

# robot coupe<sup>®</sup>

Series "D"



**CL 60**

**P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625**  
280 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157  
e-mail: [robocoup@misnet.com](mailto:robocoup@misnet.com) - website: [www.robotcoupeusa.com](http://www.robotcoupeusa.com)  
Phone : 1-800-824-1646

# 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. blade, plates ... etc.

## INSTALLATION

- We recommend that you install your machine on a stable solid base at a comfortable working height.

## CONNECTION

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the serial number plate and that it is properly sized.

### **NOTICE : DRIVE SHAFT ROTATION**



- Three phase motors may rotate either direction.

- The required motor rotation is counterclockwise.
- Changing the motor rotation requires a qualified electrician.
- See note on end of power cord.

## HANDLING

- Always wear cut-resistant gloves when handling the cutting plates.

## ASSEMBLY PROCEDURES

- Follow the various assembly procedures carefully (see page 7) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

## USE

- Do not open the feed head until the motor has come to a complete stop.
- Never tamper with or defeat the purpose of the locking and safety systems.
- Never put a hand or nonfood object in the entry or exit chutes.
- Do not overload the machine.
- Do not leave the machine running unattended.

## CLEANING

- Always unplug your appliance before cleaning.
- Always clean the appliance and attachments at the end of each use.
- Never place the motor unit in water.

- For parts made of aluminum alloys, use cleaning detergents suitable for aluminum.
- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (i.e., 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 maintenance.

## MAINTENANCE

- Always unplug the appliance before servicing.
- Check the seals regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain products contain corrosive agents e.g. citric acid.
- **NOTICE : Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged. If the machine fails to operate as described in this manual, or if the machine malfunctions in any way, remove the machine from use and have it serviced. Additionally, discard all food processed at the time of the malfunction.**
- Contact your local Authorized Service Agency if something appears to be wrong.

## OPERATING INSTRUCTIONS



## MANUAL DE INSTRUCCIÓN

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance.  
© All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUBE S.N.C.

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato.  
© Todos los derechos para cada país reservados por: ROBOT-COUBE S.N.C.

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.  
© Tous droits réservés pour tous pays par: ROBOT-COUBE S.N.C.

## NOTICE D'INSTRUCTIONS

# SUMMARY

## ■ WARRANTY

## ■ IMPORTANT WARNING

## ■ INTRODUCTION TO YOUR NEW VEGETABLE PREPARATION MACHINE CL 60 Series "D"

## ■ SWITCHING ON THE MACHINE

- Advice on electrical connections
- Control panel

## ■ FUNCTIONS OF HEADS AND THEIR TOOLS

- Bulk feed head
- Whole head feed "Pusher" assembly
- Tube feed heads

## ■ ASSEMBLY

- Bulk feed head
- Whole head "Pusher" feed head
- Tube feed heads

## ■ USES AND CHOICE OF PLATES

## ■ CLEANING

## ■ MAINTENANCE

- Blades and grids
- Motor seal

## ■ SAFETY

## ■ TECHNICAL DATA (Page 27)

- Exploded views
- Electrical and wiring diagrams

# ROBOT-COUCPE U.S.A., INC. LIMITED WARRANTY

**YOUR NEW ROBOT-COUCPE 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 UNDER WARRANTY:**

**1** - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar incidental damage caused

by or as a result of failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance, or storage instructions.

**2** - Labor to sharpen and/or parts to replace knife assemblies or blades which have become dull, chipped, or worn due to normal use.

**3** - Material or labor to renew or repair scratched, stained, chipped, dented or discolored surfaces, blades, knives, attachments, or accessories.

**4** - Transportation charges to or from an authorized service agency for repairs of a machine designated as "CARRY IN SERVICE" (table top models).

**5** - Labor charges to install or test attachments or accessories (i.e., bowls, cutting plates, blades, attachments) which are replaced for any reason.

**6** - Charges to change Direction-of-Rotation of Three Phase electric motors (INSTALLER IS RESPONSIBLE).

**7** - SHIPPING DAMAGE IS NOT COVERED BY WARRANTY. Visible and hidden damages are the responsibility of the freight carrier. The consignee must file a damage claim promptly against the carrier, or upon discovery in the case of hidden damage.

KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.

Robot-Coupe U.S.A., Inc., or any of their affiliates, distributors, officers, directors, agents, employees, or insurers will not be obligated for consequential or other damages, losses, or expenses in connection with or by reason of the use of or inability to use the machine for any purpose.

**THIS 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-COUCPE, 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. blade, plates ... etc.

## INSTALLATION

- We recommend that you install your machine on a stable solid base at a comfortable working height.

## CONNECTION

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the serial number plate and that it is properly sized.

### **NOTICE : DRIVE SHAFT ROTATION**



- Three phase motors may rotate either direction.

- The required motor rotation is counterclockwise.
- Changing the motor rotation requires a qualified electrician.
- See note on end of power cord.

## HANDLING

- Always wear cut-resistant gloves when handling the cutting plates.

## ASSEMBLY PROCEDURES

- Follow the various assembly procedures carefully (see page 7) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

## USE

- Do not open the feed head until the motor has come to a complete stop.
- Never tamper with or defeat the purpose of the locking and safety systems.
- Never put a hand or nonfood object in the entry or exit chutes.
- Do not overload the machine.
- Do not leave the machine running unattended.

## CLEANING

- Always unplug your appliance before cleaning.
- Always clean the appliance and attachments at the end of each use.
- Never place the motor unit in water.

- For parts made of aluminum alloys, use cleaning detergents suitable for aluminum.
- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (i.e., 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 maintenance.

## MAINTENANCE

- Always unplug the appliance before servicing.
- Check the seals regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain products contain corrosive agents e.g. citric acid.
- **NOTICE : Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged. If the machine fails to operate as described in this manual, or if the machine malfunctions in any way, remove the machine from use and have it serviced. Additionally, discard all food processed at the time of the malfunction.**
- Contact your local Authorized Service Agency if something appears to be wrong.

## INTRODUCTION TO YOUR NEW VEGETABLE PREPARATION MACHINE CL 60 Series "D"

The CL 60 is a versatile machine designed to meet your professional needs. It can perform any number of tasks, which you will gradually discover as you use it.

The CL 60 Series "D" is built from stainless steel (100% stainless steel motor base and automatic feed head). It has been designed to operate at **two speeds, 425 and 850 rpm**, giving the user more control over the speed and quality of the operation.

It can be fitted with any one of **4 different feed heads**, in order to increase the machine's output, make the user's job easier and offer the most appropriate tool for each type of preparation. **The heads are designed to be tilted in line with the motor base**, in order to reduce space and facilitate use.

The CL 60 is supplied with a wide range of plates and grids to satisfy even the most demanding chefs when it comes to processing fruit and vegetables, as they can be used for slicing, julienne, grating, shredding, dicing, pulping, ripple-cutting and French fry.

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 easily assembled and disassembled.

These instructions contain important information designed to help the user get the most out of the CL 60 vegetable preparation machine.

**All users should read the manual before operating the machine.** We have also included a few examples of use to help you get the feel of your new machine and appreciate its many advantages.

## SWITCHING ON THE MACHINE

### • ADVICE ON ELECTRICAL CONNECTIONS

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

Three phase motors may rotate either direction. The required motor rotation is counterclockwise. Changing the motor rotation required a qualified electrician.

A red arrow on the lid marks the blade rotation direction.

### • CONTROL PANEL



"OFF" button

2 green buttons :



"LOW" button for the low speed (425 rpm)



"HIGH" button for the high speed (850 rpm)

## FUNCTIONS OF HEADS AND THEIR TOOLS

### • BULK FEED HEAD

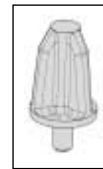
This head is designed for certain tasks involving large quantities and is suitable for grated carrot and sliced potato, for example.



This head is not suitable for specific jobs such as :

- slicing long vegetables (which should be done using the specially-designed tube feed heads),
- the preparation of bulky foodstuffs too big to be fed into this head (the whole head "Pusher" feed head has been designed to cope with these).

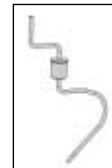
All types of cutting can be performed using this head. However, when dicing vegetables, it is advisable to use the tube feed heads or pusher feed head in order to avoid mis-cuts. A feed tray designed to facilitate continuous input can be fitted to this head.



A rubber agitator is supplied and must be used with the bulk feed attachment.

The agitator helps to guide the vegetables into the cutting blade.

The **crank** is used to free large vegetables which may become jammed.



### • WHOLE HEAD FEED "PUSHER" ASSEMBLY

The pusher feed assembly has been specifically designed for processing bulky vegetables such as cabbage, celery, lettuce, etc.. It features an **integrated tube** for processing long and fragile vegetables.



**IMPORTANT :** This feed head **cannot be used for making french fries** and can therefore not be fitted with the corresponding attachments.

Two types of tools have been designed for the pusher-feed head:



1) **The long locking nut** which holds the plate for processing all vegetables except for cabbage.

2) The **hollowing nut**, which is used solely to prepare cabbage. Thanks to this tool, you can slice or grate a whole cabbage without first having to chop it up.

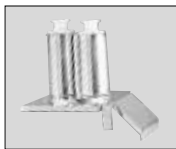


**A special tool** has also been designed to **remove** this hollowing nut.

• **TUBE FEED HEADS**

**STRAIGHT TUBE FEED HEAD**

This head consists of two straight tubes with a diameter of 3 inches, a 2 inches insert and two pushers. The insert allows you to modify the diameter of the tubes.



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

The tubes can also be used as cutting guides for special preparations requiring high cutting precision and a limited number of mis-cuts.

**ANGLE FEED HEAD**

This head performs the same functions as the one described above for the straight tubes. However it is different in that it is equipped with a bias cut tube especially designed for slanted cutting.

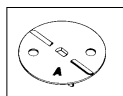


No special tool is required to attach the disc.

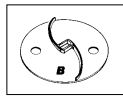
**ASSEMBLY**

• **BULK FEED HEAD**

1) With the motor base unit facing you, place the discharge plate on the motor shaft.



**SIDE A** facing upwards (ejection rib downwards) for fragile vegetables or citrus fruit (e.g. as tomatoes or mushrooms).



**SIDE B** facing upwards (ejection rib upwards) for all other types of fruit or vegetables.

2) Position the plate or attachment you require :



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

Position the plate on the motor shaft.

Rotate the plate until it drops into place onto the motor shaft pin. The slot in the center stem of the

plate should be resting on the motor shaft pin.

b) **If you have chosen a dicing combination :**

i.e. a grid and a special slicing plate.

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

Plate \ dicing grid	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	28110					
8 mm		28111				
10 mm			28112			
14 mm				28113		
20 mm					28114	
25 mm						28115

The shaded areas indicate combinations that can be used.



Fit the dicing grid over the motor shaft. As shown in the picture, the grid rests on a ledge in the motor base.

This ledge must be clean and free of product in order for the machine to operate correctly. Make sure the plastic tab on the outer rim of the grid is fully seated in the corresponding slot in the motor unit.



Then, fit the corresponding slicing plate onto the motor shaft. Rotate the plate until the slot in the blade hub drops onto the pin in the motor shaft. Continue to rotate the blade a full 360 degrees to make sure the plate doesn't scrub against the plastic grid. **If rubbing occurs, do not proceed. Call your authorized service agency.**



3) Screw the rubber agitator onto the motor shaft.

• **WHOLE HEAD "PUSHER" FEED HEAD**

To assemble the discharge plate, slicing, grating or julienne disc or dicing equipment, follow the procedure for the automatic head in steps 1) and 2).

**IMPORTANT :** This feed head **cannot be used for making french fries** and can therefore not be fitted with the corresponding attachments.



c) **If you want to use the French fry cutting equipment : a grid and a special slicing plate.**

Position the French fry grid over the motor shaft. As shown in the picture, the grid rests on a ledge in the motor base. This

ledge must be clean and free of product in order for the machine to operate correctly. **Make sure the plastic tab on the outer rim of the grid is fully seated in the corresponding slot in the motor unit.** The cutting blades on the grid should be facing the exit chute.

**Next fit the appropriate slicing plate onto the motor shaft.** Rotate the plate until the slot in the blade hub drops onto the pin in the motor shaft. Continue to rotate the blade a full 360 degrees to make sure the plate doesn't scrub against the plastic grid. **If rubbing occurs, do not proceed. Call your authorized service agency.**



4) Position the bulk feed head on the motor base. The fastening hook should now be facing you, on your right.

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



6) If you have a feed tray, position it on the top of the bulk feed head.



7) Insert the crank into the central hub of the head. Turn it until the part is inside the hub.



3) Then, screw the long locking nut or hollowing nut onto the motor shaft according to the type of vegetable being processed.

It should be remembered that the long locking nut is suitable for all types of vegetables except for cabbage, for which the hollowing nut has been designed.



4) Position the pusher feed head on the motor base. The fastening hook should now be facing you, on your right.

Slide the hinge pin into the holes provided at the back of the motor base. Then, lock the head onto the motor base with the fastening hook.



**• TUBE FEED HEADS**

1) and 2) Follow the procedure for the bulk feed head.



3) Position one or the other of the tube feed heads on the motor base, with the fastening hook facing you, on your right.

4) Slide the hinge pin into the holes provided at the back of the motor base. The fastening hook should now be facing you on your right.



**CHANGING THE PLATES :**

**⚠ WARNING**

**The blades on the cutting plates and grids are sharp. Always wear cut-resistant gloves and use caution when handling the cutting plates.**

The machine should be switched off (by pressing the red button) before you start to change the disc.

1) With the motor base facing you, use your right hand to release the aluminum fastening hook used to lock the head onto the motor base.

2) a) **For the bulk feed head :**  
Tilt the head.

b) **For the pusher-feed head :**

Lift the lever and turn it to the left so that the head can be tilted. Unscrew the long locking nut or hollowing nut. For the hollowing nut, use the wrench provided for that purpose.

c) **For the tube feed heads :**

First remove the inserts and pushers, then raise the head and tilt it backwards.

3) Lift out the plate holding it by its edges.

For dicing equipment, we recommend you lift out the grid and disc assembly at the same time. Next, remove the discharge plate using the two holes.

If the plate is stuck, turn it slightly in a counter-clockwise direction.

4) When fitting the dicing equipment, we recommend that you clean the inside of the bowl thoroughly with a damp cloth or sponge, especially the part onto which the grid is to be fitted.

Always use a clean grid.






5) Then fit the discharge plate, slicing, grating or julienne disc or dicing equipment as described in steps 1) and 2) in the previous section, according to your choice of head.

6) The machine can now be switched on again.



**USES AND CHOICE OF PLATES**

A complete range of plates is available allowing for a wide range of cuts. Fruits and vegetables may be sliced, wave sliced, grated, and shredded. Julienne cuts, dices, and fries can also be achieved.

SLICING PLATES 	
C4445A-1/32	carrot / cabbage / cucumber / onion / potato / leek
C4455A-5/64 - C4465A-1/8	lemon / carrot / mushroom / cabbage / potato / cucumber / onion / leek / bell pepper
C4775A-5/32 - C4875A-3/16	beets / carrot / mushroom / cucumber / bell pepper / radish / lettuce / potato / leek / tomato
C4365A-5/16 - C4355A-3/8	potato / carrot / rhubarb / okra / bell peppers
C4345A-9/16	potato / carrot / spinach / pineapple
RIPPLE CUT SLICING PLATES 	
C445W-5/64	potato / carrot / radishes / cucumbers
C446W-1/8	potato / carrot / kiwi / cucumbers
C464W-3/16	potato / carrot / radishes / oranges / peppers
GRATING PLATES 	
C494GPA-1/32	cheese / graham crackers / chocolate / almond powder
C451GPA-5/64	carrot / cheese / romano / chocolate / almond powder
C450GPA-1/8	carrot / potatoes / coconut / nut meats / chocolate
C453GPA-3/16	cabbage / cheese / eggs / mozzarella / nut meats
C475GPA-5/32	chocolate / coconut / potatoes / nut meats
C478GPA-9/32	cabbage / cheese / eggs / carrots
C433GPA-3/8	cabbage / onions / provolone / chocolate / radish
C452GPA powder	hard cheese / almond powder / graham / crackers
C495GPA-1/32	pulping / ginger root / white radish / lotus root / burdock
JULIENNE PLATES 	
C460JA-5/64x5/64	carrot / potato / zucchini / beets
C483JA-5/64x5/32	carrot / potato / beets / cabbage / zucchini
C484JA-5/64x1/4	carrot / potato / cucumbers / radishes
C486JA-5/64x5/64	zucchini / potatoes / carrots / radishes
C462JA-5/32x5/32	eggplant / potato / tomatoes / zucchini / carrots
C438JA-1/4x1/4	eggplant / potato / carrots
C466JA-5/16x5/16	potatoes / carrots / onions / eggplant
DICING COMBINATIONS 	
28110-3/16x3/16	carrot / cucumber / potatoes / carrot / zucchini
28111-5/16x5/16	potato / carrot / celery / beets
28112-3/8x3/8	potato / carrot / celery / apples
28113-9/16x9/16	potato / carrot / peaches / apples / pineapple
28114-3/4x3/4	potato / cantaloupe / pineapple / melon
28115-1"x1"	potato / turnip / apple (fruit) / melon / watermelon

French fries can be made using a special attachment, available in two dimensions 8 x 8 mm and 10 x 10 mm.

**IMPORTANT :** The French fry cutting equipment can only be used with the bulk feed head or tube feed heads.

#### FRENCH FRY COMBINATIONS

(Bulk feed head and Tube feed heads)



28134-5/16x5/16

potato / carrots / onions / eggplant

28135-3/8x3/8

potato / zucchini / yellow squash / sweet potatoes

## CLEANING



### WARNING

**ALWAYS UNPLUG YOUR MACHINE BEFORE CLEANING (RISK OF ELECTRIC SHOCK).**

After removing the hinge pin and releasing the fastening hook, remove the head and, take out the plate, holding it by its edges, and if necessary, remove the grid and its support followed by the discharge plate.

Now clean all the parts.

The continuous feed head, discharge plates, and cutting plates can be cleaned in a dishwasher. However, we suggest that you use a mild (non-corrosive) detergent designed for "soft metals" such as aluminum. Dishwashers are best avoided in order to prevent the aluminum from becoming tarnished. We recommend that you clean the attachments by hand using a "soft metal safe" detergent. Clean the attachments in a 3-pot sink system or according to local health department regulations.

**Never immerse the motor base in water. Clean it with a damp (not dripping) cloth or sponge.**



### IMPORTANT

**Check that your detergent is suitable for cleaning plastic parts. Some cleaning 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

### • BLADES AND GRIDS

The blades on the slicing discs, the combs on the julienne discs and the graters are all wearing parts, which have to be changed every so often to maintain constant high quality cutting.

### • MOTOR SEAL

The seals around the motor shaft should be lubricated regularly using a food-safe lubricant.

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

The seals can be easily replaced without having to remove the motor, so we strongly advise you to ensure that they are in good running order.

## SAFETY

1) **The CL 60 is equipped with a safety system** that turns the machine off when the pusher (on the pusher feed head) is turned out away from the opening. The machine will start again, once the pusher is swung back into place over the feed opening.

2) The CL 60 is fitted with a **thermal safety device** which automatically stops the motor if the machine is overloaded.

If this happens, allow the machine to cool completely before restarting. If the machine has become jammed press the off button and UNPLUG the machine from the wall outlet. Remove the feed head and Clear the jam (**wear cut-resistant gloves**). And restart by first pressing the reset button located on the bottom of the motor base, then closing the head/attachment and pressing the on button.



### WARNING

**The discs are extremely sharp. Handle with care.**



### WARNING

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

**Never tamper with the locking or safety systems or defeat their purpose.**

**Never place anything other than food products into the entry port.**

**Never put anything into the exit port.**

**Always use the food pushers to force the food through the entry ports.**

**Do not overload the machine or apply excess pressure with the food pushers.**

# INDICE

- **GARANTÍA**
- **PRECAUCIONES IMPORTANTES**
- **SU NUEVO CORTA-HORTALIZAS  
CL 60 Versión "D"**
- **PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO**
  - Consejos sobre las conexiones eléctricas
  - Panel de control
- **FUNCIONES DE LAS TOLVAS Y  
SUS ACCESORIOS**
  - Tolva automática
  - Tolva con palanca
  - Tolva con tubos
- **FASES DE MONTAJE**
  - Tolva automática
  - Tolva con palanca
  - Tolva con tubos
- **UTILIZACIÓN Y SELECCIÓN  
DE LOS DISCOS**
- **LIMPIEZA**
- **MANTENIMIENTO**
  - Hojas y rejillas
  - Junta anular
- **SEGURIDAD**
- **DATOS TÉCNICOS (Página 27)**
  - Gráficos de despiece
  - Esquemas eléctricos y de cableado

# LA GARANTÍA LIMITADA DE ROBOT-COUBE U.S.A., INC.

**SU NUEVO APARATO ROBOT-COUBE 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-COUBE USA, Inc, 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 relacionados con la utilización del aparato o con la imposibilidad de utilizarlo.

La garantía ROBOT-COUBE USA, 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-COUBE USA, INC.

La garantía se limita a los defectos relacionados a los materiales y/o a la fabricación, e incluye la mano de obra para la sustitución de las piezas defectuosas, en el caso de que las reparaciones sean efectuadas por un 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 están verificadas con la ayuda del impreso de venta fechado O del recibo de embalaje sobre el cual están inventariadas las piezas.

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

La garantía ROBOT-COUBE USA, 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-COUBE USA, INC.

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



**ATENCIÓN :** A fin de limitar el número de accidentes (cortocircuitos, heridas o incendios, etc.) y de reducir los daños materiales debidos a la utilización inadecuada del aparato, le aconsejamos que lea atentamente las instrucciones siguientes y que las siga en todo momento. Este manual le permitirá conocer mejor su aparato y utilizarlo correctamente. Deberá conservar las instrucciones en un lugar de acceso fácil para todos los usuarios, quienes deberán leerlas íntegramente antes de utilizar la máquina.

## 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...).

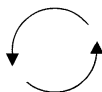
## INSTALACIÓN

- Le aconsejamos que coloque su aparato sobre un soporte totalmente estable y a una altura de trabajo que resulte cómoda.

## CONEXIÓN

- Asegúrese siempre de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde al indicado en la placa de características del bloque motor y soporte el amperaje.

### ATENCIÓN : ROTACIÓN DEL ÁRBOL MOTOR



- Los motores trifásicos giran en ambas direcciones. En este caso, el motor gira en sentido contrario a las agujas del reloj.

- Para modificar la rotación del motor, se requiere la intervención de un electricista cualificado.
- Consulte la nota al final de esta página sobre el cable de alimentación.

## MANIPULACIÓN

- Manipule siempre los discos y hojas con precaución, utilizando guantes resistentes.

## FASES DE MONTAJE

- Siga minuciosamente las distintas fases de montaje (véase página 15) y asegúrese de que todos los accesorios están colocados correctamente.

## UTILIZACIÓN

- 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.
- Sírvese siempre de los empujadores para guiar los ingredientes en las tolvas.
- No se debe sobrecargar la máquina.
- No ejerza excesiva presión con los empujadores.
- No deje el aparato funcionando sin vigilancia.

## 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 sosa 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 entretien.

## MANTENIMIENTO

- Antes de manipular, 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 tanto más minuciosos cuanto que en las preparaciones se utilizan productos corrosivos (ácido cítrico...).
- **ATENCIÓN :** 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, deje de utilizar el aparato y hágalo reparar de inmediato. Además, retire todos los alimentos que estaba preparando en el momento de producirse el problema.
- No dude en llamar al servicio de mantenimiento si observa alguna anomalía.

## SU NUEVO CORTA-HORTALIZAS CL 60 Versión "D"

El CL 60 es un instrumento de trabajo que se adapta perfectamente a las necesidades de los profesionales. Le prestará numerosos servicios que usted irá descubriendo a medida que lo vaya utilizando.

El CL 60 Versión "D" está fabricado en acero inoxidable (el bloque motor y la tolva automática son de acero inoxidable). Dispone de **dos velocidades**: **425 rpm** y **850 rpm** para un mayor control de la velocidad y una mayor precisión de corte.

Su diseño permite el uso de **cuatro tipos de tolvas**, que incrementan las cantidades procesadas, facilitan la tarea del operador y ofrecen la herramienta más apta para cada tipo de preparación. **La inclinación de las tolvas está alineada con el bloque motor** para reducir el espacio ocupado y lograr una mayor comodidad de utilización.

El CL 60 cuenta con una amplia gama de discos y rejillas para satisfacer a los más exigentes a la hora de cortar frutas y verduras, ya se trate de rodajas, cortes ondulados, ralladuras, bastoncillos, tiras, macedonia, pulpa y patatas fritas.

Gracias a sus prestaciones técnicas, usted descubrirá rápidamente otro universo del arte culinario.

El diseño sencillo de este aparato permite montar y desmontar todas las piezas que se manipulan con frecuencia para su mantenimiento o limpieza.

A fin de facilitarle la tarea, en este manual le explicamos con detalle las distintas operaciones de montaje.

Este manual contiene informaciones importantes para que el usuario saque el máximo partido de la inversión en el corta-hortalizas CL 60.

**Todos los usuarios deben leer imperativamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato.**

Asimismo, hemos incluido algunos ejemplos de preparaciones que le permitirán familiarizarse rápidamente con el aparato y valorar sus numerosas cualidades.

## PUESTA EN SERVICIO DEL APARATO

### • CONSEJOS SOBRE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde a la indicada el número de serie del aparato.

Los motores trifásicos giran en ambas direcciones. En este caso, el motor gira en sentido contrario a las agujas del reloj. Para modificar la rotación del motor, se requiere la intervención de un electricista cualificado.

En la tapadera observará una flecha roja que le indicará el sentido de rotación del disco.

### • PANEL DE CONTROL



Botón de parada

2 botones verdes:



Botón de encendido 1ª velocidad 425 rpm.



Botón de encendido 2ª velocidad 850 rpm.

## FUNCIONES DE LAS TOLVAS Y SUS ACCESORIOS

### • TOLVA AUTOMÁTICA

Esta tolva sirve para realizar determinados trabajos de corte de grandes cantidades de productos, en particular para rallar zanahorias y cortar patatas en rodajas.

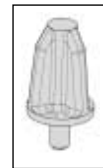


Esta tolva no se debe utilizar para determinadas preparaciones específicas como :

- el corte en rodajas de productos largos (para ello se debe utilizar la tolva con tubos),

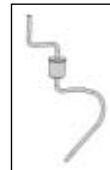
- la preparación de productos voluminosos cuyo tamaño impide su introducción por esta tolva (para ello se debe utilizar la tolva con palanca).

Con esta tolva se pueden realizar todos los tipos de cortes. No obstante, para hacer macedonia conviene utilizar la tolva con tubos o con palanca a fin de limitar los cortes defectuosos. Se puede colocar un plato de alimentación en esta tolva para facilitar el abastecimiento constante del aparato.



Se entrega un **agitador** de goma que resulta útil en caso de utilizar la tolva automática. El agitador permite guiar la verdura hacia el instrumento de corte.

La **manivela** sirve para desatascar las verduras grandes que quedan bloqueadas.



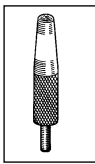
### • TOLVA CON PALANCA

La tolva con palanca ha sido especialmente diseñada para preparar verduras voluminosas como la col, el apio, la lechuga, etc. Dispone de un **tubo integrado** para preparar verduras largas y frágiles.



**IMPORTANTE :** Con esta tolva **no se pueden preparar patatas fritas**, por lo cual no se pueden instalar en ella los accesorios correspondientes.

La tolva con palanca tiene dos accesorios:



1) el **cono de carga**, que sirve para mantener el disco en las preparaciones de todas las verduras, excepto la col.

2) el **vaciador**, que sólo sirve para preparar la col. Gracias a este accesorio, se puede cortar en rodajas o rallar una col entera sin necesidad de cortarla previamente.



Además, se ha previsto un **accesorio especial** para **desmontar** el vaciador.

### • TOLVA CON TUBOS

#### TOLVA CON TUBOS RECTOS

Esta tolva consta de dos tubos rectos de 75 mm de diámetro, de un cilindro de 50 mm y de dos empujadores de 50 mm y 70 mm. Gracias al cilindro, se puede modular el diámetro de los tubos.



Esta tolva se utiliza para preparar verduras largas, como la zanahoria, el pepino, el puerro, etc. o productos frágiles, por ejemplo, el tomate o el plátano.

Los tubos de esta tolva también se pueden utilizar para orientar el corte cuando se realizan preparaciones específicas que exigen una mayor precisión de corte y el menor número posible de cortes defectuosos.

#### TOLVA CON TUBOS RECTO E INCLINADO

Con el tubo recto, esta tolva permite realizar las mismas preparaciones que el anterior. Lo que la distingue es el tubo inclinado, que sirve para cortar al sesgo.



Para colocar el disco en estas tolvas no se necesita ningún accesorio.

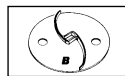
## FASES DE MONTAJE

### • TOLVA AUTOMÁTICA

1) Con el bloque motor situado frente a usted, coloque el disco de evacuación en el árbol motor :



La **CARA A** hacia arriba (nervadura de eyección baja) para las verduras o los cítricos frágiles (tomates, champiñones, etc.)



La **CARA B** hacia arriba (nervadura de eyección alta) para todas las demás frutas y verduras.

2) Coloque el disco o el accesorio que haya elegido :



a) **Usted ha elegido un disco para cortar en rodajas, rallar o hacer bastoncillos :**

Coloque el disco sobre el árbol motor.

Para asegurarse de que el disco está colocado correctamente, hágalo girar en el sentido de las agujas del reloj.

b) **Usted ha elegido un accesorio para hacer macedonia :**

Es decir, una rejilla y un disco rebañador especial para macedonia.

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

Rejilla macedonia / disco	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	28110					
8 mm		28111				
10 mm			28112			
14 mm				28113		
20 mm					28114	
25 mm						28115

Las combinaciones que aparecen sombreadas se proporcionan a petición.



Coloque la rejilla para macedonia en el árbol motor. Como se ilustra en la fotografía, la punta de la rejilla debe estar encajada en la muesca del bloque motor. Dicha muesca debe estar perfectamente limpia antes de cada uso.



Luego, encaje el disco rebanador correspondiente en el árbol motor (disco con hoja derecha). Haga girar el disco para que las muescas del buje encajen en la bayoneta del árbol motor. Dé una vuelta completa con el disco para asegurarse de que no roza contra la rejilla. **En caso de rozamiento, no utilice esta función y póngase en contacto con el servicio de postventa.**



3) Enrosque el agitador de goma en el árbol motor.



c) **Usted ha elegido un accesorio para hacer patatas fritas : El accesorio consta de una rejilla para patatas fritas y de un disco para rebanar especial para patatas fritas.**

Coloque la rejilla para patatas fritas en el árbol motor. **Asegúrese de que está colocada correctamente, teniendo en cuenta que el peine para patatas fritas debe estar situado a la altura de la eyección.**

Luego, encaje el disco rebanador correspondiente en el árbol motor (disco con hoja derecha). Haga girar el disco para que las muescas del buje encajen en la bayoneta del árbol motor. Dé una vuelta completa con el disco para asegurarse de que no roza contra la rejilla. **En caso de rozamiento, no utilice esta función y póngase en contacto con el servicio de postventa.**



4) Coloque la tolva automática sobre el bloque motor de manera que la pata de enganche se encuentre frente a usted, a su derecha.  
5) Introduzca el vástago de bisagra en los espacios situados en la parte posterior del bloque. A continuación, bloquee la tapadera sobre el bloque motor mediante la pata de enganche.



6) Coloque el plato de alimentación sobre la tolva.

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



#### • TOLVA CON PALANCA

Para instalar el disco de evacuación y los discos para rebanar, rallar o hacer bastoncillos o el accesorio de macedonia, siga los mismos pasos que en el caso de la tolva automática, puntos 1) y 2).

**IMPORTANTE:** Con esta tolva **no se pueden preparar patatas fritas**, por lo cual no se pueden instalar en ella los accesorios correspondientes.

3) Enrosque el cono de carga o el vaciador, según el tipo de verduras que prepare, en el árbol motor. Le recordamos que el cono de carga se puede utilizar para todos los tipos de verduras, excepto la col, para la que ha de emplearse el vaciador.



4) Coloque la tolva con palanca sobre el bloque motor. Entonces la pata de enganche se encontrará frente a usted, a su derecha.

Introduzca el vástago de bisagra en los espacios situados en la parte posterior del bloque. A continuación, bloquee la tapadera sobre el bloque motor mediante la pata de enganche.



## • TOLVA CON TUBOS

1) y 2) Siga los mismos pasos que en caso de la tolva automática.



3) Coloque una de las dos tolvas con tubos sobre el bloque motor de manera que la pata de enganche se encuentre situada frente a usted, a su derecha.

4) Introduzca el vástago de bisagra en los espacios situados en la parte posterior del bloque motor. La pata de enganche estará situada frente a usted, a la derecha.



## PARA CAMBIAR DE DISCO :



### ATENCIÓN

Los discos están muy afilados, por lo cual deberá manejarlos con cuidado y utilizar guantes adecuados durante la manipulación.

Le aconsejamos que pare el aparato (botón rojo) antes de cambiar de disco.

- 1) Con el bloque motor frente a usted, desbloquee con la mano derecha la pata de enganche de aluminio que sirve para bloquear la tolva sobre el bloque motor.
- 2) a) **si utiliza la tolva automática**  
Haga girar la tolva automática.

### b) si utiliza la tolva con palanca :

Levante la palanca para desenganchar la cubeta haciéndola girar hacia la izquierda de manera que la tolva se incline hacia atrás y desenrosque el cono de carga o el vaciador. Para el vaciador, utilice el accesorio de desmontaje destinado a este fin.

### c) si utiliza la tolva con tubos :

Saque previamente los cilindros y empujadores y a continuación levante la tolva de manera que ésta se incline hacia atrás para desbloquear la cubeta.

- 3) Extraiga el disco levantándolo por los bordes. Si utiliza el accesorio para macedonia, le recomendamos que saque al mismo tiempo el conjunto rejilla + disco. Luego saque el disco de evacuación mediante los dos orificios. Si se bloquea el disco, hágalo girar ligeramente en el sentido inverso a las agujas del reloj utilizando el disco de evacuación.
- 4) Si utiliza el accesorio para macedonia, le aconsejamos que limpie bien el interior de la cubeta con un trapo o una esponja húmeda, en particular, el desenganche en el que se coloca la rejilla.  
Utilice siempre una rejilla limpia.
- 5) Proceda a continuación al montaje del disco de evacuación, del disco para rebanar, rallar o hacer bastoncillos o del accesorio de macedonia, como se indica en los puntos 1) y 2) del capítulo anterior para la tolva de que se trate.
- 6) Vuelva a poner en marcha el aparato.

## UTILIZACIONES Y SELECCIÓN DE LOS DISCOS

El aparato cuenta con una colección completa de discos de aluminio bajo presión perfectamente equilibrados que garantizan una calidad de corte excelente y permiten realizar todos los cortes de frutas y verduras, a saber, cortes en rodajas, cortes ondulados, ralladuras, bastoncillos, tiras, macedonia y patatas fritas.

REBANADOR 	
C4445A-1/32	zanahoria / col / pepino / cebolla / patata / puerro
C4455A-5/64 - C4465A-1/8	limón / zanahoria / seta / col / patata / pepino / cebolla / puerro / pimienta
C4775A-5/32 - C4375A-3/16	remolacha / zanahoria / seta / pepino / pimienta / rábano / lechuga / patata / puerro / tomate
C4365A-5/16 - C4355A-3/8	patata / zanahoria / ruibarbo / okra / pimienta
C4345A-9/16	patata / zanahoria / espinaca / piña
REBANADOR ONDULADO 	
C445W-5/64	patata / zanahoria / rábano / pepino
C446W-1/8	patata / zanahoria / kiwi / pepino
C464W-3/16	patata / zanahoria / rábano / naranja / pimienta
RALLADOR 	
C494GPA-1/32	queso / pan rallado / chocolate / almendras trituradas
C451GPA-5/64	zanahoria / queso / chocolate / almendras trituradas
C450GPA-1/8	zanahoria / patata / nuez de coco / chocolate
C453GPA-3/16	col / queso / huevos / mozzarella
C475GPA-5/32	chocolate / nuez de coco / patata
C478GPA-9/32	col / queso / huevos / zanahoria
C433GPA-3/8	col / cebolla / chocolate / rábano
C452GPA	queso duro / almendras trituradas / pan rallado
C495GPA-1/32	pulpa / jengibre / rábano blanco / loto
BASTONCILLOS 	
C460JA-5/64x5/64	zanahoria / patata / cabbacín / remolacha
C483JA-5/64x5/32	zanahoria / patata / remolacha / col / cabbacín
C484JA-5/64x1/4	zanahoria / patata / cabbacín / rábano
C486JA-5/64x5/64	cabbacín / patata / zanahoria / rábano
C462JA-5/32x5/32	berenjena / patata / tomate / cabbacín / zanahoria
C438JA-1/4x1/4	berenjena / patata / zanahoria
C466JA-5/16x5/16	patata / zanahoria / cebolla / berenjena
MACEDONIA 	
28110-3/16x3/16	zanahoria / pepino / patata / cabbacín
28111-5/16x5/16	patata / zanahoria / apio / remolacha
28112-3/8x3/8	patata / zanahoria / apio / manzana
28113-9/16x9/16	patata / zanahoria / melocotón / manzana / piña
28114-3/4x3/4	patata / piña / melón
28115-1"x1"	patata / navo / manzana / melón / sandía

Se pueden hacer patatas fritas con un equipo especial que existe en dos tamaños (8 x 8 mm y 10 x 10 mm).

**IMPORTANTE :** Estos equipos sólo se pueden utilizar con una tolva automática o una tolva con tubos.

PATATAS FRITAS (tolva automática y tolva con tubos)	
28134-5/16x5/16	patata / zanahoria / cebolla / berenjena
28135-3/8x3/8	patata / cabbacin / calabaza / batata

## LIMPIEZA

### ⚠ ATENCIÓN

Por precaución, le aconsejamos que desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza (peligro de electrocución).

Después de retirar el cabezal del corta-hortalizas tras haber desenganchado previamente el vástago de bisagra y haber desbloqueado la pata de enganche, extraiga el disco levantándolo por los bordes, en su caso, con la rejilla y su soporte y después el disco de evacuación.

A continuación, limpie todas las piezas.

No se aconseja la limpieza en lavavajillas pues ello puede provocar el ennegrecimiento del aluminio. Le recomendamos que lave las piezas a mano con un detergente para vajillas y las seque bien después de enjuagarlas cuidadosamente.

Si decide realizar la limpieza en el lavavajillas, le sugerimos que utilice un producto de lavado especial para aluminio.

**No sumerja nunca el bloque motor en el agua. Límpielo con un trapo húmedo o una esponja.**

### ⚠ IMPORTANTE

Verifique que su detergente se puede utilizar con piezas de plástico. En efecto, algunos detergentes demasiados alcalinos (con fuerte concentración de soda o amoníaco por ejemplo) son totalmente incompatibles con ciertas materias plásticas y las deterioran muy rápidamente.

## MANTENIMIENTO

### • HOJAS Y REJILLAS

Las hojas de los discos rebanadores, los peines de los discos para hacer bastoncillos y los ralladores son piezas que se desgastan y es necesario cambiarlas de vez en cuando para obtener en todo momento la misma calidad de corte.

### • JUNTA ANULAR

La junta anular del eje motor se debe lubricar periódicamente (utilice aceite de mesa).

A fin de conservar la estanqueidad total del motor, le aconsejamos que compruebe con regularidad el estado de desgaste de esta junta y la sustituya cuando sea necesario.

La junta anular se puede cambiar fácilmente sin necesidad de desmontar el motor. Le recomendamos encarecidamente que compruebe en todo momento que está en buen estado.

## SEGURIDAD

El modelo CL 60 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.

La máquina arrancará nuevamente en cuanto el empujador esté en su lugar, en posición vertical con respecto a la tolva. Asimismo, la máquina se parará si se abren la tapadera o la lengüeta de enganche. En ese caso, deberá presionar el botón verde para volver a arrancar.

**Si el sistema de seguridad no funciona, la máquina deberá dejar de utilizarse y repararse de inmediato.**

2) El modelo está equipado de una protección térmica que para el motor automáticamente si se deja la máquina encendida durante un tiempo excesivo o si se la sobrecarga.

En ese caso, espere que el aparato se enfríe por completo antes de ponerlo en marcha.

En caso de bloqueo, pare el aparato, desenchúfelo y retire los elementos bloqueados, utilizando guantes apropiados. Para arrancar la máquina de nuevo, presione el botón "reset" situado bajo el bloque motor. Luego cierre la tapa, la patilla de enganche y presione el botón de encendido (verde).

### ⚠ ATENCIÓN

Los discos están muy afilados manéjelos con cuidado.

### ⚠ ATENCIÓN

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.

# SOMMAIRE

## GARANTIE

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

## VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COUPE-LÉGUMES CL 60 Version "D"

## MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Tableau de bord

## FONCTIONS DES GOULOTTES ET LEURS OUTILS

- Goulotte automatique
- Goulotte à levier
- Goulotte à tubes

## PHASES DE MONTAGE

- Goulotte automatique
- Goulotte à levier
- Goulotte à tubes

## UTILISATIONS ET CHOIX DES DISQUES

## NETTOYAGE

## ENTRETIEN

- Lames et grilles
- Bague d'étanchéité

## SÉCURITÉ

## DONNÉES TECHNIQUES (Page 27)

- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

# GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUBE U.S.A., INC.

**VOTRE NOUVELLE MACHINE ROBOT-COUBE 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 DÛS 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-COUBE USA., Inc., ROBOT-COUBE 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-COUBE USA, 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-COUBE USA, INC.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



**ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures ou incendies...) 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. La notice doit être conservée dans un endroit facile d'accès pour tous les utilisateurs et doit être lu entièrement par toute personne utilisant cette machine.**

## 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 et à une hauteur de travail confortable.

## 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.

### ATTENTION : ROTATION DE L'ARBRE MOTEUR



- Les moteurs triphasés peuvent tourner dans les 2 sens. Le moteur ici tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- Changer la rotation du moteur demande l'intervention d'un electricien qualifié.
- Voir la mention à la fin de cette page sur le cordon d'alimentation.

## MANIPULATION

- Toujours manipuler les disques ou lames avec précaution, en portant des gants résistants.

## PHASES DE MONTAGE

- Bien respecter les différentes phases de montage (se reporter page 23) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

## UTILISATION

- 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 l'appareil.
- Ne pas exercer de pression excessive à l'aide des poussoirs.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.

## 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 ammoniacale).
- En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'entretien.

## ENTRETIEN

- Avant toute intervention, 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...).
- **ATTENTION : 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, arrêter d'utiliser l'appareil et le faire réparer. De plus, retirer tous les aliments en cours de fabrication au moment du dysfonctionnement.**
- N'hésitez pas à faire appel à votre Service Entretien si vous constatez une anomalie.

## VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN COUPE-LÉGUMES CL 60 Version "D"

Le CL 60 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 60 Version "D"** est conçu en inox (bloc moteur et goulotte automatique tout inox). Il dispose de **2 vitesses 425 et 850 tr/mn** pour un meilleur contrôle de la vitesse et une meilleure précision de coupe.

Il a été conçu pour recevoir **4 types de goulottes** permettant d'accroître le débit de la machine, de faciliter la tâche de l'opérateur et d'offrir l'outil le mieux adapté à chaque préparation. **Le basculement des goulottes se fait dans l'alignement du bloc moteur** pour un encombrement réduit et un meilleur confort d'utilisation.

Le CL 60 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, réduction en pulpe 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 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 CL60.

**Tous les utilisateurs doivent lire impérativement cette notice avant l'utilisation 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 le numéro de série de l'appareil.

Les moteurs triphasés tournent dans les 2 sens. Le moteur ici demandé tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Changer la rotation du moteur demande l'intervention d'un electricien qualifié.

Sur le couvercle, une flèche rouge indique le sens de rotation du disque.

### • TABLEAU DE BORD



Bouton arrêter

2 boutons verts :



Bouton marche 1ère vitesse 425 tr/mn



Bouton marche 2ème vitesse 850 tr/mn

## FONCTIONS DES GOULOTTES ET LEURS OUTILS

### • GOULOTTE AUTOMATIQUE

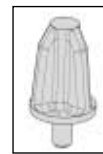
Cette goulotte est prévue pour certains travaux de coupe en grands débits et convient parfaitement pour les râpés de carottes ou les émincés de pommes de terre par exemple.



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

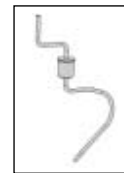
- l'éminçage des produits longs (la goulotte à tubes a été prévue à cet effet),
- le travail de produits volumineux dont la taille ne permet pas leur introduction dans cette goulotte (la goulotte à levier a été prévue à cet effet).

Tous les types de coupe sont réalisables dans cette goulotte. Toutefois, il est conseillé notamment pour la macédoine de réaliser celle-ci dans la goulotte à tubes ou à levier afin de limiter les fausses coupes. Sur cette goulotte s'adapte un plateau d'alimentation prévu pour faciliter l'approvisionnement en continu de la machine.



Un **agitateur** en caoutchouc est fourni lorsque l'on utilise la goulotte automatique. L'agitateur permet de guider les légumes vers l'instrument de coupe.

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



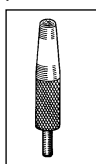
### • GOULOTTE À LEVIER

La goulotte à levier a été spécialement conçue pour le travail de légumes volumineux du type chou, céleri, salade, etc... Elle dispose d'un **tube intégré** pour le travail des légumes longs et fragiles.



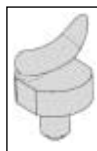
**IMPORTANT :** Cette goulotte **ne permet pas la réalisation de frites**, et ne peut donc pas recevoir les équipements correspondants.

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



1) **le cône de chargement** qui sert à maintenir le disque pour le travail de tous les légumes à l'exception du chou,

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



Un **outil spécial** pour le **démontage** de cet évideur a également été prévu.

#### • GOULOTTES À TUBES

##### GOULOTTE À TUBES DROITS

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 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.

Les tubes de cette goulotte peuvent également être utilisés comme guide-coupe dans le cadre de préparations spécifiques exigeant une plus grande précision de coupe et un nombre de fausses coupes limité.

##### GOULOTTE À TUBES DROIT ET INCLINÉ

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 gouottes, aucun outil n'est nécessaire pour fixer le disque.

2) Positionnez le disque ou l'équipement de votre choix :



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

Positionner le disque sur l'arbre moteur.

Pour s'assurer que le disque est correctement positionné, le faire pivoter dans le sens des

aiguilles d'une montre.

b) **Vous avez choisi un équipement macédoine :**

A 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 / disque	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	28110					
8 mm		28111				
10 mm			28112			
14 mm				28113		
20 mm					28114	
25 mm						28115

Les combinaisons apparaissant en gris peuvent être fournies sur demande.

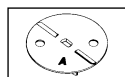


Positionnez la grille macédoine sur l'arbre moteur. Comme décrit sur la photo, l'ergot de la grille doit être emboîté dans l'encoche du bloc moteur. Cette encoche doit être parfaitement propre avant chaque utilisation.

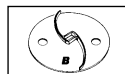
## PHASES DE MONTAGE

### • GOULOTTE AUTOMATIQUE

1) Le bloc moteur face à vous, placer le disque évacuateur sur l'arbre moteur :



FACE A vers le haut (nervure d'éjection basse) pour les légumes ou agrumes fragiles (tomates, champignons...)



FACE B vers le haut (nervure d'éjection haute) pour tous les autres fruits ou légumes.



Ensuite, emboîter le disque éminceur correspondant sur l'arbre moteur (disque lame droite). Faire pivoter le disque pour que les encoches du moyeu s'emboîtent sur la baïonnette de l'arbre moteur. Faire un tour complet avec le disque afin de s'assurer qu'il ne frotte pas contre la grille. **En cas de frottement, ne pas utiliser cette fonction et contacter votre service après-vente.**



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 sur l'arbre moteur.

Assurez vous qu'elle soit correctement positionnée, le peigne frites devant se situer au niveau de l'éjection.

Ensuite, emboîter le disque éminceur correspondant sur l'arbre moteur (disque lame droite). Faire pivoter le disque pour que les encoches du moyeu s'emboîtent sur la baïonnette de l'arbre moteur. Faire un tour complet avec le disque afin de s'assurer qu'il ne frotte pas contre la grille. **En cas de frottement, ne pas utiliser cette fonction et contacter votre service après-vente.**



4) Positionner la goulotte automatique sur le bloc moteur de telle façon que la patte 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 de la patte d'accrochage.



7) 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.

3) Visser l'agitateur en caoutchouc sur l'arbre moteur.



6) Positionner le plateau d'alimentation sur la goulotte.



### • GOULOTTE À LEVIER

Pour procéder ensuite aux opérations de montage du disque évacuateur, du disque éminceur, râpeur ou bâtonnet, ou de l'équipement macédoine, procéder de la même façon que pour la goulotte automatique points 1) et 2).

**IMPORTANT :** Cette goulotte ne permet pas la réalisation de frites, et ne peut donc pas recevoir les équipements correspondants.

3) Visser ensuite le cône de chargement ou l'évideur selon le type de légumes travaillés sur l'arbre moteur. Nous vous rappelons que le cône de chargement convient pour tous les types de légumes à l'exception du chou, l'évideur étant prévu à cet effet.



4) Positionner la goulotte à levier sur le bloc moteur. La patte d'accrochage se trouve alors face à vous sur votre droite.

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 de la patte d'accrochage.



## • GOULOTTE À TUBES

1) et 2) Procéder de la même façon que pour la goulotte automatique.



3) Positionner l'une ou l'autre des goulottes à tubes sur le bloc moteur, la patte d'accrochage se situant alors face à vous, sur votre droite.

4) Enfiler la tige de charnière dans les emplacements situés à l'arrière du bloc moteur. La patte d'accrochage se trouve alors face à vous sur votre droite.



### POUR CHANGER DE DISQUE :



## ATTENTION

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

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

- 1) Le bloc moteur face à vous, déverrouiller de votre main droite la patte d'accrochage en aluminium servant à bloquer la goulotte sur le bloc moteur.
- 2) a) **en goulotte automatique**  
Basculer la goulotte automatique.  
b) **en goulotte à levier**

Soulever le levier pour dégager la cuve en le 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.

### c) 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.

- 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. 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 à l'aide du 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. Toujours utiliser une grille correctement nettoyée.
- 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) et 2) pour la goulotte concernée.
- 6) Remettre en marche l'appareil.

## UTILISATIONS ET CHOIX DES DISQUES

Une collection complète de disques en aluminium sous pression, parfaitement équilibrés, garantissant une qualité de coupe irréprochable et permettant de réaliser tous les travaux de coupe de fruits et de légumes à savoir émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières, macédoine et frites.

ÉMINCEURS	
C4445A-1/32	carotte / chou / concombre / oignon / pomme de terre / poireau
C4455A-5/64 - C4465A-1/8	citron / carotte / champignon / chou / pomme de terre / concombre / oignon / poireau / poivron
C4775A-5/32 - C4375A-3/16	betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre / poireau / tomate
C4365A-5/16 - C4355A-3/8	pomme de terre / carotte / rhubarbe / okra / poivron
C4345A-9/16	pomme de terre / carotte / épinard / ananas
ÉMINCEUR ONDULÉ	
C445W-5/64	pomme de terre / carotte / radis / concombre
C446W-1/8	pomme de terre / carotte / kiwi / concombre
C464W-3/16	pomme de terre / carotte / radis / orange / poivron
RÂPEURS	
C494GPA-1/32	fromage / chapelure / chocolat / poudre d'amande
C451GPA-5/64	carotte / fromage / chocolat / poudre d'amande
C450GPA-1/8	carotte / pomme de terre / noix de coco / chocolat
C453GPA-3/16	chou / fromage / oeuf / mozzarella
C475GPA-5/32	chocolat / noix de coco / pomme de terre
C478GPA-9/32	chou / fromage / oeuf / carotte
C433GPA-3/8	chou / oignon / chocolat / radis
C452GPA	fromage à pâte dur / poudre d'amande / chapelure
C495GPA-1/32	pulpe / gingembre / radis blanc / lotus
BÂTONNETS	
C460JA-5/64x5/64	carotte / pomme de terre / courgette / betterave
C483JA-5/64x5/32	carotte / pomme de terre / betterave / chou / courgette
C484JA-5/64x1/4	carotte / pomme de terre / concombre / radis
C486JA-5/64x5/64	courgette / pomme de terre / carotte / radis
C462JA-5/32x5/32	aubergine / pomme de terre / tomate / courgette / carotte
C438JA-1/4x1/4	aubergine / pomme de terre / carotte
C466JA-5/16x5/16	pomme de terre / carotte / oignon / aubergine
MACÉDOINE	
28110-3/16x3/16	carotte / concombre / pomme de terre / courgette
28111-5/16x5/16	pomme de terre / carotte / céleri / betterave
28112-3/8x3/8	pomme de terre / carotte / céleri / pomme
28113-9/16x9/16	pomme de terre / carotte / pêche / pomme / ananas
28114-3/4x3/4	pomme de terre / ananas / melon
28115-1"x1"	pomme de terre / navet / pomme / melon / pastèque

Des frites peuvent être réalisées avec un équipement spécial, disponible en deux dimensions 8 x 8 mm et 10 x 10 mm.

**IMPORTANT :** Ces équipements peuvent être utilisés uniquement avec une goulotte automatique ou une goulotte à tubes.

**FRITES**  
(Goulotte Automatique et goulotte à tube)



28134-5/16x5/16 pomme de terre / carotte / oignons / aubergine  
28135-3/8x3/8 pomme de terre / courgette / courge / patate douce

## 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, en ayant au préalable dégagé la tige de la charnière et débloqué la patte d'accrochage, déboîter le disque en le soulevant par les bords, éventuellement la grille et son support puis le disque évacuateur.

Procéder ensuite au nettoyage de toutes les pièces.

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 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

### • LAMES ET GRILLES

Les lames des disques éminceurs, les peignes des disques bâtonnets ainsi que les râpes constituent des pièces d'usure, qu'il est nécessaire de changer épisodiquement pour toujours obtenir la même qualité de coupe.

### • BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

Les bagues d'étanchéités de l'axe moteur doivent être régulièrement huilées (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 ces bagues et les remplacer si besoin.

Ces bagues d'étanchéités sont facilement remplaçable sans qu'il soit nécessaire de démonter le moteur, aussi, nous vous recommandons vivement de toujours veiller à ce qu'elles soient en bon état.

## SÉCURITÉ

1) Le CL 60 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.

La machine redémarrera dès que le poussoir est remis en place, à l'aplomb de la goulotte. La machine s'arrêtera également si le couvercle ou la patte d'accrochage sont ouverts. Dans ce cas, pour redémarrer, appuyer sur le bouton vert.

Si ce système de sécurité ne fonctionnait pas, la machine doit être retirée d'utilisation et réparée immédiatement.

2) Le CL 60 est équipé d'un protecteur thermique qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge.

Dans ce cas, attendre le refroidissement complet de l'appareil pour le remettre en marche.

En cas de bourrage, arrêter l'appareil et le débrancher. Retirer les aliments bloqués (en portant des gants adaptés). Pour remettre en marche l'appareil appuyer sur le bouton (reset) situé en bas du bloc moteur. Puis, fermer le couvercle, la patte d'accrochage et appuyer sur le bouton marche (vert).



### ATTENTION

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



### ATTENTION

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 l'appareil.

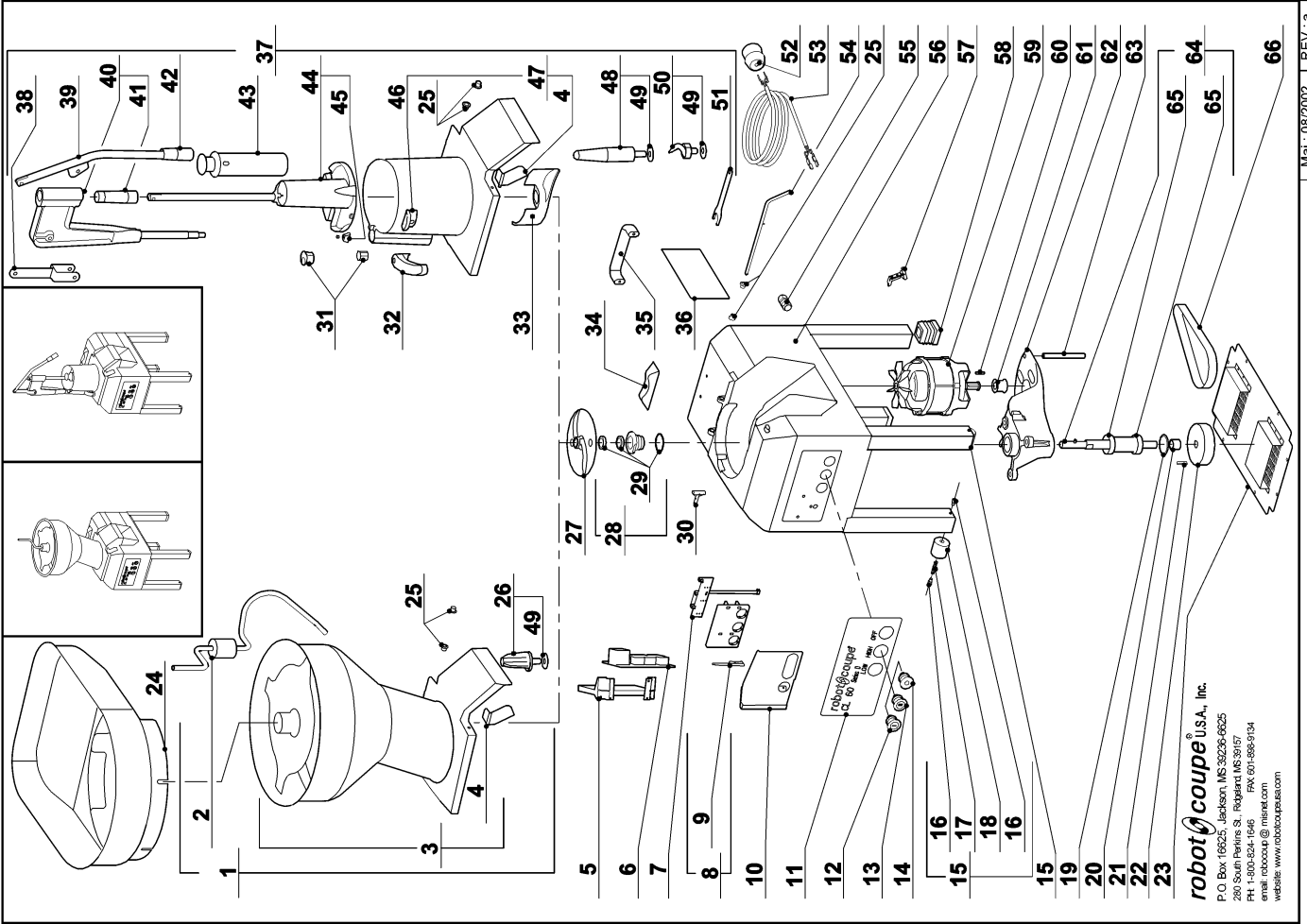
Ne pas exercer de pression excessive à l'aide des poussoirs.

***robot***  ***coupe***®

**TECHNICAL DATA**

**DATOS TÉCNICOS**

**DONNÉES TECHNIQUES**



robot coupe® U.S.A., Inc.  
P.O. Box 16625, Jackson, MS 39216-6625  
260 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157  
PH 1-800-524-1646 FAX 601-888-9134  
email: robocoupe@msinet.com  
website: www.robotcoupeusa.com

Index	Pièce / Part	Description	Designation
1	28 151	STAINLESS STEEL BULK FEED HEAD	/ GOULOTTE AUTOMATIQUE INOX
2	117 775	CRANK	/ MANIVELLE
3	29 928	FEED HEAD	/ GOULOTTE
4	29 925	LID LATCH ASSEMBLY	/ ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE
5	117 809	CIRCUIT BOARD SUPPORT	/ SUPPORT PLATINE
6	103 800	PRINTED CIRCUIT BOARD	/ PLATINE
7	117 813	SWITCHES BOARD	/ CARTE BOUTONS
8	29 533	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY	/ ENS. SUPPORT PLATINE
9	117 703	PLASTIC KEY	/ CLAVETTE FIXATION PLASTIQUE
10	118 586	CONTROL BOARD SUPPORT	/ SUPPORT PLATINE
11	407 347	FRONT PLATE	/ PLAQUE FRONTALE
12	502 170	GREEN KNOB SPEED 1	/ BOUTON VERT VITESSE 1
13	503 268	GREEN KNOB SPEED 2	/ BOUTON VERT VITESSE 2
14	502 169	RED KNOB	/ BOUTON ROUGE
15	29 908	WHEEL ASSEMBLY	/ ENS. ROULETTE
16	118 566	WHEEL SHAFT	/ AXE ROULETTE
17	118 567	WHEEL SPRING	/ RESSORT ROULETTE
18	118 565	WHEEL	/ ROULETTE
19	200 008	C-CLIP Ø 52 INT	/ CIRCLIPS Ø 52 INT
20	118 584	SPACER H 22,5	/ ENTRETOISE H 22,5
21	203 157	KEY 6x6x30	/ CLAVETTE 6x6x30
22	118 585	DRIVEN PULLEY	/ POULIE RECEPTRICE
23	103 889	BOTTOM PLATE	/ PLAQUE DE FOND
24	117 774	FEEDING TRAY	/ PLATEAU D'ALIMENTATION
25	29 058	SHOULDERED RING ASSEMBLY	/ ENS BAGUE EPAULEES
26	117 777	AGITATOR	/ AGITATEUR
27	102 690	DISCHARGE PLATE	/ DISQUE EVACUATEUR
28	29 907	SEALING SOCKET ASSEMBLY	/ ENS. DOUILLE ETANCHEITE
29	29 906	SEALS ASSEMBLY	/ ENS. JOINTS ETANCHEITE
30	29 451	LID SAFETY SWITCH ASSEMBLY	/ ENS. ILS COUVERCLE
31	29 926	PLASTIC BUSHINGS ASSEMBLY	/ ENS. BAGUES DE GUIDAGE
32	29 705	MAGNET HOLDER	/ PORTE AIMANT
33	118 420	CABBAGE DISCHARGE PADDLE	/ EVACUATEUR CHOUX
34	39 087	RUBBER LID STOP	/ BUTEE COUVERCLE CAOUTCHOUC
35	500 561	HANDLE	/ POIGNEE
36	407 295	DISCS PLATE	/ PLAQUE DISQUES
37	28 104	PUSHER LEVER FEED HEAD	/ GOULOTTE A LEVIER
38	103 205	SMALL ROD	/ BIELLETTE
39	29 710	LEVER ASSEMBLY	/ ENS. LEVIER
40	118 335	PUSHER SUPPORT ASSEMBLY	/ ENS. SUPPORT LEVIER
41	118 331	PLASTIC BUSHING	/ BAGUE DE GUIDAGE
42	509 200	PLASTIC HANDLE	/ POIGNEE PLASTIQUE
43	118 397	PLASTIC PUSHER	/ POUSSOIR PLASTIQUE
44	118 333	ALUMINIUM PUSHER	/ POUSSOIR ALUMINIUM
45	29 706	PUSHER STOP ASSEMBLY	/ ENS. BUTEE POUSSOIR
46	117 321	ANTI - FRICTION STOP	/ BUTEE ANTI FRICTION
47	29 929	LID ASSEMBLY	/ ENS. COUVERCLE
48	29 156	FEEDING CONE ASSEMBLY	/ ENS. CONE CHARGEMENT
49	117 200	WASHER	/ RONDELLE
50	29 692	SCOOPER ASSEMBLY	/ ENS. EVIDEUR
51	118 436	SCOOPER WRENCH	/ CLEF EVIDEUR
52	507 171	PRISE DE COURANT US	/ US POWER POINT
53	503 328	POWER CORD	/ CABLE D'ALIMENTATION
54	118 582	LOCKING ROD	/ TIGE DE VERROUILLAGE
55	39 071	CORD STRAIN RELIEF ASSEMBLY	/ ENS. ARRET DE CABLE

<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Description</i>	<i>Designation</i>
56	<b>29 988</b>	MOTOR HOUSING FRAME ASSEMBLY	/ ENSEMBLE BATI
57	<b>29 914</b>	LID LATCH SAFETY SWITCH ASSEMBLY	/ ENS. ILS TAQUET D'ACCROCHAGE
58	<b>118 527</b>	RUBBER FOOT	/ PIED CAOITCHOUIC
59	<b>303 106</b>	MOTOR 220/60/3	/ MOTEUR 220/60/3
60	<b>203 164</b>	KEY 6x6x25	/ CLAVETTE 6x6x25
61	<b>100 869</b>	DRIVING PULLEY	/ POULIE MOTRICE
62	<b>118 529</b>	MECHANICAL SUPPORT	/ SUPPORT MECANIQUE
63	<b>203 104</b>	SUPPORTING SCREW	/ VIS D'APPUI
64	<b>29 915</b>	SHAFT ASSEMBLY	/ ENS. AXE
65	<b>504 328</b>	BALL BEARING	/ ROULEMENT
66	<b>500 845</b>	BELT 670 5M 25	/ COURROIE 670 5M 25

**IMPORTANT NOTICE:** Use this chart only if a "Series-D" mark is displayed on your machine.

Size	Slicing Plates	Replacement Blades (1 Per Plate)
4mm	C477SA	C449SBA
5mm	C437SA	C449SBA
8mm	C436SA	C449SBA
10mm	C435SA	C449SBA
14mm	C434SA	C449SBA
19mm	C422SA	C449SBA

Size	Waved Slicing Plate	Replacement Blades (1 Per Plate)
5mm	C464W	29786

Size	Cabbage Grating Plate	Replacement Grids (1 Per Plate)
4mm	28136	*

\* Number not available at printing.

Size	Cabbage Grating Plate	Replacement Grids (1 Per Plate)
EX Fine	C495GPA	C402GN
Hard Cheese	C452GPA	C456GN
1.5mm	C494GPA	C404GN
2mm	C451GPA	C455GN
3mm	C450GPA	C454GN
4mm	C476GPA	C475.1GN
5mm	C453GPA	C457GN
7mm	C478GPA	C418GN
9mm	C433GPA	C458GN

Size	Waved Slicing Plates	Replacement Blades (2 Per Plate)
2mm	C445W	29786
3mm	C446W	29786

Size	Grating Plates	Replacement Grids (1 Per Plate)
EX Fine	C495GPA	C402GN
Hard Cheese	C452GPA	C456GN
1.5mm	C494GPA	C404GN
2mm	C451GPA	C455GN
3mm	C450GPA	C454GN
4mm	C476GPA	C475.1GN
5mm	C453GPA	C457GN
7mm	C478GPA	C418GN
9mm	C433GPA	C458GN

Size	Julienne Plates	Replacement Blades Vertical	Replacement Blades Horizontal
2x2mm	C460JA	C461JBA	C440JBA
4x4mm	C462JA	C463JBA	C440JBA
6x6mm	C438JA	C439JBA	C440JBA
8x8mm	C466JA	C467JBA	C440JBA
2x4mm	C483JA	C483JBA	C440JBA
2x6mm	C484JA	C484JBA	C440JBA
2x8mm	C486JA	C486JBA	C440JBA

Size	Dicing Kit	Plate Only	Blade Only	Grid Only
5x5mm	28110	28128	29780	28117
8x8mm	28111	28129	29780	28118
10x10mm	28112	28130	29780	28119
14x14mm	28113	28131	29780	28120
20x20mm	28114	28132	29780	28121
25x25mm	28115	28133	29780	28122

Size	Fry Plate Kit	Plate Only	Blade Only	Grid Only
8x8mm	28134	29267	29564	118395
10x10mm	28135	29276	29564	108396

Grating Plate Base	C459BA
--------------------	--------

French Fry Plate Kit	28134	29267	29564	118395
10x10mm	28135	29276	29564	108396

Phone: 1-800-824-1646
Fax: 601-898-9134
email: robocoup@mismet.com

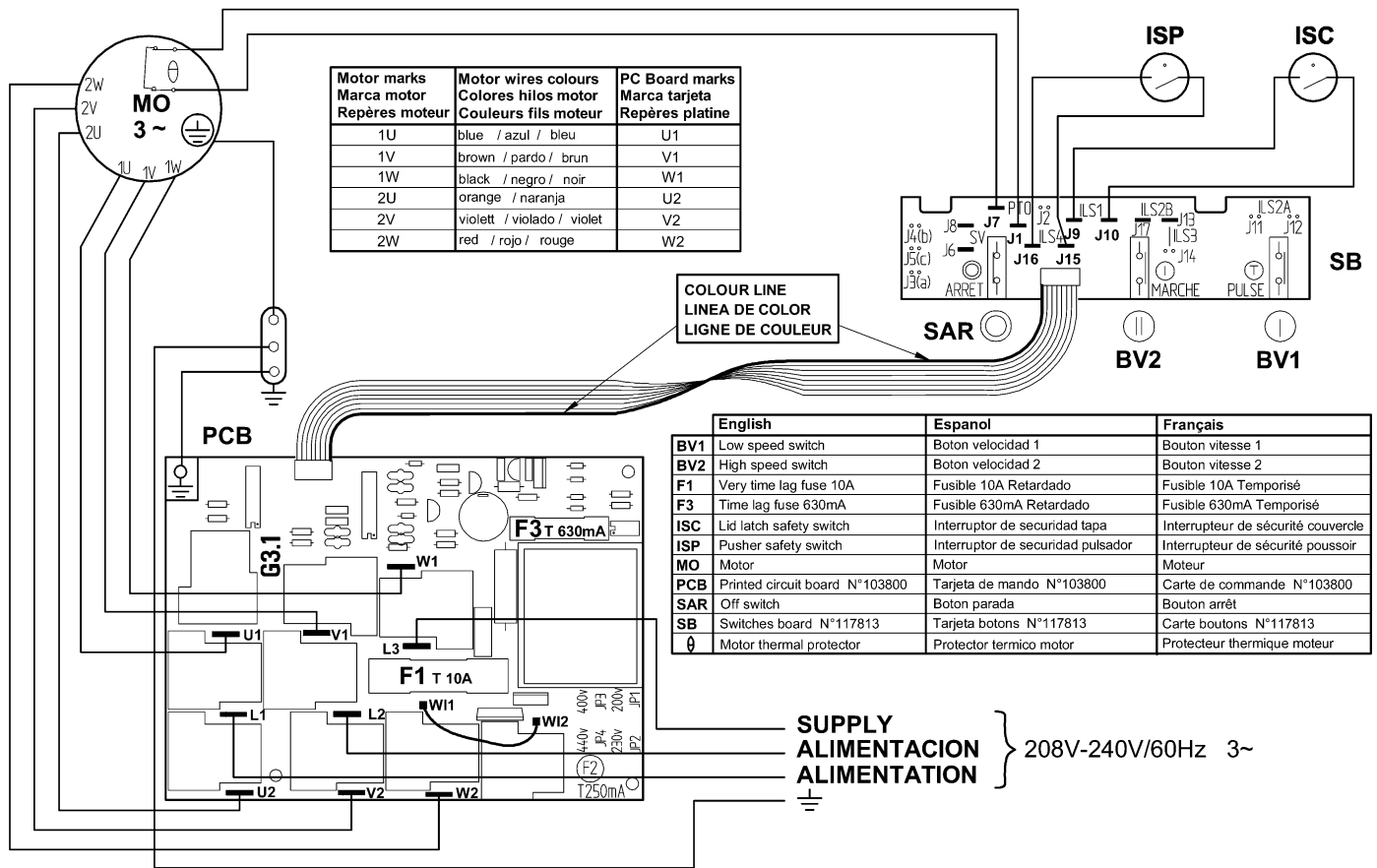


# CL 60 Series D 208V-240V/60Hz 3~

ESQUEMA CONEXIONES

ELECTRIC DIAGRAM

SCHEMA ELECTRIQUE



Motor marks Marca motor Repères moteur	Motor wires colours Colores hilos motor Couleurs fils moteur	PC Board marks Marca tarjeta Repères platine
1U	blue / azul / bleu	U1
1V	brown / pardo / brun	V1
1W	black / negro / noir	W1
2U	orange / naranja	U2
2V	violet / violado / violet	V2
2W	red / rojo / rouge	W2

	English	Espanol	Français
BV1	Low speed switch	Boton velocidad 1	Bouton vitesse 1
BV2	High speed switch	Boton velocidad 2	Bouton vitesse 2
F1	Very time lag fuse 10A	Fusible 10A Retardado	Fusible 10A Temporisé
F3	Time lag fuse 630mA	Fusible 630mA Retardado	Fusible 630mA Temporisé
ISC	Lid latch safety switch	Interruptor de seguridad tapa	Interrupteur de sécurité couvercle
ISP	Pusher safety switch	Interruptor de seguridad pulsador	Interrupteur de sécurité poussoir
MO	Motor	Motor	Moteur
PCB	Printed circuit board N°103800	Tarjeta de mando N°103800	Carte de commande N°103800
SAR	Off switch	Boton parada	Bouton arrêt
SB	Switches board N°117813	Tarjeta botons N°117813	Carte boutons N°117813
⊕	Motor thermal protector	Protector termico motor	Protecteur thermique moteur

**SUPPLY**  
**ALIMENTACION**  
**ALIMENTATION** } 208V-240V/60Hz 3~



**robot coupe**®

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

280 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157

e-mail: [robocoup@misnet.com](mailto:robocoup@misnet.com)

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

Phone : 1-800-824-1646