

robot coupe®



CL 55 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 - website: www.robotcoupeusa.com

Phone : 1-800-824-1646

OPERATING INSTRUCTIONS



MANUAL DE INSTRUCCIÓN

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.

NOTICE D'INSTRUCTION

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 clean and level floor with adequate room to safely operate the machine.

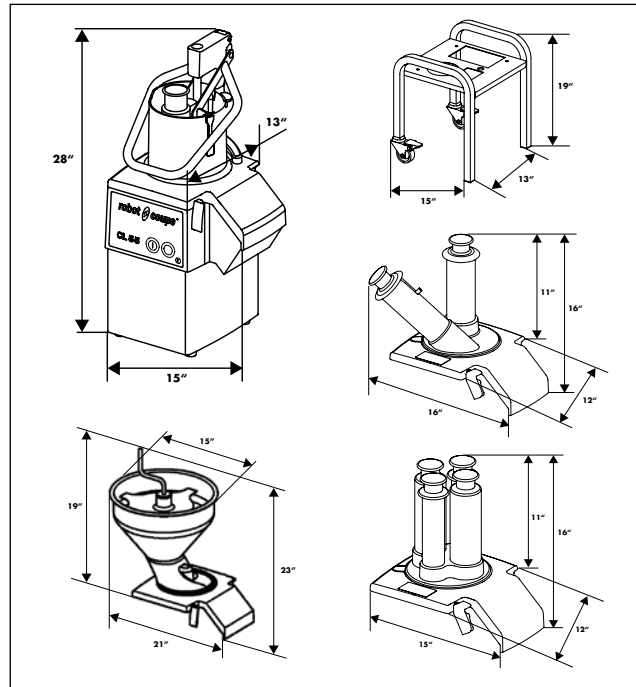
CONNECTION

- The CL 55 "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)



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.

CLEANING

- As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments regularly each 50 to 100 pounds of processing and 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

- 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	■	CHOOSING THE RIGHT DISC
■	IMPORTANT WARNING	■	CLEANING
■	INTRODUCTION TO YOUR NEW VEGETABLE PREPARATION MACHINE CL 55 "E" Version	■	MAINTENANCE <ul style="list-style-type: none">• Motor seal• Blades and plates• Grating discs
■	SWITCHING ON THE MACHINE	■	TECHNICAL SPECIFICATIONS <ul style="list-style-type: none">• Weight• Working height• Noise level
■	FUNCTIONS OF HOPPERS AND THEIR TOOLS <ul style="list-style-type: none">• Pusher feed-head• Tubes feed head• Automatic feed head	■	SAFETY
■	INSTALLING THE DISCS AND TOOLS	■	SERVICE
■	INSTALLING THE HOPPERS <ul style="list-style-type: none">• Pusher feed-head• Tubes feed head• Automatic feed head	■	TECHNICAL DATA (Page 33) <ul style="list-style-type: none">• Exploded views• Electrical and wiring diagrams
■	CHANGING THE DISCS		

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 clean and level floor with adequate room to safely operate the machine.

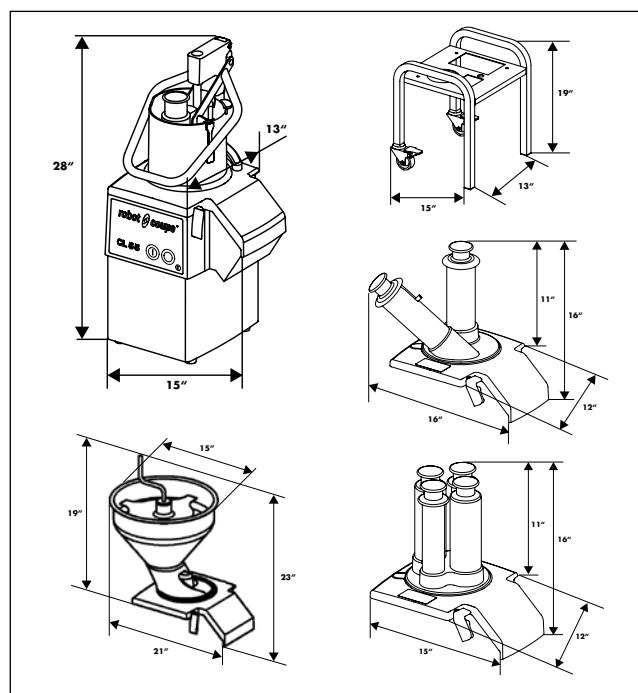
CONNECTION

- The CL 55 "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 regularly each 50 to 100 pounds of processing and 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

- 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.

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.

INTRODUCTION TO YOUR NEW VEGETABLE PREPARATION MACHINE CL 55 "E" Version

The CL 55 is perfectly geared to professional needs. It can perform any number of tasks, which you will gradually discover as you use it.

For CL 55 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 fried potatoes discs.

Its numerous functions will open the door to a whole new culinary world.

Thanks to its simple design, all components requiring frequent handling for maintenance or cleaning can be fitted and removed easily.

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 the CL 55 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 earthed socket (risk of electrocution).

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

The CL 55 should be connected to a grounded:
120 V/ 60 Hz /1 Phase power outlet.

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

FUNCTIONS OF HOPPERS AND THEIR TOOLS

• PUSHER FEED-HEAD

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 lever-type hopper:

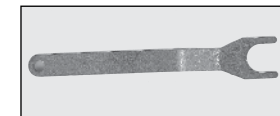
1) **The loading cone**, which guides the vegetables (except for cabbage) towards the blades. This tool must be screwed firmly onto the motor shaft.

Loading cone should not be used when processing large firm vegetables such as large potatoes or onions. Use the Cabbage cutter below.



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.



• TUBES FEED HEADS

4 TUBES FEED-HEAD

This feed-head is equipped with 4 straight tubes: 2 straight tubes of 50 mm diameter and 2 straight tubes of 70 mm diameter.

This hopper is designed for the preparation of long vegetables like carrots, cucumbers, leeks, etc., or of fragile fruit and vegetables such as tomatoes, bananas, etc.



STRAIGHT AND SLOPING TUBES HOPPER

This hopper consists of two straight tubes with a diameter of 75 mm diameter, a 50 mm insert and 2 pushers of 50 mm and 70 mm. The insert allows you to modify the diameter of the tubes.



This hopper performs the same functions as the one described above with its straight tube. But it is different in that it is equipped with a sloping tube especially designed for slanted cutting.

No special tool is required to attach these hoppers onto the disc.

AUTOMATIC FEED-HEAD

This hopper is intended for continuous cutting tasks.

It is ideal for slicing delicate vegetables such as mushrooms and tomatoes, grating carrots, slicing potatoes and cutting french fries, to mention but a few of its uses.



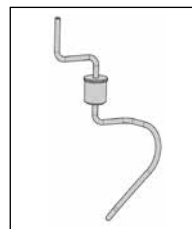
This hopper is not suitable for certain specific tasks, such as :

- slicing long vegetables (use the small opening in the whole feed head).
- preparing bulky vegetables which are too big to be fed into this hopper (use the pusher feed-head).

Make sure that the agitator is in place, in order to avoid blockages and variations in cutting quality. It is vital that this tool be fitted each time the automatic hopper is used.

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

1) **The agitator**, which guides the vegetables (except for cabbage) towards the blades.



2) Introducing the vegetables too quickly can result in a logjam. If this occurs, clear the blockage using **the crank** supplied for that purpose.

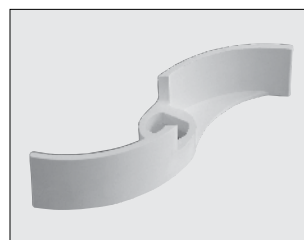
Other tools, wands, spoons can damage the machine so must not be used.

The crank serves to clear the machine if it becomes clogged up with bulky vegetables.

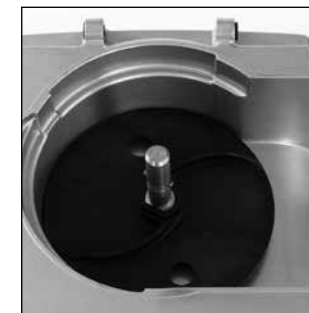
INSTALLING THE DISCS AND TOOLS

Two ejection tools:

The CL 55 is supplied with two ejection tools. **The white ejector has been specially designed to cope with cabbage.** For all other vegetables, use the black plastic ejector disc.



❶ With the motor unit facing you, slot the black discharge disk or white ejector tool onto the motor shaft and check that it is properly positioned at the bottom of the bowl.



❷ **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 unit:**

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

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

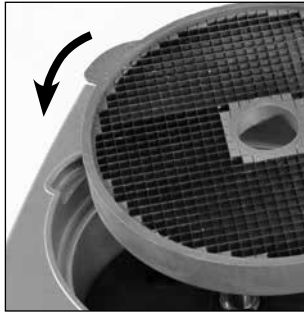
Slicer \ Dicing grid	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	●					
8 mm		●				
10 mm			●			
14 mm				●		
20 mm					●	
25 mm						●

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 spur on the grid is fully engaged in the locking slot of the motor unit.



Position the French fries grid in the vegetable preparation bowl.

Check that it is correctly positioned with the French fries plate positioned at the outlet.



No tools (loading cone or cabbage cutter) are required when using the divider.



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



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 potatoes cutting equipment:

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



WARNING PUSHER FEED HEAD



To get the very best results when cutting french fries, remember to insert **the removable divider** in the hopper and load the potatoes into the left-hand compartment (see photo opposite).

Ⓢ The choice of disc-fixing tool will vary according to the hopper and the type of vegetable:

Hopper	Vegetable	Tool	
Pusher	All types except for cabbage and french fries	Loading cone	
Pusher	Cabbage	Cabbage cutter + key	
Pusher	French fries	Removable partition	
Automatic	All	Agitator	
4-tubes	All	No tool	

Screw the tool (unless you are using the removable partition) firmly onto the motor shaft.

INSTALLING THE HOPPERS

• PUSHER FEED-HEAD

USING THE FEED TUBE

Fill the feeder 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.

HOW TO USE THE CYLINDRICAL HOPPER



WARNING



To get the very best results when cutting french fries, remember to insert **the removable divider** in the hopper and load the potatoes into the left-hand compartment (see photo opposite).

① Position the veg prep hopper on the motor unit. The locking handle should be facing you, on the right.





② Slide the hinge pin into the hinge rings provided at the back of the motor base.

Next, lock the lid onto the motor unit using the locking handle.

② Slip 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.



⑥ Insert the pusher feed-head into the feed tube and turn it until the plastic part is correctly wedged inside the tube.

- Fill the feeder 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.
- Lift the pusher and allow access to the feed tube.

• TUBES FEED HEADS

① Position the 4-tubes hopper, or the straight and inclined tube hopper, on the motor unit. The locking handle should now be facing you, on the right.



• AUTOMATIC FEED-HEAD

① et ② Proceed as specified for the pusher-feed head.

③ Screw the agitator onto the motor shaft.



④ Position the automatic hopper on the motor base. The fastening hook is now facing you on your right.

⑤ Slide the hinge pin into the slots provided at the back of the motor base. Then, lock the lid onto the motor base using the fastening hook.



CHANGING THE DISCS

The machine should be switched off (by pressing the red push-button) before starting to change the disc.

① With the motor unit facing you, use your right hand to release the aluminium fastening hook used to lock the hopper onto the motor base.

② a) **Feed opening fitted with a lever:**

Lift the pusher and release the bowl by tilting it to the left so that the hopper can be tilted backwards. Then inscrew the loading cone or the hollowing cutter. For the hollowing cutter, use the dismantling tool provided for that purpose.

b) **With hole feed-head:**

First remove the inserts and the pushers and then lift the fastening hook in order to tilt the hopper backwards to release the bowl.

c) **Automatic feeder:**

Lift the fastening hook in order to tilt the hopper backwards to release the bowl.



WARNING

**Use caution handling disk.
Always use cutting gloves. Knives are sharp.**

- ③ Free the disc by lifting it by its edges.

For dicing equipment, you are advised to pull out the grid and disc assembly together. Then remove the discharge disc using the two holes.

If the disc is stuck, turn it slightly in the anticlockwise direction.

- ④ When fitting dicing equipment, it is advisable to clean the inside of the bowl thoroughly with a damp cloth or sponge, especially the part onto which the grid is to be fitted.

We recommend that you remove the grid and disc together. To make the job easier, turn the ejector disc.

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 5x5, 8x8 and 10x10 dicing grids quickly and easily.

- ⑤ Then fit the discharge disc, the slicing, grating or julienne disc, or the dicing equipment as described in steps 1) and 2) in the previous section on the relevant hopper.

- ⑥ Close then latch the lid using the fastening hook.

CHOOSING THE RIGHT DISC

SLICERS



S 0,6	amands
S 0,8	cabbage
S 1	carrot / cabbage / cucumber / onion / potato / leek
S 2 / S 3	lemon / carrot / mushroom / cabbage / potato / cucumber / zucchini / onion / leek / bell pepper
S 4 / S 5	zucchini / beet root / carrot / mushroom / cucumber / bell pepper / radish / lettuce / potato / leek / tomato
S 8 / S 10	zucchini / potato / zucchini / carrot
S 14	potato / zucchini / carrot
S 20 mm	melon / potato / zucchini
S 25 mm	melon / potato / zucchini

RIPPLE CUT SUCER



R 2	beet root / potato / carrot / zucchini
R 3	beet root / potato / carrot / zucchini
R 5	beet root / potato / carrot / zucchini

GRATER



G 1,5	celeriac / cheese	G 7	cabbage / cheese
G 2	carrot / celeriac / cheese	G 9	cabbage / cheese
G 3	carrot		Parmesan/chocolate
G 5	cabbage / cheese		Radish

JULIENNE



J 1x8	carrot / celeriac / potato / zucchini
J 2x2	carrot / celeriac / potato
J 2,5x2,5	carrot
J 2x4	carrot / beet root / zucchini / potato
J 2x6	carrot / beet root / zucchini / potato
J 2x10	carrot / beet root / zucchini / potato / celeriac
J 4x4	eggplant / beet root / zucchini / potato
J 6x6	eggplant / beet root / celeriac / zucchini / potato
J 8x8	celeriac / potato

DICE



D 5x5	carrot / zucchini / cucumber / celeriac
D 8x8	potato / carrot / zucchini / beet root
D 10x10	potato / carrot / zucchini / beet root / turnip / onion / apple
D 12x12	potato / carrot / zucchini / beet root / turnip / onion / apple
D 14x14	potato / carrot / zucchini / turnip / celeriac
D 20x20	potato / carrot / zucchini / pineapple / turnip
D 25x25	potato / zucchini / turnip / apple / melon / watermelon
D 50x75	salad

FRENCH FRIES



F 8x8	potato
F 10x10	potato
F 10x16	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 from becoming tarnished. Instead we recommend that you clean the machine 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 damp cloth or sponge.



IMPORTANT

Check that your detergent is suitable for cleaning plastic parts. Some washing agents are too alkaline (e.g. high levels of caustic soda or ammonia) and totally incompatible with certain types of plastic, causing them to deteriorate rapidly.

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 is in good condition.

• BLADES AND PLATES

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

• GRATING DISCS

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

• WEIGHT (lbs)

	Net	Gross
CL 55 without a trolley	60	73
Motor base	40	42
Pusher feed-head	20	31
Hole feed-heads	19	23
Automatic feed-head	13	15
Stainless steel stand	22	23
Disc	1.1	1.3

• WORKING HEIGHT

The CL 55 is mounted on a stainless-steel base, which we advise you to place on a stable surface.

The included stainless steel stand positions the machine at the ideal working height.

• NOISE LEVEL

The equivalent continuous sound level when the CL 55 is operating on no-load is less than 70 dB (A).

SAFETY



WARNING

The discs are extremely sharp.
Handle with care. Always use cutting gloves.

The CL 55 is fitted with magnetic safety system which stops the motor as soon as the large hopper or lid is opened, thus preventing any access to the cutting tool while it is in motion.

As soon as the lid opens, the motor stops.

To restart your machine, simply relock the lid and press the green switch.

When using the hopper equipped with a lever, the motor is stopped as soon as the lever is removed from the bowl. To start the machine again, you should simply position the lever at the aligned with the base of the bowl.

The CL 55 is fitted with a temperature fuse which automatically stops the motor if the machine is left on for too long or overloaded. If this happens, allow the machine to cool completely before restarting.

The hinge pin must be fitted in its position at the back of the motor unit before the machine is switched on.



REMINDER

Do not open the lid until the motor has come to a complete stop.

Never tamper with the locking and safety systems.

Never put a hard or non-food object in the bowl while the machine is operating.

Never force the ingredients down with your hands.

Do not overload the machine.

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**
- **SU NUEVO CORTA-HORTALIZAS
CL 55 Versión "E"**
- **PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA**
- **FUNCIONES DE LAS TOLVAS Y
SUS ACCESORIOS**
 - Tolva con palanca
 - Tolva con tubos
 - Tolva automática
- **INSTALACIÓN DE LOS DISCOS
Y HERRAMIENTAS**
- **INSTALACIÓN DE LAS TOLVAS**
 - Tolva con palanca
 - Tolva con tubos
 - Tolva automática
- **CAMBIO DE DISCO**
- **SURTIDO DE DISCOS**
- **LIMPIEZA**
- **MANTENIMIENTO**
 - Junta hermetica
 - Cuchillas y peines
 - Discos Ralladores
- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**
 - Peso
 - Altura de trabajo
 - Nivel de ruido
- **SEGURIDAD**
- **NORMAS**
- **DATOS TÉCNICOS (Página 33)**
 - Gráficos de despiece
 - 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.

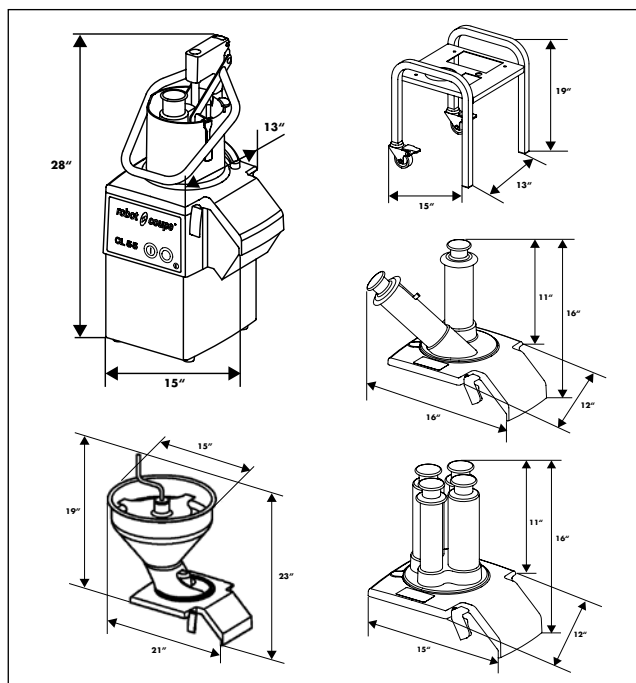
CONEXIÓN

- El CL 55 "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 empujar 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 55 Versión "E"

El corta-hortalizas CL 55 es un aparato ideal para cocinas profesionales. Le rendirá innumerables servicios que Vd. irá descubriendo a medida que lo utiliza.

El modelo CL 55 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.

Gracias a las posibilidades de esta máquina, Vd. rápidamente ampliará su campo de artes culinarias.

El diseño sencillo de este aparato permite montar y desmontar en un momento todas las piezas que hay que manipular con frecuencia para limpiarlas y lavarlas.

Con el objetivo de facilitarles la labor hemos detallado en este manual las diferentes operaciones de montaje.

Este folleto da información importante que ayuda al usuario a beneficiarse al máximo de su inversión en el corta-hortalizas CL 55.

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 enchufarla, asegúrese de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde al indicado en la placa de características del bloque motor.



El CL 55 está equipado con un motor :
120 V / 60 Hz / 1

El aparato lleva una clavija monofásica unida al cable de alimentación.

FUNCIONES DE LAS TOLVAS Y SUS ACCESORIOS

• TOLVA CON PALANCA

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** que sirve para guiar las hortalizas (salvo la col) hacia las cuchillas. Es necesario atornillar a fondo la herramienta en el eje del motor.



2) **el vaciador** que sirve únicamente para el trabajo de la col.

Una **herramienta especial** para **desmontar** el expulsor.



• TOLVA CON TUBOS

CONDUCTO DE 4 TUBOS

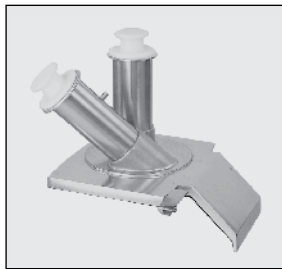
Este conducto consta de cuatro tubos rectos: 2 tubos de 50 mm de diámetro y 2 tubos de 70 mm de diámetro.

Este conducto ha sido diseñado para trabajar legumbres largas como zanahorias, pepinos, puerros, etc. o para trabajar productos frágiles como tomates, bananas, etc.



CONDUCTO CON TUBOS RECTO E INCLINADO

Este conducto consta de dos tubos rectos de 75 mm de diámetro, un adaptador de 50 mm y dos palancas de 50 mm y 70 mm. Gracias al adaptador, el diámetro de los tubos es modulable.



Esta tolva con tubo recto realiza las mismas funciones que la tolva anterior. La diferencia reside en que está provista de un tubo inclinado estudiado especialmente para el corte oblicuo.

Para cada uno de estos canales, no se requiere ninguna herramienta para fijar el disco.

• TOLVA AUTOMÁTICA

Este conducto se utiliza para cortar de manera continua.

Es especialmente apropiado para cortar productos frágiles en rodajas (champiñones, tomates), rallar zanahorias, cortar patatas en rodajas y hacer patatas fritas, por citar algunos ejemplos.

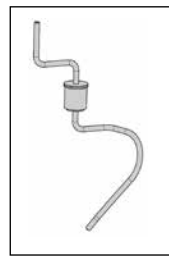


Este conducto no debe utilizarse para determinadas preparaciones como :

- el corte en rodajas de productos largos: utilice el canal con tubo.
- la preparación de productos voluminosos cuyo tamaño no permite introducirlos por este canal : en este caso utilice el canal con palanca.

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

1) **El agitador** , que sirve para guiar las hortalizas (salvo la col) hacia las cuchillas.



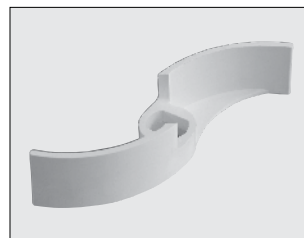
2) Una introducción de productos demasiado rápida puede provocar un bloqueo, en cuyo caso hay que utilizar exclusivamente **la manivela** suministrada con este fin (cualquier otro medio está terminantemente prohibido).

La función de **la manivela** es desbloquear las hortalizas grandes que se hayan atascado.

INSTALACIÓN DE LOS DISCOS Y HERRAMIENTAS

2 herramientas de expulsión:

El CL 55 se entrega con 2 herramientas expulsoras, es decir, un disco expulsor negro y un expulsor especial para col. Este último efectúa una evacuación de gran eficacia cuando se corta col. Para las otras hortalizas, hay que utilizar el disco expulsor negro.



❶ 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.



❷ 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:

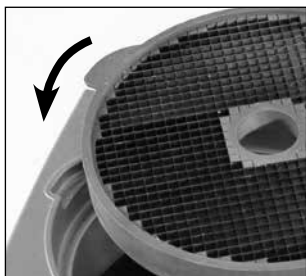
Rejilla macedonia Cortador de rodajas	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

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.

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.



ATENCIÓN TOLVA DE PALANCA



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).

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



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

⑤ Escoger la herramienta de fijación del disco según la tolva utilizada y el tipo de hortaliza:

Tolva	Tipo de hortaliza	Herramienta	
Palanca	Todas, salvo col y patatas fritas	Cono de carga	
Palanca	Col	Expulsor de col + la llave	
Palanca	Patatas fritas	Separación amovible	
Automática	Todos	Agitador	
4 tubos	Todos	Sin herramienta	

Atornillar a fondo la herramienta sobre el eje del motor (salvo si se usa la separación amovible).

INSTALACIÓN DE LAS TOLVAS

• TOLVA CON PALANCA

UTILIZACIÓN DEL TUBO

Introducir las hortalizas hasta arriba de la boca de introducción.

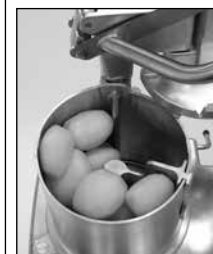
Presionar con el apretador manteniendo la presión hasta que las hortalizas estén completamente cortadas.

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

USO DE LA TOLVA TUBULAR

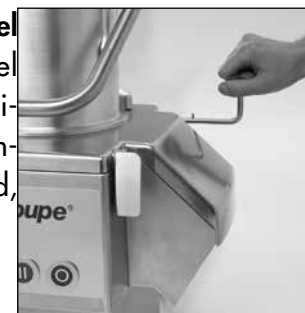


ATENCIÓN



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).

① Posicionar la tolva del corta-hortalizas sobre el bloque del motor. La manivela de bloqueo se encuentra entonces frente a usted, a su derecha.





➊ **Introduzca el pasador de la bisagra** en los espacios situados en la parte trasera del bloque. Bloquear la tapa sobre el bloque del motor con la manivela de bloqueo.

- 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.
- Levantar el empujador y liberar la entrada de la tolva.

• TOLVA CON TUBOS

➋ Posicionar la tolva de tubos rectos e inclinados o la tolva de 4 tubos sobre el bloque del motor y el gancho de fijación se encuentra entonces frente a usted, a su derecha.



➌ Introduzca el pasador de la bisagra en los espacios situados en la parte trasera del bloque. La manivela de bloqueo se encuentra entonces frente a usted, a su derecha.

• TOLVA AUTOMÁTICA

➍ et ➎ Siga los mismos pasos que en el caso del canal con palanca.

➏ Enrosque el agitador en el eje motor.



➐ Introduzca el vástago de bisagra en los espacios que se encuentran en la parte posterior del eje motor. A continuación, bloquee la tapa sobre el eje motor con el gancho de anclaje.



➑ Coloque el conducto automático sobre el eje motor. El gancho de anclaje se encontrará frente a usted, a la derecha.



➒ Introduzca la manivela en el buje central de la tolva. Hágala girar hasta que la pieza de plástico quede encajada en el buje.

CAMBIO DE DISCO

Se recomienda parar el aparato (botón rojo) antes de proceder al cambio de disco.

➓ Con el bloque motor frente a usted, desenclavar con la mano derecha el gancho de anclaje de aluminio que sirve para bloquear el conducto sobre el bloque motor.

➔ a) **Con boca de introducción con palanca:**

Levantar la palanquita para liberar el tazón haciéndolo girar hacia la izquierda de tal manera que pueda el conducto girar después hacia atrás y desatornillarse el cono de carga o el vaciador. Para el vaciador, utilizar la herramienta de desmontaje prevista para ese efecto.

b) **Con conducto de tubos:**

Retirar primero los reductores y los empujadores después levantar el conducto de manera que se incline hacia atrás para quitar el tazón.

c) **Con boca de introducción automática:**

Levante el cabezal del aparato de manera que se incline hacia atrás para desbloquear la tolva.



ATENCIÓN

Los discos están muy afilados manéjelos con cuidado.

3 Quitar el disco levantándolo por los bordes. 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. Y retirar el disco evacuador valiéndose de los dos orificios. En el caso de que la placa esté bloqueada, girarla ligeramente en el sentido inverso al de las agujas del reloj.

4 En el caso de montaje de un equipo macedonia, recomendamos limpiar bien el interior de la tazón mediante un trapo o una esponja húmeda y, en particular, el saliente sobre le cual se coloca la rejilla.

Se recomienda retirar al mismo tiempo el conjunto rejilla + disco. Para facilitar la operación, se puede utilizar el disco expulsor, haciéndolo girar.

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 5x5, 8x8 y 10x10

5 Proceder después a montar el disco evacuador, el disco cortador, rallador o de bastoncillos o el equipo para macedonia tal como se indica en el capítulo precedente, en los puntos 1) y 2) para el conducto correspondiente.

6 Cerrar la tapa del corta-hortalizas y ajustarla sobre el bloque motor con la ayuda de la llave de anclaje. Volver a poner en marcha el aparato.

SURTIDO DE DISCOS

REBANADOR



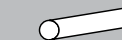
R 0,6	almendras
R 0,8	col
R 1	zanahoria / col / pepino / cebolla / patatas / puerro
R 2/R 3	limones / zanahoria / champiñones / col / patatas / pepino / calabacín / cebolla / puerro / pimiento
R 4/R 6	berenjena / remolacha / zanahoria / champiñones / pepino pimiento / rabano / lechuga / patatas / tomate
R 8/R 10	berenjena / patatas / calabacín / zanahoria
R 14	patatas / calabacín / zanahoria

REBANADOR ONDULADO



Ro 2	remolacha / patatas / zanahoria / calabacín
Ro 3	remolacha / patatas / zanahoria / calabacín
Ro 5	remolacha / patatas / zanahoria / calabacín

RALLADOR



Ra 1,5	apio / queso	Ra 7	col / queso
Ra 2	zanahoria / apio / queso	Ra 9	col / queso
Ra 3	zanahoria		Parmesano / chocolate
Ra 5	col / queso		Rábano

BASTONCILLOS



B 1x8	zanahoria / apio / patatas / calabacín
B 2x2	zanahoria / apio / patatas
B 2,5x2,5	zanahoria
B 2x4	zanahoria / remolacha / calabacín / patatas
B 2x6	zanahoria / remolacha / calabacín / patatas
B 2x10	zanahoria / remolacha / calabacín / patatas / apio
B 4x4	berenjena / remolacha / calabacín / patatas
B 6x6	berenjena / remolacha / apio / calabacín / patatas
B 8x8	apio / patatas

MACEDONIA



M 5x5	zanahoria / calabacín / pepino / apio
M 8x8	patatas / zanahoria / calabacín / remolacha
M 10x10	patatas / zanahoria / calabacín / remolacha / nabo / cebolla / manzana
M 14X14	patatas / zanahoria / calabacín / nabo / apio
M 20X20	patatas / zanahoria / calabacín / piña / nabo
M 25X25	patatas / calabacín / nabo / manzana / melón / sandía
M 50x75	ensalada

PATATAS FRITAS



F 8x8	patatas
F 10X10	patatas
F 10X16	patatas

LIMPIEZA



ATENCIÓN

Por precaución, le aconsejamos que **desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de 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 lavavajillas para evitar que el aluminio pierda su brillo. En cambio, le aconsejamos que limpie la máquina a mano usando detergente líquido.

Si decide lavar algunas piezas en el lavavajillas, sugerimos que use detergente específicamente apropiado para aluminio.

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



IMPORTANTE

Verifique que su detergente se puede utilizar con piezas en materia plástica. En efecto, ciertos agentes de lavado demasiados alcalinos (con fuerte concentración en sosa o en amoníaco por ejemplo) son totalmente incompatibles con ciertas materias plásticas y las deterioran muy rápidamente.

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.

CARACTERISTICAS TECNICAS

• PESO (in libra)

	Neto	Con embalaje
CL 55 con palanca	60	73
Bloque motor	40	42
Tolva con palanca	20	31
Tolva con tubos	19	23
Tolva automática	13	15
Bandeja	22	13
Disco	1.1	1.3

• ALTURA DE TRABAJO

Le aconsejamos que coloque el CL 55 sobre una base estable. No se recomienda una altura de trabajo determinada, puesto que se trata de un aparato de suelo.

• NIVEL DE RUIDO

El nivel continuo equivalente de presión acústica cuando el corta-hortalizas CL 55 funciona vacío es inferior a 70 dB (A).

SEGURIDAD



CUIDADO

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

El modelo CL 55 está equipado de un sistema magnético de seguridad a base de imanes que para el motor cuando se abre el conducto mayor o la tapa, impidiendo así el contacto con las cuchillas mientras esté la máquina en funcionamiento.

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

Para arrancar la máquina de nuevo, sólo hay que volver a trabar la tapa mediante el gancho de anclaje.

En el caso de utilización del conducto con palanca, una vez que la palanquita esté liberada del tazón, el motor se detiene. Para volver a poner en funcionamiento el aparato, basta entonces con colocar la palanquita verticalmente con respecto al tazón.

El CL 55 está equipado con un protector térmico que para el motor automáticamente si se deja la máquina encendida durante un tiempo excesivo o si se la sobrecarga.

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

Es indispensable que el pasador de la bisagra se encuentre en su alojamiento situado detrás del bloque motor, antes de la puesta en funcionamiento del aparato.



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.

Sírvase siempre de los empujadores para guiar los ingredientes en las tolvas.

No se debe sobrecargar la máquina.

No ejerza excesiva presión con los empujadores.

Nunca haga funcionar el aparato en vacío.

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 55 Version "E"

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

FONCTIONS DES GOULOTTES ET LEURS OUTILS

- Goulotte à levier
- Goulotte à tubes
- Goulotte automatique

MISE EN PLACE DES DISQUES ET DES OUTILS

MISE EN PLACE DES GOULOTTES

- Goulotte à levier
- Goulotte à tubes
- Goulotte automatique

CHANGEMENT DU DISQUE

CHOIX DES DISQUES

NETTOYAGE

ENTRETIEN

- Bague d'étanchéité
- Lames et peignes
- Disques râpeur

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Poids
- Hauteur de travail
- Niveau de bruit

SÉCURITÉ

NORMES

DONNÉES TECHNIQUES (Page 33)

- 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

- Pour une utilisation optimale, il est recommandé d'installer votre appareil sur un support parfaitement propre et stable.

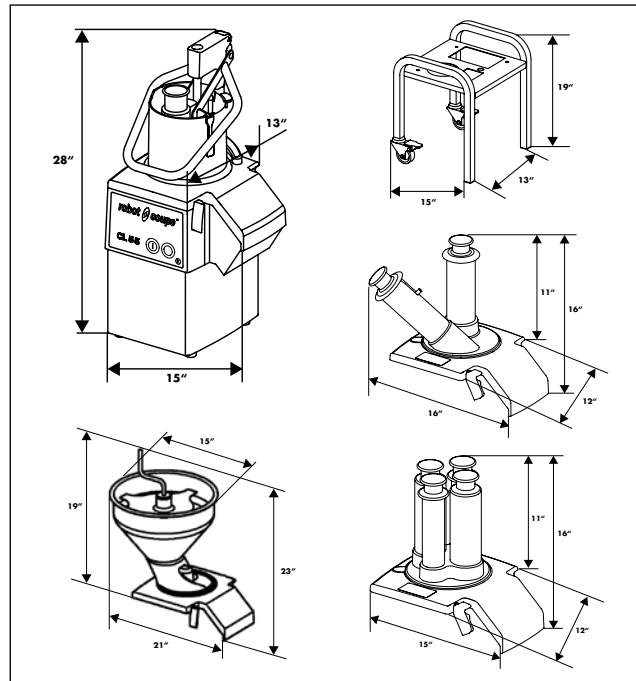
BRANCHEMENT

- Le CL 55 "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.

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COUPE-LÉGUMES CL 55 Version "E"

Le CL 55 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 55 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.

Ses performances vous feront découvrir très vite un autre univers de l'art culinaire.

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.



Le CL 55 est équipé d'un moteur :
120 V / 60 Hz / 1

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

FONCTIONS DES GOULOTTES ET LEURS OUTILS

• GOULOTTE À LEVIER

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.



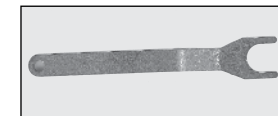
Pour la goulotte à levier, deux types d'outils ont été prévus :

1) **le cône de chargement** qui sert à guider les légumes (à l'exception de chou) vers les lames. Il est nécessaire de visser l'outil à fond sur l'arbre moteur.



2) **l'évideur** qui sert uniquement pour le travail du chou.

Un **outil spécial** pour le **démontage** de l'évideur.



• GOULOTTES À TUBES

GOULOTTE 4 TUBES

Cette goulotte se compose de quatre tubes droits dont 2 tubes de 50 mm de Ø et 2 tubes de 70 mm de Ø.

Cette goulotte a été conçue pour le travail des légumes longs tels que carottes, concombres, poireaux, etc. ou pour le travail des produits fragiles du type tomates, bananes, etc.



GOULOTTE À TUBES DROIT ET INCLINÉ

Cette goulotte se compose de deux tubes droits de 75 mm de diamètre, d'un insert de 50 mm et deux poussoirs de 50 mm et 70 mm. Grâce à l'insert, le diamètre des tubes est modulable.



Cette goulotte avec son tube droit assure les mêmes fonctions que la précédente goulotte. La différence réside dans le fait qu'elle est munie d'un tube incliné particulièrement étudié pour la coupe en biais.

Pour chacune de ces goulottes, aucun outil n'est nécessaire pour fixer le disque.

• GOULOTTE AUTOMATIQUE

Cette goulotte est prévue pour des travaux de coupe en continu.

Elle convient parfaitement à l'éminçage des produits fragiles (champignons, tomates), au râpage de carottes, l'éminçage de pommes de terre ainsi qu'à la réalisation de frites pour ne citer que quelques utilisations.

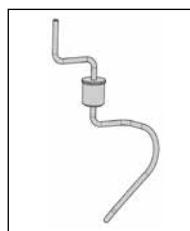


Cette goulotte n'est pas prévue pour certains travaux spécifiques tels que :

- l'éminçage de produits longs : utilisez la goulotte à tube.
- le travail de produits volumineux dont la taille ne permet pas leur introduction dans cette goulotte : utilisez alors la goulotte à levier.

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

1) **L'agitateur** qui sert à guider les légumes (à l'exception de chou) vers les lames.



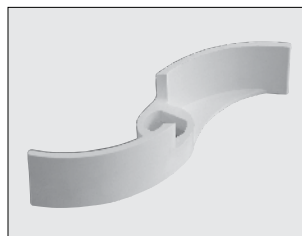
2) Une alimentation trop rapide peut amener un blocage, dans ce cas, utilisez exclusivement **la manivelle** fournie à cet effet (tout autre outil ou cuillère peuvent endommager la machine et ne doivent pas être utilisés).

La manivelle a pour fonction de débloquer les gros légumes qui pourraient éventuellement se coincer.

MISE EN PLACE DES DISQUES ET DES OUTILS

Deux outils d'éjection :

Le CL 55 est livré avec 2 outils d'éjection à savoir un disque évacuateur noir et un éjecteur spécial chou. Ce dernier assure une éjection particulièrement efficace lors de la réalisation de coupes de chou. Pour les autres légumes, utilisez le disque évacuateur noir.



❶ 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.



❷ 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 :

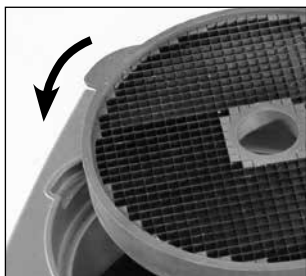
Grille macédoine / Éminceur	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

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.

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.



ATTENTION GOULOTTE À LEVIER




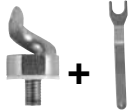


Afin d'obtenir un résultat de coupe optimale lors de la réalisation de frites, il est indispensable d'utiliser **la paroi amovible** et d'alimenter la partie gauche de la goulotte (voir photo ci-contre).

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.

⑤ Choisissez l'outil de fixation de disque selon la goulotte utilisée et le type légumes :

Goulotte	Type de légumes	Outil	
Levier	Tous à l'exception de chou et frites	Cône de chargement	
Levier	Chou	Evideur chou + la clé	
Levier	Frites	Paroi amovible	
Automatique	Tous	Agitateur	
4 tubes	Tous	Pas d'outil	

Visser l'outil à fond sur l'arbre moteur. (sauf si utilisation de la paroi amovible)

MISE EN PLACE DES GOULOTTES

• GOULOTTE À LEVIER

UTILISATION DU 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.

UTILISATION DE LA GRANDE GOULOTTE



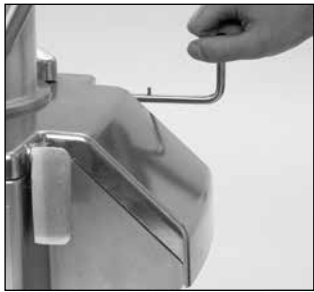
ATTENTION



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).

① Positionner la goulotte du coupe-légumes sur le bloc moteur. Le taquet d'accrochage se trouve alors face à vous, sur votre droite.





② 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 d'accrochage .

- 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 nécessaire 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.
- Lever le poussoir et dégager l'entrée de la goulotte.

• GOULOTTES À TUBES

① Positionner la goulotte à tubes droits et inclinés ou la goulotte 4 tubes sur le bloc moteur, le taquet d'accrochage se situant alors face à vous, sur votre droite.



② Enfiler la tige de charnière dans les emplacements situés à l'arrière du bloc moteur. Verrouiller ensuite le couvercle sur le bloc moteur à l'aide du taquet d'accrochage.



• GOULOTTE AUTOMATIQUE

① et ② Procéder de la même façon que pour la goulotte à levier.

③ Visser l'agitateur sur l'arbre moteur.



④ Positionner la goulotte automatique sur le bloc moteur. Le taquet d'accrochage 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 d'accrochage.



⑥ Introduire la manivelle dans le moyeu central de la goulotte. La faire tourner jusqu'à ce que la pièce plastique soit insérée dans le moyeu.

CHANGEMENT DU DISQUE

Arrêter l'appareil (bouton rouge) avant de procéder au changement de disque.

① Le bloc moteur face à vous, déverrouiller de votre main droite le taquet d'accrochage en aluminium servant à bloquer la goulotte sur le bloc moteur.

② a) **En goulotte à levier :**

Soulever le levier pour dégager la cuve en la faisant pivoter sur la gauche de façon à permettre le basculement en arrière de la goulotte et dévisser le cône de chargement ou l'évideur. Pour l'évideur, se servir de l'outil de démontage prévu à cet effet.

b) **En goulotte à tubes :**

Retirer au préalable les inserts et poussoirs puis soulever alors la goulotte de façon à la faire basculer en arrière pour dégager la cuve.

c) **En goulotte automatique :**

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



ATTENTION

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

③ Déboîter le disque en le soulevant par les bords. 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. Puis retirer le disque évacuateur au moyen des deux trous.

Dans le cas où le disque est bloqué, le pivoter légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en faisant tourner le disque évacuateur.

④ Dans le cas du montage d'un équipement macédoine, nous vous recommandons de bien nettoyer l'intérieur de la cuve à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et plus particulièrement le décrochement sur lequel vient se positionner la grille.

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.

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.

⑤ Procéder ensuite au montage du disque évacuateur, du disque éminceur, râpeur ou bâtonnet, ou de l'équipement macédoine comme indiqué dans le chapitre précédent aux points 1)

⑥ Fermer le couvercle du coupe-légumes et le verrouiller sur le bloc moteur à l'aide du taquet d'accrochage. Remettre en marche l'appareil.

CHOIX DES DISQUES

ÉMINCEURS



E 0,6	amandes
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 6	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre / tomate
E 8/E 10	aubergine / pomme de terre / courgette / carotte
E 14	pomme de terre / courgette / carotte

ÉMINCEURS ONDULÉ



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

RÂPEURS



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

BÂTONNETS



B 1x8	carotte / céleri / pomme de terre / courgette
B 2x2	carotte / céleri / pomme de terre
B 2,5x2,5	carotte
B 2x4	carotte / betterave / courgette / pomme de terre
B 2x6	carotte / betterave / courgette / pomme de terre
B 2x10	carotte / betterave / courgette / pomme de terre / céleri
B 4x4	aubergine / betterave / courgette / pomme de terre
B 6x6	aubergine / betterave / céleri / courgette / pomme de terre
B 8x8	céleri / pomme de terre

MACÉDOINES



M 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
M 50X75	salade

FRITES



F 8x8	pomme de terre
F 10X10	pomme de terre
F 10X16	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 55 sans Socle	60	73
Bloc moteur	40	42
Goulotte à levier	20	31
Goulotte 4 tubes	19	23
Goulotte Auto	13	15
Socle	22	23
Disque	1.1	1.3

• HAUTEUR DE TRAVAIL

Le CL 55 est monté sur un socle inox, nous vous conseillons de l'installer sur un plan stable, mais il n'y a pas de hauteur de travail préconisée étant donné qu'il s'agit d'un appareil de sol.

• NIVEAU DE BRUIT

Le niveau continu équivalent de pression acoustique en fonctionnement à vide du coupe-légumes CL 55 est inférieur à 70 dB (A).

SÉCURITÉ



ATTENTION

Les disques sont des outils tranchants, porter des gants adaptés lors de leur manipulation.

Le CL 55 est muni d'un système de sécurité magnétique entraînant l'arrêt du moteur dès l'ouverture de la goulotte ou de la cuve, 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, à l'aide du taquet d'accrochage et d'appuyer sur le bouton marche.

Dans le cas d'utilisation de la goulotte à levier, dès que le levier est dégagé de la cuve, le moteur s'arrête. Pour remettre en marche votre appareil, il suffit alors de positionner le levier à l'aplomb de la cuve.

Le CL 55 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 de l'appareil pour le remettre en marche.

Il est impératif que la tige de charnière soit positionnée dans son emplacement situé à l'arrière du bloc moteur, avant la mise en marche de l'appareil.



RAPPEL

Ne pas ouvrir le couvercle avant l'arrêt complet du moteur.

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

N'introduire que des aliments (pas d'objets) dans les goulottes.

Utiliser toujours les poussoirs pour guider les ingrédients dans les goulottes.

Ne pas surcharger la machine.

Ne pas exercer de pression excessive à l'aide des poussoirs.

Ne jamais faire fonctionner la machine à vide.

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***®

TECHNICAL DATA

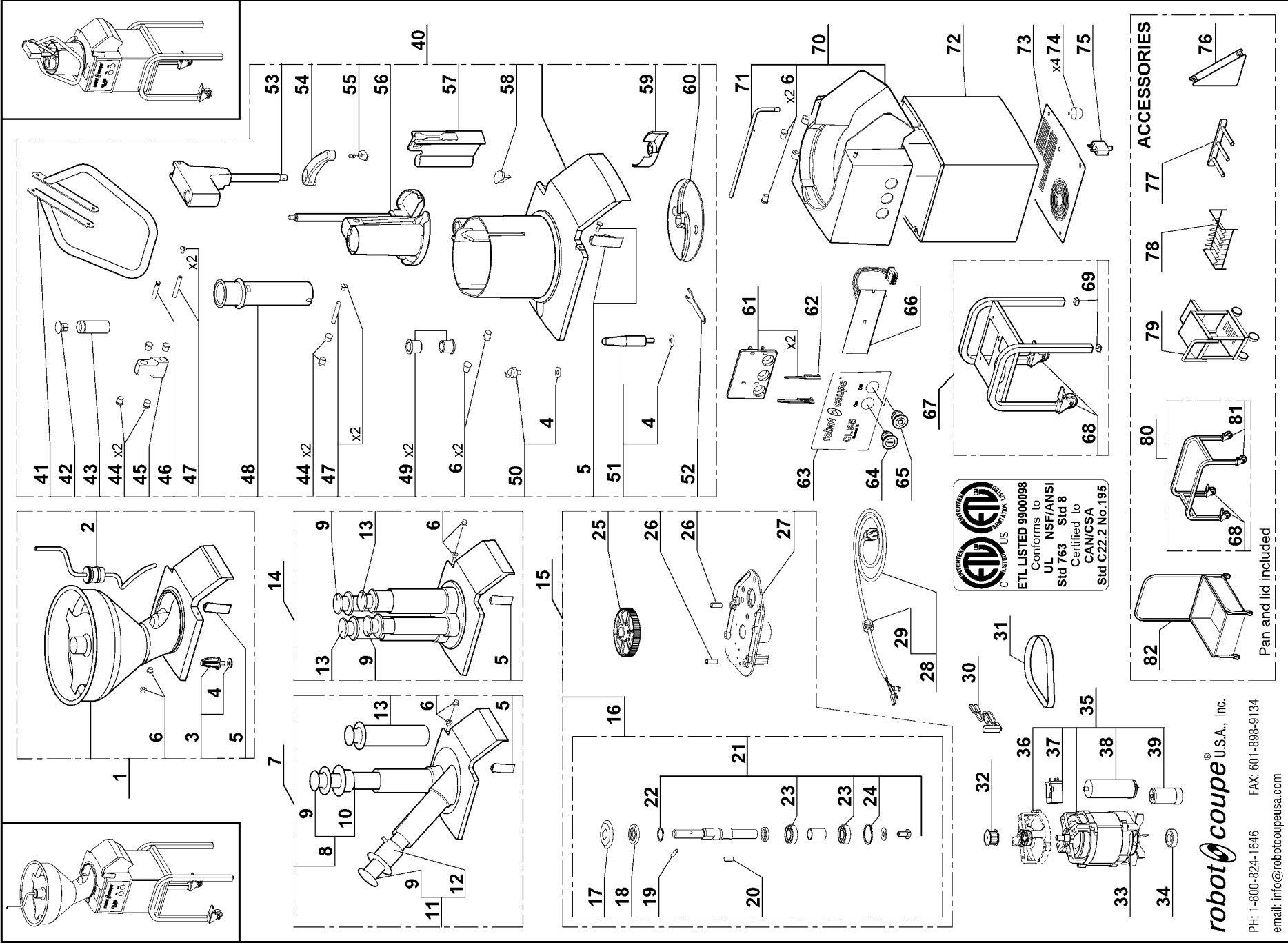
DATOS TÉCNICOS

DONNÉES TECHNIQUES

robotcoupe® U.S.A., Inc.

CL55 Series E
Serial numbers 457xxxxx 03 x-xx

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



C: 12/2013 REV:

Index	Pièce / Part	Description	Désignation
1	28 170	AUTOMATIC FEED HEAD	GOULOTTE AUTOMATIQUE INOX
2	101 589	CRANK	MANIVELLE
3	117 777	AGITATOR ASSEMBLY	ENS. AGITATEUR
4	117 200	NO FRICTION WASHER	RONDELLE
5	29 501	LID LATCH ASSEMBLY	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE
6	39 705	SHOULDERED RINGS (QTY = 2)	BAGUE EPAULEES (QTE = 2)
7	28 155	BIAS CUT PUSHER	GOULOTTE TUBE INCLINE
8	39 090	STRAIGHT INSERT ASSEMBLY	ENS. INSERT DROIT D50
9	101 539	PUSHER D50	POUSSOIR D50
10	101 535	STRAIGHT INSERT D50	INSERT DROIT D50
11	39 091	BIAS CUT GUIDE ASSEMBLY	ENS. INSERT INCLINE D50
12	101 537	BIAS CUT GUIDE BUSHING	INSERT INCLINE D50
13	101 538	PUSHER D70	POUSSOIR D70
14	28 161	FEED HEAD 4 STRAIGHT TUBES	GOULOTTE 4 TUBES DROITS
15	39 674	TRANSMISSION SUPPORT ASSEMBLY	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION
16	39 675	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR
17	101 547	DEFLECTOR	DEFLECTEUR
18	501 678	SHAFT SEAL 25X42X7	BAGUE ETANCH 25x42x7
19	110 308	DRIVING PIN	GOUPILLE ENTRAINEMENT
20	203 015	KEY 6X6X20	CLAVETTE 6X6X20
21	39 709	BALL BEARINGS ASSEMBLY	ENSEMBLE ROULEMENTS
22	203 068	C-RING (25)	CIRCLIPS EXT 25
23	510 217	BALL BEARING 6004 2RS	ROULEMENT 6004 2RS
24	203 206	C-RING (42)	CIRCLIPS INT 42
25	105 529	DRIVEN PULLEY	POULIE RECEPTRICE
26	510 218	LOCKING PIN	DOUILLE ELASTIQUE
27	105 531	TRANSMISSION SUPPORT	SUPPORT TRANSMISSION
28	507 129	POWER CORD	CABLE D'ALIMENTATION
29	507 122	STRAIN RELIEF	PRESSE ETOUPE
30	29 451	SAFETY SWITCH ASSEMBLY	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE
31	507 341	BELT HTD 450-5Mx15	COURROIE HTD 450-5Mx15
32	29 530	DRIVING PULLEY ASSEMBLY	ENSEMBLE POULIE MOTRICE
33	104 925	FAN	VENTILATEUR
34	501 270	BALL BEARING 6203 2RS	ROULEMENTS 6203 2RS
35	303 236	MOTOR	MOTEUR
36	106 268	ROULEMENT SUPERIEUR (avec flasque)	UPPER BALL BEARING (with bracket)
37	501 683	VOLTAGE RELAY	RELAIS DE TENSION
38	507 502	PERMANENT CAPACITOR 60µF 250V	CONDENSATEUR PERMANENT 60µF 250V
39	501 599	STARTING CAPACITOR 240µF 120V	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE 240µF 120V
40	39 673	COMPLETE FEED LEAD	COUVERCLE COMPLET
41	39 661	HANDLE	POIGNEE
42	39 663	PUSHER ABUTMENT	BUTEE DE POUSSOIR
43	39 672	RING OF SLIDING	BAGUE DE GLISSEMENT
44	39 664	SHOULDERED RINGS (Qty=2)	BAGUE EPAULEE (Qté=2)
45	39 665	BACK TIEROD	BIELLETTTE ARRIERE
46	39 666	AXLE 8x40	AXE PIVOT 8x40 MOL
47	39 667	AXLE 8x50	AXE PIVOT 8x50 CL50E
48	39 662	CARROTS PUSHER	POUSSOIR CAROTTE
49	39 670	SHOULDERED RINGS 18x25 (Qty=2)	PALIER EPAUL 15x25 (Qté=2)
50	29 692	GOUGE ASSEMBLY	ENSEMBLE EVIDOIR
51	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
52	118 436	GOUGE WRENCH	CLEF EVIDOIRE
53	39 668	PUSHER GUIDE ASSEMBLY	GUIDE POUSSOIR MONTE
54	39 671	MAGNET HOLDER ASSEMBLY	PORTE AIMANT MONTE
55	29 706	PUSHER STOP ASSEMBLY	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR
56	39 669	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY	POUSSOIR LEGUME MONTEE

Index	Pièce / Part	Description	Désignation
57	39 660	REMOVABLE WALL	CLOISON AMOVIBLE
58	117 321	ANTI-FRICTION STOP	BUTEE ANTI FRICTION
59	118 420	CABBAGE DISCHARGE DEVICE	EVACUATEUR CHOUX
60	102 690	SLING PLATE	DISQUE EVACUATEUR
61	29 533	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE
62	117 703	CONTROL BOARD FIXING KEY	CLAVETTE FIXATION PLATINE
63	403 983	FRONT PLATE	PLAQUE FRONTALE
64	502 170	GREEN KNOB	BOUTON VERT
65	502 169	RED KNOB	BOUTON ROUGE
66	102 481	CONTROL BOARD	CARTE DE COMMANDE
67	27 246	ST. STEEL MACHINE STAND	SOCLE MACHINE INOX
68	504 266	BRAKE ROLLER D60	ROULETTE FREIN D60
69	504 268	FOOT 25x25	TAMPON PLASTIQUE 25x25
70	39 706	BOWL ASSEMBLY	ENSEMBLE CUVE
71	100 703	HINGE PIN	TIGE DE CHARNIERE
72	117 791	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE	CAPOT INOX
73	118 443	BOTTOM PLATE	PLAQUE DE FOND
74	500 247	FOOT (Qty=4)	PIED (Qté=4)
75	118 442	CIRCUIT BREAKER	COUPE CIRCUIT
76	27 258	PLATE RACK (INDIVIDUAL)	RANGE DISQUE INDIVIDUEL
77	101 230	PLATE RACK (WALL MOUNT)	RANGE DISQUES MURAL
78	R255	PLATE RACK	RANGE DISQUES
79	R199	ROBO - CART	CHARIOT
80	27 056	TROLLEY	CHARIOT
81	504 267	ROLLER D60	ROULETTE D60
82	R198	FOOD TRAY CART	CHARIOT (Bac et couvercle inclus)

CL 52 Series E - CL 55 Series E

ELECTRIC DIAGRAM

120V-60Hz Single phase

ESQUEMA CONEXIONES

SCHEMA ELECTRIQUE

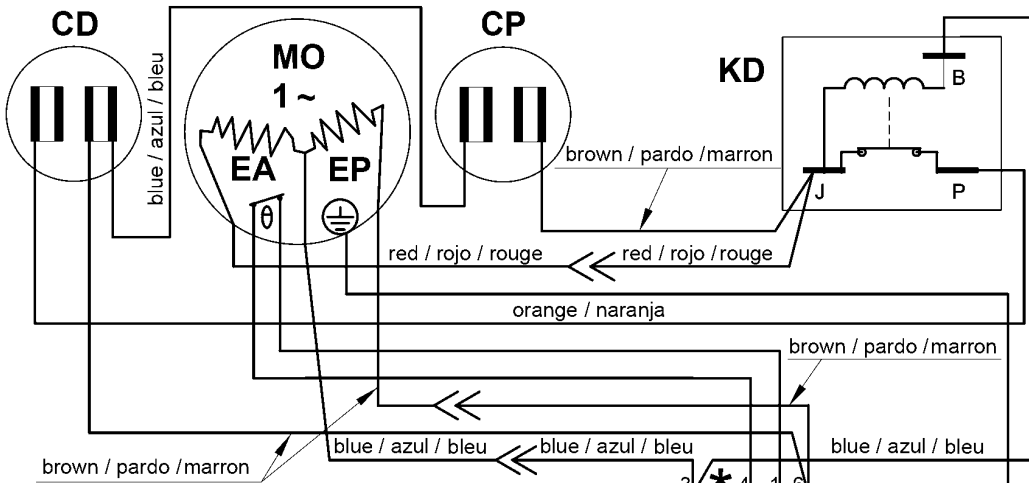
Serial # : CL 52 Series E:

from 453XXXXX 03 F - MM

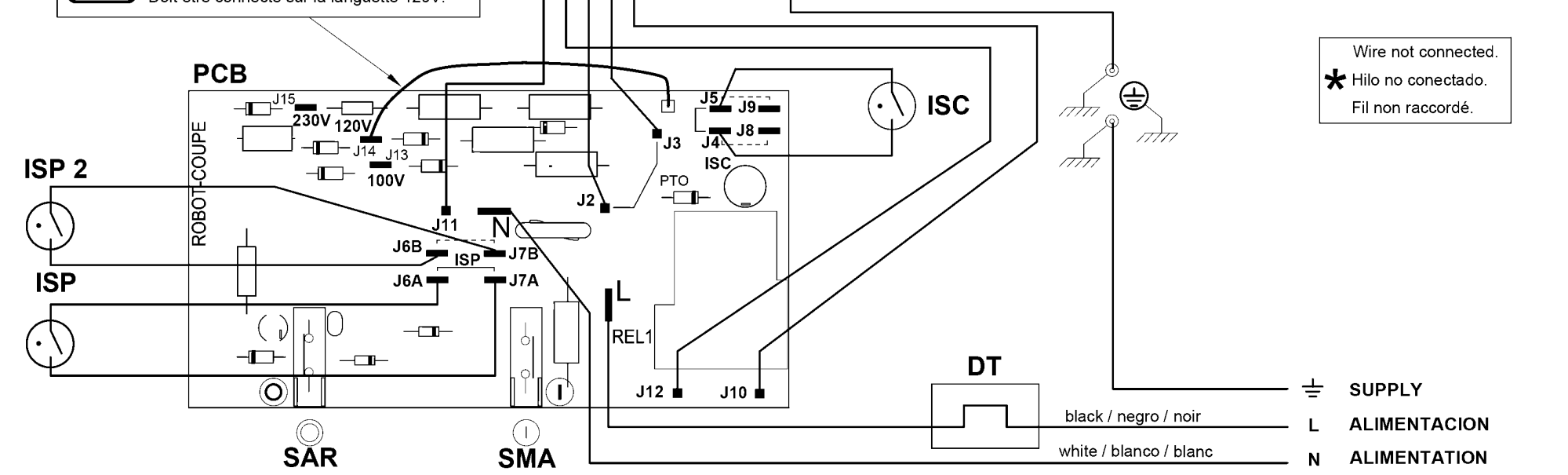
Serial # : CL 55 Series E:

from 457XXXXX 03 G - MM

	English	Espanol	Français
C	Connector	Connector	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 principal	Phase Principale
ISC	Lid safety switch	Interruptor de seguridad tapa	Interrupteur Sécurité Couvercle
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[®]

Robot-Coupe[®] USA. Inc.

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

264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157

e-mail: info@robotcoupeusa.com

website: www.robotcoupeusa.com

Phone : 1-800-824-1646