

# *robot a coupe*®



- **CL 60 E**
- **CL 60 E V.V.**

# INSTALLATIONSÅD FÖR APPARATER MED HASTIGHETSARIATOR SAMT REGLER FÖR PERSONSKYDD

Dessa rekommendation gäller apparater med asynkron motor och hastighetsvariator med enfas- eller trefasmatning.

## Obs:

- Elkrets och skyddsutrustning bör motsvara landets lagstiftning.
- Apparaternas elinstallation måste utföras av en kvalificerad elektriker.

## Apparaternas skydd

- Precis som övrig elektronisk utrustning innehåller hastighetsvariatorerna komponenter som är känsliga för elektrostatiska urladdningar. Innan ingrepp utförs på variatorerna bör du alltså se till att skydda dig mot elektrostatiska stötar.
- Interna anslutningsingrepp utförs när apparaten är fränkopplad.
- Om apparaten upprepade gånger slås på och stängs av, riskerar variatorn att överbelastas och eventuellt skadas. Kom ihåg att när strömmen slagits ifrån ska du alltid vänta 3 minuter innan du kopplar in spänningen igen.

## Elinstallation


- Apparaten försörjs med enfas\* ström till variatorn, som omvandlar den till trefas med variabel frekvens för att försörja motorn.

- Apparaten får enbart anslutas till enfas\* växelströmsnät på 200-240V/50 eller 60 Hz med jorduttag. Högre nätspänningar kan skada variatorn.
- Apparaten jordas obligatoriskt med tanke på personskyddet.

## Personskydd via brytare

Apparater med hastighetsvariatorer kräver en noggrant vald jordfelsbrytare för fullgott personskydd: det finns jordfelsbrytare som reagerar på växelström (typ AC), impulsström (typ A) och all slags ström (typ B).

**Fara!** Variatorerna är försedda med en inbyggd brygglikriktare för nätspänning. Vid kortslutning av jorden kan därför felström förhindra utlösning av jordfelsbrytaren om denna reagerar enbart på växelström (typ AC).

Apparaten har enfasförsörjning\*, därför bör en jordfelsbrytare som reagerar på impulsström användas (typ A). Den känns igen på följande symbol: .

**Observera:** beroende på tillverkaren bär dessa jordfelsbrytare olika benämningar.

Apparater med hastighetsvariator producerar läckström på jordkabeln och kan medföra att jordfelsbrytaren utlöses i otid. Detta kan hända om:

- Flera apparater med hastighetsvariator anslutits till samma jordfelsbrytare..
- Apparaternas läckström ligger över jordfelsbrytarens reella utlösningströskel.

**Observera:** tillverkningstoleranser är förekommer ofta och beroende på jordfelsbrytare kan den reella utlösningströskeln ligga på mellan 50 % och 100 % av dess teoretiska nominella tröskel. Vid problem uppmäts apparaternas läckström och jordfelsbrytarens reella utlösningströskel.

Börja med att titta på apparaternas tekniska data i tabellen nedan:

Apparat	Försörjning	Ledarnas Sektion (mm <sup>2</sup> )	Jordfelsbrytarens sektion (Ph + N)	
			Kaliber (A)	Tröskel (mA)
CL 60 V.V.	180 - 2460V 50 eller 60 Hz trefas	2,5	B 20	≥ 30

\* Med undantag för särskilda modeller 200 - 240 V trefas till försäljning i Japan.

# 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 anvisningar erna 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 maskinskyt innan du ansluter maskinen och försäkra dig om att maskinen klarar spänningen.
- Maskinen ansluts obligatoriskt till ett jordat vägguttag.
- Vid trefas kontrolleras att verktygen roterar moturs.

## HANTERING

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

## ANVÄNDNING

- Försök aldrig kopplabort 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 amoniakhalt).

- 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 cityronsyra).
- 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 60 E • CL 60 E V.V.

CL 55 är ett perfekt proffsverktyg. Ju mer du använder den, desto mer uppskattar du den.

**CL 60, modell «E»** är tillverkad i rostfritt stål (motorblock och automatisk mataröppning helt i rostfritt). Två hastigheter, **375 och 750 varv/min** för hög skärprecision och snabbt arbete.

Maskinen kan utrustas med **4 olika mataröppningar** som gör att maskinen kan arbeta snabbare, användarens arbete underlättas och varje ingrediens bearbetas på bästa sätt. **Mataröppningarna kan tippas i linje med motorblocket**, vilket gör maskinen föga skrymmande och mycket användarvänlig.

CL 60 har utrustats med ett brett urval skiv- och gallertillsatser med mycket hög precision för att skära, riva, strimla, tärna frukt och grönsaker och skära pommes frites.

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

Maskinens enkla utförande gör det lätt att i en handvändning montera och ta isär alla delar för underhåll och rengöring.

För att göra livet lättare har vi delat upp monteringen i olika faser.

Bruksanvisningen innehåller viktiga informationer som tagits fram för att du verkligen skall ha nytta av din grönsaksskärare CL 60.

**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 maskinens märkskylt innan du ansluter maskinen.



### CL 60 Trefas

ROBOT-COUPE utrustar sina CL 60 med olika motortyper:

230/400 V omkopplingsbar / 50 Hz / 3  
400 V / 50 Hz / 3  
220 V / 60 Hz / 3  
380 V / 60 Hz / 3

Maskinen levereras med en elsladd som förses med en nätanpassad stickkontakt. Sladden har fyra trådar varav en är jordad och tre trefas.

### Om vägguttaget har fyra stift:

- 1) Anslut den gröna och gula jordtråden till jordsstiftet.
- 2) Anslut de tre andra trådarna till resterande stift.

**Om vägguttaget har fem stift** kommer mittstiftet inte att användas eftersom ROBOT-COUPE inte kräver någon neutral tråd.

**Låt sedan maskinen gå runt tom och kontrollera att skivan verkligen roterar moturs.**

En röd pil på locket anger skivans rotationsriktning. Om skivan går medurs skall två trådar byta plats:

**GRÖN OCH GUL TRÅD är jordade -  
KOPPLA INTE UR DEM**

Kasta om antingen: **1** och **2**

**1** och **3**

**2** och **3**

### CL 60 V.V. Enfas (variabel hastighet)

Denna modell är utrustad med en trefas motor 180-260 V/50-60Hz.

Maskinen är detta till trots enfasig, eftersom hastighetsvariatorn transformerar den enfasiga strömmen till trefasig ström som passar motorn.

Maskinen levereras med en elsladd som förses med en nätanpassad stickkontakt. Sladden har tre trådar varav en är jordad och de två andra fas och neutral.

Nättuttaget skall lämpa sig för 20 amper.

### • INSTRUMENTBRÄDA



2 Grön knapp:

Knapp 1: a hastigheten 375 varv/min.

Knapp 2: a hastigheten 750 varv/min.

CL 60 V.V.: hastighetsvariation från 100 till 1000 varv/min.

## MATARÖPPNINGAR OCH VERKTYG

### • MATARÖPPNING MED ARM

Denna mataröppning kan ta emot alla typer av grönsaker :

- den stora mataröppningen används vid skärning av större grönsaker som exempelvis kål, rotselleri eller sallad, o.s.v.
- tubröret används vid skärning av långa eller ömtåliga grönsaker.



1) Det spakförsedda inmatningsröret kan ställas in i 3 olika lägen för att passa operatörens längd. Lossa muttern och lås den i önskat läge när du vill ändra höjd.

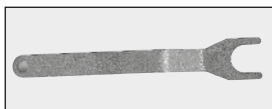


Mataröppningen med arm kan utrustas med två verktygstyper :

1) **imatningskonan** matar in grönsakerna (med undantag för kål) mot knivbladen. Skruva fast verktyget på motoraxeln i skålens botten.



2) en **urgroppare** som enbart används vid arbete med kål.



Ett **specialverktyg** för att montera ned utmataren.

### • MATARÖPPNING MED TUBRÖR

#### 4-HÅLSMATARE

4-hålsmataren är har fyra raka nedmatare. Två av dessa har en nedmataröppning på 50 mm. På de övriga två är öppningen 70 mm.

Mataröppningen är avsedd för arbete med långa grönsaker, som t.ex morötter, gurka, purjulök, osv., eller för ömtåliga grönsaker som tomat, banan, osv.



#### MATARÖPPNING MED RAKT OCH LUTANDE TUBRÖR

2-hålsmataren har två raka nedmatare med en diameter på 75 mm. Levereras med en 50 mm rörinsats samt en nedmatarstöt på 50 mm respektive 70 mm.



Mataröppningen med rakt tubrör utför samma arbete som föregående mataröppning. Skillnaden är att här har mataröppningen även försetts med ett lutande tubrör som speciellt tagits fram för skärning på snedden.

Ingen av dessa mataröppningar kräver något specialverktyg för att hålla skivan på plats.

## AUTOMATISK MATARÖPPNING

En mataröppning avsedd för kontinuerlig bearbetning av större mängder.

Den passar speciellt vid skärning av ömtåliga grönsaker (svamp, tomater), rivning av morötter, skivning av potatis och skärning av pommes frites.

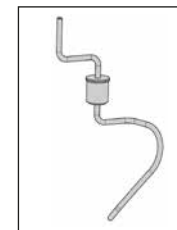


Mataröppningen passar däremot inte för vissa specialberedningar som exempelvis :

- skärning av långa grönsaker (använd i stället tubröret),
- större produkter som p.g.a. sin storlek inte kan matas ned (använd i stället den armförsedda mataröppningen).

Mataröppningen med arm kan utrustas med två verktygstyper :

1) **Omröraren** för in grönsakerna (med undantag för kål) mot knivbladen.



2) Alltför snabb inmatning kan medföra blockering. Använd i så fall enbart den vev som är avsedd för ändamålet (alla andra verktyg är absolut förbjudna).

Veven klarar av att lossa större grönsaker som eventuellt fastnat.

## INSTALLATION

### • APPARATENS INSTALLATION

CL 60 Version "E" är utrustad med en fot som kan justeras på höjden för att anpassa sig till olika golvnivåer.

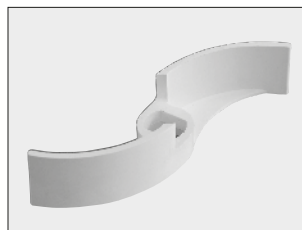


1. Placera maskinen på önskad plats och skruva loss handtaget. Nu anpassar sig foten automatiskt till golvets nivå.
2. När foten justerats, skruvas handtaget helt enkelt åt igen.

## PLACERING AV SKIVOR OCH VERKTYG

### 2 utmatarverktyg:

CL 60 levereras med 2 utmatarverktyg, dvs. en svart utmatarskiva och ett särskilt utmatarverktyg för kål. Det sistnämnda används för mycket effektiv utmatning när du skär kål. För övriga grönsaker används den svarta utmatarskivan.



❶ Stå mitt emot motorbasen, sätt på den svarta utmatarskivan eller det vita utmatarverktyget för kål på motoraxeln och se till att det placerats korrekt i skålens botten.



### ❷ Sätt på önskad skiva:

a) Du har valt en skär-, riv eller strimmelskiva:

Sätt skivan på motoraxeln. Se till att den sitter rätt genom att snurra den medurs.



b) Du har valt en tärningstillstsats:

d.v.s. ett galler och en speciell tärningsskiva.

Skivorna kan monteras med ett tärningsgaller i följande kombinationer:

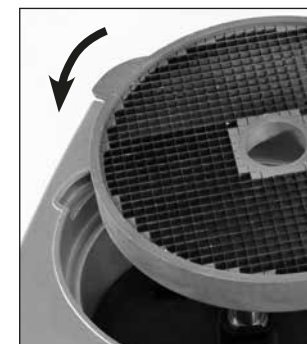
Tärningsgaller \ Tärningsskiva	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

De kombinationer som märkts med en • finns på vår prislista för maskiner och tillbehör.

Tärningsgallret (macedoine) ska alltid vara större än eller lika stort som skärskivan.

Placera tärningsgallret i grönsaksskärarens bunke.

Se till att gallrets klack kopplas in korrekt i motorblockets hack.



Haka därfter i motsvarande tärningsskiva (skiva med höger skär) och vrid den medurs så att den hamnar i korrekt läge.

### c) Du har valt en pommes frites-tillsats:

Tillsatsen utgörs av ett pommes frites-galler och en speciell skärskiva för pommes frites.



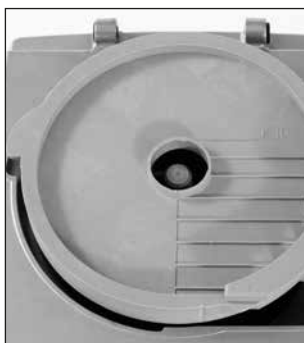
## OBSERVERA INMATARE MED SPAK



För bästa skärresultat för pommes frites används alltid den **avtagbara väggen** och potatisen matas ned i mataröppningens vänstra del (se bild).

Sätt pommes frites-gallret i bunken.

Se till att det placeras rätt, skären skall sitta i nivå med utkastaröppningen.



Om skiljeväggen används krävs inga andra verktyg (matarkona eller utmatare för kål).



Sätt därefter på önskad skärskiva och vrid den medurs för att kontrollera dess placering.

### ⓐ Välj fastsättningsverktyg för skivan beroende på vilken inmatare som används och grönsakstyp:

Inmatare	Grönsakstyp	Verktyg	
Spak	Samtliga med undantag av kål och pommes frites	Inmatningskona	
Spak	Kål	Utmatare för kål + nyckel	
Spak	Pommes frites	Avtagbar vägg	
Automatiskt	Samtliga	Omrörare	
4 rör	Samtliga	Inget verktyg	

Skruva fast verktyget ordentligt på motoraxeln (om den avtagbara väggen inte används.)

## PLACERING AV INMATARNA

### • MATARÖPPNING MED ARM

#### ANVÄNDNING AV RÖRET

Fyll tubröret helt med grönsaker. Tryck på påmataren och fortsätt trycka tills alla grönsaker är färdigskurna.

Tryck alltid ned grönsakerna med en av påmatarna för att undvika felaktiga snitt.

#### ANVÄNDNING AV MATARRÖRET



## OBSERVERA!



För bästa skärresultat för pommes frites används alltid den **avtagbara väggen** och potatisen matas ned i mataröppningens vänstra del (se bild).

❶ Placera grönsakshackens inmatarrör på motorbasen. Stoppen befinner sig då mitt emot dig, till höger.



❷ Fästbygeln skall hamna mitt emot dig, på höger sida.

Lås därefter locket på motorbasen med hjälp av stoppen.

- Fyll matarröret helt med grönsaker.
- Sätt tillbaka påmataren över mataröppningen.

- Tryck på påmataren. Tryck lätt för att mata ned grönsakerna. Trycket kan variera beroende på önskat skärnitt, men tryck inte för hårt. Det kan påverka skärkvaliteten och det går inte fortare i alla fall.

- Kål. Skär kålhuvudet i två delar och ta bort stommen för lättare arbete och snyggare skärnitt.

- Lyft upp spaken och frilägg mataröppningen.

## • MATARÖPPNING MED TUBRÖR

❶ Placera inmataren med raka och lutande rör eller inmataren med 4 rör på motorbasen, fästfliken befinner sig då mitt emot dig till höger.



❷ **Fästbygeln** skall **hamna** mitt emot dig, på höger sida. Lås därefter locket på motorbasen med hjälp av stoppen.

## • AUTOMATISK MATARÖPPNING

❶ och ❷ Samma tillvägagångssätt som för den armförsedda mataröppningen.

❸ Skruva fast blandaren på motoraxeln.



❹ Skruva fast den automatiska mataröppningen på motorblocket. Fästbygeln skall hamna mitt emot dig, på höger sida.

❺ Sätt gångjärnshållaren i de avsedda utrymna på motorblockets bakre del. Lås sedan locket på motorblocket med hjälp av fästbygeln.



❻ För in veven i mataröppningens mittnav. Vrid den runt tills plastdelen går in i naven.

## BYTA SKIVA

Stäng alltid av maskinen (röd knapp) innan du byter skiva.

❶ Vänd motorblocket mot dig själv och lås med högra handen upp den fästbygel i aluminium, som låser mataröppningen på motorblocket.

❷ a) **Med spakförsedd mataröppning:**

Lyfta upp armen, sväng bunken åt vänster så att mataröppningen kan tippa bakåt. Skruva därefter loss matartratten eller urgröparen. Använd specialverktyget för att ta av urgröparen.

b) **Mataröppning med tubrör:**

Ta först bort alla insatser och påmatare. Lyft sedan upp mataröppningen så att den tippar bakåt och frigör bunken.

c) **Automatisk mataröppning:**

Lyft upp grönsaksskärarens huvud så att det tippar bakåt och frigör bunken.



③ Ta loss skivan genom att lyfta upp den i kanterna.

Om du använder tärningstillsatsen råder vi dig att ta bort gallret och skivan samtidigt. Det går lättare om du vrider utmatningsskivan litet. Lyft därefter upp utmatningsskivan i de bägge hålen.

Om skivan fastnat lossar du den genom att vrida den lätt moturs.

④ Om en tärningstillsats används skall bunkens insida rengöras med en fuktig trasa eller svamp, i synnerhet den inbuktning där gallret placeras. Se till att gallret alltid är väl rengjort.

Vi rekommenderar dig att ta bort enheten galler + skiva samtidigt. Underlätta ingreppet genom att vrida utmatarskivan.

**Använd alltid ett väl rengjort galler.** Kör aldrig mjuka produkter efter hårda utan att först ha rengjort gallret noggrant

Använd en **D-Clean Kit** (art.nr 39881) för enkel och snabb rengöring av tärningsgallren (macedoine) 5 x 5, 8 x 8 och 10 x 10.

⑤ Montera därefter utmatarskivan, skär-, rivskivan eller tärningstillsatsen. Se berörd mataröppning i punkt 1) och 2) i föregående kapitel.

⑥ Stäng grönsaksskärarens lock och lås det på motorblocket med hjälp av fästbygeln. Starta maskinen igen.

## VAL AV SKIVOR

SKÄRSKIVOR	
S 0,6	mandel
S 0,8	kål
S 1	morötter / kål / gurka / lök / potatis / purjolök
S 2 / S 3	citron / morötter / svamp / kål / potatis / gurka / squash / lök / purjolök / paprika
S 4 / S 5	aubergine / rödbetor / morötter / svamp / gurka / paprika / rädisor / sallat / potatis / tomat
S 8 / S 10	aubergine / potatis / squash / morötter
S / 14	potatis / squash / morötter

RÄFFELSKIVA	
R 2	rödbetor / potatis / morötter / squash
R 3	rödbetor / potatis / morötter / squash
R 5	rödbetor / potatis / morötter / squash

RIVSKIVOR	
R 1,5	selleri / ost
R 2	morötter / selleri / ost
R 3	morötter
R 5	kål / ost
R 7	kål / ost
R 9	kål / ost
	<b>Parmesan / choklad</b>
	<b>Rädisor</b>

STRIMMELSKIVOR	
S 1x8	morötter / selleri / potatis / squash
S 2x2	morötter / selleri / potatis
S 2,5x2,5	morötter
S 2x4	morötter / rödbetor / squash / potatis
S 2x6	morötter / rödbetor / squash / potatis
S 2x10	morötter / rödbetor / squash / potatis / selleri
S 4x4	aubergine / rödbetor / squash / potatis
S 6x6	aubergine / rödbetor / selleri / squash / potatis
S 8x8	selleri / potatis

## TÄRNINGSSKIVOR

T 5x5	morötter / squash / gurka / selleri
T 8x8	potatis / morötter / squash / rödbetor
T 10x10	potatis / morötter / squash / rödbetor / värrova / lök / äpple
T 14x14	potatis / morötter / squash / värrova / selleri
T 20x20	potatis / morötter / squash / ananas / värrova
T 25x25	potatis / squash / värrova / äpple / melon / vattenmelon
T 50x75	sallad

## FRENCH FRIES

F 8x8	potatis
F 10x10	potatis
F 10x16	potatis

## RENGÖRING



## OBSERVERA !

**Av försiktighetskäl skall apparaten alltid kopplas från innan du börjar rengöringen (risk för elstörar).**

Ta av grönsaksskärarens huvud efter att först ha lossat gångjärnshållaren och fästbygeln. Lyft av skivtillsatsen i kanterna och ta eventuellt bort gallret, fästet och utmatarskivan.

Rengör sedan samtliga delar.

Maskindisk avrådes, eftersom aluminiumytorna kan missfärgas. Handdiska helst med vanligt diskmedel.

Vid maskindisk råder vi dig att använda ett specialdiskmedel för aluminium.

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

## UNDERHÅLL

### • PACKNING

Motoraxels packning skall smörjas regelbundet (använd matolja).

För att motorn skall förbli helt tät bör du regelbundet kontrollera packningens förslitning och vid behov byta ut den.

Packningen kan lätt bytas ut utan att motorn monteras ned och vi råder dig att se till att den alltid är i gott skick.

### • KNIVBLAD OCH KAMMAR

Skivornas knivblad och kammar är förslitningsdelar, som regelbundet måste bytas ut för bästa skärnitt

### • RIVSKIVOR

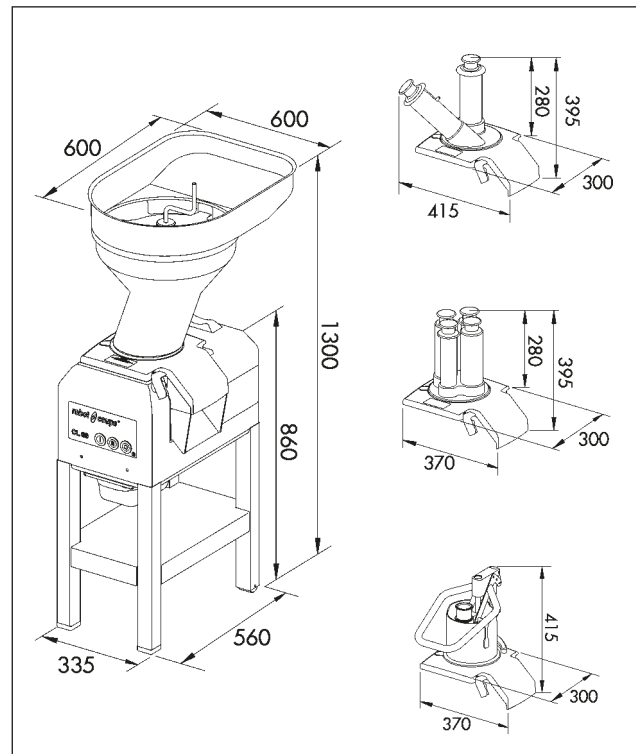
Rivskivorna förändras med tiden. Vi rekommenderar dig att regelbundet byta ut dem för bästa skärnitt.

## TEKNISKA DATA

### • VIKT

	Netto	Förpackad
Motorblock	43 kg	57 kg
Automatisk mataröppning	13 kg	16 kg
Mataröppning med arm	7 kg	12 kg
Mataröppning med tubrör	8 kg	11 kg
Vagn	8 kg	10 kg
Skiva	0,5 kg	0,6 kg

### • DIMENSIONER (mm)



### • ARBETSHÖJD

Placera CL 60 på en stabil yta. Ingen särskild arbetshöjd rekommenderas eftersom det rör sig om en golvmaskin.

### • BULLERNIVÅ

Kontinuerlig bullernivån vid tomkörning av grönsaksskäraren CL 60 ligger under 70 dB (A).

### • ELEKTRISKA DATA

CL 60 V.V. enfas försörjning

Motor	Varvtal (v/min)	Strömstyrka (A)
230V/50-60 Hz	100 till 1000	5,8

CL 60 trefas

Motor	Varvtal (v/min)	Strömstyrka (A)
230/400 V/50 Hz omkopplingsbar	375	230 V=4,5 400 V=2,6
	750	230 V=4,1 400 V=2,3
400 V/50 Hz	375	2,7
	750	3,4
220 V/60 Hz	450	4,7
	900	6,5
380 V/60 Hz	450	2,5
	900	3,5

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

 **OBSERVERA!**

Skivorna är mycket vassa - hantera dem försiktigt.

CL 60 är utrustad med ett magnetiskt brytarsystem som gör att motorn omedelbart stoppar när mataröppningen eller bunken öppnas. Åtkomst till roterande skärverktyg förhindras.

Motorn stannar så fort locket öppnas.

Lås locket med hjälp av fästbygeln för att starta motorn igen.

Om mataröppningen med arm används stannar motorn så fort armen lämnar bunken. Starta maskinen igen genom att placera armen lodrätt över bunken.

Modellerna är utrustad med ett överhettningsskydd som automatiskt stoppar motorn vid för långvarig drift eller överbelastning.

Vänta i så fall tills motorn svalnat innan du startar maskinen igen.

Det är viktigt att gångjärnshållaren sitter i sitt utrymme på motorblockets baksida innan

**K O M I H Å G**

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.

**CL 60 V.V.  
VARIABEL HASTIGHET**

- **SÄRSKILDA EGENSKAPER**

**CL 60 V.V. med variabel hastighet** ger ännu högre skärprecision tack vare ett hastighetsområde som går från 100 och 1000 v/min.

Tack vare denna hastighetsvariation kan hastigheten anpassas dels i förhållande till önskat skärnitt, dels i förhållande till fruktens eller grönsakens konsistens. Smidig användning, anmärkningsvärd skärprecision och optimal kvalitet.

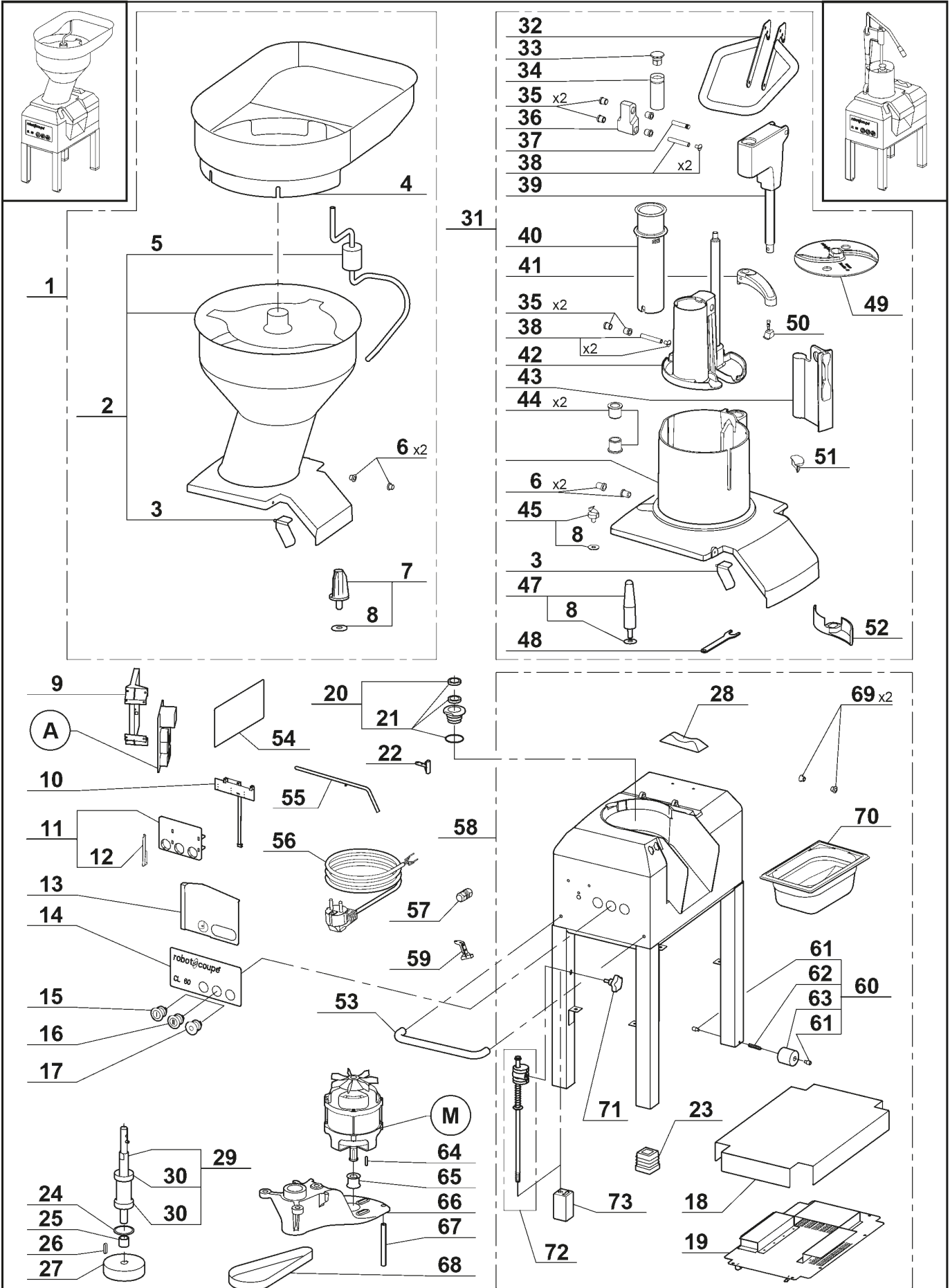
I standard utförande är CL 60 V.V. utrustad med **automatisk mataröppning helt i rostfritt. Som tillval finns mataröppning med arm och mataröppning med tubrör.**

Se försäkran om överenskommelse på sidan 3.

robotcoupe®

CL 60 E

N° de série / Serial number  
-684 - - - - -



\* Voir tarif machines / See export price list

Maj : 03/2016 | REV : c

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 681	GOULOTTE AUTOMATIQUE INOX	STAINLESS STEEL BULK FEED HEAD
2	29 928	GOULOTTE	FEED HEAD
3	29 925	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH ASSEMBLY
4	117 774	PLATEAU D'ALIMENTATION	FEEDING TRAY
5	117 775	MANIVELLE	CRANK
6	39 705	ENS BAGUE EPAULEES (Qté=2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY
7	117 777	AGITATEUR	AGITATOR
8	117 200	RONDELLE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION WASHER
9	117 809	SUPPORT PLATINE	CIRCUIT BOARD SUPPORT
10	117 813	CARTE BOUTONS	SWITCHES BOARD
11	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
12	117 703	CLAVETTE FIXATION PLASTIQUE	PLASTIC KEY
13	118 586	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
14	403 979	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
15	502 170	BOUTON VERT VITESSE 1	GREEN KNOB SPEED 1
16	503 268	BOUTON VERT VITESSE 2	GREEN KNOB SPEED 2
17	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
18	118 850	PLATEAU DE RENFORT	REINFORCEMENT TRAY
19	118 849	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
20	29 907	ENS. DOUILLE ETANCHEITE	SEALING SOCKET ASSEMBLY
21	29 906	ENS. JOINTS ETANCHEITE	SEALS ASSEMBLY
22	29 451	ENS. ILS COUVERCLE	LID SAFETY SWITCH ASSEMBLY
23	118 527	PIED CAOUTCHOUC (Qté=1)	RUBBER FOOT (Qty=1)
24	200 008	CIRCLIPS Ø 52 INT	BUSHING
25	118 584	ENTRETOISE H 22,5	SPACER H 22,5
26	203 157	CLAVETTE 6x6x30	KEY 6x6x30
27	118 585	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
28	39 087	BUTEE COUVERCLE CAOUTCHOUC	RUBBER LID STOP
29	29 915	ENS. AXE	SHAFT ASSEMBLY
30	504 328	ROULEMENT (6304 2RS)	BALL BEARING
31	39 680	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
32	39 684	POIGNEE CL60E	HANDLE CL60E
33	39 663	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
34	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
35	39 664	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
36	39 665	BIELLETTE ARRIERE	BACK TIEROD
37	39 666	AXE PIVOT 8x40 MOL	AXLE 8x40
38	39 667	AXE PIVOT 8x50	AXLE 8x50
39	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
40	39 662	POUSSOIR CAROTTE	CARROTS PUSHER
41	39 671	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
42	39 669	POUSSOIR LEGUME MONTEE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
43	39 660	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
44	39 670	PALIER EPAULE 15x25 (Qté=2)	SHOULDERED RINGS 15x25 (Qty=2)
45	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
47	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
48	118 436	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH
49	102 690	DISQUE EVACUATEUR	DISCHARGE PLATE
50	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
51	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
52	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE PADDLE
53	39 682	POIGNEE BATI	HANDLE
54	407 295	PLAQUE DISQUES	DISCS PLATE
55	118 582	TIGE DE VERROUILLAGE	LOCKING ROD
56	503 272	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
57	39 071	ENSEMBLE ARRET DE CABLE	STRAIN RELIEF ASSEMBLY

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
58	<b>39 683</b>	ENSEMBLE BATI	MOTOR HOUSING FRAME ASSEMBLY
59	<b>29 914</b>	ENS. ILS TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH SAFETY SWITCH ASSEMBLY
60	<b>29 908</b>	ENS. ROULETTE	WHEEL ASSEMBLY
61	<b>118 566</b>	AXE ROULETTE (Qté=1)	WHEEL SHAFT (Qty=1)
62	<b>118 567</b>	RESSORT ROULETTE	WHEEL SPRING
63	<b>118 565</b>	ROULETTE	WHEEL
64	<b>203 164</b>	CLAVETTE 6x6x25	KEY 6x6x25
65	<b>100 869</b>	POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY
66	<b>118 529</b>	SUPPORT MECANIQUE	MECHANICAL SUPPORT
67	<b>203 104</b>	VIS D'APPUI	SUPPORTING SCREW
68	<b>500 845</b>	COURROIE 670 5M 25	BELT 670 5M 25
69	<b>29 058</b>	ENS BAGUE EPAULEES (Qté=2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY
70	<b>39 318</b>	BAC GASTRONOME 1/4	CONTAINER 1/4
71	<b>49 176</b>	MOLETTE PIED REGLABLE	LOCKING KNOB
72	<b>49 177</b>	MECANISME PIED REGLABLE	ADJUSTABLE FOOT SYSTEME
73	<b>49 178</b>	PIED CAOUTCHOUC REGLABLE	ADJUSTABLE RUBBER FOOT

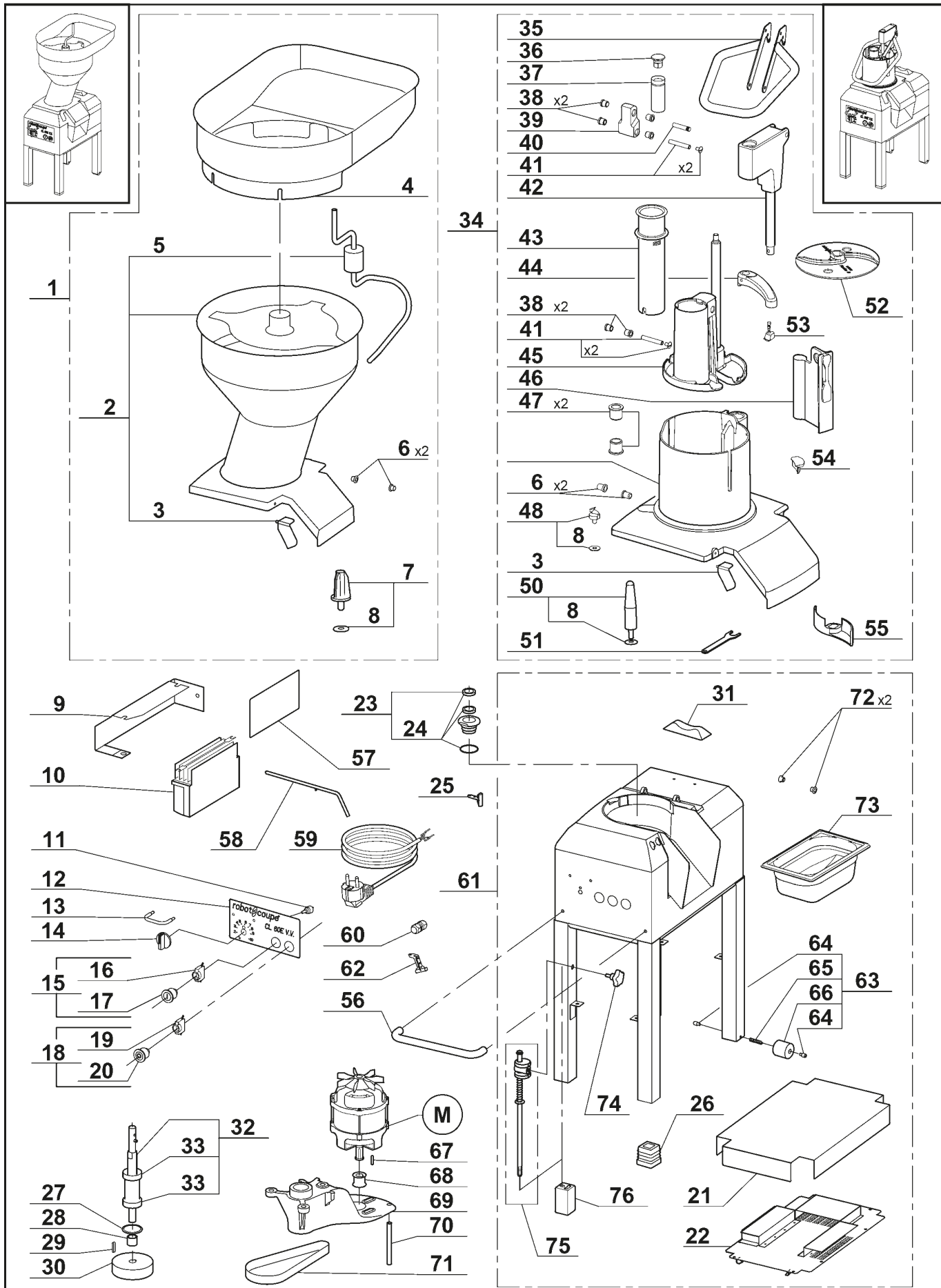
Index	Désignation	Description
<b>A</b>	PLATINE	CONTROL BOARD
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR

Machine	Voltage	A	M
<b>2310 / 2313 / 2319 / 2325 / 2332</b>	<b>400/50/3</b>	<b>103 700</b>	<b>303 105</b>
<b>2335 / 2314 / 2320 / 2326 / 2338</b>	<b>380/60/3</b>	<b>103 700</b>	<b>303 107</b>
<b>2334 / 2315 / 2321 / 2327 / 2337</b>	<b>220/60/3</b>	<b>103 700</b>	<b>303 106</b>
<b>2336</b>	<b>200/50-60/3</b>	<b>103 700</b>	<b>303 106</b>
<b>2316 / 2322 / 2328</b>	<b>230/400/50/3</b>	<b>113 700</b>	<b>303 108</b>

**robotcoupe®**

**CL 60 E V.V.**

N° de série / Serial number  
- 685 - - - - -



\* Voir tarif machines / See export price list

Maj : 03/2016 | REV : c

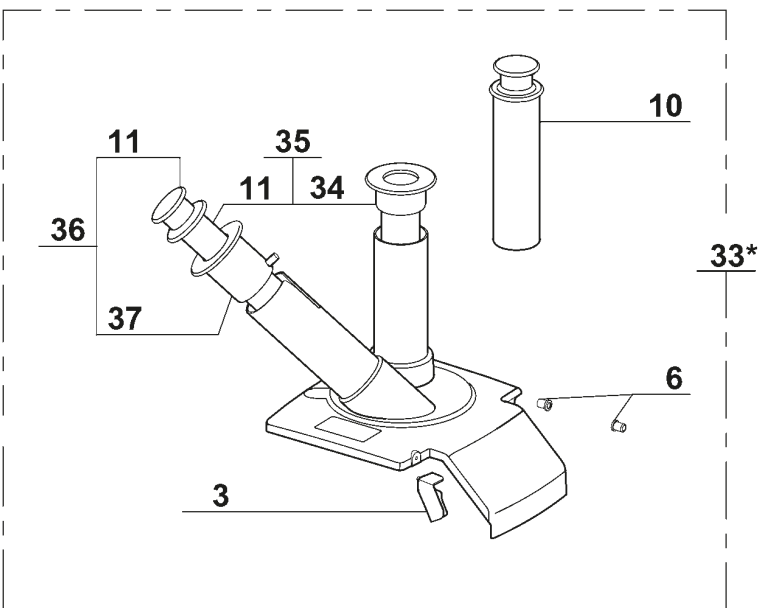
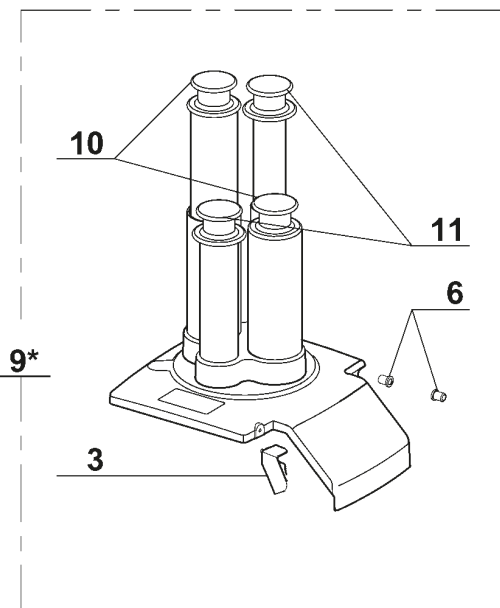
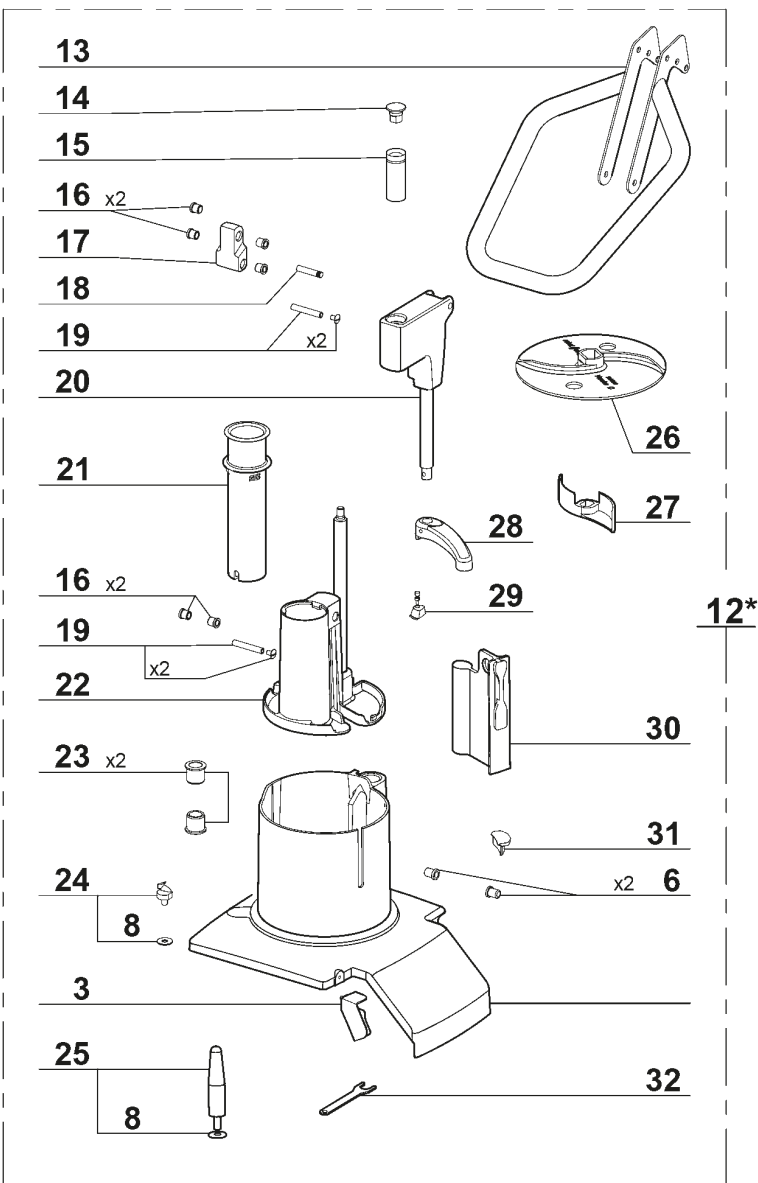
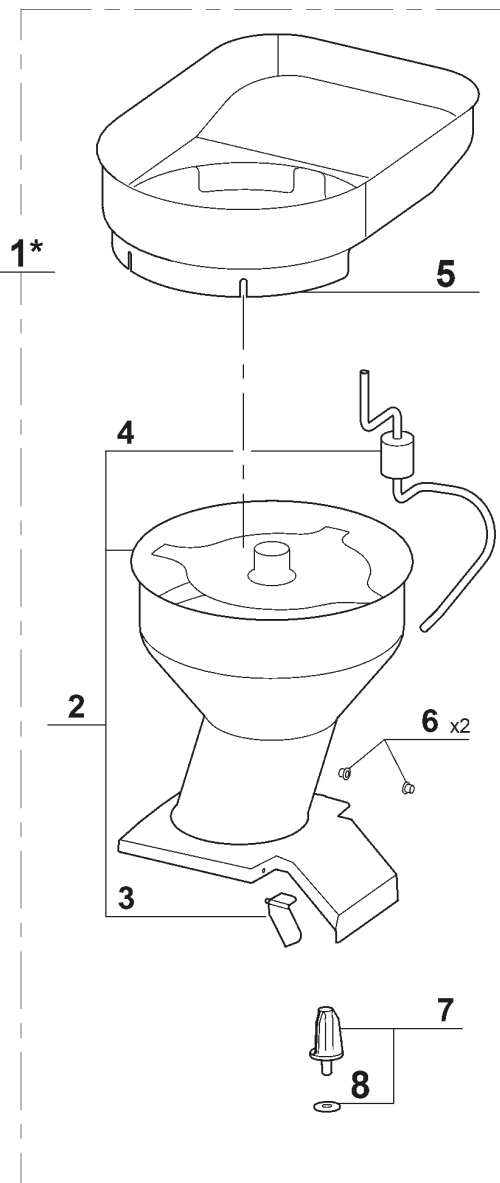
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 681	GOULOTTE AUTOMATIQUE INOX	STAINLESS STEEL BULK FEED HEAD
2	29 928	GOULOTTE	FEED HEAD
3	29 925	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH ASSEMBLY
4	117 774	PLATEAU D'ALIMENTATION	FEEDING TRAY
5	117 775	MANIVELLE	CRANK
6	39 705	ENS BAGUE EPAULEES (Qté=2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY
7	117 777	AGITATEUR	AGITATOR
8	117 200	RONDELLE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION WASHER
9	119 126	SUPPORT VARIATEUR	VARIATOR SUPPORT
10	501 466	VARIATEUR	VARIATOR
11	501 947	POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER
12	403 981	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
13	29 220	ENS. PROTECTEUR	PROTECTOR ASSEMBLY
14	117 073	POIGNEE POTENTIOMETRE	POTENTIOMETER HANDLE
15	502 174	ENS. BOUTON MARCHE	START KNOB ASSEMBLY
16	500 846	BLOC CONTACT VERT	GREEN SWITCH BLOCK
17	502 170	BOUTON VERT	GREEN KNOB
18	502 173	ENS. BOUTON ARRET	STOP KNOB ASSEMBLY
19	500 847	BLOC CONTACT ROUGE	RED SWITCH BLOCK
20	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
21	118 850	PLATEAU DE RENFORT	REINFORCEMENT TRAY
22	118 849	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
23	29 907	ENS. DOUILLE ETANCHEITE	SEALING SOCKET ASSEMBLY
24	29 906	ENS. JOINTS ETANCHEITE	SEALS ASSEMBLY
25	29 451	ENS. ILS COUVERCLE	LID SAFETY SWITCH ASSEMBLY
26	118 527	PIED CAOUTCHOUC (Qté=1)	RUBBER FOOT (Qty=1)
27	200 008	CIRCLIPS Ø 52 INT	BUSHING
28	118 584	ENTRETOISE H 22,5	SPACER H 22,5
29	203 157	CLAVETTE 6x6x30	KEY 6x6x30
30	118 585	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
31	39 087	BUTEE COUVERCLE CAOUTCHOUC	RUBBER LID STOP
32	29 915	ENS. AXE	SHAFT ASSEMBLY
33	504 328	ROULEMENT (6304 2RS)	BALL BEARING
34	39 680	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
35	39 684	POIGNEE CL60E	HANDLE CL60E
36	39 663	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
37	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
38	39 664	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
39	39 665	BIELLETTTE ARRIERE	BACK TIEROD
40	39 666	AXE PIVOT 8x40 MOL	AXLE 8x40
41	39 667	AXE PIVOT 8x50	AXLE 8x50
42	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
43	39 662	POUSSOIR CAROTTE	CARROTS PUSHER
44	39 671	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
45	39 669	POUSSOIR LEGUME MONTEE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
46	39 660	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
47	39 670	PALIER EPAULE 15x25 (Qté=2)	SHOULDERED RINGS 15x25 (Qty=2)
48	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
50	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
51	118 436	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH
52	102 690	DISQUE EVACUATEUR	DISCHARGE PLATE
53	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
54	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
55	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE PADDLE
56	39 682	POIGNEE BATI	HANDLE
57	407 295	PLAQUE DISQUES	DISCS PLATE



<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
58	<b>118 582</b>	TIGE DE VERROUILLAGE	LOCKING ROD
59	<b>503 272</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
60	<b>39 071</b>	ENSEMBLE ARRET DE CABLE	STRAIN RELIEF ASSEMBLY
61	<b>39 683</b>	ENSEMBLE BATI	MOTOR HOUSING FRAME ASSEMBLY
62	<b>29 914</b>	ENS. ILS TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH SAFETY SWITCH ASSEMBLY
63	<b>29 908</b>	ENS. ROULETTE	WHEEL ASSEMBLY
64	<b>118 566</b>	AXE ROULETTE (Qté=1)	WHEEL SHAFT (Qty=1)
65	<b>118 567</b>	RESSORT ROULETTE	WHEEL SPRING
66	<b>118 565</b>	ROULETTE	WHEEL
67	<b>203 164</b>	CLAVETTE 6x6x25	KEY 6x6x25
68	<b>100 869</b>	POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY
69	<b>118 529</b>	SUPPORT MECANIQUE	MECHANICAL SUPPORT
70	<b>203 104</b>	VIS D'APPUI	SUPPORTING SCREW
71	<b>500 845</b>	COURROIE 670 5M 25	BELT 670 5M 25
72	<b>29 058</b>	ENS BAGUE EPAULEES (Qté=2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY
73	<b>39 318</b>	BAC GASTRONOME 1/4	CONTAINER 1/4
74	<b>49 176</b>	MOLETTE PIED REGLABLE	LOCKING KNOB
75	<b>49 177</b>	MECANISME PIED REGLABLE	ADJUSTABLE FOOT SYSTEME
76	<b>49 178</b>	PIED CAOUTCHOUC REGLABLE	ADJUSTABLE RUBBER FOOT

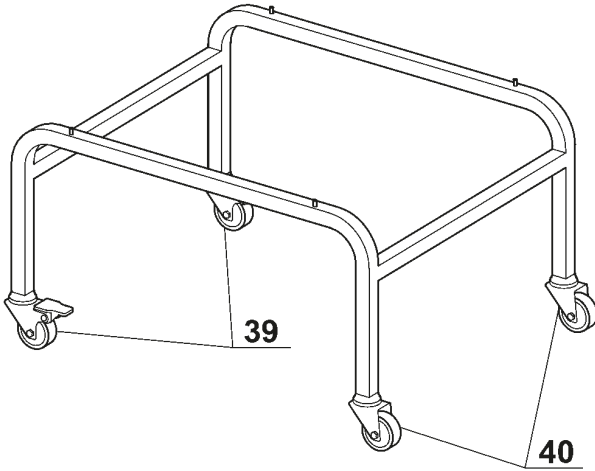
<i>Index</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR

<b>Machine</b>	<b>Voltage</b>	<b>M</b>
<b>2311 / 2317 / 2323 / 2329 / 2333</b>	<b>230/50/1</b>	<b>303 112</b>

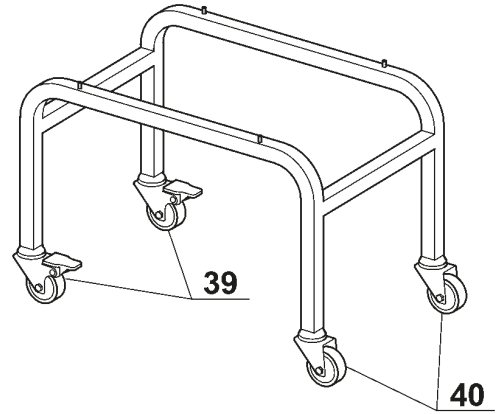


\* Voir tarif machines / See export price list

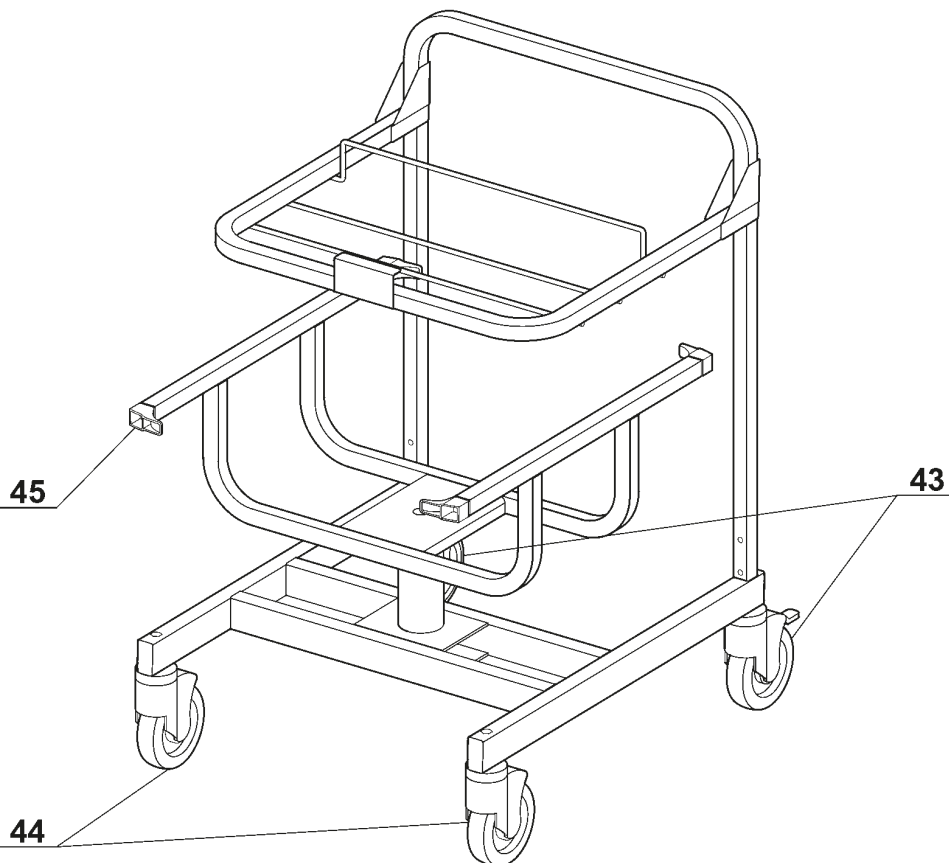
**38\***



**41\***



**42\***



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1*	39 681	GOULOTTE AUTOMATIQUE INOX	STAINLESS STEEL BULK FEED HEAD
2	29 928	GOULOTTE	FEED HEAD
3	29 925	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH ASSEMBLY
4	117 775	MANIVELLE	CRANK
5	117 774	PLATEAU D'ALIMENTATION	FEEDING TRAY
6	39 705	ENS. BAGUES EPAULEES (Qty=2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY
7	117 777	AGITATEUR	AGITATOR
8	117 200	RONDELLE	ANTI-FRICTION WASHER
9*	28 162	GOULOTTE 4 TUBES DROITS	FEED HEAD 4 HOLE TUBES
10	101 538	POUSSOIR D70	PUSHER D70
11	101 539	POUSSOIR D50	PUSHER D50
12*	39 680	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
13	39 684	POIGNEE CL60E	HANDLE CL60E
14	39 663	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
15	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
16	39 664	BAGUE EPAULEE (Qty=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
17	39 665	BIELLETTTE ARRIERE	BACK TIEROD
18	39 666	AXE PIVOT 8x40 MOL	AXLE 8x40
19	39 667	AXE PIVOT 8x50 (Qty=2)	AXLE 8x50 (Qty=2)
20	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
21	39 662	POUSSOIR CAROTTE	CARROTS PUSHER
22	39 669	POUSSOIR LEGUME MONTE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
23	39 670	PALIER EPAULE 15x25 (Qty=2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (Qty=2)
24	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
25	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
26	102 690	DISQUE EVACUATEUR	DISCHARGE PLATE
27	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE PADDLE
28	39 671	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
29	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
30	39 660	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
31	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
32	118 436	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH
33*	28 157	GOULOTTE TUBE INCLINE	BIAIS FEED HEAD
34	101 535	INSERT DROIT D50	STRAIGHT INSERT D50
35	39 090	ENS. INSERT DROIT D50	STRAIGHT INSERT D50 ASSEMBLY
36	39 091	ENS. INSERT INCLINE D50	BIAIS INSERT D50 ASSEMBLY
37	101 537	INSERT INCLINE D50	BIAIS INSERT D50
38*	27 185	CHARIOT 2x1	TROLLEY 2x1
39	504 266	ROULETTE FREIN D60	BRAKE ROLLER D60
40	504 267	ROULETTE D60	ROLLER D60
41*	27 056	CHARIOT 1x1	TROLLEY 1x1
42*	49 066	CHARIOT ERGO MOBILE	TROLLEY
43	39 320	ROULETTE FREIN D100	BRAKE ROLLER D100
44	39 321	ROULETTE D100	ROLLER D100
45	39 329	ENS. BUTEE ROTATIVE (Qty=4)	ROTATABLE STOPPER ASSEMBLY (Qty=4)