

robot coupe®

NEW
Register
your product
on line



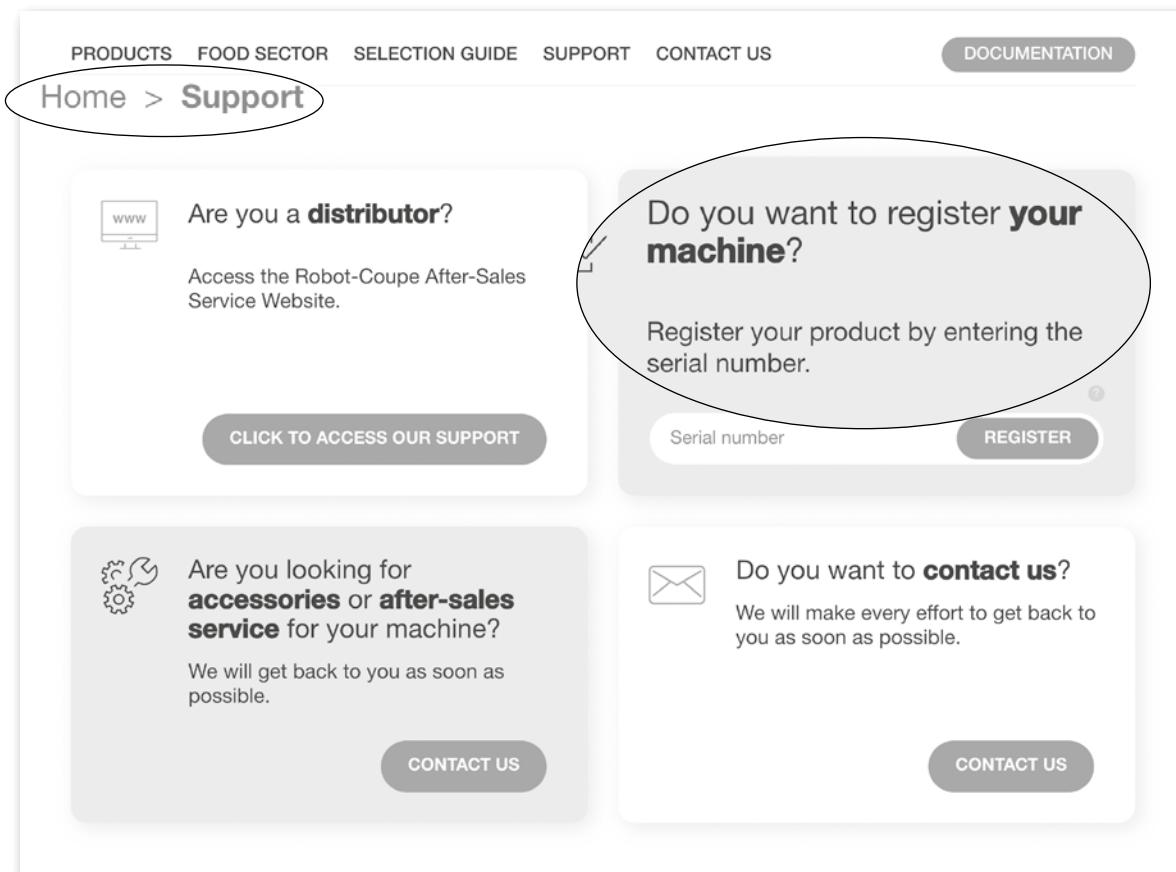
CL 40

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- NI** 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®

EU Conformiteitsverklaring

Robot-Coupe® SNC verklaart dat alle machines, die het onderwerp zijn van deze originele gebruiksaanwijzing, evenals hun accessoires en verpakkingen, overeenstemmen met:

- 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**,
 - de richtlijn inzake "beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur" (RoHS) **2011/65/EU**,
 - de richtlijn inzake "afgedankte elektrische en elektronische apparatuur" (DEEE) **2012/19/EU**,
- de Verordening (EG) nr. 1907/2006 (laatste geconsolideerde versie) inzake "de registratie en beoordeling van en de autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH)" en dat in dat opzicht geen enkel door Robot-Coupe® SNC verkocht product, noch de accessoires en verpakkingen hiervan, chemische stoffen bevat die zijn vermeld op de lijst van stoffen die hiervoor in aanmerking komen van het ECHA (Europees Agentschap voor chemische stoffen) en die als uiterst zorgwekkend worden beschouwd.
- de Verordening (EG) nr. 1935/2004 "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de Verordening (EG) nr. 2023/2006 "Goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de verordening (EU) nr. 10/2011 "Materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen",
- de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen:
 - **EN ISO 12100** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,

- **EN 60204** Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
- **EN 60529** betreffende de door het omhulsel geboden beschermingsgraad (IP klasse):
 - Eisen volgens EN 60204-1. Minimum IP34 voor de behuizing van de besturingssystemen.
- en, afhankelijk van de categorie van het apparaat, aan de bepalingen van de geharmoniseerde Europese normen die de beschrijvingen met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne preciseren:
 - **EN 454** Kloppers-Mixers,
 - **EN 1678** Snijmachines voor groente (en Sapextractors),
 - **EN 12852** Keukenmachines en blenders,
 - **EN 12853** Kloppers en handmixers (Staaftmixers),
 - **EN 13208** Groenteschildmachines,
 - **EN 13621** Slacentrifuges - Slazwierders,
 - **EN 14655** Snijmachines voor stokbrood.
- Verklaring voor alle bovenstaande richtlijnen, regels en normen, en alle toepasselijke (EU)-richtlijnen die deze wijzigen, corrigeren en/of rectificeren.

"R021"

Montceau-en-Bourgogne, 25 november 2021

Jean-Marie LOZANO

Directeur Industriële Activiteiten



INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGEN

U HEEFT EEN GROENTESNIJDER CL 40 GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Instructies inzake elektriciteit

MONTAGE FASEN

GEBRUIK EN KEUZE VAN DE SCHIJVEN

REINIGING

ONDERHOUD

- Dichtingsring
- Sluistring
- Snijbladen
- Raspschijven, snijschijven voor
staafjes en gegolfde plakjes

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

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 service-bedrijf 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 driedfasige 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-COUPÉ aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeuren, agenten, werknemers of verzekeraars van ROBOT-COUPÉ 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 32) 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".

- 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 40 GEKOCHT

De CL 40 is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften. Bij gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

Het toestel heeft een **roestvrijstalen groentesnijderkuip** en een ABS deksel (door de drukschakelaar start de machine automatisch opnieuw).

De CL 40 is voorzien van **een serie van 28 snijschijven** voor het raspen en het snijden van dunne plakjes, staafjes, macedoine en frieten.

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

Wij hebben bijzondere nadruk gelegd op de handelingen die stilstand van de motor tot gevolg hebben. De veiligheidssystemen van dit toestel maken het immers onmogelijk de snij-inrichting aan te raken terwijl ze in beweging is.

Deze handleiding geeft de gebruiker belangrijke informatie waarmee hij maximaal voordeel kan halen uit zijn investering.

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 raken met uw toestel en er de talloze 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 de motor.



LET OP !

**DIT APPARAAT MOET ABSOLUUT GEAARD
WORDEN (GEVAAR VAN ELEKTROCUTIE).**

ROBOT-COUPÉ rust zijn CL 40 uit met verschillende motortypes :

230 V / 50 Hz / 1

120 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

Het toestel wordt geleverd met een eenfasige stekker die verbonden is met het voedingssnoer.

MONTAGE FASEN

De groentesnijder bestaat uit twee demonteerbare delen: de groentesnijderkuip in roestvrij staal en het deksel.



1. Plaats, met het motorblok tegenover u, de groentesnijderkuip in roestvrij staal op het motorblok. De afvoergoot bevindt zich aan uw rechterkant.



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

3. Bevestig de groene plastic schijf van de 4-golvige uitvoerschijf op de motoras en controleer of deze goed op de bodem van het reservoir is geplaatst.



Uitvoeraccessoires:

De CL 40 wordt geleverd met 2 uitwerppapparaten, een groene plastic 4-golvige uitvoerschijf en een witte plastic uitwerper speciaal voor kool.

Deze laatste zorgt voor een bijzonder doeltreffende uitvoer bij het snijden van kool.

Voor andere groenten gebruikt u de groene uitvoerschijf.



Uitwerper
voor kool



4-golvige
uitvoerschijf groen

4. Naar keus van de schijf:

a) U koos een schijf voor plakjes, raspen of staafjes:

Plaats de schijf op de afvoerschijf.



b) U koos een macedoine-uitrusting: meer bepaald een rooster en een plakjesschijf.

Alleen de 8 mm, 10 mm en 12 mm snijschijven van aluminium kunnen in combinatie met een macedoinerooster worden gemonteerd.



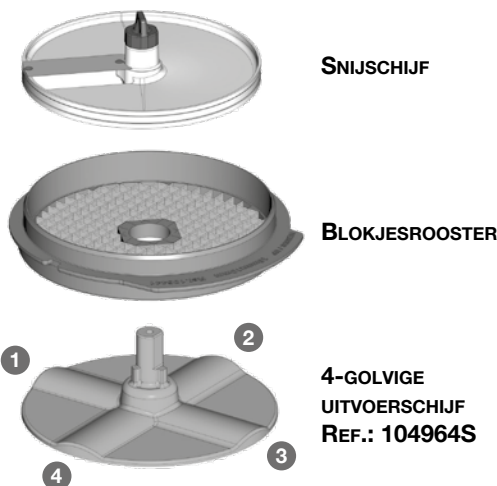
Plaats het macedoine rooster op de juiste manier in de kuip van de groentesnijder.

Controleer of de inkeping in de rand van het macedoine rooster goed op de nok op de kuip is geplaatst.

Monteer vervolgens de overeenkomstige plakjesschijf en breng de vleugelschroef op de motoras aan om de plakjesschijf te blokkeren.



LET OP : ! NIEUW BLOKJESROOSTER



Het nieuwe massieve blokjesrooster is **alleen compatibel** met uitvoerschijf **104964S**.

Als uw machine niet is uitgerust met deze uitvoerschijf **bestel er dan één**.

c) U koos een frietenuitrusting :

Deze uitrusting bestaat uit een frietenrooster en een speciale schijf voor frieten.

Plaats het frietenrooster in de kuip van de groentesnijder. Zorg dat het juist op zijn plaats zit, met de frietensnijder ter hoogte van de afvoer.



Monteer vervolgens de overeenkomstige plakjesschijf en breng de vleugelschroef op de motoras aan om de plakjesschijf te blokkeren.

5. Plaats het deksel op de kuip en draai het naar rechts tot aan de dekselkoppeling. Het deksel bevindt zich dan in het verlengde van de kuip.



GEBRUIK EN KEUZE VAN DE SCHIJVEN

Het groentesnijder heeft twee goten :

- een **grote goot** voor het snijden van groenten zoals kool, selder...
- een **cilindervormige goot** voor lange groenten, die borg staat voor een opmerkelijke snijprecisie.

Deze snijkwaliteit wordt nog groter als dit onderdeel gebruikt wordt als snijgeleider.

GEBRUIK VAN DE GROTE GOOT

- Hef de hendel op en maak de ingang van de goot vrij.
- Vul de goot tot boven met de groenten.
- Plaats de hendel terug loodrecht op de goot.

- Begin op de hendel te drukken, zet dan het toestel aan en blijf drukken tot er geen groenten meer in de goot zijn.

GEbruik VAN DE CILINDERVORMIGE GOOT

- Vul de goot tot boven met de groenten.
- Begin op de stoter te duwen, zet het toestel aan en blijf duwen tot de groente helemaal versneden is.

PLAKJESSCHIJVEN		
P 1	wortel / kool / komkommer / ui / aardappel / prei	
P 2 / P 3	citroen / wortel / champignon / kool / aardappel / komkommer / courgette / ui / prei / paprika	
P 4 / P 5	aubergine / biet / wortel / champignon / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel / tomaat	
P 6	aubergine / biet / wortel / champignon / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel	
GEGOLFDE PLAKJESSCHIJF		
GP 2	biet / aardappel / wortel	
RASPSCHIJVEN		
R 1,5	selder / kaas	parmezaankaas / chocolade
R 2	wortel / selder / kaas	Radijs 0,7 mm
R 3	wortel	Radijs 1 mm
R 6	kool / kaas	Radijs 1,3 mm
R 9	kool / kaas	
STAAFJESSCHIJVEN		
S 2x2	wortel / selder / aardappel	
S 2x4	wortel / biet / courgette / aardappel	
S 2x6	wortel / biet / courgette / aardappel	
S 4x4	aubergine / biet / courgette / aardappel	
S 6x6	aubergine / biet / selder / courgette / aardappel	
S 8x8	selder / aardappel	
MACEDOINE		
M 8X8	aardappel / wortel / courgette / biet / raap	
M 10X10	aardappel / wortel / courgette / biet / raap	
FRIETEN		
F 8X8	aardappel	
F 10X10	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).

Demonteer de verschillende onderdelen van de groentesnijder, met name: het deksel, de schijf, de afvoerschijf en de kuip, en maak ze vervolgens schoon.

Alle onderdelen kunnen in de vaatwasmachine worden afgewassen mits de juiste dosering van het vaatwasmiddel in acht wordt genomen en het vaatwasmiddel geschikt is voor kunststoffen en roestvrij staal. Het afwassen in de vaatwasmachine versnelt echter de veroudering van de onderdelen.

Bij de snijschijven van de uitrustingen voor macedoine en frieten raden wij aan regelmatig de zones onder de snijbladen schoon te maken.

Om dit te doen moet u de snijbladen demonteren door deze los te schroeven met een platte schroevendraaier.

Dompel het motorblok nooit in water, reinig het met een vochtige doek of 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.

ONDERHOUD

• DICHTINGSRING

De dichtingsring van de motoras moet regelmatig worden geolied (gebruik tafelolie).

Om een perfecte afdichting van de motor te waarborgen, is het raadzaam regelmatig de slijtagegraad van deze ring te controleren en hem zo nodig te vervangen.

Deze dichtingsring is gemakkelijk te vervangen zonder dat de motor moet worden gedemonteerd. Wij raden u dan ook stellig aan erop toe te zien dat hij altijd in goede staat is.

• SLUITRING

Wij raden aan regelmatig de mate van slijtage van de ring te controleren, om te zorgen dat het gebruikscomfort van het apparaat volledig behouden blijft.

In geval van slijtage van deze ring wordt daarom aangeraden hem te vervangen.

• SNIJBLADEN

De snijbladen van de snijschijven van de macedoine en frietenuitrustingen zijn slijtstukken die af en toe vervangen moeten worden, om altijd dezelfde snijkwaliteit te krijgen.

• RASPSCHIJVEN, SCHIJVEN VOOR STAAFJES EN GEGOLFDE PLAKJES

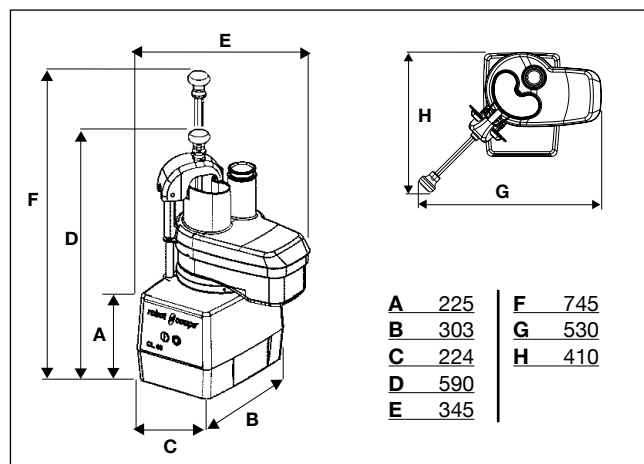
De schijven om te raspen en staafjes en gegolfde plakjes te snijden gaan met de tijd achteruit. Aanbevolen wordt om deze af en toe te vervangen, om dezelfde snijkwaliteit te krijgen.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
CL 40 (zonder schijf)	16 kg	18 kg
Schijf	0,5 kg	0,6 kg

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

Wij raden u aan het toestel op een stabiel werkvlak te installeren, waarbij de bovenrand van de kuip zich op een hoogte van 1,20 tot 1,30 m bevindt.

• GELUIDSNIVEAU

Het continue equivalente geluidsniveau van dit toestel bedraagt bij onbelaste werking minder dan 70 dB(A).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

De elektrische installatie moet minstens gedimensioneerd zijn volgens de nominale stroomsterkten hieronder. De beveiligingsinrichtingen moeten afgestemd zijn op het starten van motoren om de stroompieken te leveren die samenhangen met het starten van asynchrone motoren.

Eenfasig toestel

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (A)
230 V/50Hz	500	5.4
240 V/50Hz	500	5.4
120 V/60Hz	600	12.0
220 V/60Hz	600	5.4

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.

VEILIGHEID



LET OP !

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

De CL 40 is uitgerust met een magnetisch veiligheidssysteem en een motorrem. Zodra het deksel opengaat, valt de motor stil.

Om uw toestel opnieuw in werking te stellen, brengt u het deksel terug op zijn plaats en drukt u op de groene knop.

De model CL 40 is uitgerust met een **warmtebeveiliging**, die de motor automatisch stillegt als hij te lang blijft werken of overbelast is.

Wacht in dat geval tot het toestel is afgekoeld en zet het dan weer aan.



WAARSCHUWINGEN

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.



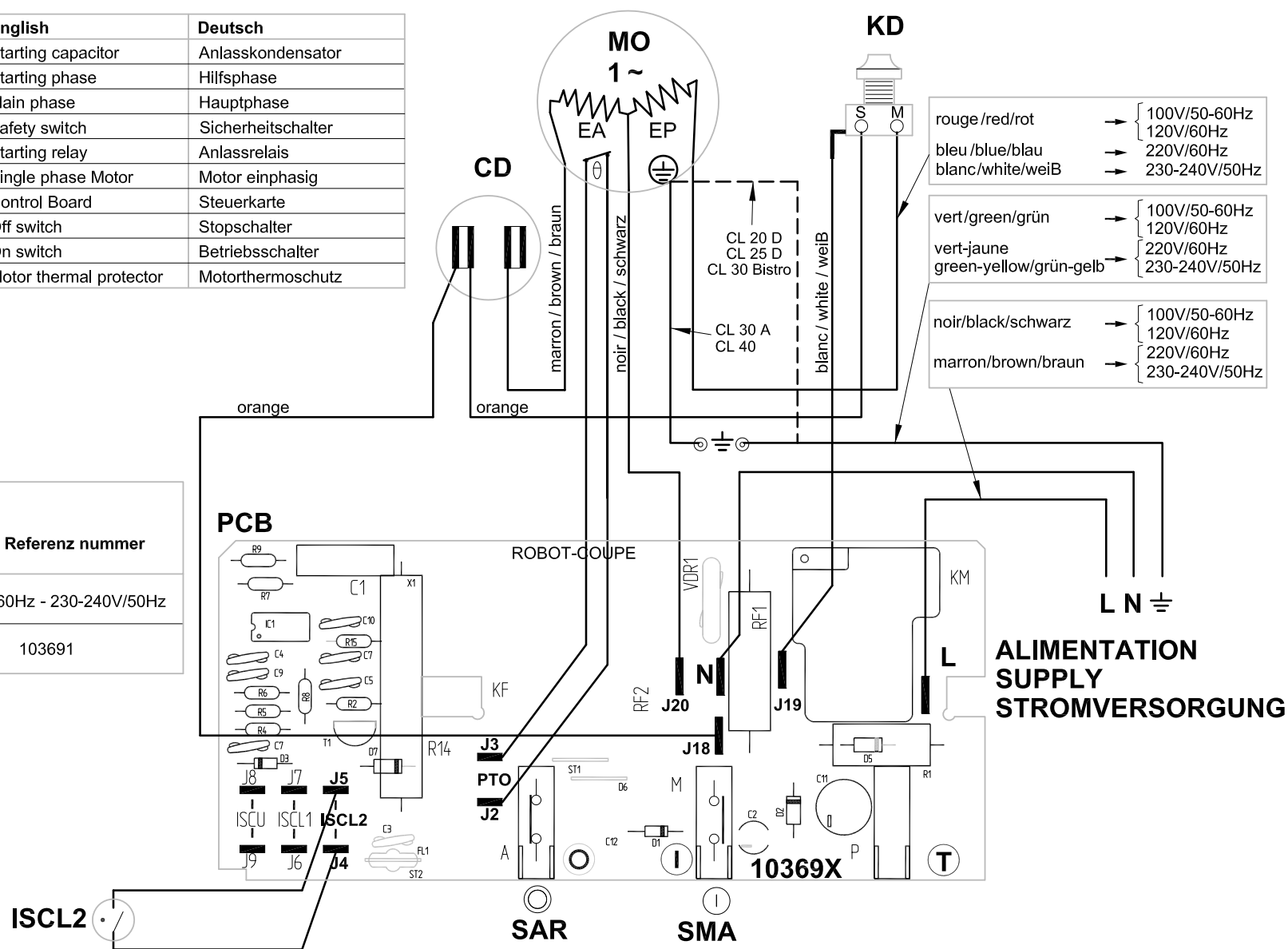
ELEKTRISCHE EN BEDRADINGSSCHEMA'S

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 SCHALTBILD**

	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
94300 Vincennes - France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

**Service Clients
Belgique**

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

Robot-Coupe Italia srl

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

www.robot-coupe.com



Réf : 451 994 - 14/11/2023 - RDM