

robot coupe®



NEW
Register
your product
on line

CL 20 D

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



OBSERVERA: För att minska antalet olycksfall (kortslutning, personskador...) och för att reducera de materiella skador som kan orsakas av felaktig användning rekommenderar vi dig att noggrant läsa igenom och följa nedanstående anvisningar. Du lär känna maskinen bättre och du får också veta hur du använder den på bästa sätt. Läs igenom anvisningararna noggrant och se till att de personer som kommer att använda sig av maskinen också läser igenom dem.

UPPACKNING

- Packa upp utrustningen försiktigt och ta fram alla lådor och paket med tillbehör eller specialutrustning.
- VAR FÖRSIKTIG när du packar upp skärverktygen: knivtillsatser, knivblad och skivor är mycket vassa.

INSTALLATION

- Placera maskinen på ett mycket stabilt underlag.

ELANSLUTNING

- Kontrollera alltid att elnätet motsvarar de krav som anges på motorblockets maskinskytt innan du ansluter maskinen och försäkra dig om att maskinen klarar spänningen.
- Maskinen ansluts obligatoriskt till ett jordat vägguttag.

HANTERING

- Hantera alltid knivtillsatser, skivor och knivblad med största försiktighet. Verktygen är mycket vassa.

MONTERING

- Utför monteringen i angiven ordningsföljd (se bild sida 50) och se till att samtliga verktyg placeras i rätt läge.

ANVÄNDNING

- Försök aldrig koppla bort lås- eller säkerhetssystemet.
- Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.
- Lägg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.
- Överbelasta inte maskinen.
- Låt aldrig maskinen gå tom.

RENGÖRING

- Kom ihåg att alltid dra ur sladden innan du rengör maskinen.
- Rengör systematiskt maskinen och dess verktyg och tillbehör efter avslutat arbete.
- Sänk aldrig ned motorblocket i vatten.
- Använd en specialprodukt för att göra rent aluminiumdelarna.

- Rengör inte plastdelarna med starka alkaliska diskmedel (för hög soda- eller ammoniakhalt).
- Robot-Coupe kan i inget fall anses ansvarig om användaren inte iakttar elementära regler för hygien och rengöring.

UNDERHÅLL

- Innan ingrepp på de elektriska delarna skall maskinen obligatoriskt kopplas bort från nätet.
- Kontrollera regelbundet packningarnas och ringarnas skick och se till att säkerhetsanordningarna fungerar väl.
- Var extra noggrann med att underhålla och kontrollera tillbehören om frätande produkter används vid beredningen (exemplvis citrönsyra).
- Kör aldrig apparaten om sladden eller uttaget skadats, om apparaten fungerar dåligt eller om den skadats på något annat vis.
- Kontakta kundtjänst om du konstaterat något fel.

GRATULERAR TILL DIN NYA GRÖNSAKSSKÄRARE CL 20 MODELL "D"

CL 20 är ett perfekt anpassat proffsverktyg. Användningsområdet är mycket brett, något du kommer att upptäcka under arbetets gång.

Maskinen har utrustats med en tillsats för grönsaksskärning i ABS, en tillsats som helt kan tas isär. Mataröppningarnas nya form ger optimal skärprecision :

- **en stor mataröppning** med en yta på 104 cm².
- **en rund mataröppning** med 58 mm diameter.

Modellen är utrustad med ett eget patent från Robot-Coupe – ett **magnetiskt säkerhetssystem** samt en motorbroms som stoppar motorn så fort bunken eller mataröppningen öppnas.

Ett stort urval skivtillsatser levereras med CL 20 och ger dig breda möjligheter att skiva, riva eller strimla såväl grönsaker och frukt.

Dess prestanda ger dig snart en ny syn på den kulinariska konsten.

Det enkla utförandet gör att du i en handvändning monterar och tar isär de olika delarna för rengöring och underhåll.

Bruksanvisningen innehåller viktiga informationer som tagits fram för att du verkligen skall ha nytta av din maskin.

Läs alltså noggrannt igenom anvisningen innan du tar maskinen i bruk.

Här finns också några beredningsexempel för att du snabbt skall lära känna maskinen och uppskatta dess otaliga möjligheter.

MASKINENS IDRIFTSÄTTNING

• ELANSLUTNING

Kontrollera att elnätet motsvarar de krav som anges på motorblockets maskinskylt innan du ansluter maskinen.

ROBOT-COUPÉ utrustar sina modeller med olika motortyper:

230 V / 50 Hz / 1

115 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

Maskinens elsladd levereras med en enfass stickkontakt.



OBSERVERA!

Maskinen skall obligatoriskt anslutas till ett jordat vägguttag (risk för elstötar).

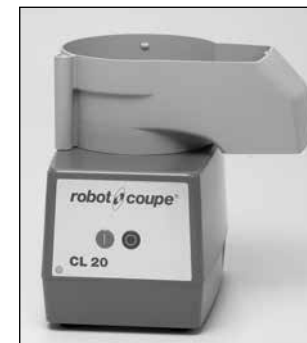
MONTERING

Grönsaksskäraren består av två isärtagbara delar: bunken och locket.

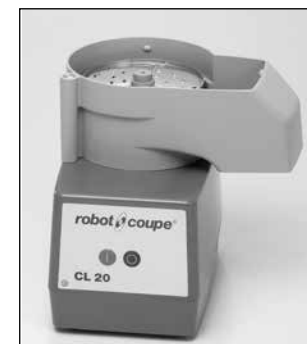


1) Vänd motorblocket mot dig själv. Placera bunken på motorblocket. Utmataröppningen befinner sig på din högra sida.

2) Vrid bunken åt höger tills motorblockets låssprinkar hamnar i rätt läge.



3) Sätt utkastarskivan i vit plast på motoraxeln och se till att den hamnar i rätt läge på bunkens botten.



4) Sätt önskad skärtillsats på utkastarskivan.

5) Sätt locket på bunken och vrid åt höger tills locket låses fast. Locket befinner sig rakt över bunken.



BEREDNINGAR OCH VAL AV SKIVTILLSATSER

Grönsaksskäraren CL 20 har försetts med två mataröppningar :

- **stora mataröppningen** för skärning av grönsaker som kål och selleri...

- **runda mataröppningen** för långa grönsaker, ger anmärkningsvärd skärprecision.

Skärkvaliteten optimeras när detaljen används för att styra skärningen.

• ANVÄNDNING AV STORA MATARÖPPNINGEN

- Lyft armen och frigör mataröppningen.

- Fyll mataröppningen ända upp.

- Sätt tillbaka armen över mataröppningen.

- Tryck på armen och starta sedan maskinen. Fortsätt att trycka tills inga grönsaker finns kvar i mataröppningen.

• ANVÄNDNING AV RUNDA MATARÖPPNINGEN

- Fyll mataröppningen med grönsaker ända upp.

- Tryck på påmataren och starta sedan maskinen. Fortsätt att trycka tills alla grönsaker skurits.

SKÄRSKIVOR

S1	morötter / kål / gurka / lök / potatis / purjolök
S2 / S3	citron / morötter / svamp / kål / potatis / gurka / squash / lök / purjolök / paprika
S4 / S5	aubergine / rödbetor / morötter / svamp / gurka / paprika / rädisor / sallat / potatis / tomater
S6	aubergine / rödbetor / morötter / svamp / gurka / paprika / rädisor / sallat / potatis

RÄFFELSKIVA

Rä 2	rödbetor / potatis / morötter / squash
------	--

RIVSKIVOR

R 1,5	selleri / ost	Parmesan / choklad
R 2	morötter / selleri / ost	Rädisor 0,7 mm
R 3	morötter	Rädisor 1 mm
R 6	kål / ost	Rädisor 1,3 mm
R 6	kål / ost	

STRIMMELSKIVOR

S 2x2	morötter / selleri / potatis
S 2x4	morötter / rödbetor / squash / potatis
S 2x6	morötter / rödbetor / squash / potatis
S 4x4	aubergine / rödbetor / squash / potatis
S 6x6	aubergine / rödbetor / selleri / squash / potatis
S 8x8	selleri / potatis

RENGÖRING



OBSERVERA!

Av försiktighetsskäl skall apparaten alltid kopplas från innan du börjar rengöringen (risk för elstötar).

Lyft av grönsaksskärarens topp, ta bort skivan och utmatarskivan.

Vi avråder dig från att rengöra grönsaksskäraren i diskmaskin. Vi rekommenderar handdisk med vanligt diskmedel.

Sänk aldrig ned motorblocket i vatten. Rengör med en fuktig trasa eller en svamp.



VIKTIGT!

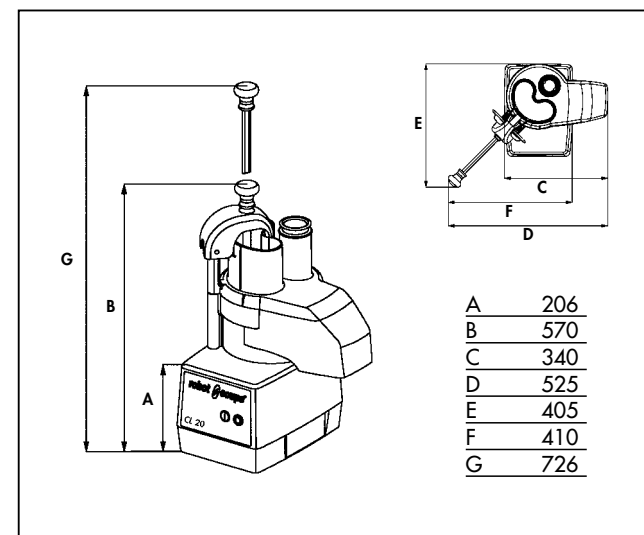
Se till att det rengöringsmedel du använder lämpar sig för plastmaterial. Vissa basiska tvättmedel (exempelvis med hög soda- eller ammoniakhalt) lämpar sig absolut inte för vissa plaster och fördärvar dem mycket snabbt.

TEKNISKA DATA

• VIKT

	Netto	Förpackad
Motorblock	7,1 kg	8,5 kg
Grönsakasskärare	2,8 kg	4,2 kg
Skiva	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONER (mm)



• ARBETSHÖJD

Placera kombimaskinen på en stabil arbetsbänk så att bunkens överkant befinner sig mellan 1,20 m och 1,30 m från golvet.

• BULLERNIVÅ

Kontinuerlig bullernivån vid tomkörning av CL 20 ligger under 70 dB (A).

• ELEKTRISKA DATA

Enfas maskin

Motor	Varvtal (V/min)	Intensitet (amper)
230 V / 50 Hz	1500	5,7
115 V / 60 Hz	1800	12,0
220 V / 60 Hz	1800	5,7

- Effekt och specifikationer står angivet på apparatens skylt med tekniska data.

NORMER

Se försäkran om överenskommelse på sidan 3.

SÄKERHET

CL 20 är utrustad med ett magnetiskt säkerhets-system och en motorbroms. Motorn stoppar när locket öppnas.

Sätt igång maskinen igen genom att låsa locket och trycka på den gröna knappen.



OBSERVERA!

Skivorna är mycket vassa - hantera dem försiktigt.



KOM I HÅG

Försök aldrig koppla bort lås-eller säkerhets-systemet.

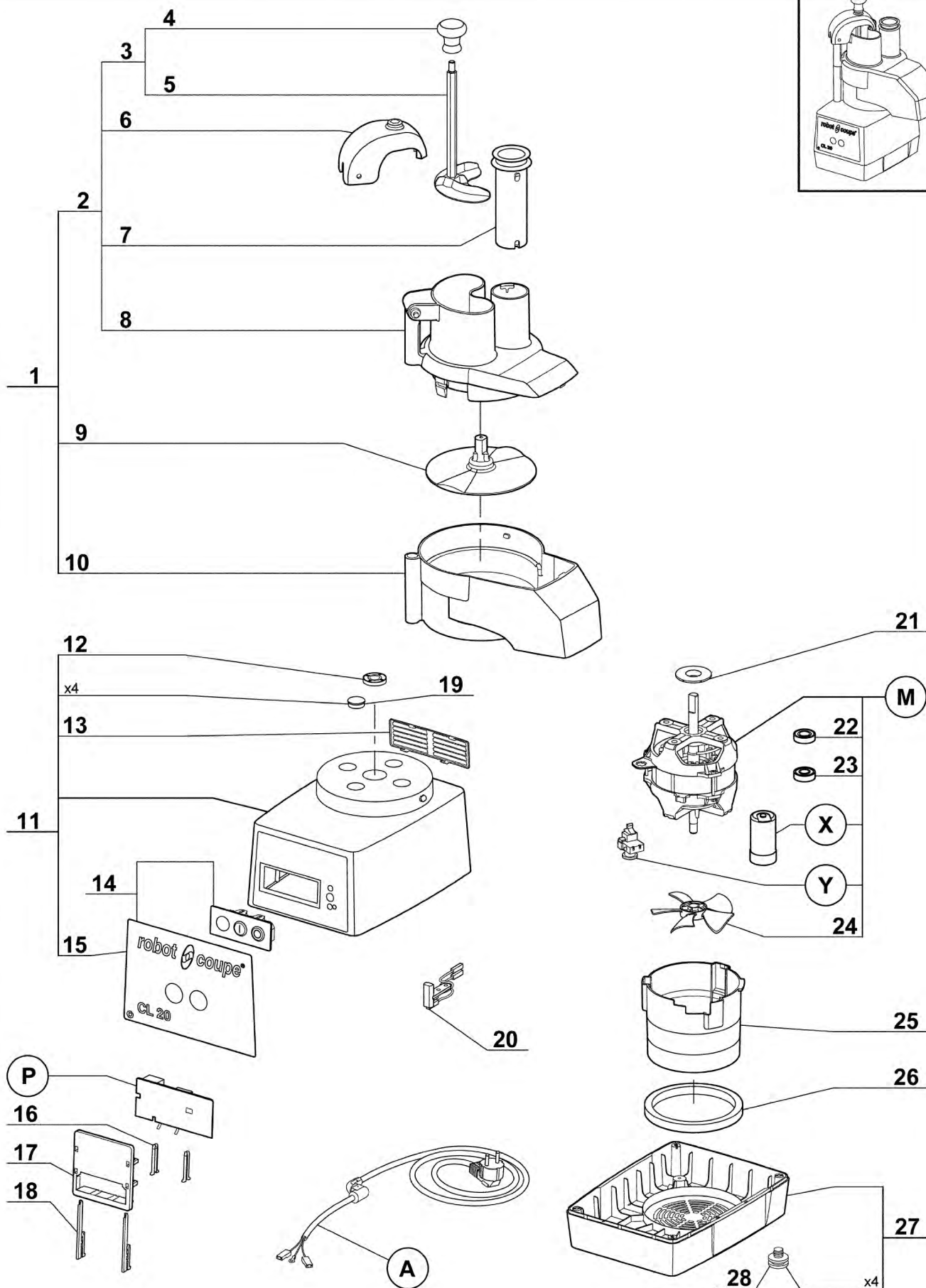
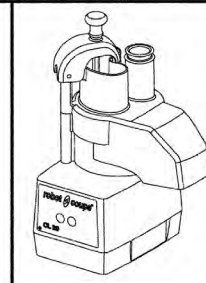
Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.

Lägg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.

Överbelasta inte maskinen.

Låt aldrig maskinen gå tom.

robotcoupe®
CL20 D

 N° de série / Serial number
 - 442 - - - - -


Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 295	ENS. COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER ASSEMBLY
2	39 287	ENS. COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID ASSEMBLY
3	29 880	ENS. POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
4	102 021	POIGNEE	HANDLE
5	103 703	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
6	104 922	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
7	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
8	104 919	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID
9	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
10	104 918	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
11	39 301	ENS. SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
12	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
13	104 122	GRILLE VENTILATION	VENT COVER
14	39 302	ENS. TABLEAU COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
15	39 785	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
16	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
17	102 911	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
18	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
19	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
20	29 379	INTERRUPTEUR SECURITE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER SAFETY SWITCH
21	104 078	CENTREUR MOTEUR	MOTOR CENTRING
22	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
23	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS
24	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
25	104 110	CONDUIT VENTILATION	VENTILATION BAFFLE
26	101 099	TAMPON AMORTISSEUR	ABSORBER
27	39 201	ENS. SOCLE	BASE ASSEMBLY
28	101 082	PIED	FOOT

A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	P	X	Y
22 395 UK	240/50/1	504 275	3 074	103 691	600 018	500 289
22 396 Aust		504 278				
22 425 CH	504 292					
22 397 DK	504 276					
22 394	504 274					
2 420 Pack 4D SWE						
22 398	220/60/1	504 2775	3 153			504 674
22 464 SAU						
22 399	120/60/1	504 277	3 076	103 690	603 669	500 296