

robot coupe®

Nouveau
Enregistrez
votre produit
en ligne



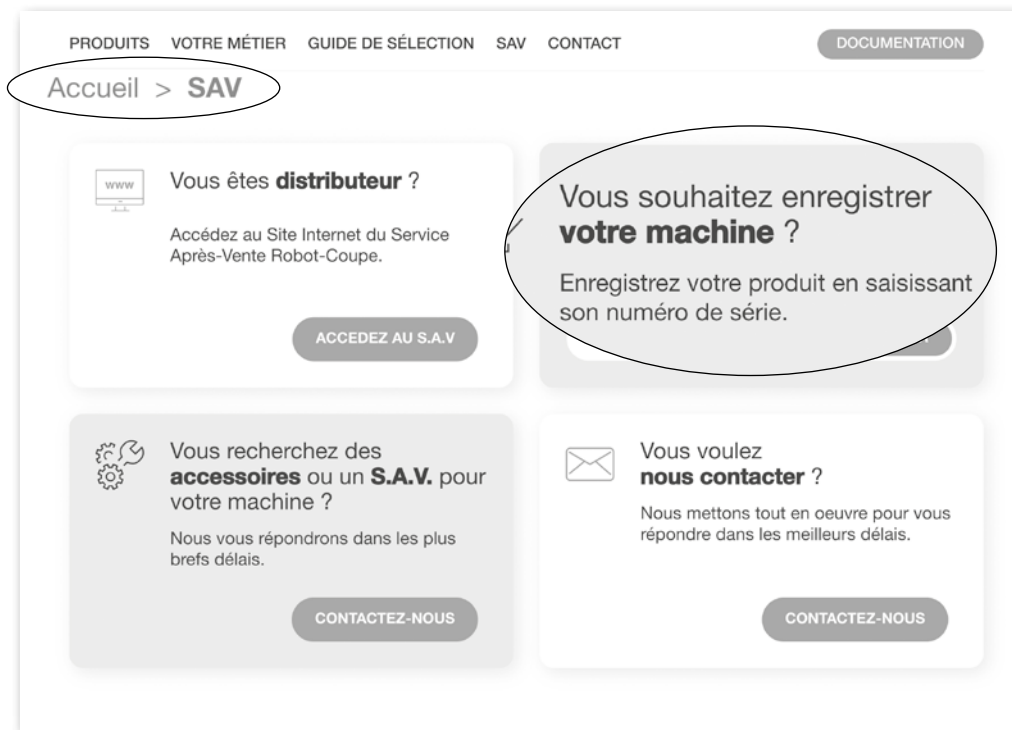
CL 40

NOTICE ORIGINALE

www.robot-coupe.com



Enregistrez votre produit en ligne



robot coupe®



NOTICE D'UTILISATION

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.

Déclaration UE de Conformité

Robot-Coupe® SNC déclare que toutes les machines, objet de la présente notice d'instructions originale, ainsi que leurs accessoires et leurs emballages, sont conformes :

- aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
 - Directive "Machines" **2006/42/CE**,
 - Directive "Basse-Tension" **2014/35/UE**,
 - Directive "Compatibilité Électromagnétique" **2014/30/UE**,
 - Directive "Réduction des Substances Dangereuses dans les Équipements Électriques" (RoHS) **2011/65/UE**,
 - Directive "Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques" (DEEE) **2012/19/UE**,
- au Règlement (CE) n°1907/2006 (dernière version consolidée) concernant "l'Enregistrement, l'Évaluation et l'Autorisation des Substances Chimiques, ainsi que les Restrictions applicables à ces Substances (REACH)" et qu'à ce titre, aucun produit, accessoire et leurs emballages vendus par Robot-Coupe® SNC, ne contient de substance inscrite sur la liste candidate de l'Agence Européenne des Produits Chimiques (ECHA) et considérée comme extrêmement préoccupante,
- au Règlement (CE) n°1935/2004 "Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
- au Règlement (CE) n°2023/2006 "Bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
- au Règlement (UE) n°10/2011 "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires",
- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes :
 - **EN ISO 12100** Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,

- **EN 60204-1** Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
- **EN 60529** Degrés de protection procurés par les enveloppes (Code IP):
 - Exigences selon EN 60204-1. IP34 minimum pour les enveloppes des systèmes de commande,

- et selon la catégorie de l'appareil, aux dispositions des normes européennes harmonisées précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :

- **EN 454** Batteurs-Mélangeurs,
- **EN 1678** Coupe-Légumes (et Extracteurs de Jus),
- **EN 12852** Préparateurs Culinaires et Blenders,
- **EN 12853** Batteurs et Fouets Portatifs (Mixers plongeants),
- **EN 13208** Éplucheuses à Légumes,
- **EN 13621** Essoreuses à Salade,
- **EN 14655** Machines à Couper les Baguettes,

- le tout en référence à la version en vigueur à la date de la présente Déclaration pour toutes directives, règlements et normes ci-dessus, ainsi qu'à tous les règlements (UE) applicables qui les modifient, les corrigent et/ou les rectifient.

"R021"

Montceau-en-Bourgogne, le 25 novembre 2021

Jean-Marie LOZANO

Directeur des Opérations Industrielles



SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COUPE-LÉGUMES CL 40

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques

PHASES DE MONTAGE

UTILISATIONS ET CHOIX DES DISQUES

NETTOYAGE

ENTRETIEN

- Bagues d'étanchéité
- Rondelle d'accrochage
- Lames
- Disques rapeurs, batonnets et ondulés

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

SÉCURITÉ

NORMES

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

SCHÉMAS ÉLECTRIQUE ET DE CABLAGE (page 11)

LA GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Votre machine ROBOT-COUPÉ S.N.C. est garantie un an à partir de sa date d'achat : cette garantie ne concerne que l'acheteur d'origine à savoir le distributeur ou l'importateur.

Si vous avez acheté votre machine robot-coupe à un distributeur, la garantie de référence est celle du distributeur (vérifiez dans ce cas là les termes et conditions de cette garantie avec votre distributeur).

La garantie ROBOT-COUPÉ S.N.C. ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUPÉ S.N.C. sera, le cas échéant, applicable sous certaines réserves en fonction des marchés.

La garantie ROBOT-COUPÉ S.N.C. est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE ROBOT-COUPÉ S.N.C. :

1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié...).

2 - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

3 - Les pièces et/ou la main-d'œuvre pour remplacer ou réparer les lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.

4 - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.

5 - Le transport de la machine au S.A.V.

6 - Les coûts en main-d'œuvre pour installer ou tester de nouvelles pièces ou accessoires (cf. cuves, disques, lames, fixations) remplacés arbitrairement.

7 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (l'installateur est responsable).

8 - Les dégâts dus au transport. Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché. Gardez tous les cartons et emballages originaux qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

La garantie ROBOT-COUPÉ S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUPÉ S.N.C. ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil. Notre matériel est prévu pour un usage professionnel et ne doit être en aucun cas utilisé par les enfants.

DÉBALLAGE

- Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.
- ATTENTION aux outils coupants : lames, disques....

INSTALLATION

- Il est recommandé d'installer votre appareil sur un support parfaitement stable.

BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et qu'elle supporte l'ampérage.
- Relier impérativement l'appareil à la terre.

MANIPULATION

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

PHASES DE MONTAGE

- Bien respecter les différentes phases de montage (se reporter page 6) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

UTILISATION

- Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.
- Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.
- Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.
- Ne pas surcharger l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.

NETTOYAGE

- Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.
- Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.
- Ne pas mettre le bloc moteur dans l'eau.

- Pour les pièces en aluminium, utiliser un produit de lavage "spécial aluminium".
- Pour les pièces en plastique, ne pas utiliser un détergent trop alcalin (avec concentration trop forte en soude ou ammoniac).
- En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.

ENTRETIEN

- Avant toute intervention sur les parties électriques, déconnecter impérativement votre appareil du réseau.
- Vérifier régulièrement l'état des joints ou des bagues ainsi que le bon fonctionnement des sécurités.
- L'entretien et l'examen des accessoires doivent être d'autant plus soignés que dans les préparations interviennent des produits corrosifs (acide citrique...).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque.
- N'hésitez pas à faire appel à votre Service Entretien si vous constatez une anomalie.

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COUPE-LÉGUMES CL 40

Le **CL 40** 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.

Il est équipé d'une **cuve coupe-légumes en inox** et d'un **couvercle en ABS** (redémarrage automatique de la machine par le poussoir).

Le CL 40 est doté d'une **gamme de 28 disques** à savoir : émincés, râpés, bâtonnets, macédoine et frites.

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.

Cette notice contient des informations importantes élaborées pour que l'utilisateur tire le plus grand profit de l'investissement de son coupe-légumes CL 40.

Aussi, nous vous conseillons vivement de lire attentivement cette notice avant la mise en route de l'appareil.

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

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ÉLECTRIQUES

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



ATTENTION

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

ROBOT-COUCPE équipe le CL 40 de différents types de moteur :

230 V / 50 Hz / 1

120 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

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

PHASES DE MONTAGE

Le coupe-légumes se compose de deux parties démontables : la cuve coupe-légumes en inox et le couvercle.



1. Le bloc moteur face à vous, emboîter la cuve inox du coupe-légumes sur le bloc moteur, la goulotte d'éjection se situe à votre droite.



2. Tourner la cuve vers la droite jusqu'à ce que les ergots du bloc moteur soient bien dans leurs emplacements.



3. Engager le disque évacuateur 4 vagues en plastique vert sur l'axe moteur et vérifier qu'il est bien positionné en fond de cuve.

Outils d'éjection :

Le CL 40 est livré avec 2 outils d'éjection à savoir un disque évacuateur 4 vagues en plastique vert et un éjecteur spécial chou en plastique blanc.

Ce dernier assure une éjection particulièrement efficace lors de la réalisation de coupes de chou.

Pour les autres légumes, utilisez le disque évacuateur vert.



Éjecteur chou



Disque évacuateur
4 vagues vert

4) Choix du disque :

a) Vous avez choisi un disque éminceur, râpeur ou bâtonnet :

Positionner le disque sur le disque évacuateur.



b) Vous avez choisi un équipement macédoine : à savoir une grille et un disque éminceur.

Seuls les disques éminceurs 8 mm, 10 mm et 12 mm en aluminium peuvent se monter avec une grille macédoine



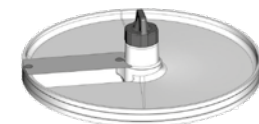
Positionner correctement la grille macédoine dans la cuve du coupe-légumes.

Vérifier que l'encoche du bord de la grille macédoine est correctement positionnée sur l'ergot de la cuve.

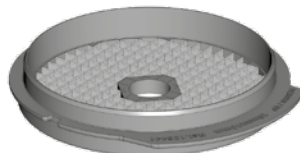
Ensuite, emboîter le disque éminceur correspondant et visser l'écrou papillon sur l'arbre moteur pour bloquer le disque éminceur.



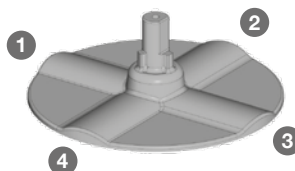
ATTENTION : NOUVELLE GRILLE MACÉDOINE



DISQUE ÉMINCEUR



GRILLE MACÉDOINE



DISQUE ÉVACUATEUR
4 VAGUES
RÉF. : 104964S

La nouvelle grille macédoine pleine **est seulement compatible** avec le disque évacuateur **104964S**.

Si votre machine n'est pas équipée de ce disque évacuateur **pensez à le commander**.

c) Vous avez choisi un équipement frites :

L'équipement se compose d'une grille frites et d'un disque éminceur spécial frites.

Positionner la grille frites dans la cuve du coupe-légumes. Assurez vous qu'elle soit correctement positionnée, le peigne frites devant se situer au niveau de l'éjection.



Ensuite, emboîter le disque éminceur correspondant et visser l'écrou papillon sur l'arbre moteur pour bloquer le disque éminceur.

5. Positionner le couvercle sur la cuve et effectuer une rotation sur la droite jusqu'à l'enclenchement du couvercle, qui sera alors dans le prolongement de la cuve.



UTILISATION ET CHOIX DES DISQUES

Le coupe-légumes comprend deux goulottes :

- Une **grande goulotte** permettant la coupe de légumes de type choux, céleri...
- Une **goulotte cylindrique** prévue pour les légumes longs et garantissant une précision de coupe remarquable.

Cette qualité de coupe est optimisée lorsque ce compartiment est utilisé comme guide de coupe.

UTILISATION DE LA GRANDE GOULOTTE

- Lever le levier et dégager l'entrée de la goulotte.
- Introduire les légumes jusqu'en haut.
- Replacer le levier à l'aplomb de la goulotte.

- Commencer à appuyer sur le levier, puis mettre en marche l'appareil et maintenir votre pression jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de légumes dans la goulotte.

UTILISATION DE LA GOULOTTE CYLINDRIQUE

- Introduire les légumes jusqu'en haut de la goulotte.
- Commencer à appuyer sur le poussoir et mettre l'appareil en marche puis maintenir la pression jusqu'à ce que le légume soit entièrement émincé.

ÉMINCEURS		
E 1	carotte / chou / concombre / oignon / pomme de terre / poireau	
E 2 / E 3	citron / carotte / champignon / chou / pomme de terre / concombre / courgette / oignon / poireau / poivron	
E 4 / E 5	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre / tomate	
E 6	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre	
ÉMINCEUR ONDULÉ		
EO 2	betterave / pomme de terre / carotte	
RÂPEURS		
R 1,5	céleri / fromage	Parmesan / Chocolat
R 2	carotte / céleri / fromage	Radis 0,7 mm
R 3	carotte	Radis 1 mm
R 6	chou / fromage	Radis 1,3 mm
R 9	chou / fromage	
BATONNETS		
B 2x2	carotte / céleri / pomme de terre	
B 2x4	carotte / betterave / courgette / pomme de terre	
B 2x6	carotte / betterave / courgette / pomme de terre	
B 4x4	aubergine / betterave / courgette / pomme de terre	
B 6x6	aubergine / betterave / céleri / courgette / pomme de terre	
B 8x8	céleri / pomme de terre	
MACÉDOINE		
M 8X8	pomme de terre / carotte / courgette / betterave / navet	
M 10X10	pomme de terre / carotte / courgette / betterave / navet	
FRITES		
F 8X8	pomme de terre	
F 10X10	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, éventuellement la grille macédoine ou frites puis le disque évacuateur et enfin la cuve.

Toutes les pièces peuvent être nettoyées en lave-vaisselle si le dosage du détergeant est correctement respecté et que le produit lessiviel est compatible avec les matières plastiques et inox. Toutefois, le nettoyage en lave-vaisselle accélère le vieillissement des pièces.

Pour les disques éminceurs des équipements macédoine et frites, il est recommandé de nettoyer périodiquement les zones de rétention sous les lames.

Pour cela, il faut démonter les lames en les dévissant avec un tournevis plat.

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 matière plastique. En effet, certains agents lessiviels trop alcalins (avec forte concentration en soude ou en ammoniacque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement.

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.

• RONDELLE D'ACCROCHAGE

Il est conseillé de vérifier régulièrement l'état d'usure de la rondelle pour conserver à cet appareil tout son confort d'utilisation.

En cas d'usure de cette rondelle, il est donc recommandé de la changer.

• LAMES

Les lames des disques éminceurs des équipements macédoine et frites constituent des pièces d'usure, qu'il est nécessaire de changer épisodiquement pour toujours obtenir la même qualité de coupe.

• DISQUES RAPEURS, BATONNETS ET ONDULÉS

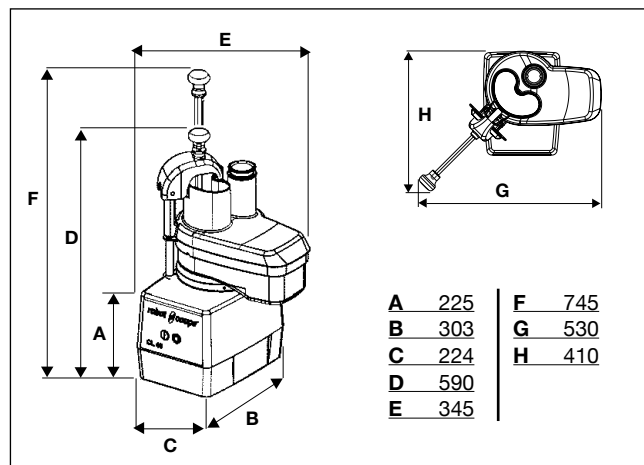
Les disques râpeurs, bâtonnets et ondulés s'altèrent dans le temps. Il est recommandé de les changer épisodiquement pour obtenir la même qualité de coupe.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• POIDS

	Net	Emballé
CL 40 (sans disque)	16 kg	18 kg
Disque	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONS (en mm)



• HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer le CL 40 sur un plan de travail stable de façon à ce que le bord supérieur de la grande goulotte soit compris entre 1,20 m et 1,30 m.

• NIVEAU DE BRUIT

Le niveau continu équivalent de pression acoustique en fonctionnement à vide du CL 40 est inférieur à 70 dB (A).

• CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

L'installation électrique doit être dimensionnée au moins selon les intensités nominales ci-après. Les dispositifs de protection doivent être adaptés au démarrage de moteurs afin de fournir les pointes d'intensité liées au démarrage de moteurs asynchrones.

- Appareil monophasé

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V/50 Hz	500	5,4
240 V/50 Hz	500	5,4
120 V/60 Hz	600	12,0
220 V/60 Hz	600	5,4

SECURITÉ



ATTENTION

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

Le CL 40 est muni d'un système de sécurité magnétique et d'un frein moteur. Dès l'ouverture du couvercle, le moteur s'arrête.

Pour remettre en marche votre appareil, il suffit de verrouiller le couvercle et d'appuyer sur l'interrupteur vert.

Le CL 40 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.



ATTENTION

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.

NORMES

Se référer à la déclaration de conformité en page 2.

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

Dans le cadre du développement durable, la conception de nos produits et le choix des matériaux et composants utilisés ont été effectués avec le souci de minimiser leur impact sur l'environnement.

L'emballage de votre machine respecte les normes environnementales en vigueur. Veillez à respecter les conditions de recyclage



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la France uniquement :

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :



- ECOLOGIC

Tél : +33 (0)1 30 57 79 14

www.e-dechet.com

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



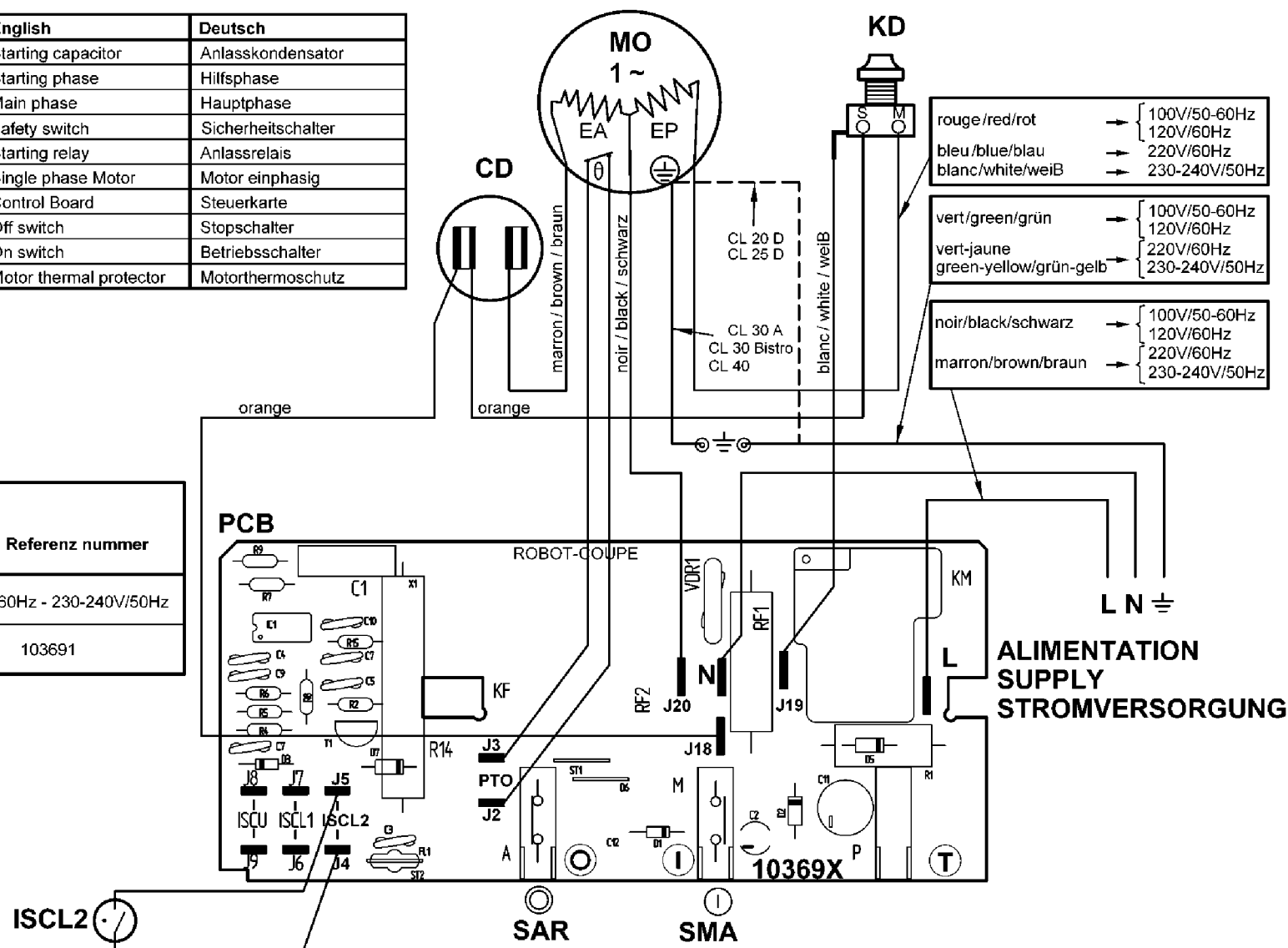
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ET DE CÂBLAGE

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 / Referenznummer		
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230-240V/50Hz	
103690	103691	





robot coupe®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

**Service Clients France
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex
email : france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente
pour la Région Parisienne**

48, rue des Vignerons
94300 Vincennes - France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

www.robot-coupe.com



37002314451987

Réf. : 451 987 - 26/04/2023 - Français