

# robot coupe®



**CL 50 E**  
**CL 50 Ultra E**

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

264 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



## OPERATING INSTRUCTIONS

## MANUAL DE INSTRUCCIÓN

## NOTICE D'INSTRUCTION

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance. None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.

© All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUPE s.n.c.

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato. Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.

© Todos los derechos reservados para todos los países por : ROBOT-COUPE s.n.c.

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.

© Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe s.n.c.

# IMPORTANT WARNING



**WARNING:** In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, 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. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand.

## 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 tools are very sharp e.g. blades, discs... etc.

## INSTALLATION

- We recommend you install your machine on a perfectly stable solid base.

## CONNECTION

- Always check that your mains supply corresponds to that indicated on the identification plate on the motor unit and that it can withstand the amperage.
- The machine must be earthed.

## HANDLING

- Always take care when handling the blades, as they are extremely sharp.

## ASSEMBLY PROCEDURES

- Follow the various assembly procedures carefully (see page 6) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

## USE

- Never try to override the locking and safety systems.
- Never insert an object into the container where the food is being processed.
- Never push the ingredients down with your hand.
- Do not overload the appliance.
- Never switch the appliance on when it is empty.

## CLEANING

- As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.
- Never immerse the motor unit in water.
- For parts made from aluminum, use cleaning fluids intended for aluminum.

- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (e.g., containing too much caustic soda or ammonia).
- Robot-Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.

## MAINTENANCE

- Before opening the motor housing, it is absolutely vital to unplug the appliance.
- Check the seals and washers regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain ingredients contain corrosive agents, e.g. citric acid.
- Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.
- Do not hesitate to contact your local Maintenance Service if something appears to be wrong.

# SUMMARY

■ **WARRANTY**

■ **IMPORTANT WARNING**

■ **INTRODUCTION TO YOUR NEW  
VEGETABLE PREPARATION MACHINE  
CL 50 • CL 50 Ultra "E" Version**

■ **SWITCHING ON THE MACHINE**

- Advice on electrical

■ **ASSEMBLY**

■ **USES AND CHOICE OF DISCS**

■ **CLEANING**

■ **MAINTENANCE**

- Blades, plates and graters

■ **SAFETY**

■ **TECHNICAL DATA** (page 27)

- Exploded views
- Electric and wiring diagrams

# ROBOT COUPE U.S.A., INC. LIMITED WARRANTY

**YOUR NEW ROBOT COUPE PRODUCT IS WARRANTED TO THE ORIGINAL PURCHASER FOR A PERIOD OF ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE.**

**This LIMITED WARRANTY is against defects in the material and/or workmanship, and includes labor for replacement of defective parts, provided repairs are performed by an authorized service agency (see attached list).**

**The Customer must inform the Service Agency of the possibility of warranty coverage and provide a copy of the dated sales or delivery receipt**

**BEFORE WARRANTY REPAIRS ARE BEGUN. Replacement parts and accessories are warranted for ninety (90) days from the date of purchase when purchased separately and will be verified by dated sales receipt OR packing slip which lists that item.**

**All parts or accessories replaced under warranty must be returned to the Service Agency.**

## **THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT COUPE U.S.A. INC LIMITED WARRANTY:**

- 1** - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.
- 2** - Labor to sharpen and/or replacements for blades that have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.
- 3** - Materials or labor to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discolored surfaces, blades, knives, attachments or accessories.
- 4** - Any alteration, addition, or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.
- 5** - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.
- 6** - Labor charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, plates, blades, attachments), which have been replaced for any reason.

**7** - The cost of changing direction-of-rotation of three-phase electric motors (Installer is responsible).

**8** - SHIPPING DAMAGES. Visible and/or hidden damage is the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of hidden defects.

**KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.**

Neither ROBOT COUPE U.S.A., INC. nor its affiliated companies or any of its distributors, directors, agents, employees, or insurers will be liable for indirect damage, losses, or expenses linked to the appliance or the inability to use it.

**The ROBOT COUPE U.S.A., INC. warranty is given expressly and in lieu of all other warranties, expressed or implied, for merchantability and for fitness toward a particular purpose and constitutes the only warranty made by ROBOT COUPE U.S.A., INC..**

# IMPORTANT WARNING



**WARNING:** In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, 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. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand.

## 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 tools are very sharp e.g. blades, discs... etc.

## INSTALLATION

- We recommend you install your machine on a perfectly stable solid base.

## CONNECTION

- Always check that your mains supply corresponds to that indicated on the identification plate on the motor unit and that it can withstand the amperage.
- The machine must be earthed.

## HANDLING

- Always take care when handling the blades, as they are extremely sharp.

## ASSEMBLY PROCEDURES

- Follow the various assembly procedures carefully (see page 6) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

## USE

- Never try to override the locking and safety systems.
- Never insert an object into the container where the food is being processed.
- Never push the ingredients down with your hand.
- Do not overload the appliance.
- Never switch the appliance on when it is empty.

## CLEANING

- As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.
- Never immerse the motor unit in water.
- For parts made from aluminum, use cleaning fluids intended for aluminum.

- For plastic parts, do not use detergents that are too alkaline (e.g., containing too much caustic soda or ammonia).
- Robot-Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.

## MAINTENANCE

- Before opening the motor housing, it is absolutely vital to unplug the appliance.
- Check the seals and washers regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain ingredients contain corrosive agents, e.g. citric acid.
- Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.
- Do not hesitate to contact your local Maintenance Service if something appears to be wrong.

## INTRODUCTION TO YOUR NEW CL 50 • CL 50 Ultra "E" Version VEGETABLE PREPARATION MACHINE

The CL 50/CL 50 Ultra is perfectly geared to professional needs. It can perform any number of tasks, which you will gradually discover as you use it.

This model is equipped with a metal bowl, a stainless steel motor base for CL 50 Ultra and polycarbonate bowl for CL 50.

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

This manual contains important information designed to help the user get the most out of this vegetable preparation machine.

**We therefore recommend that you read it carefully before using your machine.**

We have also included a few examples to help you get the feel of your new machine and appreciate its numerous advantages.

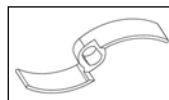
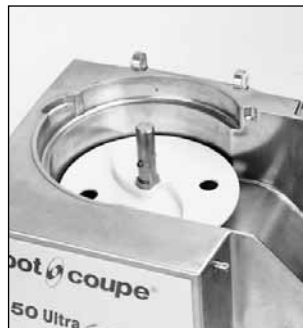
## SWITCHING ON THE MACHINE

**All users should read the manual before operating the machine.**

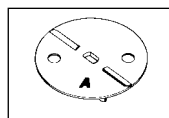
Before connecting, check that your power supply corresponds to that indicated on the machine's identification plate.

## ASSEMBLY

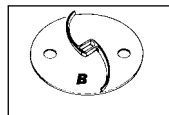
1) With the motor base facing you, place the discharge plate on the bottom of the bowl.



Emptying arm for fine grating and slicing only (cabbage, celery, carrots, cheese, etc.).



SIDE A facing upwards (ejection rib downwards) for any vegetables or citrus fruit which require careful handling (tomatoes, mushrooms...).



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

2) Position your chosen disc:



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

Position the disc on the motor shaft. To ensure that it is correctly positioned, turn it in a clockwise direction.

b) **You have chosen a dicing unit:**

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

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

dicing grid slicer	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm	•					
10 mm	•					
14 mm	•					
20 mm	•					
25 mm	•					

The combinations in the shaded areas can be supplied on request.

Place the dicing grid in the bowl of the vegetable processor.

Make sure that the spur on the grid is fully engaged in the locking slot of the motor base.

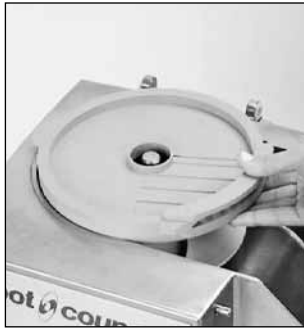


Next, fit the corresponding slicing disc (straight-edged blade) and rotate in a clockwise direction to ensure that it is correctly positioned.

**c) If you want to use the French fries potatoes cutting equipment:**

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

Position the French fries grid in the vegetable preparation bowl. Check that it is correctly positioned with the French fries plate positioned at the outlet.



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

3) Position the head of the vegetable preparation machine on the motor shaft. The fastening hook should now be facing you, on your right.



**TO CHANGE THE DISC:**

1) With the motor base facing you, use your right hand to undo the aluminium fastening hook which holds the vegetable preparation head on the motor base.

Lift the vegetable preparation head, tilting it back to release the bowl.

2) Remove the disc by lifting it from underneath using the hub and if necessary, turn in an anti-clockwise direction to release...

If you have been using a dicing unit, we recommend you remove the grid and the disc at the same time. This will be easier if you first rotate the emptying disc.

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

**Always use a properly cleaned grid.**

Never process soft foodstuffs after hard ones without properly cleaning the grid beforehand.

3) Position the head of the vegetable preparation machine on the motor shaft. The fastening hook should now be facing you, on your right.



4) Fit the discharge plate, disc or dicing equipment as indicated in "assembly procedures" in points 1) and 2).

5) Close the lid of the vegetable preparation machine and lock onto the motor base using the fastening hook.

**USES AND CHOICE OF DISCS**

The lid of the vegetable processor features two feed openings:

- **a wide feed** opening for processing vegetables such as cabbage and celery.
- **a narrow feed** opening for long vegetables, guaranteeing a remarkable degree of cutting precision. Cutting quality can be optimized if the compartment is used as a cutting guide.

**USING THE WIDE FEED OPENING**

- Raise the pusher to gain access to the feed opening.
- Fill the feeder right up to the top with vegetables.
- Lower the pusher so that it is flush with the top of the feed opening.
- Exert a downwards pressure on the pusher. This pressure should just accompany the cutting process and will vary according to the type of cut. Remember that too great a pressure will place unnecessary strain on the appliance.
- Cut cabbages in half and remove the core before processing, in order to avoid unnecessary strain and ensure an end-product of a higher quality.



## USING THE WIDE FEED OPENING

Fill the feeder right up to the top with vegetables. Apply a downwards pressure on the pusher and maintain it until all the vegetables have been processed.

**Always press the vegetables down with a pusher to improve cutting efficiency.**

SLICERS	
S 0,8	cabbage
S 1	carrot / cabbage / cucumber / onion / potato / leek
S 2 / S 3	lemon / carrot / mushroom / cabbage / potato / cucumber / zucchini / onion / leek / bell pepper
S 4 / S 5	eggplant / beet root / carrot / mushroom / cucumber / bell pepper / radish / lettuce / potato / leek / tomato
S 8 / S 10	eggplant / potato / zucchini / carrot
S 14	potato / zucchini / carrot
RIPPLE CUT SLICERS	
R 2	beet root / potato / carrot / zucchini
R 3	beet root / potato / carrot / zucchini
R 5	beet root / potato / carrot / zucchini
GRATERS	
G 1,5	céleriak / cheese
G 2	carrot / céleriak / cheese
G 3	carrot
G 5	cabbage / cheese
G 7	cabbage / cheese
G 9	cabbage / cheese
	Parmesan/chocolate
	Radish
JULIENNE	
J 2x2	carrot / céleriak / potato
J 2x4	carrot / beet root / zucchini / potato
J 2x6	carrot / beet root / zucchini / potato
J 4x4	eggplant / beet root / zucchini / potato
J 6x6	eggplant / beet root / céleriak / zucchini / potato
J 8x8	céleriak / potato
DICE	
D 5x5	carrot / zucchini / cucumber / céleriak
D 8x8	potato / carrot / zucchini / beet root
D 10x10	potato / carrot / zucchini / beet root / turnip / onion / apple (fruit)
D 14x14	potato / carrot / zucchini / beet root / céleriak
D 20x20	potato / carrot / zucchini / pineapple / turnip
D 25x25	potato / zucchini / turnip / apple (fruit) / melon / watermelon

FRENCH FRIES	
F 8x8	potato
F 10x10	potato

## CLEANING

**WARNING**  
Always unplug your food processor before cleaning (risk of electric shock).

Dishwashers are best avoided in order to prevent the aluminum from becoming tarnished. Instead we recommend that you clean the machine by hand, using a "soft metal safe" detergent.

The continuous feed lead, 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.

**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 washing agents are too alkaline (e.g. high levels of caustic soda or ammonia) and totally incompatible with certain types of plastic, causing them to deteriorate rapidly.

## MAINTENANCE

### • BLADES, PLATES AND GRATERS

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

## SAFETY

**WARNING**  
The cutting plates are very sharp. Wear cut resistant gloves when handling the plates.

1) The CL 50 is fitted with a safety system that turns the machine off when the lead is opened or if the lid latch is opened. **If this system should ever fail, the machine should be removed from use and serviced immediately.**

To restart your machine, simply close the feed lead, close the lid latch and press the green switch.

2) **The CL 50 is fitted with a temperature fuse that automatically stops the motor if the machine is left on for too long or overloaded.** If this happens, allow the machine to cool completely before restarting. If the machine has become jammed press the off button and UNPLUG the machine from the wall outlet, and restart by first pressing the reset button located on the bottom of the motor base. Then close the lead / attachment, close the latch, and press the on button.

**WARNING**  
Do not open the feed lead until the motor has come to a complete stop. Never tamper with or defeat the purpose of the locking and safety systems. 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.

## SERVICE

See warranty first then;

Should your unit require service, check with your distributor to see where local service is available. If not or if you wish your unit to be serviced at the factory, call for return instructions and ship the unit prepaid to our factory address.

PH : 1-800-824-1646

Robot-Coupe USA, Inc

Service Department Repair

264 South Perkins Street

Ridgeland, MS 39157

For service in Canada contact the Robot-Coupe  
USA factory for repair instructions.



# INDICE

■ **GARANTÍA**

■ **MEDIDAS IMPORTANTES  
DE SEGURIDAD**

■ **INTRODUCCIÓN A SU NUEVO  
CORTA- HORTALIZAS  
CL 50 • CL 50 Ultra Versión "E"**

■ **PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA**  
• Consejos sobre las conexiones eléctricas

■ **MONTAJE**

■ **USOS Y SELECCIÓN DE LOS DISCOS**

■ **LIMPIEZA**

■ **MAINTENIMIENTO**  
• Hojas, placas y ralladoras

■ **SEGURIDAD**

■ **DATOS TECNICOS** (Página 27)  
• Vista detallada  
• 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, ROBOT-COUBE SA así como todas sus filiales o sociedades afiliadas, sus distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradores no pueden ser considerados como responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos relacionales con la utilización del aparato o con la imposibilidad de utilizarlo.

La garantía ROBOT-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 soporta el amperaje.

## MANIPULACIÓN

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

## FASES DE MONTAJE

- Siga minuciosamente las distintas fases de montaje (véase página 14) 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.

## 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 higiene.

## 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...).
- 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.

## INTRODUCCIÓN A SU NUEVO CORTA- HORTALIZAS CL 50 • CL 50 Ultra Versión "E"

El corta-hortalizas CL 50/CL 50 Ultra es un aparato ideal para cocinas profesionales. Le rendirá innumerables servicios que Vd. irá descubriendo a medida que la utiliza más y más.

Está equipado con un recipiente metálico, un bloque motor en acero inoxidable (modelo CL 50 Ultra) y un motor en policarbonato (modelo CL 50).

Gracias a su diseño sencillo, cada componente que necesita manipulación frecuente para mantenimiento o limpieza puede ser montado y desmontado con un movimiento rápido de la muñeca.

**Por lo tanto le aconsejamos leer detenidamente este folleto antes de comenzar a utilizar su máquina.**

Contiene también varios ejemplos de preparaciones que pueden hacerse, para ayudarle a conocer la máquina más rápidamente y valerse mejor de sus ventajas.

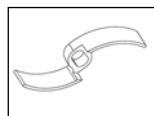
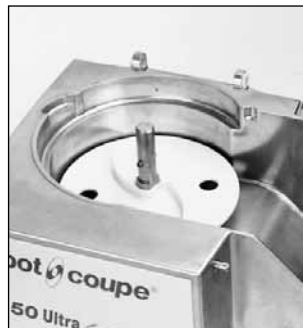
## PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

### • CONSEJOS SOBRE LAS CONEXIONES ELECTRICAS.

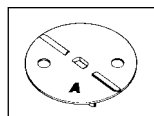
Ante de enchufarla, verificar que su fuente de fuerza eléctrica corresponda a aquella indicada en la placa de instrucciones del motor.

## MONTAJE

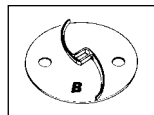
1) Con la base del motor frente a Vd., colocar la placa de descarga en la parte inferior del tazón.



Evacuador para rapado o corte en rodajas fino únicamente (col, apio, zanahorias, queso...).



Cara A mirando hacia arriba (nervadura de expulsión en la posición baja) para legumbres o cítricos que necesitan manejo cuidadoso (tomates, champiñones ...).



Cara B mirando hacia arriba (nervadura de expulsión en la posición alta) para todas las demás frutas o legumbres.

2) Colocar el disco escogido :



a) **Si ha seleccionado un disco de rebanar, rallar o de tipo julienne :**

Colocar el disco en el eje del motor. Para asegurar que esté debidamente colocado, girarlo en dirección de las agujas del reloj.

b) **Si ha elegido un equipamiento macedonia:**

A saber una rejilla y un disco cortador de rodajas especial macedonia.

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

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

Las combinaciones que aparecen sombreadas se proporcionan a demanda.

Coloque la rejilla macedonia en la cuba del corta hortalizas.

Asegúrese que la uña de la rejilla está correctamente encajada en la muesca del bloque motor.



Después, encaje el disco cortador de rodajas correspondiente (disco lama derecha) y hágalo girar en el sentido de las agujas de un reloj para asegurarse que está correctamente colocado.

### c) Usted ha escogido un equipo para patatas fritas :

El equipo consta de una rejilla para patatas fritas y de un disco cortador especial para patatas fritas.

Colocar la rejilla para patatas fritas en el tazón del corta-hortalizas. Cerciérese de que esté correctamente colocado, el rallador para patatas fritas debe encontrarse al nivel de expulsión.



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

3) Colocar la cabeza de la máquina de preparación de legumbres en el eje del motor. Ahora el gancho de trabar debe estar en frente de Vd. y a la derecha.



4) Introduzca el pasador de la bisagra en los espacios provistos en la parte trasera de la base del motor. Luego coloque la tapa bien sujeta en la base del motor usando el gancho de trabar.

### PARA CAMBIAR EL DISCO :

1) Con la base del motor frente a Vd., usando la mano derecha, desenganchar el gancho de trabar que mantiene la cabeza de preparación de legumbres en la base del motor.



Alzar la cabeza de preparación de legumbres, inclinándola hacia atrás para destrabar el tazón.

2) Quitar el disco alzándolo desde abajo usando el cubo y si es necesario, girarlo en dirección contraria a las agujas del reloj para destrabarlo...

En el caso de un equipamiento macedonia, le recomendamos retirar al mismo tiempo el conjunto rejilla + disco. Para facilitar la operación, puede servirse del disco evacuador haciéndolo girar.

3) Al colocar el equipo de cortar en cubitos, le aconsejamos que limpie la parte interior del tazón, y en particular la parte donde va a colocarse la rejilla, con paño húmedo o esponja.

**Siempre debe utilizar una rejilla limpiada correctamente.**

Jamás tiene que pasar productos blandos después de productos duros sin haber previamente limpiado correctamente la rejilla.

4) Colocar la placa de descarga, el disco o el equipo de cortar en cubitos según las indicaciones en los "procedimientos de montaje" bajo notas 1) y 2).

5) Cerrar la tapa de la máquina de preparación de legumbres y trabarla en la base del motor usando el gancho de trabar.

## USOS Y SELECCION DE LOS DISCOS

La cabeza del cortador de hortalizas comprende dos bocas de introducción:

- **una gran boca de introducción** que permite el corte de hortalizas de tipo col, apio... Esta boca de introducción puede ser separada por una pared para el tratamiento de productos redondos y ovalados.
- **una boca de introducción de tubo** prevista para las hortalizas largas y que garantiza una precisión de corte extraordinaria. Esta calidad de corte se ve optimizada cuando este compartimento se utiliza como guía de corte.

### UTILIZACION DE LA GRAN BOCA DE INTRODUCCION

- Levantar el apretador y liberar la entrada de la boca de introducción.
- Introducir las hortalizas hasta arriba.
- Volver a colocar el apretador de aplomo con la boca de introducción.
- Hacer presión con el apretador. La presión del apretador sólo debe acompañar el corte de las hortalizas. La presión varía según los cortes pero ¡atención! una presión demasiado importante puede traer un exceso de carga inútil para el aparato.
- Para cortar coles es preferible cortarlas en dos y quitar el cogollo duro para evitar esfuerzos inútiles y garantizar una mejor calidad o producto terminado.



## UTILIZACIÓN DE LA BOCA DE INTRODUCCIÓN DE TUBO

Introducir las hortalizas hasta arriba de la boca de introducción.

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

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

REBANADOR	
Re 0,8	col
Re 1	zanahoria / col / cebolla / patatas / puerro
Re 2/Re 3	limones / zanahoria / champiñones / col / patatas / pepino calabaza / cebolla / puerro / pimiento
Re 4/Re 5	berenjena / betabel / zanahoria / champiñones / pepino pimiento / rabano / lechuga / patatas / tomate
Re 8/Re 10	berenjena / patatas / calabaza / zanahoria
Re 14	patatas / calabaza / zanahoria
REBANADOR ONDULADO	
Ro 2	betabel / patatas / zanahoria / calabaza
Ro 3	betabel / patatas / zanahoria / calabaza
Ro 5	betabel / patatas / zanahoria / calabaza
RALLADOR	
Ra 1,5	apio / queso
Ra 2	zanahoria / apio / queso
Ra 3	zanahoria
Ra 5	col / queso
R 7	col / queso
R 9	col / queso
	Parmesan / chocolate
	Rabano
BASTONCILLOS	
B 2x2	zanahoria / apio / patatas
B 2x4	zanahoria / betabel / calabaza / patatas
B 2x6	zanahoria / betabel / calabaza / patatas
B 4x4	berenjena / betabel / calabaza / patatas
B 6x6	berenjena / betabel / apio / calabaza / patatas
B 8x8	apio / patatas
MACEDONIA	
M 5x5	zanahoria / calabaza / pepino / apio
M 8x8	patatas / zanahoria / calabaza / renolocha / hobo
M 10x10	patatas / zanahoria / calabaza / renolocha / hobo / cebolla / manzana
M 14x14	patatas / zanahoria / calabaza / renolocha / hobo
M 20x20	patatas / zanahoria / calabaza / piña / nabo
M 25x25	patatas / calabaza / nabo / manzana / melon / sandía

## PATATAS FRITAS

P 8x8	patatas
P 10x10	patatas

## LIMPIEZA



## ATENCIÓN

**Como medida de seguridad, le aconsejamos que siempre desconecte la máquina de la red antes de comenzar la limpieza (peligro de electrocución).**

Después de quitar la cabeza de la máquina de preparación de legumbres, quitar el disco, luego la rejilla y la placa de descarga en su caso.

Es mejor evitar el uso del lavavajilla para evitar que el aluminio pierda su brillo. En cambio, le aconsejamos que limpie la máquina a mano usando detergente líquido.

Si de todos modos coloca su máquina en un lavavajilla, sugerimos que use detergente específicamente apropiado para uso en aluminio.

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



## ATENCIÓN

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

## MANTENIMIENTO

### • HOJAS, PLACAS Y RALLADORAS

Las hojas en los discos de cortar, las placas en los discos tipo julienne y las ralladoras, todas son piezas que se gastan y tendrán que cambiarse de vez en cuando para asegurar que se obtienen cortes de alta calidad homogéneo.

## SEGURIDAD



## CUIDADO

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

Los modelos CL 50 y CL 50 Ultra están equipados de un sistema de seguridad a base de imanes que para el motor inmediatamente que se abre el conducto mayor o la tapa, y impidiendo así el contacto con las cuchillas mientras esté la máquina en funcionamiento.

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

Para arrancar la máquina de nuevo, sólo hay que volver a trabar la tapa.

Además, el taco de enclavamiento de la tapa lleva un dispositivo de seguridad que impide el funcionamiento del aparato cuando la tapa está mal colocada.

Estos modelos están equipados de una **protección térmica** que para el motor automáticamente si se deja la máquina encendida durante un tiempo excesivo o si se la sobrecarga.

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



## RECUERDE

**Nunca traten de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.**

**No deben introducirse ningún objeto en el recipiente de trabajo.**

**Nunca se deben empujar los alimentos con la mano.**

**No debe sobrecargarse el aparato.**

**Nunca se debe hacer funcionar el aparato en vacío.**

## REPARACIÓN

Como primera medida, consulte la garantía.

Si el aparato requiere reparación, pregunte al distribuidor cuál es el servicio de postventa más cercano a su domicilio.

En caso de que no encontrar ninguno y si usted desea que el aparato sea reparado en fábrica, póngase en contacto con nosotros para obtener un número de autorización de devolución de mercancía y envíelo asegurado y con porte pago a la dirección de la siguiente fábrica :

PH : 1-800-824-1646

Robot Coupe U.S.A. Inc.

Service Department

264 South Perkins St.,

Ridgeland, MS 39157

Para el servicio de postventa en el Canada,  
contacta la fabrica de Robot-Coupe  
en Estados Unidos.

# SOMMAIRE

■ GARANTIE

■ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

■ VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR  
UN COUPE-LÉGUMES  
CL 50 • CL 50 Ultra Version "E"

■ MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques

■ PHASES DE MONTAGE

■ UTILISATIONS  
ET CHOIX DES DISQUES

■ NETTOYAGE

■ ENTRETIEN

- Lames, peignes et râpes

■ SÉCURITÉ

■ DONNÉES TECHNIQUES (page 27)

- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

# GARANTIE LIMITEE 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 LIMITEE 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 REPARATIONS NE SOIENT ENTAMEES ;**

**Les pièces de remplacement et les accessoires sont garantis quatre vingt dix (90) jours à partir de la date d'achat quand ils sont achetés séparément et sont vérifiés à l'aide du bordereau de vente daté OU le récépissé d'emballage sur lequel sont inventoriées les pièces.**

**Toutes les pièces ou accessoires remplacés sous garantie doivent être retournés à la Station de Service Après-Vente.**

## LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :

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

**2** - Les pièces de remplacement d'un ensemble couteau et/ou la main d'œuvre pour affûter les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

**3** - Les pièces et/ou la main d'œuvre pour remplacer ou réparer les surfaces rayées, tâchées, abîmées, bosselées ou décolorées, les lames, les couteaux ou les accessoires.

**4** - Les coûts de transport de ou jusqu'à une station de service après-vente agréée pour la réparation d'une machine.

**5** - Les coûts de main d'œuvre pour installer ou essayer des pièces ou accessoires (cuves, disques, lames ...) remplacées arbitrairement.

**6** - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (L'INSTALLATEUR EST RESPONSABLE).

**7** - LES DÉGÂTS DUS AU TRANSPORT. Les vices visibles ou cachés incombent au transporteur. Un dossier de réclamation doit être immédiatement rempli auprès du transporteur ou dès qu'un défaut est découvert, s'il s'agit d'un vice caché.

**GARDEZ TOUS LES CARTONS ET EMBALLAGES ORIGINAUX** qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

ROBOT-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.

# PRECAUTIONS 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.

## 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 22) 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 ammoniacale).
- 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 50

### • CL 50 Ultra Version "E"

Le CL 50/CL 50 Ultra 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 métallique, d'un bloc moteur en inox pour le CL 50 Ultra et d'un moteur en polycarbonate pour le CL 50.

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.

**Aussi, nous vous conseillons vivement de lire attentivement cette notice avant la mise en route de l'appareil** afin de vous familiariser rapidement avec votre CL 50 et d'en apprécier les innombrables qualités.

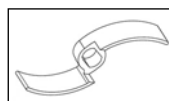
## MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

### • CONSEILS ELECTRIQUES

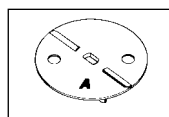
Avant branchement, vérifier si la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

## PHASES DE MONTAGE

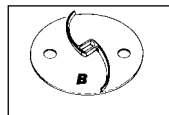
1) Le bloc moteur face à vous, placer le disque évacuateur au fond de la cuve :



Évacuateur pour râpage ou éminçage fin uniquement (choux, céleri, carottes, fromage...).



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



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

2) Positionnez le disque de votre choix :



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

Positionner le disque sur l'arbre moteur. Pour s'assurer qu'il est correctement positionné, le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre.

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

Les disques éminceurs peuvent se monter avec une grille macédoine selon les combinaisons suivantes :

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

Les combinaisons apparaissant en gris peuvent être fournies sur demande.

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

Assurez vous que l'ergot de la grille est correctement emboîté dans l'encoche du bloc moteur.

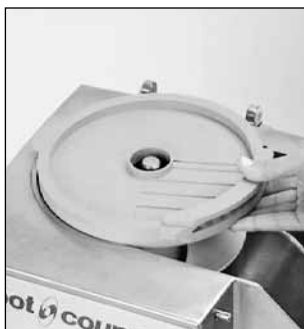


Ensuite, emboîter le disque éminceur correspondant (disque lame droite) et le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour s'assurer qu'il est correctement positionné.

### c) Vous avez choisi un équipement frites :

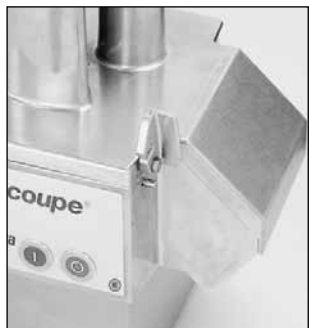
L'équipement se compose d'une grille frites et d'un disque éminceur spécial frites.

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 le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour s'assurer qu'il est correctement positionné.

3) Positionner la tête du coupe-légumes sur le bloc moteur. La patte d'accrochage se trouve alors face à vous, sur votre droite.



4) 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.

### POUR CHANGER DE DISQUE :

1) Le bloc moteur face à vous, déverrouiller de votre main droite la patte d'accrochage en aluminium servant à bloquer la tête du coupe-légumes sur le bloc moteur.



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

2) Déboîter le disque en le soulevant par le dessous à l'aide du moyeu et éventuellement le faire pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le débloquer en faisant tourner le disque évacuateur.

Dans le cas d'un équipement macédoine, il est conseillé de retirer en même temps l'ensemble grille + disque. Pour faciliter l'opération, vous pouvez vous aider du disque évacuateur en le faisant pivoter.

3) Dans le cas du montage d'un équipement macédoine, nous vous recommandons de 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.

Ne jamais passer des produits mous après des produits durs sans avoir au préalable nettoyé correctement la grille.

4) Procéder au montage du disque évacuateur, du disque ou de l'équipement macédoine comme indiqué dans le paragraphe "phases de montage" aux points 1) et 2).

5) Fermer le couvercle du coupe-légumes et le verrouiller sur le bloc moteur à l'aide de la patte d'accrochage.

## UTILISATIONS ET CHOIX DES DISQUES

La tête du coupe-légumes comprend deux goulottes :

- **une grande goulotte** permettant la coupe de légumes de type chou, céleri...
- **une goulotte à tube** 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.

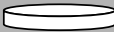




### UTILISATION DE LA GRANDE GOULOTTE


- Lever le poussoir et dégager l'entrée de la goulotte.
- Introduire les légumes jusqu'en haut.
- Replacer le poussoir à l'aplomb de la goulotte.
- Appuyer sur le poussoir. La pression sur le poussoir doit juste accompagner la coupe des légumes. La pression varie selon les coupes mais attention, une pression trop importante peut amener une surcharge inutile de l'appareil.
- Couper du chou, il est préférable de le couper en deux et d'enlever le cœur afin d'éviter des efforts inutiles et de garantir une meilleure qualité au produit fini.

## UTILISATION DE LA GOULOTTE A TUBE

Introduire les légumes jusqu'en haut de la goulotte. Appuyer sur le poussoir et maintenir la pression jusqu'à ce que les légumes soient entièrement émincés.

**Exercer toujours une pression sur les légumes à l'aide des poussoirs afin de limiter les fausses coupes.**

ÉMINCEURS 			
E 0,8	chou		
E 1	carotte / chou / concombre / oignon / pomme de terre / poireau		
E 2/E 3	citron / carotte / champignon / chou / pomme de terre / concombre / courgette / oignon / poireau / poivron		
E 4/E 5	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre / tomate		
E 8/E 10	aubergine / pomme de terre / courgette / carotte		
E 14	pomme de terre / courgette / carotte		
ÉMINCEUR ONDULE 			
E 2	betterave / pomme de terre / carotte / courgette		
E 3	betterave / pomme de terre / carotte / courgette		
E 5	betterave / pomme de terre / carotte / courgette		
RÂPEURS 			
R 1,5	céleri / fromage	R 7	chou / fromage
R 2	carotte / céleri / fromage	R 9	chou / fromage
R 3	carotte		Parmesan / chocolat
R 5	chou / fromage		Radis
BÂTONNETS 			
B 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 5x5	carotte / courgette / concombre / céleri		
M 8x8	pomme de terre / carotte / courgette / betterave		
M 10x10	pomme de terre / carotte / courgette / betterave / navet / oignon / pommes (fruit)		
M 14x14	pomme de terre / carotte / courgette / navet / céleri		
M 20x20	pomme de terre / carotte / courgette / ananas / navet		
M 25x25	pomme de terre / courgette / navet / pommes (fruit) / melon / pastèque		

FRITES 	
F 8x8	pommes de terre
F 10x10	pommes de terre

## NETTOYAGE

**ATTENTION**  
Par précaution, nous vous recommandons de toujours débrancher votre appareil avant de procéder aux opérations de nettoyage (risque d'électrocution).

Après avoir ôté la tête du coupe-légumes, enlever le disque, puis éventuellement la grille, et le disque évacuateur.

Le nettoyage en lave-vaisselle est déconseillé pour éviter un noircissement de l'aluminium, nous vous recommandons d'effectuer plutôt un lavage à la main à l'aide d'un liquide vaisselle et d'essuyer après rinçage.

Dans le cas de nettoyage en lave-vaisselle, nous vous suggérons d'utiliser un produit de lavage "spécial aluminium".

**Ne jamais immerger le bloc moteur dans de l'eau, le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.**

**IMPORTANT**  
Vérifiez que votre détergent est utilisable sur les pièces en 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, PEIGNES ET RÂPES

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.

## SÉCURITÉ

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

Les CL 50/CL 50 Ultra sont munis d'un système de sécurité magnétique entraînant l'arrêt du moteur dès l'ouverture de la grande goulotte ou du couvercle, interdisant ainsi tout accès à l'outil tranchant lorsque celui-ci est en mouvement.

Dès l'ouverture du couvercle, le moteur s'arrête.

Pour remettre en marche votre appareil, il suffit alors de verrouiller le couvercle et d'appuyer sur le bouton marche.

De plus, le taquet de verrouillage du couvercle est muni d'une sécurité qui empêche le fonctionnement de l'appareil lorsque le couvercle est mal positionné.

Les CL 50/CL 50 Ultra sont équipés 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.





## R A P P E L

**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 la machine à vide.**

## DÉPANNAGE

Regarder la garantie au préalable.

Si votre appareil a besoin d'être réparé, vérifier avec votre distributeur le service après-vente le plus proche.

Si il n'en a pas ou si vous souhaitez que votre appareil soit réparé à l'usine, nous contacter pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de la marchandise (RMA), et dès réception, l'expédier en port payé et assuré à l'adresse de l'usine.

PH : 1-800-824-1646

Robot Coupe U.S.A. Inc.

Service Department

264 South Perkins St.,

Ridgeland, MS 39157

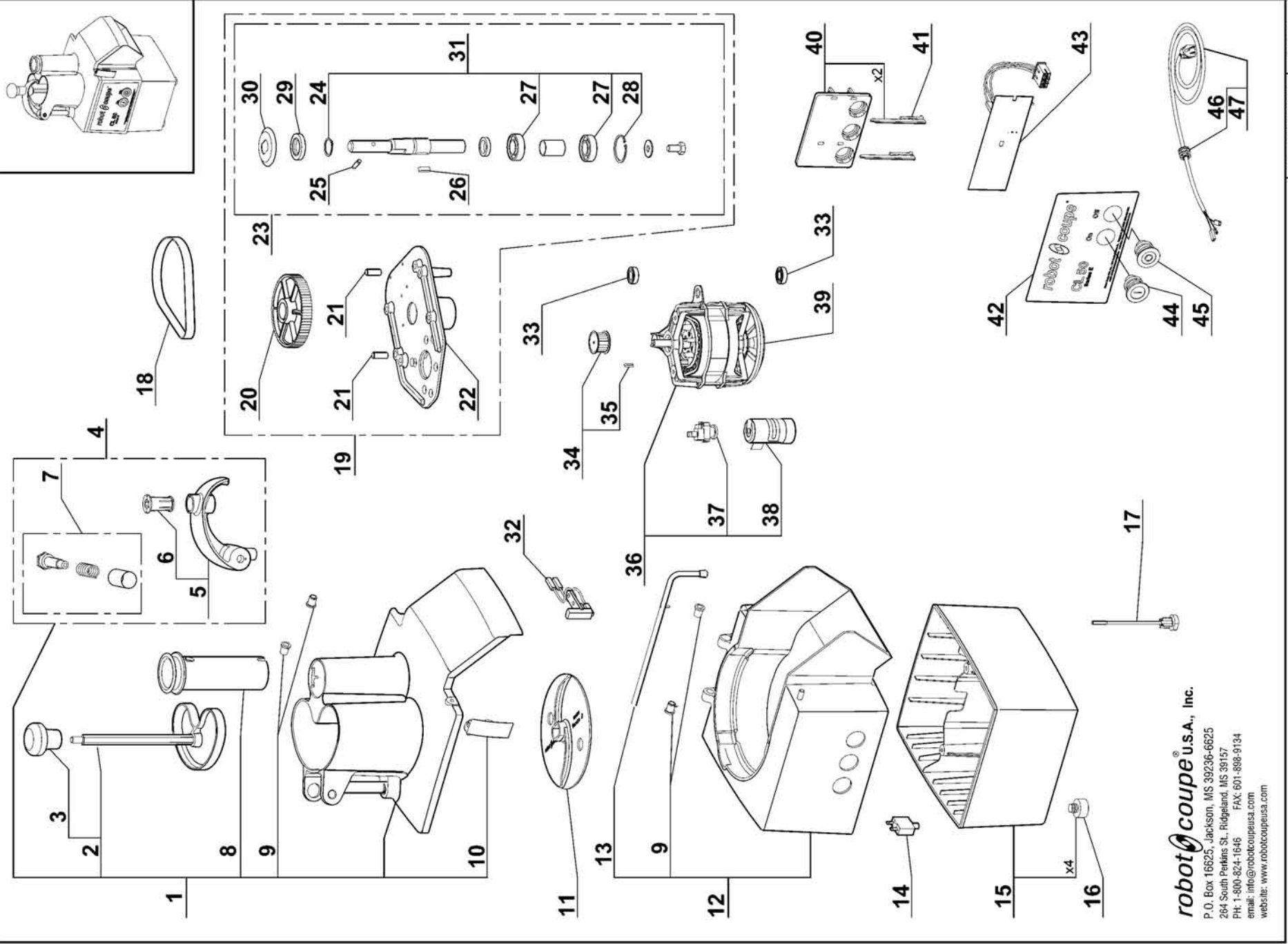
Pour le service après-vente sur le Canada,  
contacter l'usine Robot-Coupe aux USA.

***robot***  ***coupe***®

**WIRING DIAGRAM**

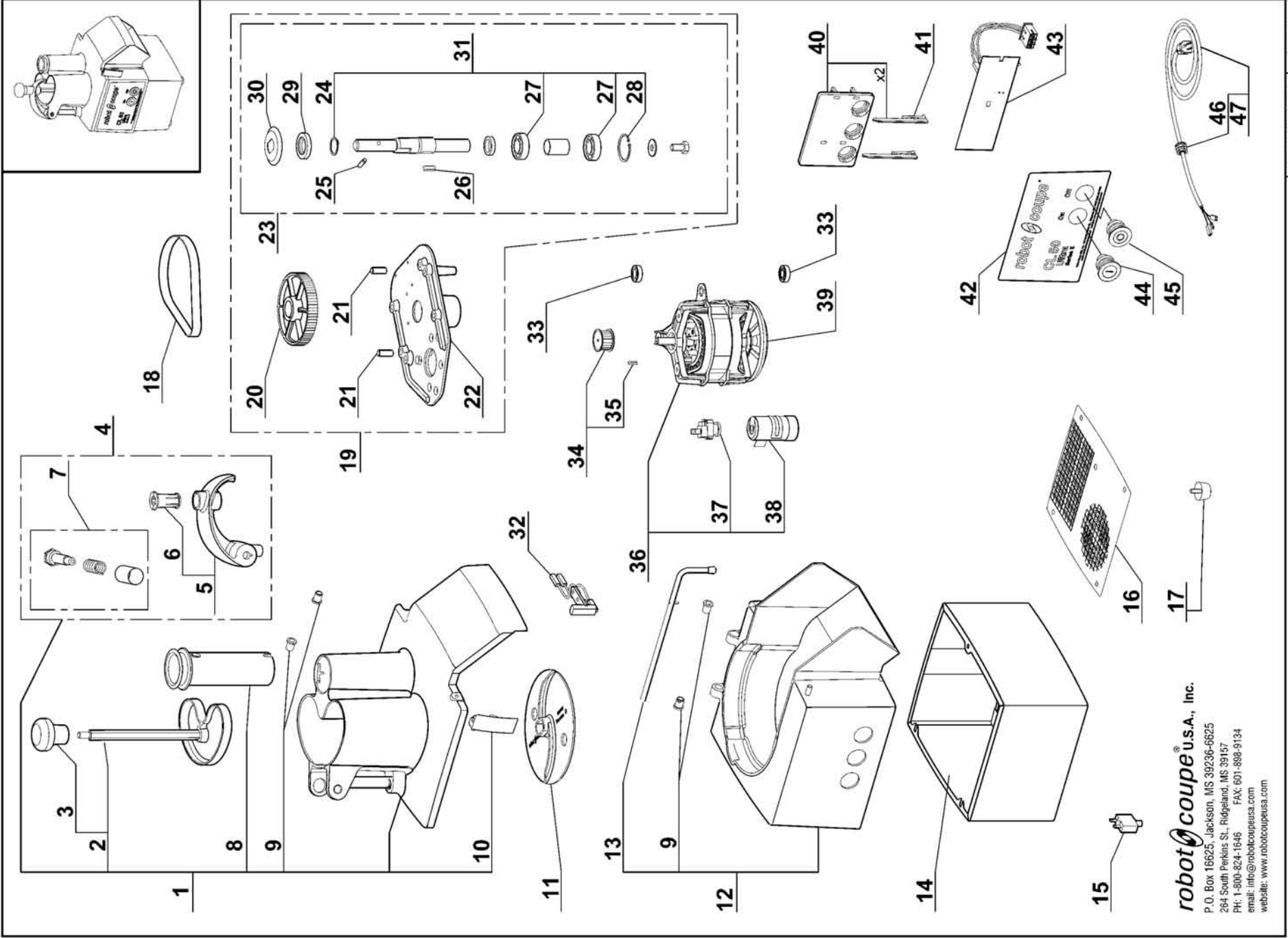
**DATOS TECNICOS**

**DONNÉES TECHNIQUES**



**robotcoupe®** u.s.a., Inc.  
 P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625  
 264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157  
 PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-898-9134  
 email: info@robotcoupeusa.com  
 website: www.robotcoupeusa.com

Index	Part / Pièce	Description	Designation
1	39 700	COMPLETE FEED LEAD	COUVERCLE COMPLET
2	39 701	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY	ENSEMBLE POUSSOIR
3	117 452	HANDLE PUSHER	POMMEAU
4	39 702	PUSHER GUIDE + AXLE ASSEMBLY	ENSEMBLE GUIDE POUSSOIR + AXE
5	39 703	PUSHER GUIDE ASSEMBLY	ENSEMBLE GUIDE POUSSOIR
6	100 638	PUSHER GUIDING BUSCHING	BAGUE DE GUIDAGE
7	39 704	GUIDE AXLE ASSEMBLY	ENSEMBLE AXE DE CHAPE
8	118 324	CARROTS PUSHER	POUSSOIR CAROTTES
9	39 705	SHOULDERED RINGS (QTY=2)	BAGUE EPAULEE (QTE=2)
10	29 501	LATCH ASSEMBLY	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE
11	102 690	SLING PLATE	DISQUE EVACUATEUR
12	39 706	BOWL ASSEMBLY	ENSEMBLE CUVE
13	100 730	HING PIN	TIGE DE CHARNIERE
14	118 442	CIRCUIT BREAKER	COUPE CIRCUIT
15	39 718	PLASTIC MOTOR ENCLOSURE	CAPOT PLASTIQUE MONTE
16	117 579	FOOT	PIED
17	118 387	MOTOR ENCLOSURE SCREW	VIS FIXATION SURMOULE
18	507 341	BELT HTD 450-5MX15	COURROIE HTD 450-5MX15
19	39 707	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION
20	105 529	DRIVEN PULLEY	POULIE RECEPTRICE
21	510 218	LOCKING PIN	DOUILLE ELASTIQUE
22	105 531	MOTOR SUPPORT	SUPPORT TRANSMISSION
23	39 708	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR
24	203 068	C-RING EXT 25	CIRCLIPS EXT 25
25	110 308	DRIVING PIN	GOUPILLE ENTRAINEMENT
26	203 015	KEY 6X6X20	CLAVETTE 6X6X20
27	510 217	BALL BEARING 6004 2RS	ROULEMENT 6004 2RS
28	203 206	C-RING INT 42	CIRCLIPS INT 42
29	501 678	SHAFT SEAL 25X42X7	BAGUE ETANCH 25X42X7
30	101 547	DEFLECTOR	DEFLECTEUR
31	39 709	BALL BEARINGS ASSEMBLY	ENSEMBLE ROULEMENTS
32	29 451	SAFETY SWITCH ASSEMBLY	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE
33	600 457	BALL BEARING	ROULEMENT
34	29 530	DRIVING PULLEY ASSEMBLY	ENSEMBLE POULIE MOTRICE
35	502 768	MOTOR SHAFT KEY 4X4X16	CLAVETTE MOTEUR 4X4X16
36	3 115	MOTOR	MOTEUR
37	500 296	MOTOR STARTING RELAY	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR
38	603 669	STARTING CAPACITOR	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE
39	118 512	FAN	VENTILATEUR
40	29 533	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE
41	117 703	CONTROL BOARD FIXING KEY	CLAVETTE FIXATION PLATINE
42	403 985	FRONT PLATE	PLAQUE FRONTALE
43	102 481	CONTROL BOARD	CARTE DE COMMANDE
44	502 170	GREEN KNOB I	BOUTON VERT I
45	502 169	RED KNOB	BOUTON ROUGE
46	507 343	STRAIN RELIEF	PRESSE ETOUPE
47	507 027	POWER CORD	CABLE D'ALIMENTATION



**robot@coupe®** U.S.A., Inc.  
 P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625  
 264 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157  
 PH: 1-800-824-1646 FAX: 601-898-9134  
 email: info@robotcoupeusa.com  
 website: www.robotcoupeusa.com

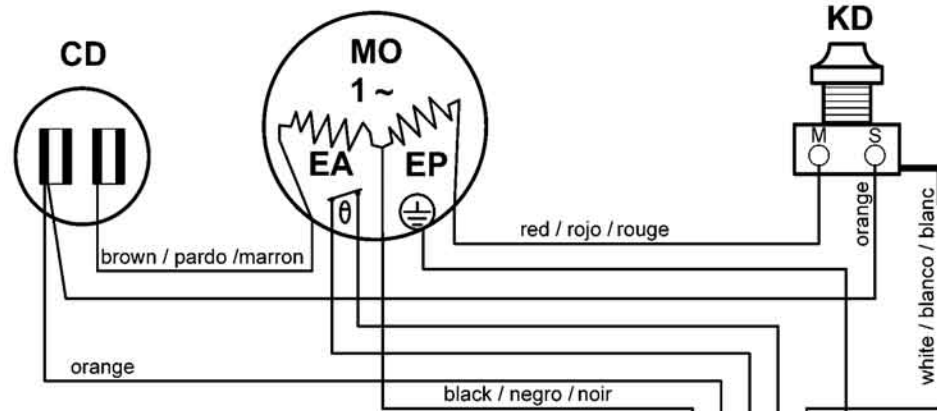
Index	Part / Pièce	Description	Designation
1	39 700	COMPLETE FEED LEAD	COUVERCLE COMPLET
2	39 701	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY	ENSEMBLE POUSSOIR
3	117 452	HANDLE PUSHER	POMMEAU
4	39 702	PUSHER GUIDE + AXLE ASSEMBLY	ENSEMBLE GUIDE POUSSOIR + AXE
5	39 703	PUSHER GUIDE ASSEMBLY	ENSEMBLE GUIDE POUSSOIR
6	100 638	PUSHER GUIDING BUSCHING	BAGUE DE GUIDAGE
7	39 704	GUIDE AXLE ASSEMBLY	ENSEMBLE AXE DE CHAPE
8	118 324	CARROTS PUSHER	POUSSOIR CAROTTES
9	39 705	SHOULDERED RINGS (QTY=2)	BAGUE EPAULEE (QTE=2)
10	29 501	LATCH ASSEMBLY	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE
11	102 690	SLING PLATE	DISQUE EVACUATEUR
12	39 706	BOWL ASSEMBLY	ENSEMBLE CUVE
13	100 703	HINGE PIN	TIGE DE CHARNIERE
14	117 686	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE	CAPOT INOX
15	118 442	CIRCUIT BREAKER	COUPE CIRCUIT
16	118 443	BOTTOM PLATE	PLAQUE DE FOND
17	500 247	FOOT	PIED
18	507 341	BELT HTD 450-5MX15	COURROIE HTD 450-5MX15
19	39 707	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION
20	105 529	DRIVEN PULLEY	POULIE RECEPTRICE
21	510 218	LOCKING PIN	DOUILLE ELASTIQUE
22	105 531	MOTOR SUPPORT	SUPPORT TRANSMISSION
23	39 708	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR
24	203 068	C-RING EXT 25	CIRCLIPS EXT 25
25	110 308	DRIVING PIN	GOUPILLE ENTRAINEMENT
26	203 015	KEY 6X6X20	CLAVETTE 6X6X20
27	510 217	BALL BEARING 6004 2RS	ROULEMENT 6004 2RS
28	203 206	C-RING INT 42	CIRCLIPS INT 42
29	501 678	SHAFT SEAL 25X42X7	BAGUE ETANCH 25X42X7
30	101 547	DEFLECTOR	DEFLECTEUR
31	39 709	BALL BEARINGS ASSEMBLY	ENSEMBLE ROULEMENTS
32	29 451	SAFETY SWITCH ASSEMBLY	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE
33	600 457	BALL BEARING	ROULEMENT
34	29 530	DRIVING PULLEY ASSEMBLY	ENSEMBLE POULIE MOTRICE
35	502 768	MOTOR SHAFT KEY 4X4X16	CLAVETTE MOTEUR 4X4X16
36	3 115	MOTEUR	MOTEUR
37	500 296	MOTOR STARTING RELAY	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR
38	603 669	STARTING CAPACITOR	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE
39	118 512	FAN	VENTILATEUR
40	29 533	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE
41	117 703	CONTROL BOARD FIXING KEY	CLAVETTE FIXATION PLATINE
42	403 986	FRONT PLATE	PLAQUE FRONTALE
43	102 481	CONTROL BOARD	CARTE DE COMMANDE
44	502 170	GREEN KNOB I	BOUTON VERT I
45	502 169	RED KNOB	BOUTON ROUGE
46	507 343	STRAIN RELIEF	PRESSE ETOUPE
47	507 027	POWER CORD	CABLE D'ALIMENTATION

# CL 50 Series E - CL 50 Ultra Series E - CL 50 Gourmet Series A

ELECTRIC DIAGRAM

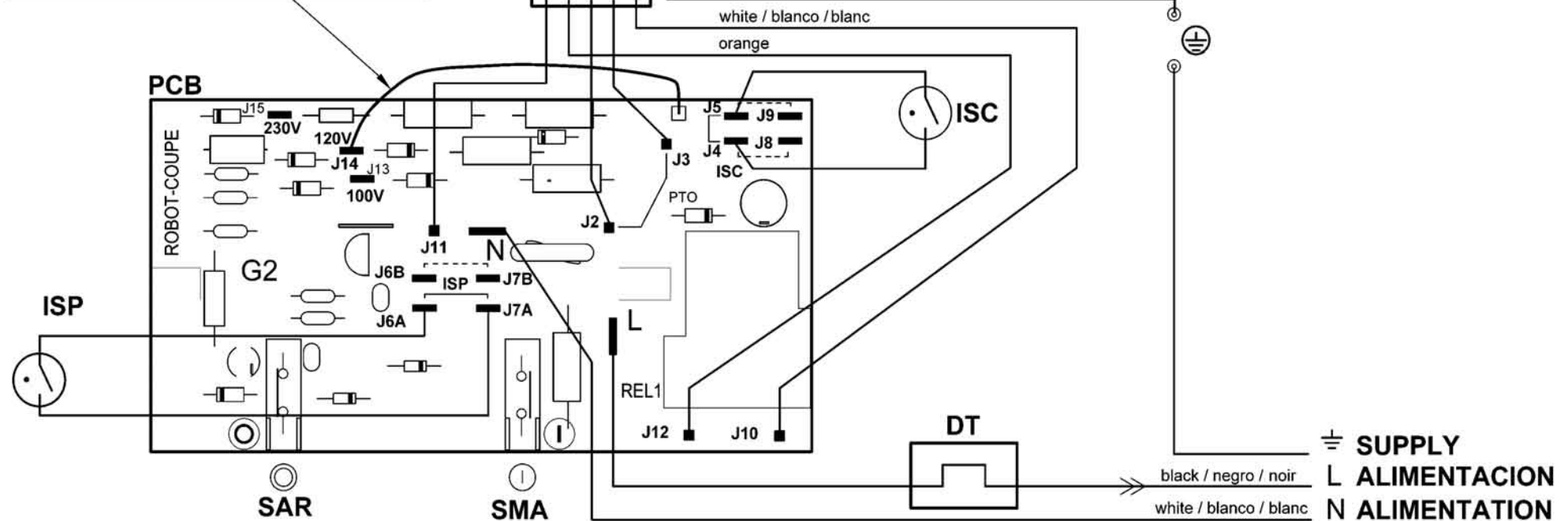
120V-60Hz Single phase  
SCHEMA CONEXIONES  
SCHEMA ELECTRIQUE

Serial # : CL 50 Series E: from 450XXXXX 03 B - MM  
 Serial # : CL 50 Ultra Series E: from 452XXXXX 03 B - MM  
 Serial # : CL 50 Gourmet Series A: from 456XXXXX 03 B - MM



	English	Espanol	Français
C	Connector	Connecteur	Connecteur
CD	Starting capacitor	Condensador d'arranque	Condensateur de démarrage
DT	Circuit-breaker 15 A	Disyuntor 15 A	Coupe-circuit 15 A
EA	Starting phase	Fase auxiliar	Phase auxiliaire
EP	Main phase	Fase principal	Phase principale
ISC	Lid safety switch	Interruptor de seguridad tapa	Interrupteur sécurité Couvercle
ISP	Pusher safety switch	Interruptor de seguridad boton	Interrupteur sécurité Pousoir
KD	Starting relay	Rele d'arranque	Relais de démarrage
MO	Single phase Motor	Motor monofasico	Moteur monophasé
PCB	Control Board # 102481	Platina Réf 102481	Carte de commande Réf 102481
PCB	Off switch	Boton pulsador de parada	Bouton poussoir arrêt
SAR	On switch	Boton pulsador d'arranque	Bouton poussoir marche
SMA	On switch	Boton pulsador d'arranque	Bouton poussoir marche
⊖	Motor thermal protector	Protector termico del motor	Protecteur thermique moteur

Must be connected on the 120V tab.  
Se debe conectar sobre el terminal 120V.  
Doit être connecté sur la languette 120V.





**robot coupe**®

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

264 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