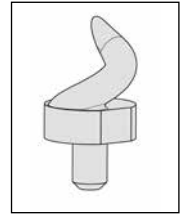
Two types of tool are designed for the the lever-operated hopper:

### 1) the loading cone

Always use the cone except for large sized vegetables when the removable divider is not in place.



2) **Cabbage cutter** used to prepare cabbage and lettuce and to prepare large sized vegetables such as potatoes and onions or other oversized vegetables.



### Wrench:

Use this tool to safely **remove** the cabbage cutter.

### 1 Assembly

With the motor unit facing you, slot the black or white ejection tool onto the drive shaft and check that it is correctly positioned at the bottom of the bowl.



### Two ejection tools:

The CL 52 is supplied with two ejection tools. The white ejector has been specially designed to cope with cabbage. For all other vegetables, use the black discharge plate.



Cabbage ejector



Discharge plate

2 Position your chosen disc:



a) If you have opted for a slicing, grating or julienne disc:

position the disc on the motor shaft. To ensure that it is correctly positioned, turn it in a clockwise direction.

b) You have chosen a dicing equipment:

i.e. a grid and a special slicing disc for diced vegetables.

Slicing discs and dicing grids can be mounted in the following combinations:

Gray shaded areas are acceptable combinations of slicing plate plus dicing grid.

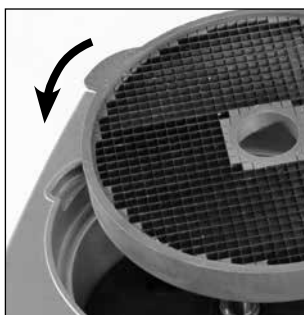
Slicer \ Dicing grid	5x5 mm (3/16" x 3/16")	8x8 mm (5/16" x 5/16")	10x10 mm (3/8" x 3/8")	14x14 mm (9/16" x 9/16")	20x20 mm (25/32" x 25/32")	25x25 mm (1" x 1")
5 mm (3/16")	●					
8 mm (5/16")		●				
10 mm (3/8")			●			
14 mm (9/16")				●		
20 mm (25/32")					●	
25 mm (1")						●

You will find all the combinations marked ● on our machines and accessories price list.

The dimensions of the dicing grid should always be equal to or greater than those of the slicing disc.

Place the dicing grid in the bowl of the vegetable processor.

Make sure that the tab on the grid is fully engaged in the locking slot of the motor unit.




Next, fit the corresponding slicing disc (straight-edged blade) and rotate in a clockwise direction to ensure that it is correctly positioned.

c) If you want to use the French fries equipment:

This equipment comprises a French fries grid and a special French fries slicing disc.

⚠ WARNING



To avoid build-up of product between disk and grid cutting French fries, remember to insert **the removable divider** in the hopper and load the potatoes into the left-hand compartment (see photo opposite).

Position the French fries grid in the vegetable preparation bowl.

Make sure that the French fries plate is correctly positioned in the locking slot of the motor unit.



When the removable divider is in place, there is no need to use additional tools, such as loading cone and cabbage cutter.



Next fit the French Fry slicing disc and rotate in a clockwise direction to check that it is correctly positioned.

Fit the removable divider into the feel lid when the French Fry kit is used. Do not use loading cone or

cabbage cutter with French Fry cutter.

3 Then, screw the loading cone or the cabbage cutter onto the motor shaft according to the type of vegetable to be prepared (unless using the removable divider).

It should be remembered that the loading cone is suitable for all types of vegetables except for cabbage and vegetables larger than 3 inches diameter. The cabbage cutter is designed for that purpose.



Loading cone



Cabbage cutter



**CAUTION:** use the wrench supplied with the appliance to remove the cabbage corer.



4 Insert the hinge pin into the locations provided at the back of the motor base.

The locking handle should now be facing you, on the right.

## TO CHANGE THE DISC:

1) With the motor unit facing you, release the aluminium locking handle used to lock the veg prep head onto the motor unit.



Lift the vegetable preparation head, tilting it back to release the bowl.

2) Remove the disc by lifting it from underneath using the hub and if necessary, turn in anti-clockwise direction to release...

If you have been using a dicing unit, we recommend you remove the grid and the disc at the same time.

This will be easier if you first rotate the discharge plate.

3) When fitting dicing equipment, we recommend that you clean the inside of the bowl with a sponge, particularly the part onto which the grid is to be fitted.

### Always use a properly cleaned grid.

Never process soft foodstuffs after hard ones without properly cleaning the grid beforehand.

Use our D-Clean Kit (ref. **39881**) to clean your:

- 5 x 5 mm - 3/16" x 3/16" inch,
  - 8 x 8 mm - 5/16" x 5/16" inch,
  - 10 x 10 mm - 3/ 8" x 3/ 8" inch
- dicing grids quickly and easily.

4) Fit the discharge plate, disc or dicing equipment as indicated in "assembly procedures" in points ❶ and ❷.

5) Close the veg prep lid and lock it onto the motor unit with the locking handle.

## HOPPER USE AND DISC CHOICE

The lid of the vegetable processor features two feed openings:


- **One large hopper** for cutting vegetables such as cabbage, celeriac, etc...

This hopper can be partitioned with the divider. This makes it easier to deal with round or oval vegetables.


- **One cylindrical hopper** for long vegetables and high-precision cutting. Cutting quality can be optimized if the compartment is used as a cutting guide.

- Raise the pusher to gain access to the feed opening.

### HOW TO USE THE LARGE HOPPER



## WARNING



To avoid buildup between disk and grid cutting French fries, remember to insert **the removable divider** in the hopper and load the potatoes into the left-hand compartment (see photo opposite).

Push with firm pressure to get full slice and consistent size French fries.

Depending on the application, use the removable divider to prevent the more fragile ones (e.g. tomatoes) from being damaged by the loading cone.

- Fill the hopper right up to the top with vegetables.

- Lower the pusher so that it is flush with the top of the feed opening.







- Press the pusher down to guide the food through the machine. The exact amount of pressure required will depend on the nature of the cut, bearing in mind that too much force reduces cutting quality without increasing throughput.

- Cut cabbages in half and remove the core before processing, in order to avoid unnecessary strain and ensure an end-product of a higher quality.

### HOW TO USE THE CYLINDRICAL HOPPER

Fill the cylindrical hopper right up to the top with vegetables. Apply a downwards pressure on the pusher and maintain it until all the vegetables have been processed.

Always press the vegetables down with a pusher to improve cutting efficiency.

SLICERS		
S 0.8 0.031"	cabbage	
S 1 1/32"	carrot/cabbage/cucumber/onion/potato/leek	
S 2 5/64" / S 3 1/8"	lemon/carrot/mushroom/cabbage/potato/cucumber/zucchini/onion/leek/bell pepper	
S 4 5/32" / S 5 3/16"	eggplant/beetroot/carrot/mushroom/cucumber/bell pepper/radish/lettuce/potato/leek/tomato	
S 8 5/16" / S 10 3/8"	eggplant/potato/zucchini/carrot	
S 14 9/16"	potato/zucchini/carrot	
RIPPLE CUT SLICER		
R 2 5/64"	beetroot/potato/carrot/zucchini	
R 3 1/8"	beetroot/potato/carrot/zucchini	
R 5 3/16"	beetroot/potato/carrot/zucchini	
GRATERS		
G 1.5 1/16"	celeriac/cheese	G 7 9/32" cabbage/cheese
G 2 5/64"	carrot/celeriac/cheese	G 9 11/32" cabbage/cheese
G 3 1/8"	carrot	Parmesan/chocolate
G 6 1/4"	cabbage/cheese	Radish
JULIENNE		
J 2x2 5/64"x 5/64"	carrot/celeriac/potato	
J 2x4 5/64"x 5/32"	carrot/beetroot/zucchini/potato	
J 2x6 5/64"x 1/4"	carrot/beetroot/zucchini/potato	
J 4x4 5/32"x 5/32"	eggplant/beetroot/zucchini/potato	
J 6x6 1/4"x 1/4"	eggplant/beetroot/celeriac/zucchini/potato	
J 8x8 5/16"x 5/16"	celeriac/potato	
DICE		
D 5x5 3/16" x 3/16"	carrot/zucchini/cucumber/céleri	
D 8x8 5/16"x 5/16"	potato/carrot/zucchini/beetroot	
D 10x10 3/8"x 3/8"	potato/carrot/zucchini/beetroot/turnip/oignon/apple	
D 14x14 9/16"x 9/16"	potato/carrot/zucchini/beetroot/céleri	
D 20x20 25/32"x 25/32"	potato/carrot/zucchini/pineapple/turnip	
D 25x25 1"x 1"	potato/courgette/turnip/apple/melon/watermelon	
FRENCH FRIES		
F 8x8 5/16" x 5/16"	potato	
F 10x10 3/8" x 3/8"	potato	

## CLEANING



### WARNING

**As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it (risk of electrocution).**

After removing the head of the vegetable preparation machine, take off the disc, followed by the grid and discharge plate where necessary.

Dishwashers are best avoided in order to prevent the aluminium parts from becoming tarnished.

Instead we recommend that you clean the machine and disk by hand using washing-up liquid.

If you do put your machine in a dishwasher, we suggest that you use a detergent designed specially for aluminium.

Metal-Safe detergents are available from detergent suppliers.

**Never immerse the motor base in water.**

**Clean it with a sponge.**



### IMPORTANT

**Check that the detergent you use is suitable for cleaning aluminium parts. Popular less expensive washing agents are highly alkaline (e.g. high caustic soda or ammonia content) and therefore totally incompatible with aluminium, causing the parts to blacken.**

## MAINTENANCE

### • MOTOR SEAL

The motor seal on the shaft should be lubricated regularly using a food safe lubricant.

In order to keep the motor completely watertight, it is advisable to check the motor seal regularly for wear and tear and replace if necessary.

The motor seal can be easily replaced without having to remove the motor, so we strongly advise you to ensure that it is in good condition.

### • BLADES AND PLATES

The blades on all our discs and dicing grids are wearing parts that need to be replaced from time to time, in order to maintain a constant high cutting quality.

### • GRATING DISCS

Grating discs deteriorate over time. We recommend you replace them from time to time, in order to maintain a constant high cutting quality.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

### • WEIGHT (lbs)

	Net	Gross
CL 52 "E" complete	56.2	61.7
Average weight of one disc	1.1	1.3

## • WORKING HEIGHT

We recommend that you position the CL 52 on a stable worktop so that the upper edge of the large feed hopper is at a height of between 46 inches and 52 inches.

## • NOISE LEVEL

The equivalent continuous sound level when the CL 52 is operating on no-load is less than 70 dB (A).

## SAFETY

**The CL 52 is equipped with a magnetic safety system** which stops the motor when either the large pusher or the feed head is opened.

To restart your machine, relock simply the feed head.

In addition, the cover locking latch is equipped with a safety mechanism which prevents the processor from being used if the cover is not correctly positioned.

The CL 52 is equipped with a **thermal protection system** which automatically stops the motor if it has been overloaded.

If this happens, allow the machine to cool completely before restarting.



## WARNING

**The discs are very sharp, handle with care.**



## REMINDER

**Do not open the feed head until the motor has come to a complete stop.**

**Never tamper with the locking and safety systems.**

**Never put hand or any object in the bowl while the machine is operating.**

**Never force the ingredients down with your hands always use the food pusher.**

## SERVICE

See warranty first then;

Should your unit requires service, check with your distributor to see where local service is available.

If not or if you wish your unit to be serviced at the factory, call for return instructions and ship the unit prepaid to our factory address.

PH : 1-800-824-1646

Robot-Coupe USA, Inc

Service Department Repair

264 South Perkins Street

Ridgeland, MS 39157

For service in Canada contact the Robot-Coupe USA factory for repair instructions.

# INDICE

■ **GARANTÍA**

■ **MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

■ **INTRODUCCIÓN A SU NUEVO  
CORTA- HORTALIZAS  
CL 52 Versión "E"**

■ **PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA**

■ **LA TOLVA DE PALANCA Y SUS  
HERRAMIENTAS**

■ **USO DE LAS TOLVAS Y  
ELECCIÓN DE LOS DISCOS**

■ **LIMPIEZA**

■ **MAINTENIMIENTO**

- Junta hermetica
- Cuchillas y peines
- Discos ralladores

■ **ESPECIFICACIONES TECNICAS**

- Peso
- Altura de trabajo
- Nivel de ruido

■ **SEGURIDAD**

■ **NORMAS**

■ **DATOS TÉCNICOS** (Página 27)

- Vista detallada
- Esquemas eléctricos y de cableado

# LA GARANTÍA LIMITADA DE ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc.

**SU NUEVO APARATO ROBOT-COUCPE TIENE UNA GARANTÍA DE UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE SU COMPRA: ESTA GARANTÍA AFECTA ÚNICAMENTE AL COMPRADOR DE ORIGEN.**

**LA GARANTÍA SE LIMITA a los defectos relacionados con el material y/o la fabricación, e incluye la mano de obra para la sustitución de las piezas defectuosas, en el caso en que las reparaciones sean efectuadas por una estación de servicio posventa agregado (véase la lista adjunta).**

**El CLIENTE debe informar el Servicio Posventa de una eventual cobertura de garantía y entregar una copia de la factura o del bono de entrega que menciona la fecha de compra ANTES DE EMPEZAR LAS REPARACIONES.**

**Las piezas de sustitución y los accesorios están garantizados noventa (90) días a partir de la fecha de compra cuando han sido compradas separadamente y se verifican mediante el impreso de venta fechado O del recibo de embalaje sobre el cual figura el inventario de las piezas.**

**Todas las piezas o accesorios sustituidos bajo garantía deben ser remitidos al Servicio Posventa.**

## LA GARANTÍA NO CUBRE LOS SIGUIENTES PUNTOS:

**1** - Cualquier deterioro del material derivado de una utilización incorrecta o inadecuada o de la caída del aparato o cualquier deterioro del mismo tipo derivado o resultante de una mala aplicación de las instrucciones (montaje mal efectuado, error de funcionamiento, limpieza y/o mantenimiento inadecuado, ubicación inadecuada, etc.).

**2** - Las piezas de sustitución de un conjunto de elementos del montaje de una cuchilla y/o la mano de obra para afilar las hojas desafiladas, deterioradas o gastadas tras un cierto tiempo de utilización considerado normal o excesivo.

**3** - Las piezas y/o la mano de obra para cambiar o reparar las superficies rayadas, manchadas deterioradas abolladas o descoloridas, las hojas, cuchillas o los accesorios.

**4** - El transporte del aparato al servicio posventa agregado para la reparación.

**5** - Los costes de mano de obra para instalar o probar las piezas o accesorios (cubas, discos, hojas ...) sustituidos arbitrariamente.

**6** - Los costes derivados del cambio de sentido de rotación de los motores eléctricos trifásicos (LA RESPONSABILIDAD INCUMBE AL INSTALADOR).

**7** - LOS DAÑOS DEBIDOS AL TRANSPORTE. La responsabilidad por los vicios, ya sean visibles u ocultos, incumbe al transportista. Un informe de reclamación debe ser inmediatamente rellenado con el transportista o en cuanto se descubra un defecto, si se trata de un vicio oculto.

CONSERVE TODAS LAS CAJAS Y EMBALAJES ORIGINALES que serán examinados durante la inspección del transportista.

ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc., ROBOT-COUCPE SA así como todas sus filiales o sociedades afiliadas, sus distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradores no pueden ser considerados como responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos relacionales con la utilización del aparato o con la imposibilidad de utilizarlo.

**La garantía ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc. se da expresamente y sustituye enteramente cualquier otra garantía, escrita o tácita, para la venta y el uso normal del aparato y constituye la única garantía hecha por ROBOT-COUCPE U.S.A. Inc.**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



**ATENCIÓN:** A fin de limitar el número de accidentes (cortocircuitos, heridas, etc.) y de reducir los daños materiales debidos a la utilización inadecuada del aparato, le aconsejamos que lea atentamente las siguientes instrucciones y las siga en todo momento. Este manual le permitirá conocer mejor su aparato y utilizarlo correctamente. Lea la totalidad de las instrucciones y haga que las lean las personas que podrían utilizar el aparato.

## DESEMBALAJE

- Saque el aparato de su embalaje con cuidado y saque todas las cajas o los paquetes que contienen los accesorios o material específico.
- Tenga CUIDADO con los accesorios cortantes (hojas, discos etc.).

## INSTALACIÓN

- Le aconsejamos que coloque su aparato sobre un soporte totalmente estable.

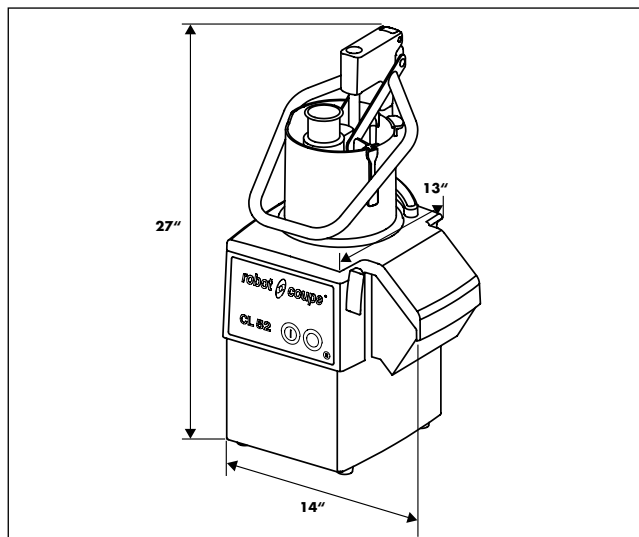
## CONEXIÓN

- El CL 52 "E" debe conectarse a una toma estándar 120V/60 Hz con tierra NEMA 15-5. Robot-Coupe recomienda usar una toma DDFT.

## MANIPULACIÓN

- Manipule siempre los discos y hojas con precaución, ya que son accesorios cortantes.

## DIMENSIONES (en pulgadas)



## UTILIZACIÓN

- Nunca trate de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.
- No introduzca ningún objeto en el recipiente de trabajo.
- Nunca empuje los alimentos con la mano.
- No sobrecargue el aparato.
- Nunca haga funcionar el aparato en vacío.

## LIMPIEZA

- Por precaución, desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza.

- Limpie sistemáticamente el aparato y sus accesorios al final del ciclo de trabajo.
- No sumerja el bloque motor en el agua.
- Utilice un producto de lavado especial para aluminio para las piezas de aluminio.
- No utilice un detergente demasiado alcalino (con una concentración demasiado elevada de soda o amoníaco) para las piezas de plástico.
- Robot-Coupe nunca podrá ser considerado responsable en caso de incumplimiento por parte del usuario de las reglas fundamentales de limpieza e higiene.

## MANTENIMIENTO

- Antes de manipular las partes eléctricas, desconecte siempre el aparato de la red.
- Verifique periódicamente el estado de las juntas o de los anillos y el funcionamiento adecuado de los dispositivos de seguridad.
- El mantenimiento y el examen de los accesorios deben ser aún más minuciosos si en las preparaciones se utilizan productos corrosivos (ácido cítrico, etc.).
- No ponga en marcha el aparato si el cable de alimentación o la clavija están deteriorados, si el aparato funciona mal o si ha sufrido cualquier tipo de daño.
- No dude en llamar al servicio de mantenimiento si observa alguna anomalía.

## SU NUEVO CORTA-HORTALIZAS CL 52 Versión "E"

El corta-hortalizas CL 52 es un aparato ideal para cocinas profesionales. Le rendirá innumerables servicios que Vd. irá descubriendo a medida que la utiliza más y más.

El CL 52 está dotado de una tapadera extraíble, de un recipiente metálico y de un bloque motor de acero inoxidable. La tolva de media luna permite preparar alimentos voluminosos.

El modelo CL 52 está equipado de una gama amplia de discos y rejillas para satisfacer al más exigente jefe de cocina cuando hay que cortar frutas y legumbres, a saber rodajas, cortes ondulados, ralladuras, bastoncillos, tiras, macedonia y patatas fritas. Su cabezal permite procesar productos voluminosos.

Gracias a su diseño sencillo, cada componente que necesita manipulación frecuente para mantenimiento o limpieza puede ser montado y desmontado con un movimiento rápido de la muñeca.

Este folleto da información importante que ayuda al usuario a beneficiarse al máximo de su inversión en el corta-hortalizas CL 52.

**Por lo tanto le aconsejamos leer detenidamente este folleto antes de comenzar a utilizar su máquina.**

Contiene también varios ejemplos de preparaciones que pueden hacerse, para ayudarle a conocer la máquina más rápidamente y valerse mejor de sus ventajas.

## PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

Antes de conectar la máquina a la toma de corriente, verifique si la del lugar es efectivamente la indicada en la placa designatoria del motor.



### ATENCIÓN

**CONECTAR OBLIGATORIAMENTE  
EL APARATO A TIERRA (PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN).**

El CL 52 está equipado con un motor :  
120 V / 60 Hz / 1

La máquina viene provista de un cable con clavija monofásica.

## LA TOLVA DE PALANCA Y SUS HERRAMIENTAS

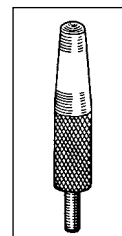
Este conducto permite trabajar todos los tipos de legumbres :

- el conducto grande de introducción que sirve para el trabajo de las legumbres voluminosas de tipo col, apio, lechuga, etc.,
- el tubo que sirve para trabajar productos largos o frágiles.

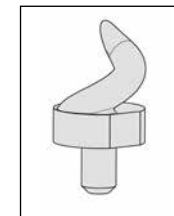
Se han previsto para el conducto con palanquita dos tipos de herramientas, a saber :

### 1) el cono de carga

Su uso es necesario cuando se trabaja sin la separación amovible.



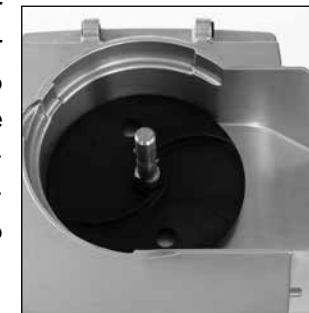
2) el **vaciador** que sirve únicamente para el trabajo de la col. Gracias a esta herramienta, se puede cortar o rallar una col entera sin que sea necesario cortarla previamente.



Se ha previsto también una **herramienta especial** para el **desmontaje** de este vaciador.

### 1 Fases de montaje

Con el bloque del motor frente a usted, introducir el disco expulsor negro o el expulsor blanco sobre el eje del motor y verificar que esté en la posición correcta en el fondo de la cuba.



### 2 herramientas de expulsión:

El CL 52 se entrega con dos herramientas de expulsión, es decir, un disco expulsor negro y un expulsor blanco especial para la col. Este último sirve para efectuar una evacuación de gran eficacia cuando se corta col. Para los otros productos, utilizar el disco expulsor negro.



Expulsor de col



Disco evacuador

2 Colocar el disco escogido :



a) Si ha seleccionado un disco de rebanar, rallar o de tipo julienne:

Colocar el disco en el eje del motor. Para asegurar que esté debidamente colocado, girarlo en dirección de las agujas del reloj.

b) Si ha elegido un equipamiento macedonia:

A saber una rejilla y un disco cortador de rodajas especial macedonia.

Los discos cortadores de rodajas pueden montarse con una rejilla macedonia según las siguientes combinaciones:

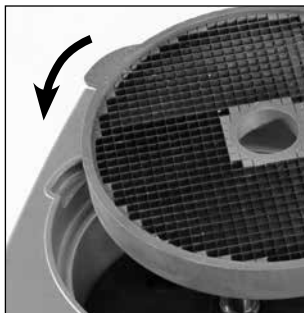
Rejilla macedonia / Cortador de rodajas	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

Las combinaciones marcadas con un punto • están disponibles en nuestra tarifa de máquinas y accesorios.

Las dimensiones de la rejilla de macedonia siempre deben ser superiores o iguales a las del disco expulsor.

Coloque la rejilla macedonia en la cuba del corta hortalizas.

Asegúrese que la uña de la rejilla está correctamente encajada en la muesca del bloque motor.



Después, encaje el disco cortador de rodajas correspondiente (disco lama derecha) y hágalo girar en el sentido de las agujas de un reloj para asegurarse que está correctamente colocado.

c) Usted ha escogido un equipo para patatas fritas:

El equipo consta de una rejilla para patatas fritas y de un disco cortador especial para patatas fritas.

**⚠ ATENCION**



Para tener un resultado de corte óptimo cuando se preparan patatas fritas, es indispensable utilizar **la separación amovible** e introducir las patatas por la parte izquierda de la tolva (ver la foto).

Colocar la rejilla para patatas fritas en el tazón del corta-hortalizas.

Cerciórese de que esté correctamente colocado, el rallador para patatas fritas debe encontrarse al nivel de expulsión.

Si se usa la separación, no es necesaria ninguna otra herramienta (cono de carga o expulsor de col).



Luego colocar la redondela apropiada para rebanar y girarla en dirección de las agujas del reloj para asegurar que esté debidamente colocada.

Colocar la separación amovible para preparar patatas fritas. No utilizar

el cono de carga ni el expulsor de col para hacer patatas fritas.

5 Atornillar después el cono de carga o el vaciador sobre el eje del motor, según el tipo de legumbres trabajadas. (salvo en caso de usarse la separación amovible).

Recordamos que el cono de carga conviene para todos los tipos de legumbres excepto la col, para la cual se ha previsto el vaciador.



Cono de carga



Expulsor de col



**ATENCIÓN:** para desmontar el expulsor de col, usar la llave prevista con tal fin.



6 Introduzca el vástago de bisagra en los espacios que se encuentran en la parte posterior del eje motor.

Bloquear la tapa sobre el bloque motor con la manivela de bloqueo.

## PARA CAMBIAR EL DISCO :

1) Frente al bloque motor, aflojar con la mano derecha la llave de bloqueo de aluminio que sirve para bloquear la manivela del corta-hortalizas sobre el bloque motor.



Alzar la cabeza de preparación de legumbres, inclinándola hacia atrás para destrabar el tazón.

2) Quitar el disco alzándolo desde abajo usando el cubo y si es necesario, girarlo en dirección contraria a las agujas del reloj para destrabarlo...

En el caso de un equipamiento macedonia, le recomendamos retirar al mismo tiempo el conjunto rejilla + disco. Para facilitar la operación, puede servirse del disco evacuador haciéndolo girar.

3) Al colocar el equipo de cortar en cubitos, le aconsejamos que limpie la parte interior del tazón, y en particular la parte donde va a colocarse la rejilla, con paño húmedo o esponja.

**Siempre debe utilizar una rejilla limpiada correctamente.**

Jamás tiene que pasar productos blandos después de productos duros sin haber previamente limpiado correctamente la rejilla.

**Utilizar un kit D-Clean (ref. 39881) para limpiar fácil y rápidamente las rejillas para macedonia**

- 5 x 5 mm - 3/16" x 3/16" pulgada,
- 8 x 8 mm - 5/16" x 5/16" pulgada,
- 10 x 10 mm - 3/ 8" x 3/ 8" pulgada.

4) Colocar la placa de descarga, el disco o el equipo de cortar en cubitos según las indicaciones en los "procedimientos de montaje" bajo notas ❶ y ❷.

5) Cerrar la tapa del corta-hortalizas y bloquearlo sobre el bloque motor con la manivela de bloqueo.

## USO DE LAS TOLVAS Y ELECCIÓN DE LOS DISCOS

a cabeza del cortador de hortalizas comprende dos bocas de introducción:

- **una gran boca de introducción** que permite el corte de hortalizas de tipo col, apio... Esta tolva puede dividirse con una placa de separación para trabajar con productos redondos y ovalados.
- **una boca de introducción de tubo** prevista para las hortalizas largas y que garantiza una precisión de corte extraordinaria. Esta calidad de corte se ve optimizada cuando este compartimento se utiliza como guía de corte.
- Levantar el apretador y liberar la entrada de la boca de introducción.

### UTILIZACION DE LA GRAN BOCA DE INTRODUCCION

 **ATENCIÓN**



Para tener un resultado de corte óptimo cuando se preparan patatas fritas, es indispensable utilizar **la separación amovible** e introducir las patatas por la parte izquierda de la tolva (ver la foto).

Para obtener un resultado de corte óptimo y constante, ejercer una presión firme sobre el empujador.

Según la aplicación, usar la separación amovible para apilar correctamente los productos (patatas, zanahorias, tomates, etc.) que podrían ser dañadas por el cono de carga.







- Introducir las hortalizas hasta arriba.
- Volver a colocar el apretador de aplomo con la boca de introducción.
- Accionar el pulsador. Este pulsador debe utilizarse solamente para el corte de hortalizas. La presión aplicada varía en función de los cortes, pero cuidado: si la presión es demasiado fuerte, puede afectar la calidad del corte e impedir aumentar la producción.
- Para cortar coles es preferible cortarlas en dos y quitar el cogollo duro para evitar esfuerzos inútiles y garantizar una mejor calidad o producto terminado.

### USO DE LA TOLVA TUBULAR

Introducir las hortalizas hasta arriba de la boca de introducción.

Presionar con el apretador manteniendo la presión hasta que las hortalizas estén completamente cortadas.

**Ejerza siempre una presión sobre las hortalizas con la ayuda de los tacos apretadores con el fin de evitar cortes fallidos.**

REBANADORES		
Re 0.8 0.031"	col	
Re 1 1/32"	zanahoria / col / cebolla / patatas / puerro	
Re 2 5/64"/Re 3 1/8"	limones / zanahoria / champiñones / col / patatas / pepino / calabaza / cebolla / puerro / pimienta	
Re 4 5/32"/Re 5 3/16"	berenjena / betabel / zanahoria / champiñones / pepino / pimienta / rabano / lechuga / patatas / tomate	
Re 8 5/16"/Re 10 3/8"	berenjena / patatas / calabaza / zanahoria	
Re 14 9/16"	patatas / calabaza / zanahoria	
REBANADOR ONDULADO		
Ro 2 5/64"	betabel / patatas / zanahoria / calabaza	
Ro 3 1/8"	betabel / patatas / zanahoria / calabaza	
Ro 5 3/16"	betabel / patatas / zanahoria / calabaza	
RALLADORES		
Ra 1.5 1/16"	apio / queso	Ra 7 9/32" col / queso
Ra 2 5/64"	zanahoria / apio / queso	Ra 9 11/32" col / queso
Ra 3 1/8"	zanahoria	Parmesano / chocolate
Ra 6 1/4"	col / queso	Rabano
BASTONCILLOS		
B 2x2 5/64"x 5/64"	zanahoria / apio / patatas	
B 2x4 5/64"x 5/32"	zanahoria / betabel / calabaza / patatas	
B 2x6 5/64"x 1/4"	zanahoria / betabel / calabaza / patatas	
B 4x4 5/32"x 5/32"	berenjena / betabel / calabaza / patatas	
B 6x6 1/4"x 1/4"	berenjena / betabel / apio / calabaza / patatas	
B 8x8 5/16"x 5/16"	apio / patatas	
MACEDONIA		
M 5x5 3/16" x 3/16"	zanahoria / calabaza / pepino / apio	
M 8x8 5/16" x 5/16"	patatas / zanahoria / calabaza / renolocha / hobo	
M 10x10 3/8" x 3/8"	patatas / zanahoria / calabaza / renolocha / hobo / cebolla / manzana	
M 14x14 9/16" x 9/16"	patatas / zanahoria / calabaza / renolocha / hobo	
M 20x20 25/32" x 25/32"	patatas / zanahoria / calabaza / piña / nabo	
M 25x25 1" x 1"	patatas / calabaza / nabo / manzana / melon / sandía	
PATATAS FRITAS		
F 8x8 5/16" x 5/16"	patatas	
F 10x10 3/8" x 3/8"	patatas	

## LIMPIEZA

**¡ ATENCION**

**Como medida de seguridad, le aconsejamos que siempre desconecte la máquina de la red antes de comenzar la limpieza (peligro de electrocución).**

Después de quitar la cabeza de la máquina de preparación de legumbres, quitar el disco, luego la rejilla y la placa de descarga en su caso.

Es mejor evitar el uso del lavavajilla para evitar que el aluminio pierda su brillo. En cambio, le aconsejamos que limpie la máquina a mano usando detergente líquido.

Si de todos modos coloca su máquina en un lavavajilla, sugerimos que use detergente específicamente apropiado para uso en aluminio.

**No se debe sumergir la base del motor en agua. Limpiarla usando paño húmedo o esponja.**

**¡ IMPORTANTE**

**Verificar que el detergente esté destinado a las piezas de aluminio, pues algunos agentes detergentes demasiado alcalinos (con elevada concentración de sosa o amoníaco, por ejemplo) son totalmente incompatibles con el aluminio y pueden ennegrecer las piezas.**

## MANTENIMIENTO

### • JUNTA HERMETICA

Se debe lubricar la junta del eje del motor regularmente (usar aceite de cocina).

Para asegurar que el motor quede completamente impermeable, verificar la junta regularmente para indicaciones de desgaste; reemplazarla si es necesario.

### • CUCHILLAS Y PEINES

Las cuchillas y los peines de todos nuestros discos son piezas de desgaste que hay que cambiar periódicamente para disponer siempre de la misma calidad de corte.

### • DISCOS RALLADORES

Los discos ralladores se alteran con el tiempo y se recomienda cambiarlos de vez en cuando para conservar la misma calidad de corte.

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

### • PESO (in libra)

	Neto	Bruto
CL 52 "E" completo	56.2	61.7
Peso medio de un disco	1.1	1.3

## • ALTURA DE TRABAJO

Le aconsejamos que coloque el modelo CL 52 en una encimera estable tal que el borde superior del conducto mayor esté a una altura de entre 46 pulgadas y 52 pulgadas.

## • NIVEL DE RUIDO

El nivel equivalente de ruido continuo al operar el modelo CL 52 sin carga es menor de 70 dB(A).

## SEGURIDAD

El CL 52 está equipado con un sistema de seguridad magnética que provoca la parada del motor en cuanto se abre la gran boca de introducción o la tapadera, impidiendo así cualquier acceso al instrumento cortador cuando este último está en movimiento.

Al abrirse la tapa, se para la máquina de inmediato.

Para arrancar la máquina de nuevo, sólo hay que volver a trabar la tapa.

Además, el taco de enclavamiento de la tapa lleva un dispositivo de seguridad que impide el funcionamiento del aparato cuando la tapa está mal colocada.

El CL 52 está equipado con un **protector térmico** que para automáticamente el motor en caso de funcionamiento demasiado prolongado o de exceso de carga.

Si esto ocurre, dejar enfriarse la máquina por completo antes de volver a arrancarla.



## ATENCIÓN

**Los discos son objetos que cortan.  
Hay que manipularlos con precaución.**



## RECUERDE

**Nunca abra la tapa antes de que el motor se haya parado por completo.**

**Nunca traten de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.**

**Sólo introduzca alimentos (nunca objetos) en las tolvas.**

**Nunca empuje los alimentos con la mano.**

## REPARACIÓN

Como primera medida, consulte la garantía.

Si el aparato requiere reparación, pregunte al distribuidor cuál es el servicio de postventa más cercano a su domicilio.

En caso de que no encontrar ninguno y si usted desea que el aparato sea reparado en fábrica, póngase en contacto con nosotros para obtener un número de autorización de devolución de mercancía y envíelo asegurado y con porte pago a la dirección de la siguiente fábrica :

PH : 1-800-824-1646  
Robot Coupe U.S.A. Inc.  
Service Department  
264 South Perkins St.,  
Ridgeland, MS 39157

Para el servicio de postventa en el Canada,  
contacta la fabrica de Robot-Coupe  
en Estados Unidos.

# SOMMAIRE

## GARANTIE

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

## MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

## 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
- Hauteur de travail
- Niveau de bruit

## SÉCURITÉ

## NORMES

## DONNÉES TECHNIQUES (page 27)

- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

# GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc.

**VOTRE NOUVELLE MACHINE ROBOT-COUCPE EST GARANTIE UN AN A PARTIR DE LA DATE D'ACHAT : CETTE GARANTIE NE CONCERNE QUE L'ACHETEUR D'ORIGINE.**

**La GARANTIE EST LIMITÉE aux défauts liés aux matériaux et / ou à la fabrication, et inclut la main d'œuvre pour le remplacement des pièces défectueuses, dans le cas où les réparations seraient effectuées par une station de service après-vente agréée (voir liste jointe).**

**Le CLIENT doit informer la Stations de Service Après-Vente d'une éventuelle couverture de garantie et fournir une copie de la facture ou du bon de livraison mentionnant la date d'achat AVANT QUE LES RÉPARATIONS NE SOIENT ENTAMÉES ;**

**Les pièces de remplacement et les accessoires sont garantis quatre vingt dix (90) jours à partir de la date d'achat quand ils sont achetés séparément et sont vérifiés à l'aide du bordereau de vente daté OU le récépissé d'emballage sur lequel sont inventoriées les pièces.**

**Toutes les pièces ou accessoires remplacés sous garantie doivent être retournés à la Station de Service Après-Vente.**

## LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :

**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** - Les pièces de remplacement d'un ensemble couteau et/ou la main d'œuvre pour affûter 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 surfaces rayées, tâchées, abîmées, bosselées ou décolorées, les lames, les couteaux ou les accessoires.

**4** - Les coûts de transport de ou jusqu'à une station de service après-vente agréée pour la réparation d'une machine.

**5** - Les coûts de main d'œuvre pour installer ou essayer des pièces ou accessoires (cuves, disques, lames ...) remplacées arbitrairement.

**6** - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (L'INSTALLATEUR EST RESPONSABLE).

**7 - LES DÉGÂTS DUS AU TRANSPORT.** Les vices visibles ou cachés incombent au transporteur. Un dossier de réclamation doit être immédiatement rempli auprès du transporteur ou dès qu'un défaut est découvert, s'il s'agit d'un vice caché.

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

ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc., ROBOT-COUCPE SA 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'utilisation de l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

**La garantie ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc. est donnée expressément et en lieu et place de toutes autres garanties, écrites ou tacites, pour la vente et l'usage normal de l'appareil et constitue la seule garantie faite par ROBOT-COUCPE U.S.A., Inc.**

# 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.

## 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.

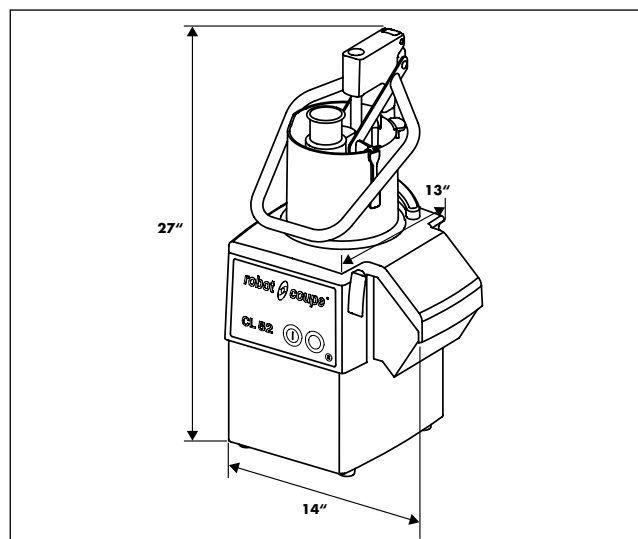
## BRANCHEMENT

- Le CL 52 "E" doit être branché sur une prise standard 120V/60Hz avec terre NEMA 15-5. Robot-Coupe conseille l'utilisation d'une prise DDFT.

## MANIPULATION

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

## DIMENSIONS (en pouces)



## 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

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



### ATTENTION

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE IMPÉRATIVEMENT  
RELIÉ À LA TERRE (RISQUE D'ÉLECTROCUTION).**

Le CL 52 est équipé d'un moteur :  
120 V / 60 Hz / 1

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

## GOULOTTE A LEVIER ET SES OUTILS

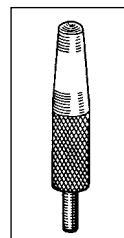
Cette goulotte permet le travail de tous types de légumes :

- 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.

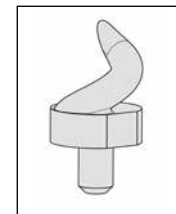
Pour la goulotte à levier, deux types d'outils ont été prévus :

### 1) le cône de chargement

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



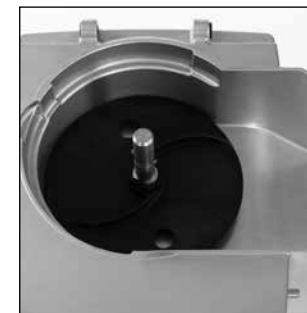
2) l'évideur qui sert uniquement pour le travail du chou. Grâce à cet outil, il est possible d'émincer ou de râper un chou entier sans qu'il ne soit nécessaire au préalable de le couper.



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.

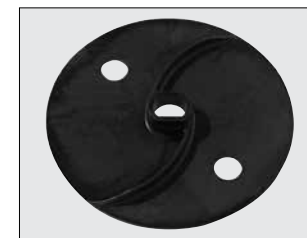


### 2 outils d'éjection :

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 :

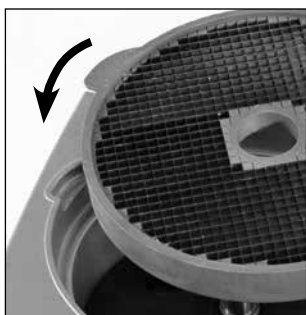
Grille macédoine / Éminceur	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

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.

Positionnez la paroi amovible lors de la réalisation de frites. Ne pas utiliser le cône de chargement, ni l'évideur chou pour la réalisation de frites.

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.



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 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.

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 nettoyer correctement la grille.

**Utiliser un D-Clean Kit (réf. 39881) pour un nettoyage facile et rapide des grilles macédoine :**

- 5 x 5 mm - 3/16" x 3/16" pouce,
- 8 x 8 mm - 5/16" x 5/16" pouce,
- 10 x 10 mm - 3/ 8" x 3/ 8" pouce

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 choux, 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



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).

Afin d'obtenir un résultat de coupe optimal et constant, exercez une pression ferme sur le poussoir.

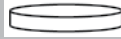





Suivant l'application, utilisez la paroi amovible qui permet un bon empilage des produits (pommes de terre, carottes, tomates...) qui pourraient être blessées par le cône de chargement.

- 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 0.031"	chou	
E 1 1/32"	carotte / chou / concombre / oignon / pomme de terre / poireau	
E 2 5/64"/E 3 1/8"	citron / carotte / champignon / chou / pomme de terre / concombre / courgette / oignon / poireau / poivron	
E 4 5/32"/E 5 3/16"	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre / tomate	
E 8 5/16"/E 10 3/8"	aubergine / pomme de terre / courgette / carotte	
E 14 9/16"	pomme de terre / courgette / carotte	
ÉMINCEUR ONDULÉ		
EO 2 5/64"	betterave / pomme de terre / carotte / courgette	
EO 3 1/8"	betterave / pomme de terre / carotte / courgette	
EO 5 3/16"	betterave / pomme de terre / carotte / courgette	
RÂPEURS		
R 1.5 1/16"	céleri / fromage	R 7 9/32" chou / fromage
R 2 5/64"	carotte / céleri / fromage	R 9 11/32" chou / fromage
R 3 1/8"	carotte	Parmesan / chocolat
R 6 1/4"	chou / fromage	Radis
BÂTONNETS		
B 2x2 5/64" x 5/64"	carotte / céleri / pomme de terre	
B 2x4 5/64" x 5/32"	carotte / betterave / courgette / pomme de terre	
B 2x6 5/64" x 1/4"	carotte / betterave / courgette / pomme de terre	
B 4x4 5/32" x 5/32"	aubergine / betterave / courgette / pomme de terre	
B 6x6 1/4" x 1/4"	aubergine / betterave / céleri / courgette / pomme de terre	
B 8x8 5/16" x 5/16"	céleri / pomme de terre	
MACÉDOINE		
M 5x5 3/16" x 3/16"	carotte / courgette / concombre / céleri	
M 8x8 5/16" x 5/16"	pomme de terre / carotte / courgette / betterave	
M 10x10 3/8" x 3/8"	pomme de terre / carotte / courgette / betterave / navet / oignon / pommes	
M 14x14 9/16" x 9/16"	pomme de terre / carotte / courgette / navet / céleri	
M 20x20 25/32" x 25/32"	pomme de terre / carotte / courgette / ananas / navet	
M 25x25 1" x 1"	pomme de terre / courgette / navet / pommes / melon / pastèque	
FRITES		
F 8x8 5/16" x 5/16"	pomme de terre	
F 10x10 3/8" x 3/8"	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 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 (en livres)

	Net	Emballé
CL 52 "E" complet	56.2	61.7
Poids moyen d'un disque	1.1	1.3

## • 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 46 pouces et 52 pouces.

## • 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).

## SÉCURITÉ

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.



## ATTENTION

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



## 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.**

## DÉPANNAGE

Regarder la garantie au préalable.

Si votre appareil a besoin d'être réparé, vérifier avec votre distributeur le service après-vente le plus proche.

Si il n'en a pas ou si vous souhaitez que votre appareil soit réparé à l'usine, nous contacter pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de la marchandise (RMA), et dès réception, l'expédier en port payé et assuré à l'adresse de l'usine.

PH : 1-800-824-1646

Robot Coupe U.S.A. Inc.

Service Department

264 South Perkins St.,

Ridgeland, MS 39157

Pour le service après-vente sur le Canada, contacter l'usine Robot Coupe aux USA.

***robot***  ***coupe***<sup>®</sup>

**TECHNICAL DATA**

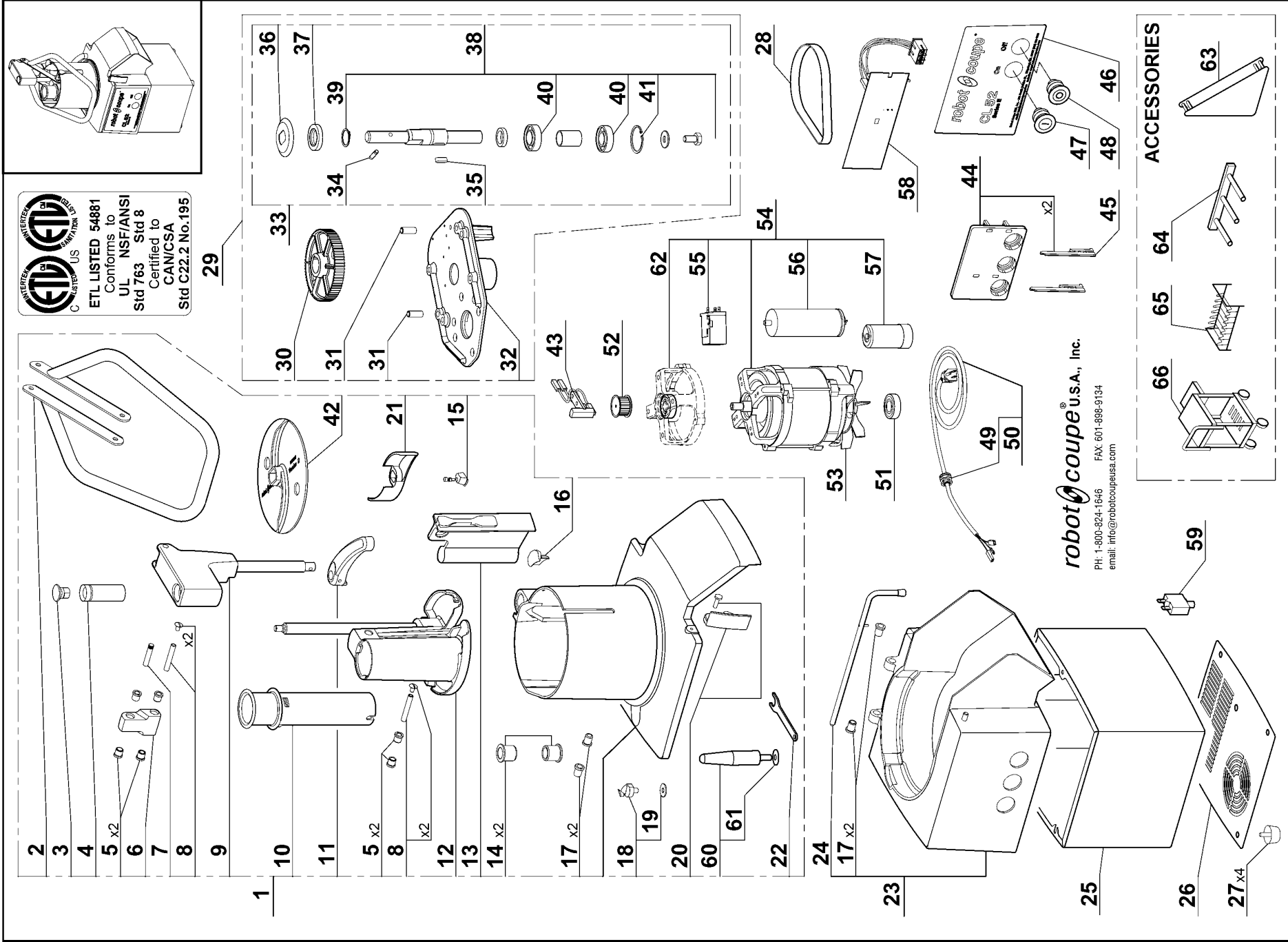
**DATOS TÉCNICOS**

**DONNÉES TECHNIQUES**

**robotcoupe®** U.S.A., Inc.

**CL52 Series E**  
Serial number 453 xxxxx 03 x-xx

1 Speed, 120 Volt, 1 Phase, 60HZ  
475 RPM, 13.5 Amps



**ETL** LISTED 54881  
Conforms to  
UL NSF/ANSI  
Std 763 Std 8  
Certified to  
CAN/CSA  
Std C22.2 No.195

**robotcoupe®** U.S.A., Inc.  
PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-896-9134  
email: info@robotcoupeusa.com

ACCESSORIES

Maj : 12/2013 REV : a

Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	39 673	COMPLETE FEED LEAD	COUVERCLE COMPLET
2	39 661	HANDLE CL52E	POIGNEE CL52E
3	39 663	PUSHER ABUTMENT CL52E	BUTEE DE POUSSOIR CL52E
4	39 672	RING OF SLIDING CL52E	BAGUE DE GLISSEMENT CL52E
5	39 664	SHOULDERED RINGS (Qty=2)	BAGUE EPAULEE (Qté=2)
6	39 665	BACK TIEROD	BIELLETTE ARRIERE
7	39 666	AXLE 8x40 CL52E	AXE PIVOT 8x40 MOL CL52E
8	39 667	AXLE 8x50 CL52E	AXE PIVOT 8x50 CL50E
9	39 668	PUSHER GUIDE ASSEMBLY CL52E	GUIDE POUSSOIR MONTE CL52E
10	39 662	CARROTS PUSHER CL52E	POUSSOIR CAROTTE CL52E
11	39 671	MAGNET HOLDER ASSEMBLY CL52E	PORTE AIMANT MONTE CL52E
12	39 669	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY CL52E	POUSSOIR LEGUME MONTEE CL52E
13	39 660	REMOVABLE WALL	CLOISON AMOVIBLE CL52E
14	39 670	SHOULDERED RINGS 18x25 (Qty=2)	PALIER EPAUL 15x25 CL52E (Qté=2)
15	29 706	PUSHER STOP ASSEMBLY	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR
16	117 321	ANTI-FRICTION STOP	BUTEE ANTI FRICTION
17	39 705	SHOULDERED RINGS (Qty=2)	BAGUE EPAULEE (Qté=2)
18	29 692	GOUGE ASSEMBLY	ENSEMBLE EVIDOIR
19	117 200	ANTI-FRICTION WASHER	RONDELLE ANTI FRICTION
20	29 501	LATCH ASSEMBLY	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE
21	118 420	CABBAGE DISCHARGE DEVICE	EVACUATEUR CHOUX
22	118 436	GOUGE WRENCH	CLEF EVIDOIRE
23	39 706	BOWL ASSEMBLY	ENSEMBLE CUVE
24	100 703	HINGE PIN	TIGE DE CHARNIERE
25	118 430	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE	CAPOT INOX
26	118 443	BOTTOM PLATE	PLAQUE DE FOND
27	500 247	FOOT (Qty=4)	PIED (Qté=4)
28	507 341	BELT HTD 450-5Mx15	COURROIE HTD 450-5Mx15
29	39 674	TRANSMISSION SUPPORT ASSEMBLY	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION
30	105 529	DRIVEN PULLEY	POULIE RECEPTRICE
31	510 218	LOCKING PIN	DOUILLE ELASTIQUE
32	105 531	TRANSMISSION SUPPORT	SUPPORT TRANSMISSION
33	39 675	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR
34	110 308	DRIVING PIN	GOUILLE ENTRAINEMENT
35	203 015	KEY 6X6X20	CLAVETTE 6X6X20
36	101 547	DEFLECTOR	DEFLECTEUR
37	501 678	SHAFT SEAL 25X42X7	BAGUE ETANCH 25x42x7
38	39 709	BALL BEARINGS ASSEMBLY	ENSEMBLE ROULEMENTS
39	203 068	C-RING (25)	CIRCLIPS EXT 25
40	510 217	BALL BEARING 6004 2RS	ROULEMENT 6004 2RS
41	203 206	C-RING (42)	CIRCLIPS INT 42
42	102 690	SLING PLATE	DISQUE EVACUATEUR
43	29 451	SAFETY SWITCH ASSEMBLY	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE
44	29 533	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE
45	117 703	CONTROL BOARD FIXING KEY	CLAVETTE FIXATION PLATINE
46	403 995	FRONT PLATE CL52E	PLAQUE FRONTALE CL52E
47	502 170	GREEN KNOB	BOUTON VERT
48	502 169	RED KNOB	BOUTON ROUGE
49	515 515	STRAIN RELIEF	PRESSE ETOUPE
50	507 129	POWER CORD	CABLE D'ALIMENTATION
51	501 270	BALL BEARING 6203 2RS	ROULEMENTS 6203 2RS
52	29 530	DRIVING PULLEY ASSEMBLY	ENSEMBLE POULIE MOTRICE
53	104 925	FAN	VENTILATEUR
54	303 236	MOTOR	MOTEUR
55	501 683	VOLTAGE RELAY	RELAIS DE TENSION
56	507 502	PERMANENT CAPACITOR 60µF 250V	CONDENSATEUR PERMANENT 60µF 250V



Index	Pièce / Part	Description	Désignation
57	501 599	STARTING CAPACITOR 240µF 120V	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE 240µF 120V
58	102 481	CONTROL BOARD	CARTE DE COMMANDE
59	118 442	CIRCUIT BREAKER	COUPE CIRCUIT
60	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
61	117 200	RONDELLE	WASHER
62	106 268	ROULEMENT SUPERIEUR (avec flasque)	UPPER BALL BEARING (with braket)
63	27 258	PLATE RACK (INDIVIDUAL)	RANGE DISQUE INDIVIDUEL
64	101 230	PLATE RACK (WALL MOUNT)	RANGE DISQUES MURAL
65	R255	PLATE RACK	RANGE DISQUES
66	R199	ROBO - CART	CHARIOT



# CL 52 Series E - CL 55 Series E

ELECTRIC DIAGRAM

120V-60Hz Single phase

ESQUEMA CONEXIONES

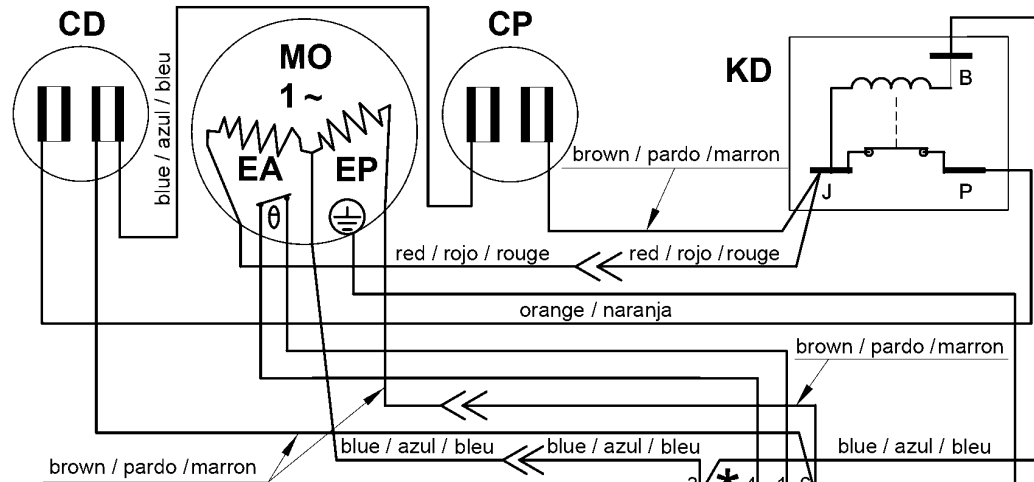
SCHEMA ELECTRIQUE

Serial # : CL 52 Series E:

from 453XXXXX 03 F - MM

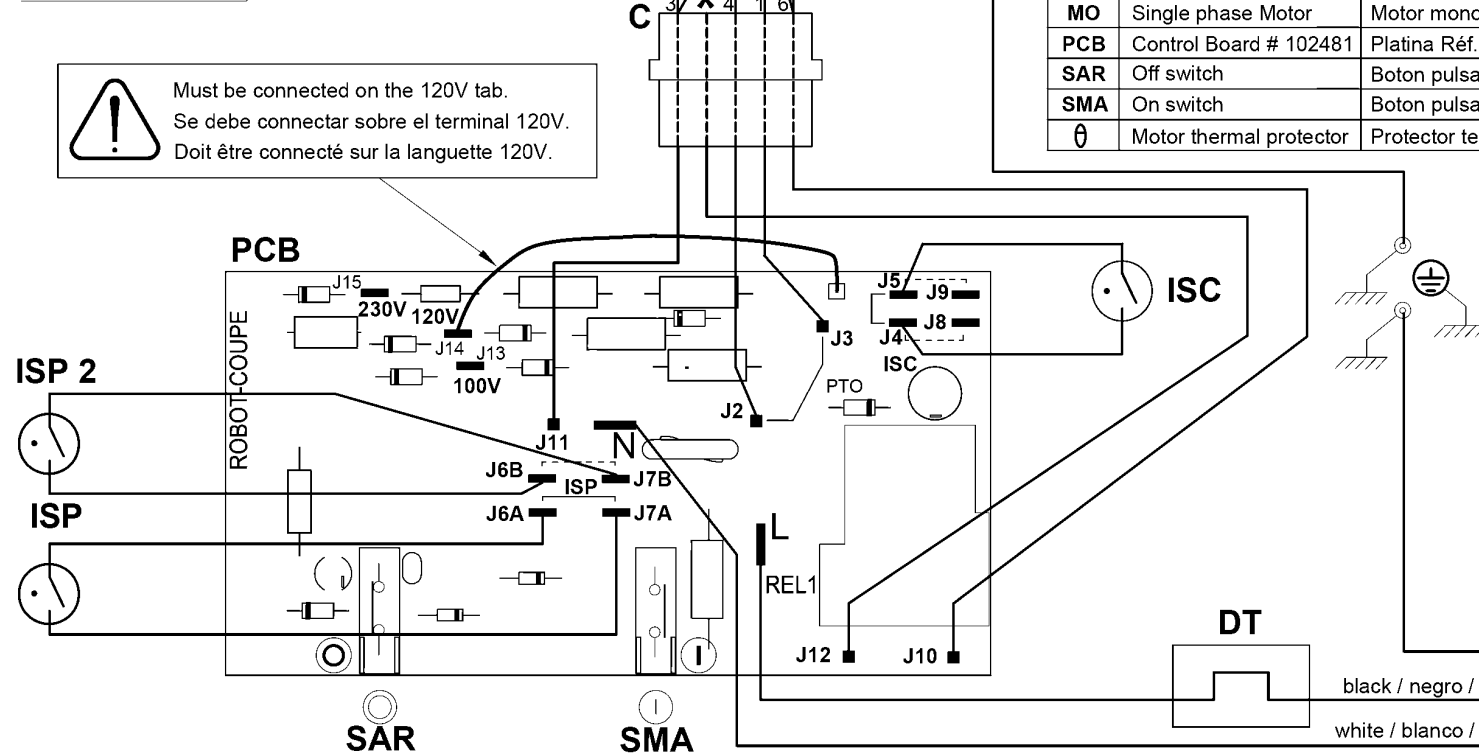
Serial # : CL 55 Series E:

from 457XXXXX 03 G - MM



	English	Espanol	Français
C	Connector	Connecteur	Connecteur
CD	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Condensateur de Démarrage
CP	Permanent capacitor	Condensador permanente	Condensateur Permanent
DT	Circuit-breaker 15 A	Disyuntor 15 A	Coupe-circuit 15 A
EA	Starting phase	Fase auxiliar	Phase Auxiliaire
EP	Main phase	Fase principale	Phase Principale
ISC	Lid safety switch	Interruptor de seguridad tapa	Interrupteur Sécurité Couverture
ISP	Pusher safety switch	Interruptor de seguridad boton	Interrupteur Sécurité Pousoir
ISP2	Pusher safety switch Only CL55 Series E	Interruptor de seguridad boton Únicamente CL55 Series E	Interrupteur Sécurité Pousoir uniquement CL55 Series E
KD	Starting relay	Rele d'arranque	Relais de Démarrage
MO	Single phase Motor	Motor monofasico	Moteur monophasé
PCB	Control Board # 102481	Platina Réf. 102481	Carte de Commande Réf. 102481
SAR	Off switch	Boton pulsador de parada	Bouton Pousoir Arrêt
SMA	On switch	Boton pulsador d'arranque	Bouton Pousoir Marche
θ	Motor thermal protector	Protector termico del motor	Protecteur thermique moteur

Must be connected on the 120V tab.  
Se debe conectar sobre el terminal 120V.  
Doit être connecté sur la languette 120V.



Wire not connected.  
\* Hilo no conectado.  
Fil non raccordé.

⊥ SUPPLY  
L ALIMENTACION  
N ALIMENTATION

black / negro / noir  
white / blanco / blanc







---

***robot coupe***<sup>®</sup>

**Robot-Coupe<sup>®</sup> USA. Inc.**

P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625

264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157

e-mail: [info@robotcoupeusa.com](mailto:info@robotcoupeusa.com)

website: [www.robotcoupeusa.com](http://www.robotcoupeusa.com)

Phone : 1-800-824-1646