robot coupe®





CL 50 E • CL 50 Ultra E

robot coupe®

CE

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Erklærer, at maskinerne specificeret med typebetegnelsen ovenfor overholder:

- De væsentlige krav i følgende europæiske direktiver og al national lovgivning til gennemførelse heraf:
  - Maskindirektiv 2006/42/EF,
  - Lavspændingsdirektiv 2014/35/EF,
  - Direktiv om elekAtromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EF,
  - Forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer,
  - Forordning (EF) nr. 10/2011 om plastmaterialer og -genstande bestemt til kontakt med fødevarer,
  - Direktiv om begrænsning af anvendelsen af farlige stoffer (RoHS) 2002/95/EF,
  - Direktiv «WEEE» 2012/19/EF.

- Bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder ogstandarder for sikkerheds- og hygiejnekrav:
  - EN ISO 12100 - 2010: maskinsikkerhed – generelle principper for projektering, konstruktion og udformning,
  - EN 60204-1 - 2006: maskinsikkerhed – elektrisk udstyr på maskiner,
  - EN 12852: foodprocessorer og blendere,
  - EN 1678- 1998: snittemaskiner til grøntsager,
  - EN 454 + A1 2010-02: røremaskiner,
  - EN 12853: håndbetjente blendere og piskere (stavblendere),
  - EN 14655: skiveskæringsmaskiner til baguetter,
  - EN 13208: grønsagsskrællere,
  - EN 13621: salattørrere,
  - EN 60529-2000: beskyttelsesgrad:
    - IP 55 for de elektriske betjeningsanordningers vedkommende,
    - IP 34 for maskinernes vedkommende.

Montceau en Bourgogne, den 4. marts 2016

Alain NODET
Industridirektør

Robot-Coupe SNC - 12 avenue du Maréchal Leclerc – BP 134 – 71305 Montceau en Bourgogne Cedex - France

OVERSIGT

GARANTI/REKLAMATIONSRET

VIGTIGE ADVARSLER

LÆR DEN NYE
CL 50 • CL 50 Ultra Version E
FOOD-PROCESSOR AT KENDE

IGANGSÆTNING AF MASKINENS
- Elektrisk tilslutning

SAMLING

ANVENDELSE OG
VALG AF JERN

RENGØRING

VEDLIGEHOLDELSE
- Knive, Blade og rivejern

TEKNISKE SPECIFIKATIONER
- Vægt
- Dimensioner
- Arbejdshøjde
- Støjniveauel
- Elektriske data

SIKKERHED

STANDARDER

TEKNISKE DATA
- Oversigtstegninger
- Elektriske diagrammer

BEGRÆNSET REKLAMATIONSRET OVER FOR ROBOT-COUPE S.N.C.

Der ydes et års garanti på ROBOT-COUPE-maskinen fra købsdatoen. Garantien gælder for den oprindelige køber og kun, hvis maskinen er købt, dos. forhandleren eller importøren.

Hvis ROBOT-COUPE-maskinen er indkøbt hos en forhandler, er det forhandlerens garanti, der er gældende (i så fald kontrolleres garantibetingelserne med forhandleren).

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPE S.N.C. omfatter kun materiale- og/eller fabriksmontagefejl.

REKLAMATIONSRETTEN OVER FOR ROBOT-COUPE S.N.C. DÆKKER IKKE:

1 - Beskadigelse af udstyret på grund af forkert anvendelse eller anvendelse til andre formål end dem, maskinen er beregnet til, beskadigelse fordi den er faldet på gulvet, eller lignende beskadigelser, som skyldes eller er opstået efter manglende overholdelse af anvisninger og forskrifter (forkert samling, fejl i funktionen, forkert rengøring og/eller vedligeholdelse, uhensigtsmæssig placering m.v.).

2 - Arbejdstid til skærpning og/eller dele til udskiftning af de forskellige elementer til samling af kniven, knivblade, som er blevet sløve, ødelagte eller slidte efter kortere eller længere tids brug, der anses for normal eller uforholdsmæssig.

3 - Dele og/eller arbejdstid til udskiftning eller reparation af knivblade, knive, overflader, beslag eller plettet, ridset, ødelagt, bulet eller misfarvet tilbehør.

4 - Enhver ændring, tilføjelse eller reparation, som ikke er udført af fagfolk eller af virksomheden autoriserede personer.

5 - Transport af maskinen til service, vedligeholdelse eller reparation.

6 - Arbejdsløn til montering eller afprøvning af nye dele eller tilbehør (f.eks. skåle, jern, knivblade, beslag), som udskiftes efter ønske.

7 - Omkostninger i forbindelse med ændring af omdrejningsretning på trefasemotorer (installatøren har ansvaret).

8 - TRANSPORTSKADER. Synlige eller skjulte skader/fejl er transportfirmaets ansvar. Kunden skal give transportfirmaet og afsenderen besked herom straks ved varens ankomst, eller så snart fejlen/skaden opdages i tilfælde af skjulte fejl.
AL ORIGINALEMBALLAGE SAMT KARTON SKAL GEMMES og forevises ved transportfirmaets besigtigelse.

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPE S.N.C. omfatter kun udskiftning af defekte dele eller maskiner: ROBOT-COUPE S.N.C. og firmaets datterselskaber eller tilknyttede virksomheder, forhandlere, agenter, bestyrere, medarbejdere eller forsikringsselskaber kan ikke gøres ansvarlige for indirekte skader, tab eller udgifter i forbindelse med apparatet eller på grund af, at det er umuligt at anvende.

VIGTIGE ADVARSLER

! VIGTIGT
GEM DENNE VEJLEDNING

! VIGTIGT. For at forebygge uheld (kortslutninger, personskader osv.) og formindske de materielle skader på grund af forkert anvendelse af maskinen anbefales det at læse følgende anvisninger omhyggeligt og følge dem nøje. Læs betjeningsanvisningerne, som vil hjælpe med at lære maskinen at kende og dermed sikre, at den bliver anvendt korrekt. Hele vejledningen læses igennem og skal læses af alle, der kan få brug for at skulle betjene maskinen.

UDPAKNING

• Fjern forsigtigt maskinen fra indpakningen, og tag alle æsker og pakker med udstyr og tilbehør ud.

• ADVARSEL: Imellem værktøjet findes knive og snittejern, der er meget skarpe.

PLACERING AF MASKINEN

• Det anbefales at installere maskinen på et stabilt og solidt underlag.

TILSLUTNING

• Kontroller altid at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på motorens mærkeskilt, samt at installationen kan klare maskinens strømforbrug.

• Maskinen skal altid have jordledning.

• Ved trefasemaskiner sikres, at værktøjet drejer mod uret.

HÅNTERING

• Vær altid forsigtig ved håndtering af knive og jern: De er meget skarpe.

SAMLING

• Følg de forskellige monteringsprocedurer (se side 72), og kontroller, at alt tilbehør er korrekt placeret.

BRUG

• Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

• Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.

• Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.

• Overbelast ikke maskinen.

• Lad aldrig maskinen arbejde uden produkt.

RENGØRING

• Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden rengøring af maskinen.

• Rengør altid maskinen og dens tilbehør straks efter brug.

• Dyp ikke motorenheden i vand.

• Til aluminiumsdele anvendes opvaskemiddel specielt beregnet til aluminium.

• Til plasticdele må der ikke anvendes for stærkt alkaliske opvaskemidler (med for høj soda- eller ammoniakkoncentration).

• Robot-Coupe kan under ingen omstændigheder holdes ansvarlig for brugerens manglende overholdelse af de grundliggende regler for rengøring og hygiejne.

VEDLIGEHOLDELSE

• Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden nogen form for indgreb på elektriske dele.

• Efterse regelmæssigt pakninger og tætningsringe, og kontroller, at sikkerhedsanordningerne er i forsvarlig stand.

• Det er især vigtigt at vedligeholde og kontrollere tilbehør og værktøj, da visse ingredienser indeholder ætsende stoffer (citronsyre…)

• Maskinen må ikke benyttes, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis maskinen ikke fungerer rigtigt eller er beskadiget på nogen måde

• Kontakt serviceafdelingen i tilfælde af fejl eller uregelmæssigheder.

LÆR DEN NYE CL 50 E • CL 50 Ultra E FOOD PROCESSOR AT KENDE

CL 50/CL 50 Ultra er perfekt indrettet til professionelle behov. Ved brugen vil man gradvis opdage, at den kan udføre en hvilken som helst opgave.

Skålen er i metal og motorblokken i rustfrit stål for CL 50 Ultras vedkommende og i polykarbonat for CL 50s vedkommende

Dens talrige funktioner vil åbne døren for en helt ny kulinarisk verden.Takket være dens enkle design, kan alle dele, der kræver regelmæssig vedligeholdelse eller rengøring, monteres og fjernes med et enkelt greb.

For at forenkle betjeningen yderligere giver denne manual en oversigt over alle de forskellige monterings-operationer.

Denne manual indeholder vigtige informationer, der skal hjælpe brugeren med at få mest muligt ud af CL 50/CL 50 Ultra-food-processoren.

Derfor anbefales det at læse den omhyggeligt inden maskinen tages i brug. Der er også medtaget nogle en-kelte eksempler, der skal hjælpe brugeren med at lære den nye maskine at kende og værdsætte dens talrige fordele.

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

• ELEKTRISK TILSLUTNING

Kontroller inden maskinen tilsluttes, at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på dens typeskilt.

O B S !

DENNE MASKINE SKAL UBETINGET TILSLUTTES ET STIK MED JORDFORBINDELSE (RISIKO FOR ELEKTRISK STØD).

Enfaset CL 50 E /CL 50 Ultra E

Leveres med forskellige motortyper :

1 x 230 V/50 Hz
1 x 115 V/60 Hz
1 x 220 V/60 Hz

Maskinen er forsynet med enfasestik på netledningen.

Trefaset CL 50 E /CL 50 Ultra E

CL 50/CL 50 Ultra leveres med forskellige motortyper:

3 x 400 V/50 Hz
3 x 220 V/60 Hz
3 x 380 V/60 Hz

Maskinen leveres uden netstik, og el-kablet skal så monteres med et stik, der passer til forholdene. Kablet har fire ledninger, heraf en jordledning og tre faseledninger.

Ved tilslutning til et firbenet stik:

1) Den gul-grønne jordledning forbindes på jordstikbenet.
2) De tre andre ledninger forbindes på de øvrige stikben.

Ved tilslutning til et fembenet stik skal det midterste ben i stikket ikke anvendes, da ROBOT-COUPE-maskinen ikke behøver nulleder.

Derefter startes den tomme maskine for at kontrollere, om kniven nu også drejer mod uret.

På motorblokken vises knivens omdrejningsretning med en rød pil.

Hvis kniven drejer med uret, byttes om på to af ledningerne:

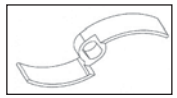
DEN GUL/GRØNNE JORDLEDNING MÅ IKKE AFBRYDES.

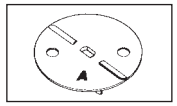
Enten ombyttes : ❶ og ❷
❶ og ❸ eller
❷ og ❸

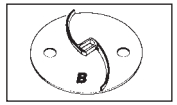
SAMLING

1) Med motorenheden fremad placeres slyngpladen i bunden af skålen.









Slyngindsats, som udelukkende er beregnet til finsnitning eller -hakning af f.eks. kål, selleri, gulerødder, ost.

Side A opad (lav ribbe opad) til alle grønsager eller citrusfrugter, der kræver forsigtig håndtering (tomater, svampe).

Side B opad (høj ribbe opad) til alle andre typer af frugt og grønt.

2) Monter det valgte jern :



a) **Ved valg af rive-, snitte- eller julienne-jern:**

Sæt jernet på motoraksen. Drej det med uret for at sikre, at det er korrekt placeret.

b) **Ved valg af skæresæt til terninger:**

dvs. terningsindsats og specielt snittejern.

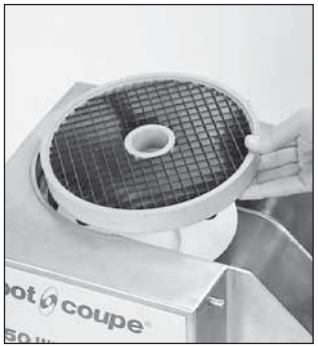
Følgende snittejern og terningsindsatser kan kombineres:

terningsindsats / snittejern	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 grå felter svarer til kombinationer, der kan leveres efter ønske.

Terningsindsatsen anbringes i grønsagsprocessorskålen.

Tappen på indsatsen skal gå ind i hakket i motorblokken.





Derefter monteres det tilsvarende snittejern (med lige skæreblad), som drejes med uret, til det sidder korrekt.

c) **Hvis skæresættet til pommes frites skal bruges:**

Dette sæt omfatter en pommes frites-indsats og et specielt pommes frites-snittejern.

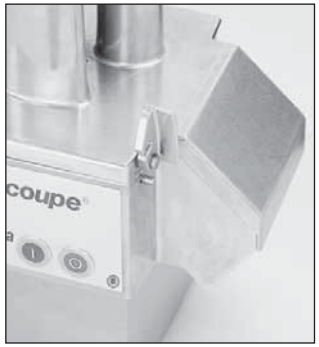
Placer indsatsen skålen. Kontroller, at den er korrekt monteret med skærebladet placeret ved udløbet.





Monter herefter det tilhørende snittejern, og drej med uret for at kontrollere, om det er placeret korrekt.

3) Placer maskinens overdel over motorakslen. sikringskrogen bør nu vende imod brugeren på højre side.







4) Skyd hængselstiften på plads bag på motorenheden, og lås låget fast på motorblokken ved hjælp af sikringskrogen.

UDSKIFTNING AF VÆRKTØJ:

1) Med motorenheden vendt imod brugeren frigøres, med højre hånd, sikringskrogen, der fast-holder maskinens overdel til motorenheden.



Sving overdelen bagover, så skålen frigøres.

2) Afmonter værktøjet ved at løfte det nedefra ved akslen, og drej det om nødvendigt mod uret for at frigøre det.

Efter brug af terningstilbehør tilrådes det at fjerne terningsindsats + snittejern samlet. De er lettere afmontere, når slyngpladen drejes rundt.

3) Ved montering af udstyr til skæring af terninger må det anbefales først at rengøre indersiden af skålen med en fugtig klud eller svamp, specielt den del hvorpå terningsindsatsen skal monteres.

Der skal altid anvendes en helt ren terningsindsats.

Hvis der skal snittes bløde produkter efter hårde produkter, skal terningsindsatsen først rengøres grundigt.

4) Monter slyngpladen og det nye værktøj som anvist under "Samling", punkt 1) og 2).

5) Luk maskinens låg, og lås den til motorenheden ved hjælp af sikringskrogen.

ANVENDELSE OG VALG AF JERN

Grønsags-processorens overdel består af to tragte:

- **en stor tragt** til snitning af grønsager som kål, selleri o.l.
- **en rørtragt** til lange grønsager giver perfekt præcision. Skærekvaliteten er optimal, når rørtragten anvendes som styr.

ANVENDELSE AF DEN STORE TRAGT

- Nedstopperen fjernes, og tragtindgangen gøres fri.
- Alt efter anvendelsen kan den løse skillevæg monteres, den hjælper med at lægge produkterne i lag (kartofler, gulerødder, tomater m.v.), så de ikke bliver ødelagt af røreværket.
- Grønsagerne fyldes i helt op til kanten.
- Nedstopperen sættes i igen, så den flugter med tragten.
- Nedstopperen trykkes ned, men uden at presse, den skal blot føre grønsagerne ned og ikke mase dem. Nedtrykningen afhænger af den pågældende grønsag og snitning/rivning, men hvis der trykkes for kraftigt, risikerer maskinen at bliver overbelastet.
- Ved snitning af kål anbefales det at dele kålhovedet i to og fjerne stokken for at undgå unødvendige belastninger og sikre et bedre slutresultat.

ANVENDELSE AF RØRTRAGTEN

Grønsagerne fyldes i tragten helt op til kanten. Nedstopperen trykkes ned og holdes nedtrykket, til alle grønsagerne er snittet.

Grønsagerne skal altid trykkes ned med nedstopperen for at få så pænt et snit som muligt.

SNITTEJERN	
S 0,8	kål
S 1	gulerod / kål / agurk / løg / potato / porre
S 2 / S 3	citron / gulerod / svamp / kål / potato / agurk / squash / løg / porre / peberfrugt
S 4 / S 5	aubergine / rødbede / gulerod /svamp / agurk / peberfrugt / radise / hovedsalat / potato / porre / tomat
S 8 / S 10	aubergine / potato / squash / gulerod
S 14	potato / squash / gulerod

BØLGESNITTEJERN	
B 2	rødbede / potato / gulerod / squash
B 3	rødbede / potato / gulerod / squash
B 5	rødbede / potato / gulerod / squash

RIVEJERN			
R 1,5	rodselleri / ost	R 7	kål / ost
R 2	gulerod / rodselleri / ost	R 9	kål / ost
R 3	gulerod	**Parmesan**/chokolade	
R 5	kål / ost	**Radise**	

JULIENNEJERN	
J 2x2	gulerod / rodselleri / potato
J 2x4	gulerod / rødbede / squash / potato
J 2x6	gulerod / rødbede / squash / potato
J 4x4	aubergine / rødbedet / squash / potato
J 6x6	aubergine / rødbede / rodselleri / squash / potato
J 8x8	rodselleri / potato

TERNINGSINDSATS	
T 5x5	gulerod / squash / agurk / rodselleri
T 8x8	potato / gulerod / squash / rødbede/majroe
T 10x10	potato / gulerod / squash / rødbede/majroe / løg / æbler
T 14x14	potato / gulerod / squash / rødbede/majroe
T 20x20	potato / gulerod / squash / ananas/majroe
T 25x25	potato / squash / majroe / æbler / melon / vandmel

POMMES FRITES-VÆRKTØJ	
P 8x8	potato
P 10x10	potato

RENGØRING

⚠ ! A D V A R S E L

Som en sikkerhedsforanstaltning tilrådes det altid at trække maskinstikket ud af stikkontakten, inden rengøringen påbegyndes (risiko for elektrisk stød).

Når overdelen af maskinen er fjernet, udtages skærejernet og herefter eventuelt indsatsen og slyngpladen.

Opvaskemaskiner bør undgås, af hensyn til aluminiums-delene, der ellers bliver plettede. Det anbefales i stedet at rengøre maskinen med håndkraft ved hjælp af almindeligt opvaskemiddel.

Hvis maskinen rengøres i en opvaskemaskine, anbefales det at anvende et vaskemiddel, der er specielt beregnet til aluminium.

Placer aldrig motorenheden i vand. Rens den med en fugtig klud eller svamp.

⚠ V I G T I G T !

Vær opmærksom på, om opvaskemidlet er egnet til plasticdele. Visse plasticmaterialer kan nemlig slet ikke tåle for stærkt alkaliske opvaskemidler (f.eks. med for høj soda- eller ammoniakkoncentration) og vil hurtigt blive ødelagt.

VEDLIGEHOLDELSE

• KNIVE, BLADE OG RIVEJERN

Knivene på snittejernene, bladene på juliennejernene og rivejernene er alle udsat for slitage og må af og til udskiftes for at sikre den høje skære kvalitet.

Pakningen kan let udskiftes, uden at motoren skal afmonteres, så det tilrådes ofte at se efter, at den er i forsvarlig stand.

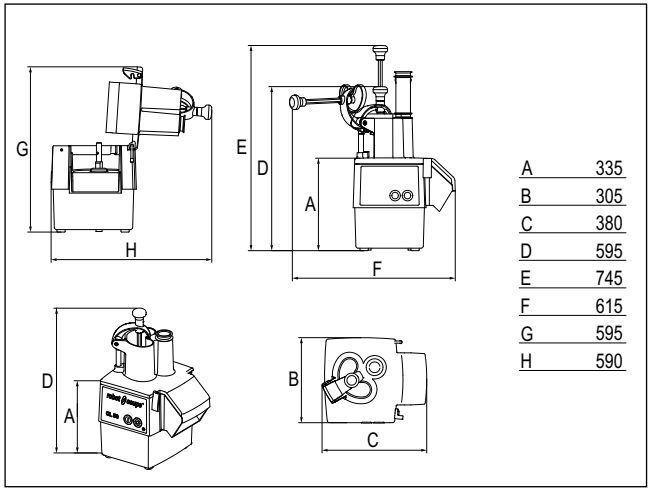
TEKNISKE SPECIFIKATIONER

• VÆGT

	Netto	Brutto
CL 50/CL 50 Ultra komplet	15 kg	18 kg
Et skærejern (gennemsnit)	0,5 kg	0,6 kg

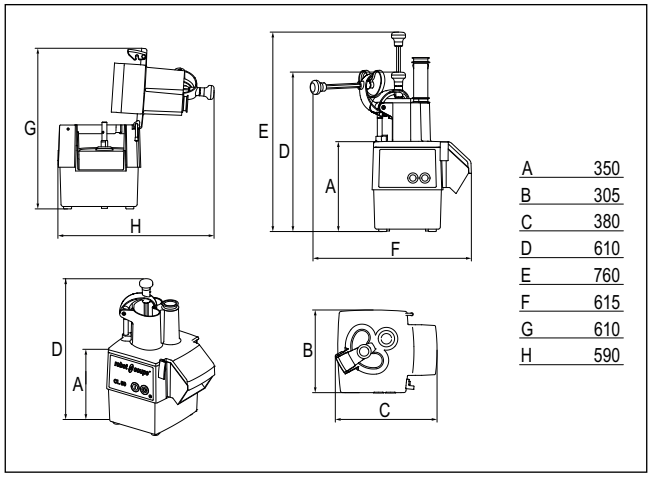
•DIMENSIONER (i mm)

CL 50



A	335
B	305
C	380
D	595
E	745
F	615
G	595
H	590

CL 50 Ultra



A	350
B	305
C	380
D	610
E	760
F	615
G	610
H	590

• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at placere CL 50/CL 50 Ultra på et stabilt underlag, således at overkanten af den store indfødningstragt befinder sig i en højde på 1,20 - 1,30 m.

• STØJNIVEAU

Det ækvivalente vedvarende lydtryksniveau er mindre end 70 dB(A), når CL 50/CL 50 Ultra arbejder ubelastet.

• ELEKTRISKE DATA

Enfasemaskine

Motor	Hastighed (o/min)	Effektforbrug (A)
230 V/50Hz	375	5,7
240 V/50Hz	375	5,4
115 V/60Hz	450	12
220 V/60Hz	450	5,7

Trefasemaskine

Motor	Hastighed (o/min)	Effektforbrug (A)
400 V/50Hz	375	1,7
220 V/60Hz	450	3,7
380 V/60Hz	450	2,1

Trefasemaskine med to hastigheder

Motor	Hastighed (o/min)	Effektforbrug (A)
400 V/50Hz	375 / 750	1,8 / 2,1

- Effekten fremgår af mærkepladen.

SIKKERHED

CL 50/CL 50 Ultra er udrustet med et magnetisk sikkerhedssystem, der standser motoren, så snart den store tragt eller låget åbnes, hvorved enhver adgang til skæreværktøjet for-hindres, når dette er i bevægelse.

Motoren standser, så snart låget åbnes.

Luk låget og lås det fast for at starte maskinen igen.

Yderligere er lukkemekanismen udstyret med en sikker-hedsanordning, der forhindrer maskinen i at blive brugt, hvis låget ikke er korrekt placeret.

⚠ O B S !

Rive-og snittejernene skal håndteres forsigtigt, da de er meget skarpe.

CL 50/CL 50 Ultra er udstyret med en **termosikring**, som automatisk standser motoren, hvis maskinen arbejder for længe eller bliver overbelastet.

Hvis dette sker, skal maskinen have tid til at køle helt af, inden den startes igen.

H U S K

Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.

Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.

Overbelast ikke maskinen.

Lad aldrig maskinen arbejde uden produkt.

STANDARDER

Se overensstemmelseserklæringen side 2.