

robot coupe®



NEW
Register
your product
on line

CL 20 D



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- Nl** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online

robot coupe

The company | Contact us | Restricted Area | Select your country...

CATALOG ▾ SELECTION GUIDE LEAFLETS VIDEOS OUR RECIPE SUPPORT

Search

Support

Register your Product on line

Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee

This should only take a few minutes

To register your product you will need:

- Product serial number
- Purchase date

[Register my product now](#)

Access the Robot-Coupe after-sales service

robot coupe Authentication

Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe

Choisissez votre langue : English | US | Italiano | Español | Deutsch | Russia

Identifiant *

Mot de passe *

Mot de passe perdu

Email *

Pour nous contacter
> utilisez notre formulaire de contact

[Access the Robot-Coupe after-sales service](#)

robot coupe®



CONFORMITEITSVERKLARING

Verklaart dat de hierboven met hun type aangeduide machines voldoen:

- Aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn «Machines» 2006/42/EG,
 - Richtlijn «Laagspanning» 2014/35/EU,
 - Richtlijn «Elektromagnetische compatibiliteit» 2014/30/EU,
 - Verordening (EG) nr. 1935/2004 "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
 - Verordening (EU) nr. 10/2011 "Materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
 - Richtlijn «Beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen» (RoHS) 2002/95/EG,
 - Richtlijn «WEEE» 2012/19/UE.
- Aan de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen en de normen die de voorschriften inzake veiligheid en hygiëne specificeren:
 - EN ISO 12100 - 2010: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - EN 60204-1 - 2006: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - EN 12852: Keukenmachines en blenders,
 - EN 1678- 1998: Groentesnijders,
 - EN 454 + A1 2010-02: Kloppers-Mixers,
 - EN 12853: Kloppers en handmixers (Staafmixers),
 - EN 14655: Stokbroodsnijmachines,
 - EN 13208: Groenteschilmachines,
 - EN 13621: Slacentrifuges/Slazwierders,
 - EN 60529-2000: Beschermingsgraad:
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de machines.

Montceau en Bourgogne, 4 maart 2016

Alain NODET
Industrieel Directeur

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, cursive script that appears to read "Alain Nodet".

INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGEN

U HEEFT EEN GROENTESNIJDER CL 20 "D" Versie GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit

MONTAGE FASEN

GEBRUIK EN KEUZE VAN DE SCHIJVEN

REINIGING

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Explosietekeningen
- Elektrische en bedradingsschema's

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een product bij ROBOT-COUPÉ S.N.C. heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe ROBOT-COUPÉ product, gerekend vanaf de verkoopdatum

Bij aankoop van een ROBOT-COUPÉ product bij een distributeur, valt het gekochte product onder de garantie van de distributeur. (Vraag in dit geval uw distributeur om nadere informatie over de van toepassing zijnde garantievoorwaarden).

De Garantie van ROBOT-COUPÉ S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPÉ S.N.C.

1 - Schade door misbruik, verkeerd gebruik, het vallen van het product of andere gelijksoortige schade veroorzaakt door of voortvloeiend uit het niet opvolgen van de voorschriften voor montage, bediening, schoonmaken, onderhoud en opslag door de gebruiker.

2 - Arbeidsloon voor het slijpen van messen of snijbladen en/of onderdelen ter vervanging van messen of snijbladen die bot, beschadigd of versleten zijn door normaal of abnormaal gebruik.

3 - Materiaalkosten of arbeidsloon voor de vervanging of reparatie van gekraste, bevlekte, geschilderde, geputte, gedeukte of verkleurde vlakken, snijbladen, messen, hulpstukken of accessoires.

4 - Veranderingen, toevoegingen of reparaties die niet door ons of een door ons erkend servicebedrijf zijn uitgevoerd.

5 - Vervoer naar en van een erkend servicebedrijf voor reparatie van een machine.

6 - Arbeidsloon voor het installeren of testen van hulpstukken of accessoires (d.w.z. kuipen, schijven, snijbladen, hulpstukken), die om welke reden dan ook worden vervangen.

7 - Kosten voor het veranderen van de draairichting van driefasige elektromotoren (dit is de verantwoordelijkheid van de installateur).

8 - SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade.

BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.

ROBOT-COUPÉ S.N.C., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeurs, agenten, werknemers of verzekerders van Robot-Coupe zijn niet aansprakelijk voor indirecte schade, verlies of onkosten in verband met of veroorzaakt door de onmogelijkheid de machine voor een bepaald doel te gebruiken.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN



LET OP: Ter voorkoming van ongelukken, bijvoorbeeld elektrische schokken, lichamelijk letsel of brand, en schade aan eigendommen of aan het product tijdens het gebruik van uw keukenmachine, raden wij met klem aan onderstaande voorzorgsmaatregelen zorgvuldig in acht te nemen. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u het apparaat beter leert kennen en leert hoe u ermee om moet gaan. Lees de instructies in hun geheel door en laat ze lezen aan iedereen die de machine eventueel zal gebruiken. Onze apparatuur is bestemd voor professioneel gebruik en mag niet door kinderen worden gebruikt.

UITPAKKEN

- Haal het toestel voorzichtig uit de verpakking en neem alle dozen of pakken met de accessoires of specifiek materiaal eruit.
- LET OP voor de scherpe onderdelen : messen, mesbladen,...

INSTALLATIE

- Wij raden aan uw toestel op een volkomen stabiel werkvlak te installeren.

AANSLUITING

- Controleer altijd of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het motorblok en of zij de stroomsterkte verdraagt.
- Het toestel moet in elk geval geaard worden.

BEHANDELING

- Behandel de messen, en mesbladen altijd voorzichtig, ze zijn scherp.

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 26) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

- Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.
- Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.
- De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.
- Het toestel nooit overbelasten.
- Het toestel nooit onbelast laten werken.

REINIGING

- Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Reinig de machine en de accessoires systematisch na het gebruik.
- Dompel het motorblok niet in water.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor aluminium.
- Het deksel niet in de vaatwasmachine afwassen.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen

van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).

- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

- Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.
- Controleer regelmatig de staat van de dichtingen en de ringen, alsook de goede werking van de veiligheidssystemen.
- De accessoires moeten des te grondiger worden onderhouden en nagekeken bij bereidingen met bijtende producten (citroenzuur...).
- Laat de machine niet draaien als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de machine niet goed werkt of als zij op de een of andere manier beschadigd is.
- Doe meteen een beroep op uw onderhoudsdienst als u een defect vaststelt.

U HEEFT EEN GROENTESNIJDER CL 20 "D" Versie GEKOCHT

De CL 20 is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften. Bij het gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

Dit model is voorzien van een volledig demonteerbaar groentesnijder in ABS. Een nieuw vorm voor de toevoeropeningen, dit voor een optimaal snijprecisie :

- een **grote toevoeropeningen** met een oppervlakte van 104 cm².
- een **cilindrische toevoeropeningen** met een diameter van 58 mm.

Dit model is voorzien van een gebreveteerde Robot-Coupe veiligheidssysteem, alsook van een motorrem. Het toestel stopt onmiddellijk indien de kuip of toevoeropening geopend worden.

De CL 20 beschikt over een ruime waaier van schijven om te voldoen aan de hoogste eisen inzake het snijden van groenten en fruit (in schijfjes snijden, raspens of in staafjes snijden).

De prestaties van deze groentesnijder zullen heel snel een nieuwe culinaire wereld voor u openen.

Dankzij het eenvoudige ontwerp kunnen alle onderdelen die regelmatig moeten worden onderhouden of gereinigd, in een handomdraai worden gemonteerd en gedemonteerd.

Om uw taak te vergemakkelijken, hebben wij in deze handleiding de montage ingedeeld in verschillende fasen. Wij hebben bijzondere nadruk gelegd op de handelingen die stilstand van de motor tot gevolg hebben.

Deze gebruiksaanwijzing geeft de gebruiker belangrijke informatie waarmee hij een maximaal voordeel kan halen uit zijn investering in de groentesnijder CL 20.

Wij raden u dan ook stellig aan deze handleiding aandachtig te lezen alvorens het toestel in gebruik te nemen.

Wij hebben ook enkele voorbeelden van bereidingen opgenomen. Zo zult u snel vertrouwd geraken met uw toestel en er de ontelbare kwaliteiten van waarderen.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

Alvorens het toestel aan te sluiten, dient u te controleren of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het toestel.

ROBOT-COUPÉ rust de CL 20 groentesnijders uit met verschillende motortypes: 230 V / 50 Hz / 1
115 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

Het toestel wordt geleverd met een éénfasige stekker die vastzit aan het snoer.



MONTAGE FASEN

De groentesnijder bestaat uit twee demonteerbare onderdelen: de kuip van de groentesnijder en het deksel.

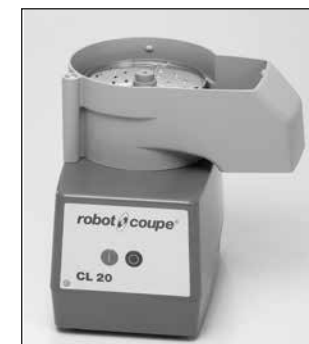


1) Schuif, met het motorblok recht tegenover u, de kuip van de groentesnijder op het motorblok. De uitvoergoot bevindt zich dan aan uw rechterzijde.

2) Draai de kuip naar rechts tot de pinnen van het motorblok goed op hun plaats zitten.



3) Steek de witte plastic uitvoerschijf op de motoras en controleer of ze goed onderaan in de kuip geplaatst is.



4) Plaats de gewenste schijf op de uitvoerschijf.

5) Plaats het deksel op de kuip en draai één toer naar rechts tot het deksel vastzit. Het deksel bevindt zich nu in het verlengde van de kuip.



GEBRUIK EN KEUZE VAN DE SCHIJVEN

De groentesnijder CL 20 heeft twee goten:

- een **grote goot** om groenten zoals kool, selder, enz. te snijden...
- een **cilindervormige goot** om lange groenten met een opmerkelijke snijprecisie te verwerken.

Deze snijkwaliteit wordt nog verbeterd als dit compartiment wordt gebruikt als snijgeleider.

• GEBRUIK VAN DE GROTE GOOT

- Licht de hendel op en maak de ingang van de goot vrij.
- Breng de groenten er helemaal in.
- Plaats de hendel weer loodrecht op de sleuf.
- Begin op de hendel te drukken, stel daarna het toestel in werking en handhaaf de druk tot er geen groente meer in de sleuf zit.

• GEBRUIK VAN DE CILINDERVORMIGE GOOT

- Breng de groenten tot bovenaan in de goot.
- Begin op de drukknop te drukken en stel het toestel in werking. Handhaaf daarna de druk tot de groenten volledig in plakjes zijn gesneden.

SNIJSCHIJVEN

S 1	wortel / kool / komkommer / uien / aardappel / prei
S 2 / S 3	citroen / wortel / paddestoelen / kool / aardappel / komkommer / courgette / uien / prei / paprika
S 4 / S 5	aubergine / biet / wortel / paddestoelen / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel / tomaat
S 6	aubergine / biet / wortel / paddestoelen / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel

GOLVENDE SNIJSCHIJF

G 2	biet / aardappel / wortel
-----	---------------------------

RASPEN

R 1,5	selderij / kaas	Parmezaanse kaas / Chocolade
R 2	wortel / selderij / kaas	Radijs 0,7 mm
R 3	wortel	Radijs 1 mm
R 6	kool / kaas	Radijs 1,3 mm
R 9	kool / kaas	

STOKJES

St 2x2	wortel / selderij / aardappel
St 2x4	wortel / biet / courgette / aardappel
St 2x6	wortel / biet / courgette / aardappel
St 4x4	aubergine / biet / courgette / aardappel
St 6x6	aubergine / biet / selderij / courgette / aardappel
St 8x8	selderij / aardappel

REINIGING



LET OP !

Als voorzorgsmaatregel wordt aangeraden uw toestel altijd van de stroom los te koppelen, voordat u reinigingswerkzaamheden gaat verrichten (gevaar van elektrocutie).

Neem eerst de kop van de groentesnijder weg, daarna de schijf en daarna de afvoerschijf.

Het is af te raden het toestel in de vaatwasmachine te wassen. U kunt het toestel beter met de hand wassen, met behulp van een vaatwasmiddel.

Dompel nooit het motorblok in het water. Reinig het met een vochtige doek of met een spons.



BELANGRIJK

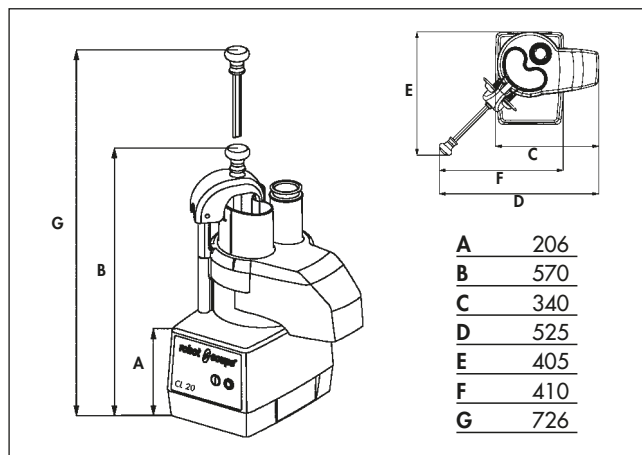
Controleer of het door u gebruikte reinigingsmiddel geschikt is voor plastic onderdelen. Sommige sterk alkalische wasmiddelen (met een hoog gehalte aan soda of ammoniak bijvoorbeeld) zijn volkomen ongeschikt voor bepaalde soorten plastic, die hierdoor zeer snel beschadigd worden.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
Motorblok	7,1 kg	8,5 kg
Groentesnijder	2,8 kg	4,2 kg
Schijf	0,5 kg	0,6 kg

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

Wij raden u aan de CL 20 op een stabiel werkvlak te installeren, zodat de bovenrand van de grote goot zich op een hoogte van 1.20 m à 1.30 m bevindt.

• GELUIDSNIVEAU

Het continue equivalente geluidsniveau van de groentesnijder CL 20 bedraagt bij onbelast bedrijf minder dan 70 dB(A).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Eenfasig toestel

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (Amp)
230 V/50Hz	1500	15,7
115 V/60Hz	1800	12,0
220 V/60Hz	1800	15,7

- Het vermogen staat vermeld op het typeplaatje.

VEILIGHEID

De CL 20 is voorzien van een magnetisch veiligheidssysteem en een motorrem. Zodra het deksel wordt geopend, valt de motor stil.

Om uw toestel opnieuw in werking te stellen, hoeft u alleen maar het deksel te vergrendelen en op de groene schakelaar te drukken.



LET OP !

De schijven zijn scherp, wees daarom voorzichtig bij het hanteren!



WAARSCHUWINGEN

Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.

Steek nooit een voorwerp in de werkkuij.

De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.

Het toestel nooit overbelasten.

Het toestel nooit onbelast laten werken.

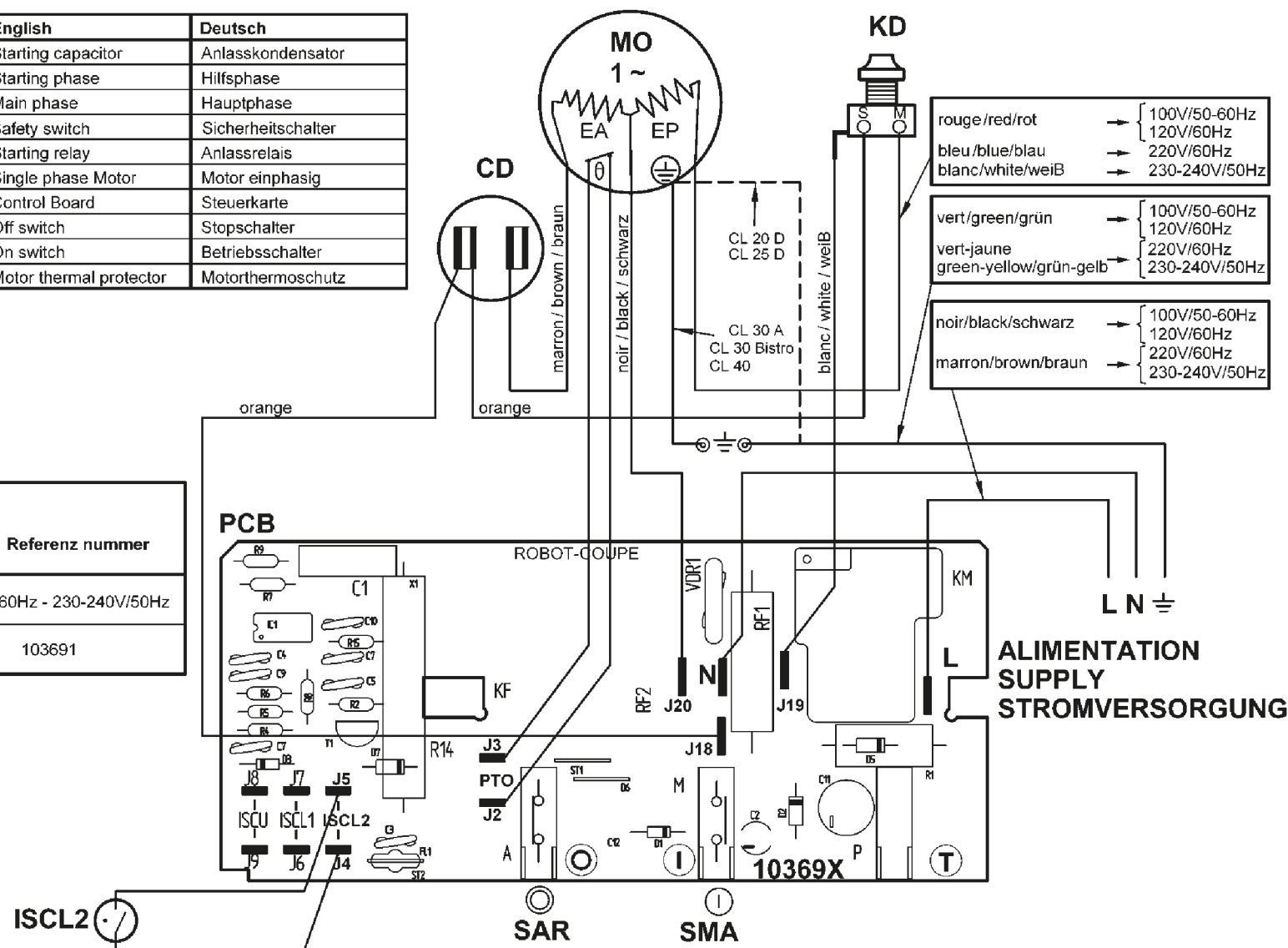
NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 0.

CL 20 D - CL 25 D - CL 30 A - CL 30 Bistro - CL 40 100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230-240V/50Hz 1~
SCHEMA ELECTRIQUE **ELECTRIC DIAGRAM** **ELEKTRISCHES SCHALTBIKD**

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ISCL2	Interrupteur sécurité	Safety switch	Sicherheitschalter
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande	Control Board	Steuerkarte
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

PCB		
N° de référence / Part number / Referenz nummer		
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230-240V/50Hz	
103690	103691	





robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 13-15 baix
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Service Clients Belgique
26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Italia srl
Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com