

robot coupe®



New
Register
your product
on line

CL 50 Gourmet

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 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.

MONTERING

- Utför monteringen i angiven ordningsföljd (se bild sida 66) 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 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 50 Gourmet

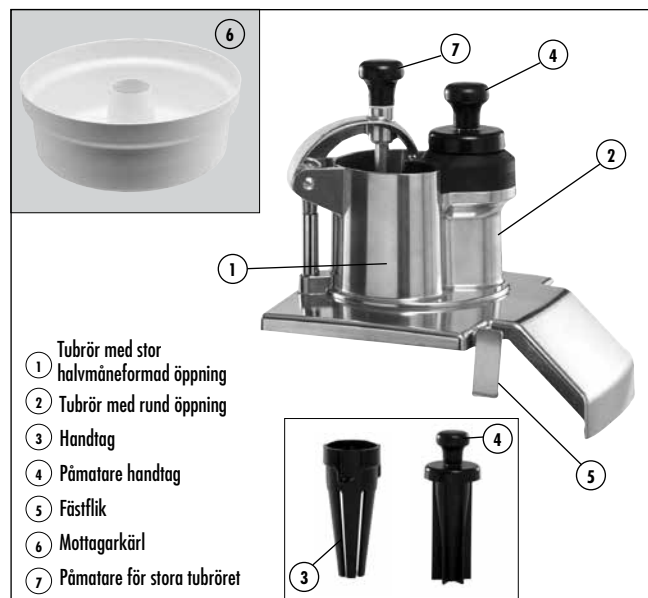
CL 50 Gourmet är ett perfekt proffsverktyg. Ju mer du använder den, desto mer uppskattar du den.

Utrustad med metallskål och motorblock i rostfritt stål. 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 50 Gourmet.

Läs alltså noggrant 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 maskinskyld innan du ansluter maskinen.



CL 50 Gourmet Enfas

ROBOT-COUPE utrustar modellen CL 50 Gourmet med olika motortyper : 230 V / 50 Hz / 1
120 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

Maskinen levereras med en enfas stickkontakt på anslutningssladden.

CL 50 Gourmet Trefas

ROBOT-COUPE utrustar modellen CL 50 Gourmet med olika motortyper : 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 jordad och tre trefas.

Om vägguttaget har fyra stift:

- 1) Anslut den gröna och gula jordtråden till jordstiftet.
- 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 kniven verkligen roterar moturs.

En röd pil på motorblocket anger knivarnas rotationsriktning.

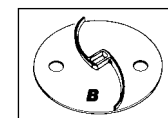
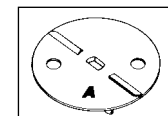
Om kniven går medurs skall två trådar byta plats:

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

Kasta om antingen : ① och ②
① och ③
② och ③

MONTERING

1) Vänd motordelen mot dig själv. Sätt utkastningsskivan på plats i bunkens botten.



SIDA A uppåt (undre slitsen) för ömtåliga grönsaker (tomater, svamp...) eller citrusfrukter.

SIDA B uppåt (övre slitsen) för övriga frukter och grönsaker.

2) Sätt på önskad skiva :



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

Sätt skivan på motor-axeln.

Se till att den sitter rätt genom att snurra den medurs.



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

! OBSERVERA!

Använd aldrig en skiva med större storlek än 10 mm.

b) **Du har valt en tärningstillsats :**

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

Skivorna kan monteras med ett tärningsgaller i följande kombinationer::

Tärningsgaller \ Tärningskiva	5 x 5 mm	8 x 8 mm	10 x 10 mm	14 x 14 mm
5 mm	•			
8 mm		•		
10 mm			•	•

Placera tärningsgallret i grönsaksskärarens bunke.

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



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

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

Sätt pommes frites-gallret i bunken. Se till att det placeras rätt, skären skall sitta i nivå med utkastaröppningen.



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

! OBSERVERA!

För att räffla eller skära grönsaker och frukt i små tärningar används alltid insats (3*), för att hålla dem på plats samt det cylindriska inmatningsröret (2*). Även insatsens påmatare (4*) ska användas.

Hacka alltid slätpersilja och kryddörter med hjälp av den särskilt utformade insatsen för örtekryddor, som ingår i tillbehöret för Persilja eller Taboulé. Placera insatsen i det cylindriska inmatningsröret (2*).

* se schema sidan 8.

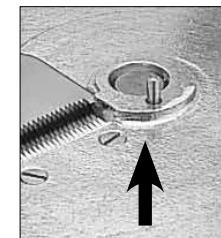
d) **Du har valt en skiva för Brunoise-strimlor eller vågtandade strimlor:**

Placera skivan på motor-axeln.



! OBSERVERA!

Skivorna för Brunoise-strimlor eller vågtandade strimlor är utrustade med ett medbringarstift. Om locket inte går att stänga beror det på kontakten mellan drivaxeln och stiftet. Vrid i så fall skivan 1/4 varv manuellt.



e) Du har valt att bearbeta mindre mängder:

Vi rekommenderar dig att använda mottagarkärlet när du bearbetar mindre mängder.



Placera motorblocket framför dig och sätt ned mottagarkärlet i botten på skålen.

Placera valfri skiva på motoraxeln. Kapacitet: 600 gr potatis 3x3x3 mm.



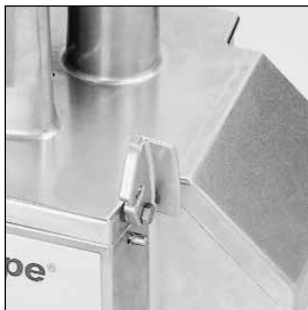
Om skivan visar sig svår att ta av: tryck mottagarkärlet med handen uppåt tills skivan lossnar från motoraxeln.



OBSERVERA!

Mottagarkärlet kan inte användas vid tärning av grönsaker eller skärning av pommes frites.

3) Placera grönsaksskärarens huvud på motorblocket. Du har fästbygel framför dig till höger.



4) Sätt gångjärnshållaren i de avsedda utrymmena på motorblockets bakre del. Lås sedan locket på motorblocket med hjälp av fästbyglarna.

BYTA SKIVA:

1) Vänd motorblocket mot dig själv och lås med högra handen upp den fästbygel i aluminium som låser grönsaksskärarens huvud på motorblocket.



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

2) Ta loss skivan genom att lyfta upp den underifrån i navet och vrid den eventuellt moturs för att låsa upp den.

Om du använder tärningstillsatsen råder vi dig att ta bort gallret och skivan samtidigt. Det går lättare om du vrider utmatningsskivan litet.

3) När tärningsutrustning används rekommenderar vi att bunkens insida rengörs med en fuktig trasa eller svamp, i synnerhet den inbuktning där gallret placeras.

Se till att gallret alltid är väl rengjort.

Lägg aldrig i mjukare ingredienser efter hårda utan att först ordentligt rengöra gallret.

4) Montera utkastningsskivan, skärskivan eller tärningstillsatsen i enlighet med monteringsanvisningarna, punkt 1) och 2).

5) Stäng grönsaksskärarens lock och lås fast det på motorblocket med hjälp av fästbygel.

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN OCH SKIVVAL

Grönsaksskäraren har utrustats med två mataröppningar:

- en stor mataröppning som används vid skärning av grönsaker som kål och selleri...
- en mataröppning med tubrör för långa grönsaker som ger anmärkningsvärt fint skärnitt. Skärnittet blir bäst när denna del används som grönsaksförare.

STORA MATARÖPPNINGEN

- Lyft upp påmataren och frigör mataröppningen.
- Använd eventuellt den avtagbara väggen som gör det möjligt att stapla sådana ingredienser som kan skadas av blandaren (potatis, morötter, tomater...).
- Fyll matarröret helt med grönsaker.
- Sätt tillbaka påmataren över mataröppningen.
- Tryck på påmataren för att föra ned grönsakerna. Behövlig tryck varierar beroende på skärnsnitt, men var medveten om att om du trycker för hårt kan maskinen bli överbelastad.
- Kål. Skär kålhuvudet i två delar och ta bort stammen för lättare arbete och snyggare skärnsnitt.

MATARÖPPNING MED TUBRÖR

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.

SKÄRSKIVOR

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

RÄFFELSKIVA

Rä 2	rödbetor / potatis / morötter / squash
Rä 3	rödbetor / potatis / morötter / squash
Rä 5	rödbetor / potatis / morötter / squash

RIVSKIVOR

Ri 1,5	selleri / ost	Ri 7	kål / ost
Ri 2	morötter / selleri / ost	Ri 9	kål / ost
Ri 3	morötter	Parmesan / choklad	
Ri 5	kål / ost	Rädisor	

STRIMMELSKIVOR

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

TÄRNINGSSKIVOR

T 5x5x5	morötter / squash / gurka / selleri
T 8x8x8	potatis / morötter / squash / rödbetor
T 10x10x10	potatis / morötter / squash / rödbetor / vårrovor / lök / äpple
T 14x14x10	potatis / morötter / squash / rödbetor / vårrovor / lök / äpple

BRUNOISE-STRIMLOR

Bs 2x2x2	morötter / gurka / rädisor / squash / selleri / rödbetor / potatis / vårrovor
Bs 3x3x3	morötter / gurka / rädisor / squash / paprika / selleri / rödbetor / potatis / vårrovor
Bs 4x4x4	squash / paprika / selleri / rödbetor / potatis / vårrovor

VÅGTANDADE STRIMLOR

V 4 mm	squash / morötter / potatis / emmental-ost / rödbetor / gurka / vårrovor
V 6 mm	squash / morötter / potatis / emmental-ost / rödbetor / gurka / vårrovor

POMMES FRITES-SKIVOR

P 8x8	potatis
P 10x10	potatis
P 10x16	potatis

RENGÖRING



OBSERVERA!

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

Ta av grönsaksskärarens huvud, ta av skivtillsatsen och eventuellt gallret och utkastningsskivan.

Vi avråder från maskindisk, ty aluminiumytorna kan missfärgas. Handdiska med vanligt diskmedel.

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

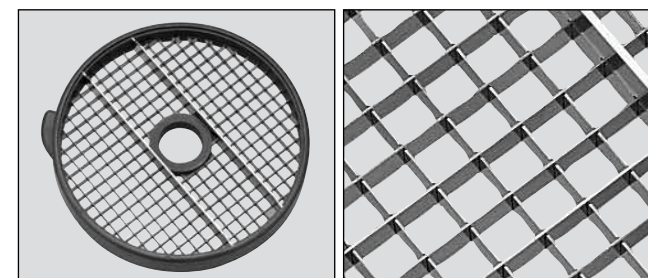
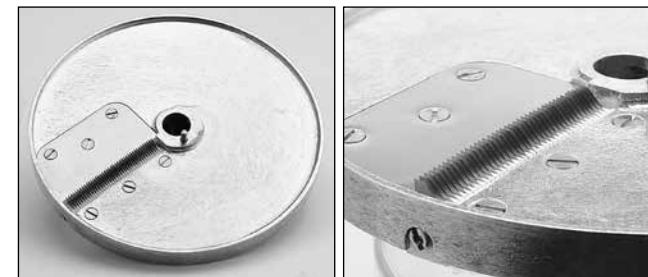
Sänk aldrig ned motorblocket i vatten. Rengör med en fuktig trasa eller svamp.

• SKIVOR FÖR BRUNOISE-STRIMLOR / TÄRNINGSGALLER: :

Brunoise-skivorna och tärningsgallererna har en mycket precis slipning.

För att bevara en hög skärkvalitet är det viktigt att se till att eggen inte skadas vid rengöringen.

Vi rekommenderar att rengöra strimmelskivorna med en borste.





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. Får aldrig diskas i maskin.

UNDERHÅLL

• KNIVBLAD, TÄRNARE OCH RIVSKIVOR

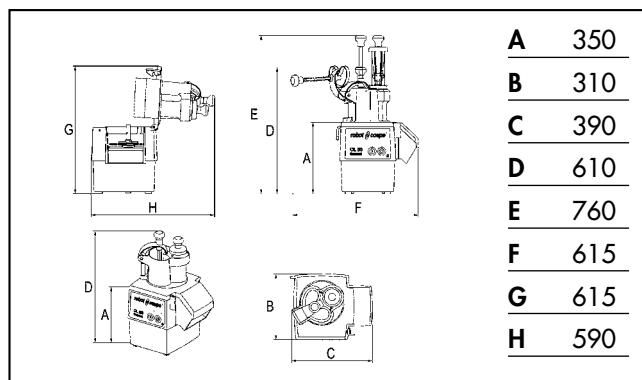
Eggen på skärskivor, strimmelskivor och rivskivor utsätts för förslitning och skall regelbundet bytas ut för fortsatt god skärkvalitet.

TEKNISKA DATA

• VIKT

	Netto	Förpackad
CL 50 Gourmet	21,5 kg	24,5 kg
skivans genomsnittsvikt	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONER (mm)



• ARBETSHÖJD

Placera CL 50 Gourmet 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 50 Gourmet ligger under 70dB(A).

• ELEKTRISKA DATA

Enfas CL 50 Gourmet

Motor	Varvtal (V/min)	Intensitet (amper)
230 V/50Hz	375	5,7
240 V/50Hz	375	5,4
120 V/60Hz	450	12
220 V/60Hz	450	5,7

Trefas CL 50 Gourmet

Motor	Varvtal (V/min)	Intensitet (amper)
400 V/50Hz	375	1,9
220 V/60Hz	450	4
380 V/60Hz	450	2,4

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

SÄKERHET



OBSERVERA!

Skivorna är mycket vassa - hantera dem försiktigt.

CL 50 gourmet är utrustad med ett magnetiskt brytarsystem som gör att motorn omedelbart stoppar när stora mataröppningen eller locket öppnas. Åtkomst till roterande skärverktyg förhindras.

Motorn stannar så fort locket öppnas.

Lås fast locket för att starta motorn igen.

Dessutom är lockets låssprint försedd med ett säkerhetsdon som förhindrar maskinens drift när locket sitter fel.

CL 50 Gourmet är utrustad med ett överhettningsskydd som **automatiskt stoppar** motorn vid för långvarig drift eller överbelastning.

Vänta tills maskinen svalnat innan du startar på nytt.



K O M I H Å G

Försök aldrig koppla bort lås- eller säkerhetssystemet.

Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.

Lägg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.

Överbelasta inte maskinen.

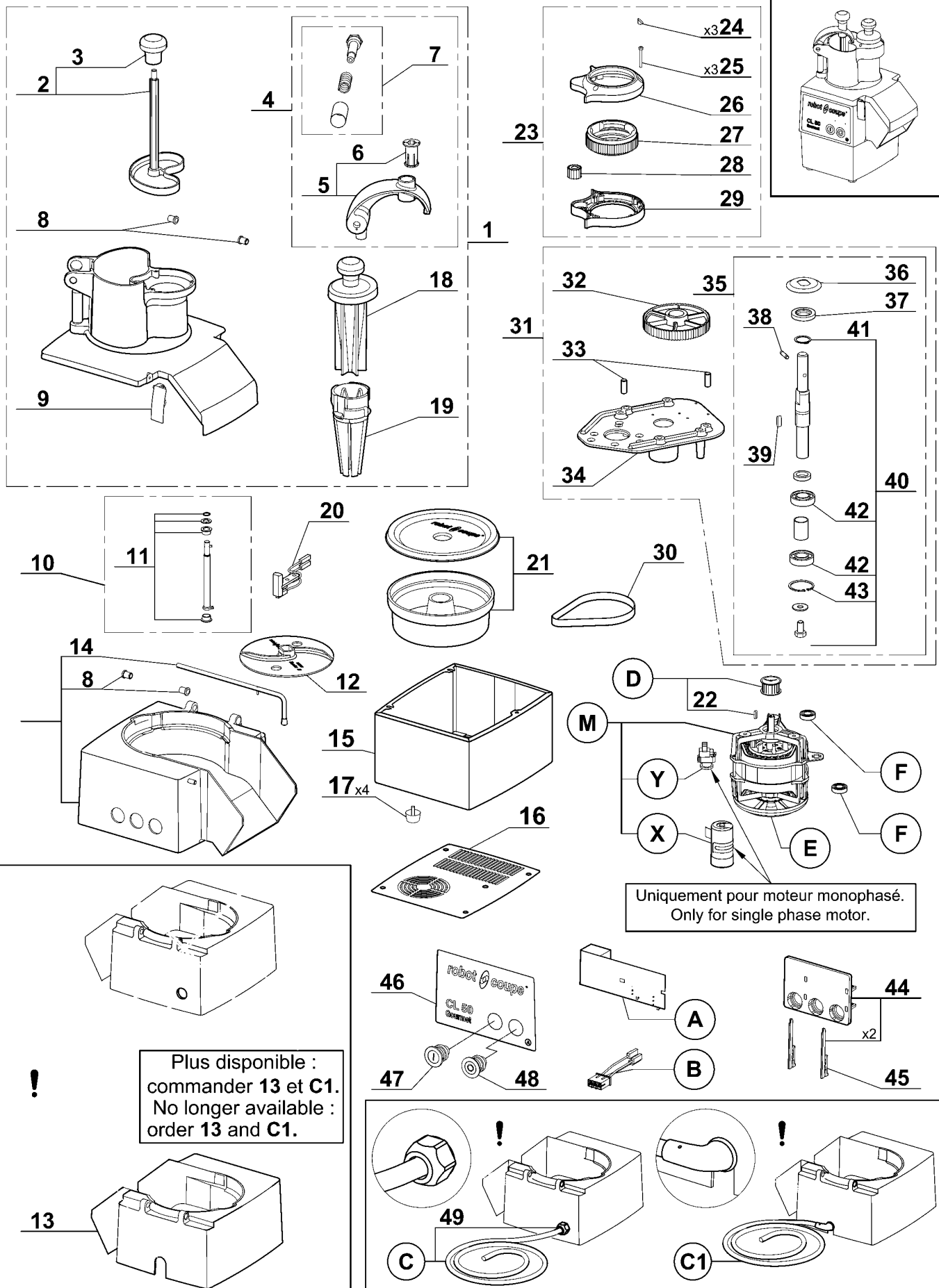
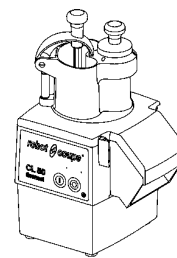
NORMER

Se försäkran om överenskommelse på sidan 2.

robot coupe®

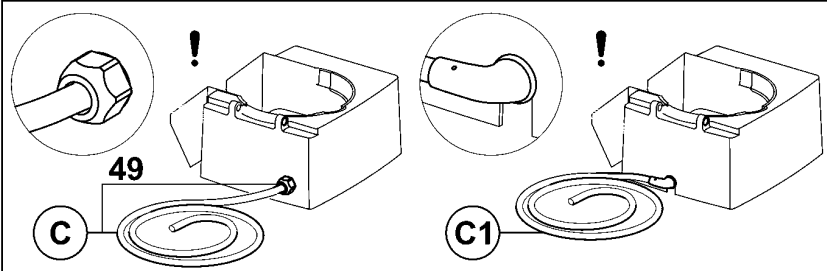
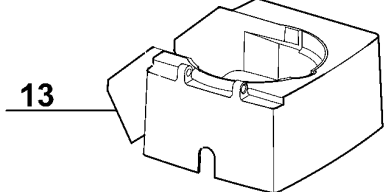
CL 50 Gourmet A

N° de série / Serial number
- 456 - - - - -



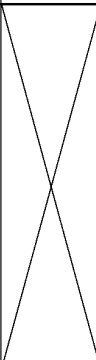
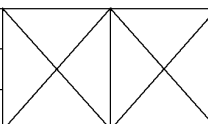
Uniquement pour moteur monophasé.
Only for single phase motor.

! Plus disponible :
commander 13 et C1.
No longer available :
order 13 and C1.



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 711	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
2	39 701	ENSEMBLE POUSSOIR	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
3	117 452	POMMEAU	HANDLE PUSHER
4	39 702	ENSEMBLE GUIDE POUSSOIR + AXE	PUSHER GUIDE + AXLE ASSEMBLY
5	39 703	ENSEMBLE GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
6	100 638	BAGUE DE GUIDAGE	PUSHER GUIDING BUSCHING
7	39 704	ENSEMBLE AXE DE CHAPE	GUIDE AXLE ASSEMBLY
8	39 705	BAGUE EPAULEE (QTE=2)	SHOULDERED RINGS (QTY=2)
9	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY
10	39 715	ENSEMBLE ARBRE INTERMEDIAIRE	INTERMEDIATE SHAFT ASSEMBLY
11	39 714	ENSEMBLE PALIER	BUSHINGS SET
12	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
13	39 706	ENSEMBLE CUVE	BOWL ASSEMBLY
14	100 703	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN
15	117 686	CAPOT INOX	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE
16	117 687	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
17	500 247	PIED (QTE=1)	FOOT (QTY=1)
18	117 450	POUSSOIR	PUSHER
19	117 467	INSERT DE MAINTIEN	HOLDING INSERT
20	29 451	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
21	39 716	ENSEMBLE MINI CUVE	MINI BOWL ASSEMBLY
22	502 768	CLAVETTE MOTEUR 4X4X16	MOTOR SHAFT KEY 4X4X16
23	39 712	ENSEMBLE REDUCTION GOURMET	GEARS BOX ASSEMBLY
24	117 469	ENSEMBLE CACHE VIS	SCREW CAPS ASSEMBLY
25	39 720	VIS CHC 4X35	SCREW CHC 4X35
26	117 465	CAPOT SUPERIEUR	UPPER COVER
27	117 468	PIGNON 72DT	PINION 72 TEETH
28	117 476	PIGNON 18DT	PINION 18 TEETH
29	117 466	CAPOT INFERIEUR	LOWER ENCLOSURE
30	507 341	COURROIE HTD 450-5MX15	BELT HTD 450-5MX15
31	39 707	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
32	105 529	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
33	510 218	DOUILLE ELASTIQUE	LOCKING PIN
34	105 531	SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT
35	39 708	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
36	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
37	501 678	BAGUE ETANCH 25x42x7	SHAFT SEAL 25X42X7
38	110 308	GOUPILLE ENTRAINEMENT	MOTOR SHAFT PIN
39	203 015	CLAVETTE 6X6X20	KEY 6X6X20
40	39 709	ENSEMBLE ROULEMENTS	BALL BEARING ASSEMBLY
41	203 068	CIRCLIPS EXT 25	C-RING (25)
42	510 217	ROULEMENT 6004 2RS	BALL BEARING 6004 2RS
43	203 206	CIRCLIPS INT 42	C-RING (42)
44	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
45	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
46	404 004	PLAQUE FRONTALE 2 BOUTONS	FRONT PLATE (2 KNOBS)
47	502 170	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
48	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
49	507 343	PRESSE ETOUPE	STRAIN RELIEF

Index	Désignation	Description
A	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
B	FAISCEAU DE CONNEXION MOTEUR	MOTOR WIRING HARNESS
C	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
C1	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D	ENSEMBLE POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
E	VENTILATEUR	FAN
F	ROULEMENT	BALL BEARING
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Type	Voltage	A	B	C	C1	D	E	F	M	X	Y
T01	230/50/1 DK	102 481		39 955	39 303	29 530	118 512	600 457	3 114	600 018	500 289
T02	230/50/1			39 957	39 699						
T03	230/50/1 ZAF			39 600	39 601						
T04	230/50/1 CH			39 102	39 294						
T05	230/50/1 UK			39 138	39 312						
T06	240/50/1 Aust			39 139	39 444						
T07	220/60/1			39 957	39 699						
T08	220/60/1 SAU			39 138	39 312						
T09	120/60/1			39 140	39 313						
T10	400/50/3	102 479	29 600	39 141	39 314	29 532	106 025	501 270	303 080		
T11	220/60/3								303 077		
T12	380/60/3								303 078		

Exemple de recherche : Vous avez acheté un **CL50 Gourmet A** dont la référence est : **24 453**.

Pour trouver les références des pièces identifiées sur le dessin par une lettre, chercher la référence de votre appareil dans le tableau ci-dessous et identifier son "**Type**" (ici T02), puis dans le tableau précédent, lire les références des pièces sur la ligne correspondante à ce "**Type**".

Research example : You have bought a **CL50 Gourmet A** whose reference is : **24 453**.

To find the part numbers of the parts identified in the drawing by a letter, look for your machine reference in the table below and identify its "**Type**" (here T02), then in the above table, read the part numbers in the line corresponding to this "**Type**".

Type	Voltage	Machines									
T01	230/50/1 DK	24 452									
T02	230/50/1	24 453	2 001	2 002							
T03	230/50/1 ZAF	24 650									
T04	230/50/1 CH	24 454									
T05	230/50/1 UK	24 555									
T06	240/50/1 Aust	24 456									
T07	220/60/1	24 457									
T08	220/60/1 SAU	24 483									
T09	120/60/1	24 458									
T10	400/50/3	24 459									
T11	220/60/3	24 460									
T12	380/60/3	24 461									