

robot coupe®



NEW
Register
your product
on line

CL 40

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 64) 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 (exempelvis 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 40

CL 40 är ett perfekt proffsverktyg. Ju mer du använder den, desto mer uppskattar du den.

Grönsaksskärartillsatsen är utrustad med en bunke i rostfritt stål och ett lock i ABS (automatisk omstart av maskinen via pämataren).

CL 40 är utrustad med **28 olika skivtillsatser** för att skiva, riva, skära i stavar, tärna och skära pommes frites.

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

Bruksanvisningen innehåller viktiga informationer som tagits fram för att du verkligen skall ha nytta av din grönsaksskärare CL 40.

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 maskinskyt innan du ansluter maskinen.



OBSERVERA!

**MASKINEN SKALL OBLIGATORISKT ANSLUTAS
TILL ETT JORDAT VÄGGUTTAG (RISK FÖR
ELSTÖTAR).**

Maskinens elsladd levereras med en enfas stickkontakt.

ROBOT-COUPÉ utrustar sina CL 40 med olika motortyper: 230 V / 50 Hz / 1
120 V / 60 HZ / 1
220 V / 60 Hz / 1

MONTERING

Grönsaksskäraren består av två isärtagbara delar: den rostfria bunken och locket.



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



2) Vrid bunken åt höger tills motorblockets lås-
printar hamnar i rätt
läge.

3) Sätt utmatarskivan i svart eller vit plats plast på motoraxeln och se till att den placeras korrekt i kärlets botten.



2 utmatarverktyg:

CL 40 levereras med 2 utmatarverktyg, en utmatarskiva i svart plats och en särskild utmatarskiva för kål i vit plast. Den sistnämnda är speciellt effektiv för att skära kål. För övriga grönsaker används den svarta utmatarskivan.



Utmatarskiva för kål



Utmatarskiva

4) Sätt på önskad skärtilsats:

a) **Du har valt en skär, riv eller strimmelskiva:** Sätt skärtilsatsen på utkastarskivan.



b) **Du har valt en tärningsskiva:** d.v.s. ett galler och en skärskiva

Enbart skärskivorna i aluminium 8 mm, 10 mm och 12 mm kan monteras tillsammans med ett tärningsgaller (macedoine).

Placera tärningsgallret korrekt i grönsakshackens kärl (Se rutan intill).

Se till att hacket på kanten av tärningsgallret (macedoine) är korrekt placerat på skålens tapp (se markering på gallren).



Sätt därefter på önskad skärtilsats och skruva åt vingmuttern på motoraxeln för att låsa skärskivan.



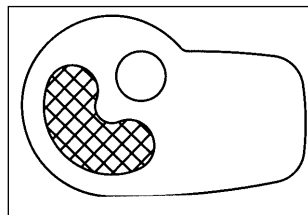
OBSERVERA!

• MONTERING AV TÄRNINGSGALLER:

Dessa galler kan placeras på två olika sätt beroende på vilken typ av mataröppning som används för att undvika spill.

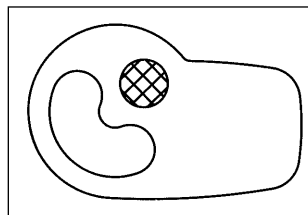
Läge 1: användning av stora mataröppningen.

Placera tärningsgallret så att dess skär befinner sig mitt för mataröppningen (om du tittar genom mataröppningen ser du gallrets skär).



Läge 2: Användning av runda mataröppningen.

Gallret skall placeras så att skären befinner sig mitt för matarröret (om du tittar genom röret ser du gallrets skär).



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 den placeras rätt, skären skall sitta i nivå med utkastaröppningen.



Sätt därefter på önskad skärtilsats och skruva åt vingmuttern på motoraxeln för att låsa skärskivan.

5) Sätt locket på bunken och vrid åt höger till locket låses fast. Locket sitter nu rakt över bunken.



BEREDNINGAR OCH VAL AV SKIVTILLSATSER

Grönsaksskäraren är utrustad med två mataröppningar:

- en stor mataröppning för skärning av grönsaker som kål och selleri...
- en rund mataröppning 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 påmatararen och starta sedan maskinen. Fortsätt att trycka tills alla grönsaker skurits.

SKÄRSKIVOR



- 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 / tomater
- S 6 aubergine / rödbetor / morötter / svamp / gurka / paprika / rädisor / sallat / potatis

RÄFFELSKIVA



- R 2 rödbetor / potatis / morötter / squash

RIVSKIVOR



- R 1,5 selleri / ost
- R 2 örötter / selleri / ost
- R 3 örötter
- 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

TÄRNINGSSKIVOR



- T 8x8 potatis / morötter / squash / rödbetor / värrover
- T 10x10 potatis / morötter / squash / rödbetor / värrover
- T 14x14 potatis / morötter / squash / rödbetor / värrover

POMMES FRITES-SKIVOR



- P 8x8 potatis
- P 10x10 potatis

RENGÖRING



OBSERVERA!

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

Montera ned grönsaksskärarens huvud, ta bort skärtillsatsen, tärnings- eller pommes frites-gallret, utkastarskivan och slutligen bunken.

Samtliga delar tål att maskindiskas om man respekterar doseringen av diskmedlet, som givetvis ska lämpa sig för plast och rostfritt stål. Dock åldras delarna snabbare om de maskindiskas.

Vi rekommenderar att man regelbundet rengör skivorna för tärning av macedoine och skärning av pommes frites, eftersom rester kan fastna under knivbladen.

Montera ned bladen med hjälp av en rak skruvmejsel.

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

Motoraxelns 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.

• FÄSTBRICKA

Vi rekommenderar att brickans förslitning regelbundet ses över, så att apparaten fortsatt blir behaglig att hantera.

Om brickan förslits rekommenderar vi alltså att den byts ut.

• BLAD

Bladen på skivorna för att tärna macedoine eller skära pommes frites är förslitningsdelar, som regelbundet måste bytas ut för att man ska få samma snittkvalitet.

• SKIVOR FÖR ATT RIVA, SKÄRA STAVAR OCH VÅGTANDA

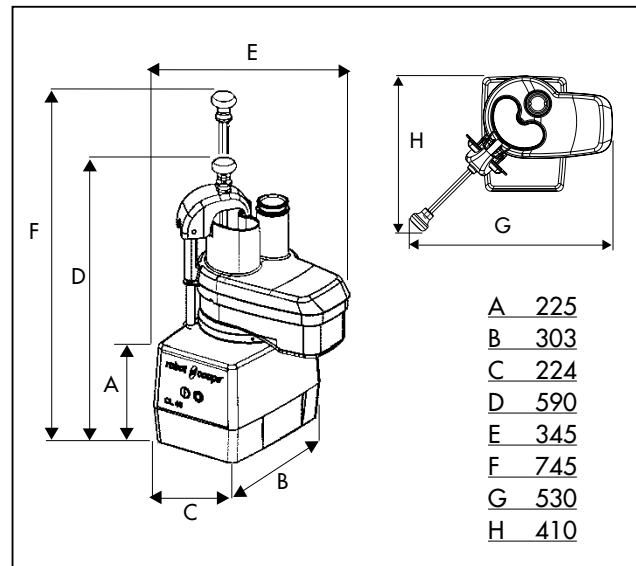
Skivor för att riva, skära stavar och vågtanda förslits med tiden. Vi rekommenderar att de regelbundet byts ut för att man ska få samma snittkvalitet.

TEKNISKA DATA

• VIKT

	Netto	Förpackad
CL 40 (utan skärtillsat)	16 kg	18 kg
Skärtillsats	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONER (mm)



• ARBETSHÖJD

Placera maskinen 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 40 ligger under 70 dB.

• ELEKTRISKA DATA

Enfas maskin

Motor	Varvtal (V/min)	Intensitet (amper)
230 V/50Hz	500	5.4
240 V/50Hz	500	5.4
120 V/60Hz	600	12.0
220 V/60Hz	600	5.4

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

SÄKERHET

CL 40 är utrustade med ett magnetiskt brytarsystem och en motorbroms. Motorn stannar när locket öppnas.

Motorn startar på nytt när du låser locket och trycker på den gröna knappen.



OBSERVERA!

Skivorna är mycket vassa - hantera dem försiktigt.

CL 40 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 säkerhets-systemet.

Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.

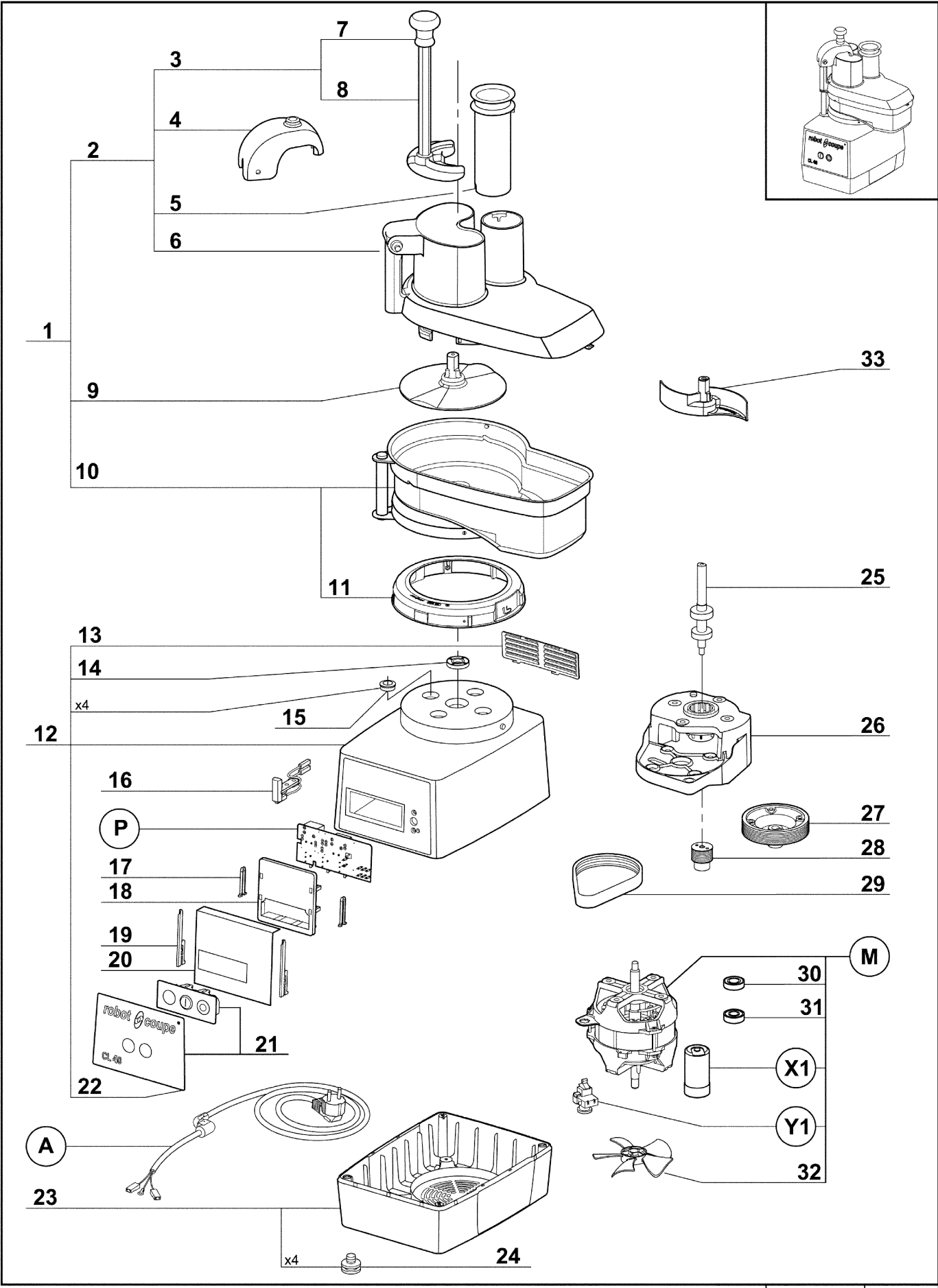
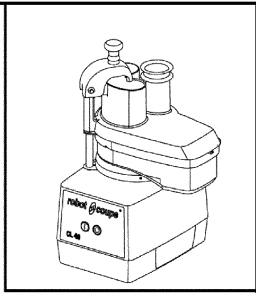
Lägg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.

Överbelasta inte maskinen.

Låt aldrig maskinen gå tom.

NORMER

Se försäkran om överenskommelse på sidan 3.


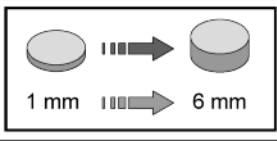
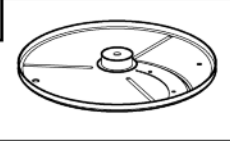

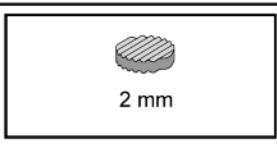
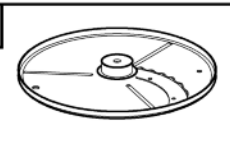

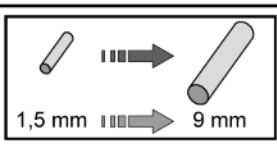
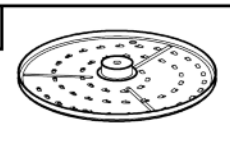

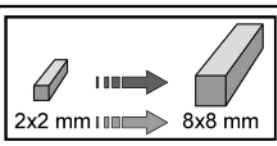
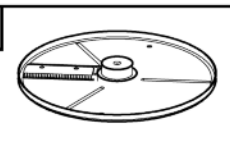


Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 400	ACCESSOIRE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
2	49 033	TETE COUPE-LEGUMES COMPLETE	VEGETABLE SLICER HEAD
3	29 880	ENS POUSSOIR	PUSHER ASSEMBLY
4	49 036	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
5	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
6	49 037	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID
7	117 452	POIGNEE	HANDLE KNOB
8	103 703	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
9	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
10	49 034	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
11	49 035	ENS RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
12	49 029	ENS SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
13	104 122	GRILLE VENTILATION	VENT COVER
14	501 010	BAGUE ETANCHEITE	MOTOR SEAL
15	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
16	29 356	ILS COMPLET COUPE-LEGUMES	VEGETABLE REED SWITCH
17	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
18	102 911	SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT
19	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	PCB KEY
20	104 131	PROTEGE PLATINE	PCB PROTECT
21	49 031	ENS TABLEAU COMMANDE	SWITCH ASSEMBLY
22	49 032	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
23	39 112	ENS SOCLE	BASE ASSEMBLY
24	39 928	PIEDS (x4)	FEET (x4)
25	29 604	ENS AXE TRANSMISSION	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
26	104 125	SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT
27	102 923	POULIE RECEPTRICE	LARGE PULLEY
28	102 924	POULIE MOTRICE	SMALL PULLEY
29	503 940	COURROIE	BELT
30	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
31	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS
32	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
33	108 173	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE EJECTOR

Index	Désignation	Description
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	X1	Y1
2 149 Pack 2D UK	240/50/1	504 275	3 122	103 691	600 018	500 289
24 571 UK						
2 148 Pack 2D AUST		504 278				
24 572 AUST						
24 577 DK	230/50/1	504 276				
24 576 CH		504 292				
2 008 Pack 4D SWE		504 274				
2 150 Pack 6D SWE						
24 570	220/60/1	504 275	3 195	600 018	504 674	
24 584 SAU		39 604				
24 594 BRA						504 274
24 574						
24 575	120/60/1	504 277	3 125	103 690	603 669	500 296

R101A, R201, R201 Ultra, R211, R211 Ultra, R201E, R201 Ultra E,
R301**, R301 Ultra**, R302, R302 Plus, R401**, R402**, R402 VV**, CL40**

	 <p>1 mm → 6 mm</p>	EMINCEURS / SLICERS		777 110
<p>1 mm 2 mm 3 mm 4 mm 5 mm 6 mm</p>				<p>1* 2* 3* 4* 5* 6*</p>
	 <p>2 mm</p>	ONDULÉS / WAVED CUT		777 110
<p>POMME ONDULEES 2 mm / RIPPLE CUT 2 mm</p>				7*
	 <p>1,5 mm → 9 mm</p>	RAPEURS / GRATERS		777 120
<p>1,5 mm 2 mm 3 mm 6 mm 9 mm PARMESAN / PARMESAN POMME DE TERRE / POTATOES RADIS 0,7 mm / RADISH 0,7 mm RADIS 1 mm / RADISH 1 mm RADIS 1,3 mm / RADISH 1,3 mm 1,5 mm (POUR CL 40 / FOR CL40) 2 mm (POUR CL 40 / FOR CL40) 3 mm (POUR CL 40 / FOR CL40)</p>				<p>8* 9* 10* 11* 12* 13* 14* 15* 16* 17* 18* 19* 20*</p>
	 <p>2x2 mm → 8x8 mm</p>	BATONNETS / JULIENNE		777 130
<p>2 x 2 mm 2 x 4 mm 2 x 6 mm 4 x 4 mm 6 x 6 mm 8 x 8 mm</p>				<p>21* 22* 23* 24* 25* 26*</p>

R302, R302 Plus, R402**, R402 VV**, CL 40**

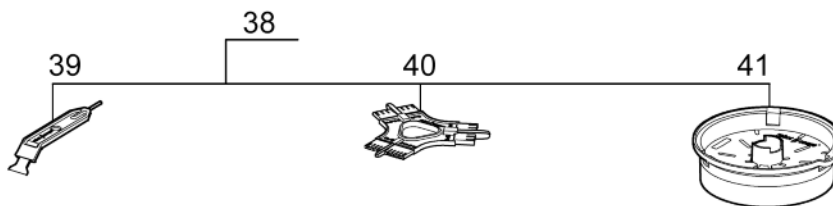
EQUIPEMENT MACEDOINE / DICING KIT

777 140

		8x8x8 mm	10x10x10 mm	12x12x12 mm
	A	27*	28*	29*
	B	30	31	32
	C	33	34	35
	D	36	36	36
	E	37	37	37

D-CLEAN KIT

777 145



EQUIPEMENT FRITES / FRENCH FRIES KIT

777 150

		8x8 mm	10x10 mm
	D	36	36
	F	42*	43*
	G	44	45
	H	46	47
	I	48	49

ACCESSOIRES / ACCESSORIES



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1*	*27 051	EMINCEUR 1 mm	SLICER 1 mm
2*	*27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
3*	*27 086	EMINCEUR 3 mm	SLICER 3 mm
4*	*27 566	EMINCEUR 4 mm	SLICER 4 mm
5*	*27 087	EMINCEUR 5 mm	SLICER 5 mm
6*	*27 786	EMINCEUR 6 mm	SLICER 6 mm
7*	*27 621	POMPE ONDULEES 2 mm	RIPPLE CUT 2 mm
8*	*27 588	RAPEUR 1,5 mm	GRATER 1,5 mm
9*	*27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
10*	*27 511	RAPEUR 3 mm	GRATER 3 mm
11*	*27 046	RAPEUR 6 mm	GRATER 6 mm
12*	*27 632	RAPEUR 9 mm	GRATER 9 mm
13*	*27 764	PARMESAN	PARMESAN
14*	*27 191	POMME DE TERRE	POTATOES
15*	*27 078	RADIS 0,7 mm	RADISH 0,7 mm
16*	*27 079	RADIS 1 mm	RADISH 1 mm
17*	*27 130	RADIS 1,3 mm	RADISH 1,3 mm
18*	*27 148	RAPEUR 1,5 mm POUR CL40	GRATER 1,5 mm FOR CL40
19*	*27 149	RAPEUR 2 mm POUR CL40	GRATER 2 mm FOR CL40
20*	*27 150	RAPEUR 3 mm POUR CL40	GRATER 3 mm FOR CL40
21*	*27 599	BATONNET 2X2 mm	JULIENNE 2X2 mm
22*	*27 080	BATONNET 2X4 mm	JULIENNE 2X4 mm
23*	*27 081	BATONNET 2X6 mm	JULIENNE 2X6 mm
24*	*27 047	BATONNET 4X4 mm	JULIENNE 4X4 mm
25*	*27 610	BATONNET 6X6 mm	JULIENNE 6X6 mm
26*	*27 048	BATONNET 8X8 mm	JULIENNE 8X8 mm
27*	*27 113	EQUIPEMENT MACEDOINE 8X8 mm	DICING KIT 8X8 mm
28*	*27 114	EQUIPEMENT MACEDOINE 10X10 mm	DICING KIT 10X10 mm
29*	*27 298	EQUIPEMENT MACEDOINE 12X12 mm	DICING KIT 12X12 mm
30	29 333	EMINCEUR MACEDOINE 8 mm	DICING SLICER 8 mm
31	29 334	EMINCEUR MACEDOINE 10 mm	DICING SLICER 10 mm
32	39 284	EMINCEUR MACEDOINE 12 mm	DICING SLICER 12 mm
33	102 064	GRILLE MACEDOINE 8 mm	DICING GRID 8 mm
34	102 065	GRILLE MACEDOINE 10 mm	DICING GRID 10 mm
35	105 226	GRILLE MACEDOINE 12 mm	DICING GRID 12 mm
36	39 933	ENSEMBLE VIS DE BLOCAGE	LOCKING SCREW ASSEMBLY
37	39 935	ENSEMBLE LAME + VIS	BLADE + SCREWS ASSEMBLY
38	39 881	D-CLEAN KIT	D-CLEANING KIT
39	39 883	OUTIL RACLEUR	SCRAPER TOOL
40	39 882	OUTIL DE NETTOYAGE	CLEANING TOOL
41	39 884	SUPPORT GRILLE	GRID HOLDER
42*	*27 116	EQUIPEMENT FRITES 8 mm	FRENCH FRIES KIT 8 mm
43*	*27 117	EQUIPEMENT FRITES 10 mm	FRENCH FRIES KIT 10 mm
44	29 343	EMINCEUR FRITES 8 mm	FRENCH FRIES SLICER 8 mm
45	29 344	EMINCEUR FRITES 10 mm	FRENCH FRIES SLICER 10 mm
46	102 066	GRILLE FRITES 8 mm	FRENCH FRIES GRID 8 mm
47	102 067	GRILLE FRITES 10 mm	FRENCH FRIES GRID 10 mm
48	39 936	ENSEMBLE LAME + VIS	BLADE + SCREWS ASSEMBLY
49	39 937	ENSEMBLE LAME + VIS	BLADE + SCREWS ASSEMBLY
50*	*27 019	CASIER DE RANGEMENT 6 DISQUES	STORAGE LOCKER 6 DISC
51	502 579	PIERRE A AFFUTER	HONING STONE