

# robot coupe®

New  
Register  
your product  
on line



**CL 55 E**



www.robot-coupe.com

- Fr** Enregistrez votre produit en ligne
- Eng** Register your product online
- D** Registrieren Sie Ihr Produkt online
- Nl** Registreer uw product online
- Es** Registre su producto en línea
- It** Registra il prodotto online
- Po** Registe o seu produto online.
- Sw** Registrera din produkt online
- Ru** Зарегистрировать онлайн ваш продукт
- Pl** Rejestracja produktu on-line
- Cz** Zaregistrujte svůj výrobek online

The screenshot shows the 'Support' section of the Robot-Coupe website. At the top, there is a navigation bar with links for 'The company', 'Contact us', 'Restricted Area', and 'Select your country...'. Below this is a secondary navigation bar with 'CATALOG', 'SELECTION GUIDE', 'LEAFLETS', 'VIDEOS', 'OUR RECIPE', and 'SUPPORT' (the latter is circled). A search bar is also present. The main content area is titled 'Support' and is divided into two columns. The left column is titled 'Register your Product on line' and contains the text: 'Thank you for registering online your Robot-Coupe product guarantee. This should only take a few minutes. To register your product you will need: - Product serial number - Purchase date'. At the bottom of this column is a button labeled 'Register my product now' (circled). The right column is titled 'Access the Robot-Coupe after-sales service' and contains a 'robot coupe Authentication' form. The form has a heading 'Bienvenue sur le site SAV de Robot-Coupe' and a language selection dropdown. Below that are fields for 'Identifiant \*', 'Mot de passe \*', 'Mot de passe perdu', and 'Email \*'. At the bottom of the form is a link: 'Pour nous contacter > utilisez notre formulaire de contact'. At the bottom of the right column is a button labeled 'Access the Robot-Coupe after-sales service'.

robot coupe®

## FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Försäkran om att apparater med beteckning enligt ovan, stämmer överens med och uppfyller:

- Huvudsakliga krav enligt följande europeiska direktiv samt motsvarande nationella regelverk:
  - Direktiv 2006/42/EG – "Maskineri",
  - Direktiv 2014/35/EU – "Lågspänning",
  - Direktiv 2014/30/EU – "Elektromagnetisk kompatibilitet",
  - Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel,
  - Europeiska unionens förordning (EU) nr 10/2011 om material och produkter i plast avsedda att komma i kontakt med livsmedel,
  - Europaparlamentets och rådets direktiv 2011/65/EU av den 8 juni 2011 om begränsning av användning av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning Text av betydelse för EES,
  - Direktiv 2012/19/EU "WEEE".
- Krav enligt europeisk harmoniserad standard samt standard för specifikation av hygien- och säkerhetskrav:

- EN ISO 12100 - 2010: Maskinsäkerhet – Generella principer för design
- EN 60204-1 -2006: Maskinsäkerhet – Maskiners elektriska utrustning
- EN 12852: Matberedare och blandare
- EN 1678-1998: Grönsaksskärare
- EN 454 + A1 2010-02: Blandare-mixers
- EN 12853: Handburna blandare och vispar (stavmixers)
- EN 14655: Brödsnivare
- EN 13208: Maskiner för beredning av grönsaker
- EN 13621: Salladslungor
- EN 60529-2000: Skyddsklassning
  - IP 55 för elektriska kontroller
  - IP 34 för maskiner.

Montceau en Bourgogne, den 9 mars 2017

Alain NODET  
Industriansvarig direktör



# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

## ■ GARANTI

## ■ VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

## ■ GRATULERAR TILL DIN NYA GRÖNSAKSSKÄRARE CL 55

## ■ MASKINENS IDRIFTSÄTTNING

- Elanslutning

## ■ MATARÖPPNINGAR OCH VERKTYG

- Mataröppning med arm
- Mataröppning med tubrör
- Automatisk mataröppning

## ■ PLACERING AV SKIVOR OCH VERKTYG

## ■ PLACERING AV INMATARNA

## ■ SKIVBYTE

## ■ VAL AV SKIVOR

## ■ RENGÖRING

## ■ UNDERHÅLL

- Packning
- Knivblad och kammar
- Rivskivor

## ■ TEKNISKA DATA

- Vikt
- Dimensioner
- Arbetshöjd
- Bullernivå
- Elektriska data

## ■ SÄKERHET

## ■ NORMER

## ■ TEKNISKA DATA

- Sprängskisser
- El- och kabeldragningschema

# ROBOT-COUPE S.N.C. BEGRÄNSAD GARANTI

**ROBOT-COUPE maskiner garanteras ett år fr.o.m. inköpsdatum. Garantin gäller den ursprungliga inköparen och tillämpas enbart om inköpet gjorts direkt hos ROBOT-COUPE S.N.C.**

**Om du köpt din ROBOT-COUPE via en återförsäljare gäller dennes garanti (se i så fall över garantivillkoren tillsammans med återförsäljaren).**

**ROBOT-COUPE S.N.C. garanti begränsas till material- och/eller monteringsfel.**

## **FÖLJANDE PUNKTER TÄCKS INTE AV ROBOT-COUPE S.N.C. GARANTI:**

**1** - Materialfel som orsakats av felaktig eller olämplig användning eller genom att maskinen fallit ned, eller fel som orsakats av felaktig tillämpning av bruksanvisningarna (felaktig montering, misstag vid driften, olämplig rengöring och/eller olämpligt underhåll, olämplig placering...).

**2** - Arbetskostnader för att slipa delar och/eller för att byta ut knivtillsatsens olika detaljer om knivbladen blivit slöa, skadats eller slitits efter en viss användningstid som kan betraktas som normal eller överdrivet lång.

**3** - Delar och/eller arbetskostnader för att byta ut eller reparera knivblad, knivtillsatser, ytor, fästen eller tillbehör med fläckar, repor, bucklor eller missfärgning.

**4** - Förändringar, tillägg eller reparationer som utförs av icke fackmän eller av en tredje part som ej godkänts av företaget.

**5** - Maskinens transport till kundtjänst.

**6** - Arbetskostnader för att installera och testa de nya delarna eller tillbehören (exempelvis bunkar, skivor, knivblad, fästen) vid byte utan verkligt behov.

**7** - Kostnader för att ändra rotationsriktningen på trefas elmotorer (installatören ansvarar för detta).

**8** - Transportskador. Synliga eller dolda fel faller under transportörens ansvar. Kunden bör informera såväl transportör som avsändare vid varornas ankomst eller så snart felet upptäcks om det rör sig om ett dolt fel. Spara alltid kartonger och originalförpackningar för inspektion.

ROBOT-COUPE S.N.C. garanti begränsas till utbyte av felaktiga delar eller maskiner: ROBOT-COUPE S.N.C., dess filialer och koncernbolag, distributörer, agenter, föreståndare, anställda eller försäkringsbolag ansvarar inte för skador, förluster eller utgifter som är indirekt knutna till maskinen eller omöjligheten att använda denna.

# 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. Våra produkter är avsedda för professionellt bruk och får under inga omständigheter användas av barn.

## 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 citrönsyra).
- Kör aldrig apparaten om sladden eller uttaget skadats, om apparaten fungerar dåligt eller om den skadats på något annat vis.
- Kontakta kundtjänst om du konstaterat något fel.

## GRATULERAR TILL DIN NYA GRÖNSAKSSKÄRARE CL 55

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

CL 55 har utrustats med ett brett urval skiv- och gallertillsatser med mycket hög precision för att skära, vågtanda, riva, skära i stavar, 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 55.

**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



**OBSERVERA!**

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

### • ELANSLUTNING

Kontrollera att elnätet motsvarar de krav som anges på maskinens märkskylt innan du ansluter maskinen.

### • CL 55 Trefas

ROBOT COUPE har utrustat CL 55 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 är 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 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:

❶ och ❷

❶ och ❸

❷ och ❸

### • CL 55 Enfas

ROBOT COUPE har utrustat CL 55 med olika motortyper:

230 V / 50 Hz / 1 som lämpar sig för spänningar från 220 till 240 V.

115 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

Maskinen levereras med en enfass stickkontakt på nätsladden.

## 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.



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 **urgröpare** 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 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 :

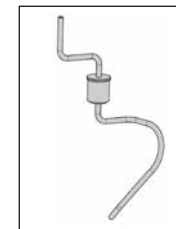
- skärning av långa grönsaker (använd i stället tubröret),
- större produkter som p.g.a. sin storlek inte kan matas ned (använd i stället den armförsedda mataröppningen).

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).

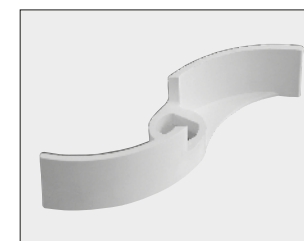


Veven klarar av att lossa större grönsaker som eventuellt fastnat.

## PLACERING AV SKIVOR OCH VERKTYG

### 2 utmatarverktyg:

CL 55 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.



1) 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.





## 2 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.



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



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

### b) Du har valt en tärningstillsats:

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

Skivorna kan monteras med ett tärningsgaller i följande kombinationer:

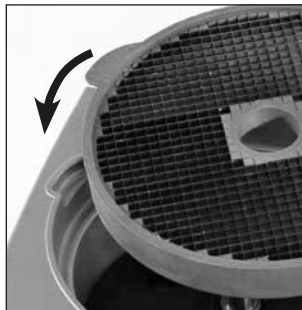
Tärningsgaller \ Tärningsskiva	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

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.



### 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).

### 3 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).

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



**2** 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.

### • MATARÖPPNING MED TUBRÖR

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



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



### • AUTOMATISK MATARÖPPNING

**1** och **2** Samma tillvägagångssätt som för den armförsedda mataröppningen.

**3** Skruva fast blandaren på motoraxeln.



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

**5** Sätt gängjärnshållaren i de avsedda utrymmena på motorblockets bakre del. Lås sedan locket på motorblocket med hjälp av fästbygeln.





⑥ Placera nu matarskivan på fästet.

## BYTA SKIVA

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

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

### ② 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 7	kål / ost
R 2	morötter / selleri / ost	R 9	kål / ost
R 3	morötter	<b>Parmesan</b> / choklad	
R 5	kål / ost	<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 försiktighetsskäl 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

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.

### • KNIVBLAD OCH KAMMAR

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

### • RIVSKIVOR

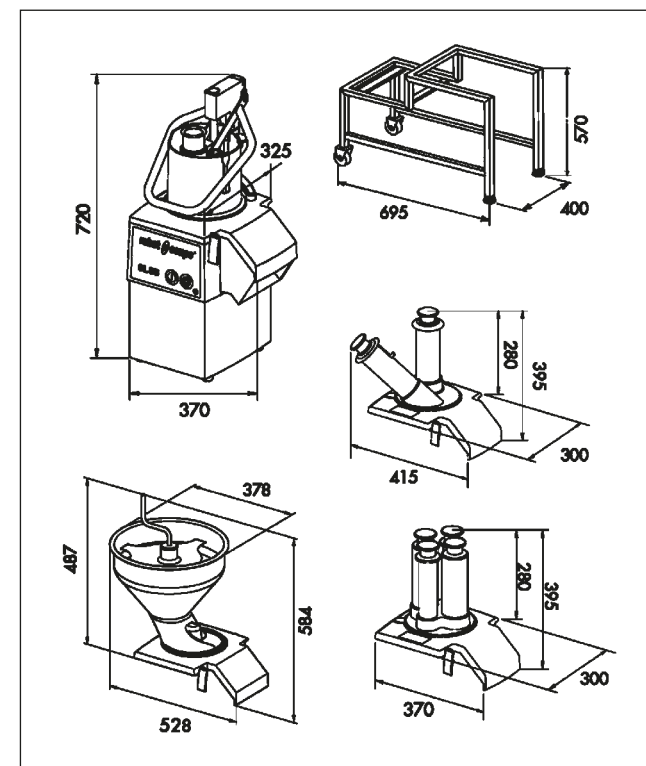
Rivskivorna förändras med tiden. Vi rekommenderar dig att regelbundet byta ut dem för bästa skärnitt.

## TEKNISKA DATA

### • VIKT

	netto	förpackad
CL 55 utan sockel	27 kg	33 kg
Motorblock	18 kg	19 kg
M. arm	9 kg	14 kg
M. med tubrör	8,5 kg	10,5 kg
Automatisk M.	6 kg	7 kg
Sockel	8 kg	10 kg
Skiva	0,5 kg	0,6 kg

### • DIMENSIONER (mm)



## • ARBETSHÖJD

Arbets höjd CL 55 är monterad på en rostfri sockel. Apparaten bör placeras på en stabil yta, men ingen särskild arbets höjd rekommenderas eftersom det rör sig om en golvmaskin.

## • BULLERNIVÅ

Kontinuerlig bullernivå vid tomkörning av grönsaksskäraren CL 55 ligger under 70 dB (A).

## • ELEKTRISKA DATA

CL 55 trefas bi-varvtal

Motors	Varvtal (v/min)	Strömstyrka (A)
400 V/50Hz	375/750	2,0/2,7
220 V/60Hz	450/900	3,8/5,3
380 V/60Hz	450/900	2,0/2,7

CL 55 enfas

Motors	Varvtal (v/min)	Strömstyrka (A)
230 V/50Hz	375	4,8
240 V/50Hz	375	4,9
120 V/60Hz	450	9,5
220 V/60Hz	450	4,9

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

## SÄKERHET



### OBSERVERA!

Skivorna är mycket vassa - hantera dem försiktigt.

CL 55 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.

CL 55 enfas 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 säkerhetssystemet.

Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.

Lägg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.

Överbelasta inte maskinen.

Låt aldrig maskinen gå tom.

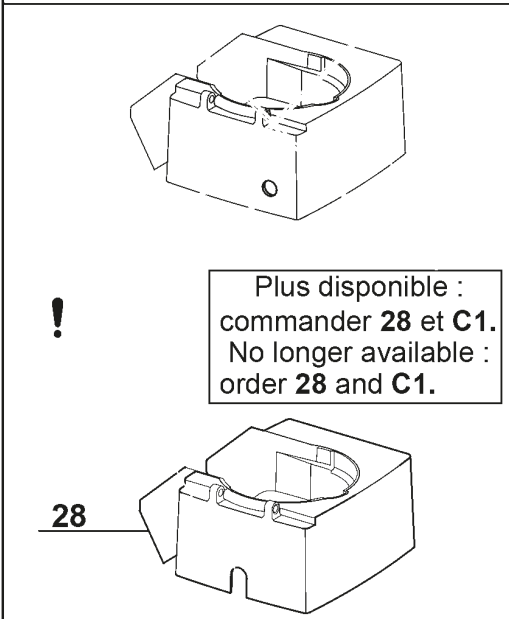
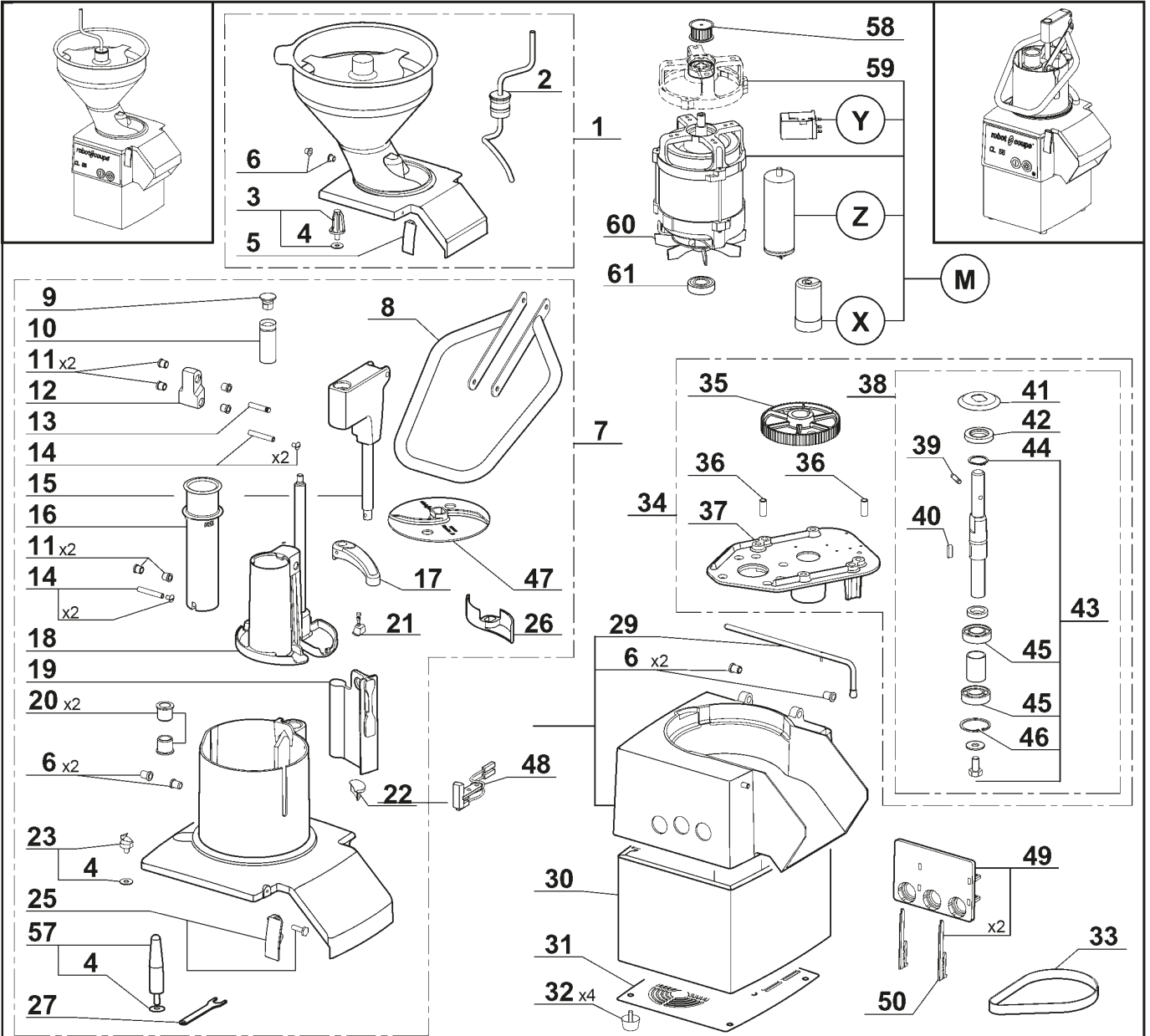
## NORMER

Se försäkran om överenskommelse på sidan 3.

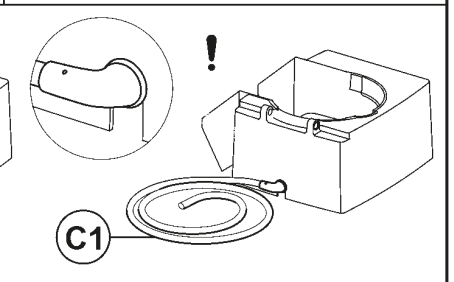
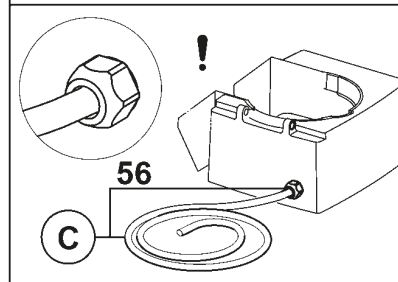
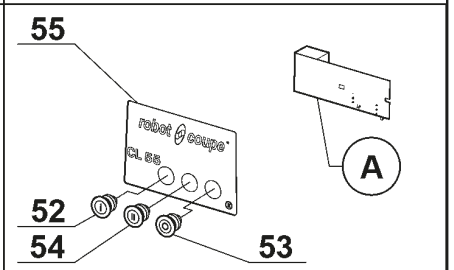
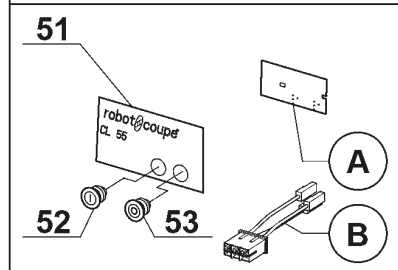
**robot@coupe®**

**CL 55 E**

N° de série / Serial number  
- 457 - - - - -



Pour modèle 1 vitesse (2 boutons). For 1 speed model (2 knobs).  
Pour modèle 2 vitesses "2V" (3 boutons). For 2 speeds model "2V" (3 knobs).



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	28 170	GOULOTTE AUTOMATIQUE	AUTOMATIC FEED HEAD
2	101 589	MANIVELLE	CRANK
3	117 777	AGITATEUR	AGITATOR ASSEMBLY
4	117 200	RONDELLE ANTI FRICTION	NO FRICTION WASHER
5	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH ASSEMBLY
6	39 705	BAGUES EPAULEES (QTÉ = 2)	SHOULDERED RINGS (QTY = 2)
7	39 673	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
8	39 661	POIGNEE	HANDLE
9	39 663	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
10	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
11	39 664	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
12	39 665	BIELLETTE ARRIERE	BACK TIEROD
13	39 666	AXE PIVOT 8x40 MOL	AXLE 8x40
14	39 667	AXE PIVOT 8x50	AXLE 8x50
15	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
16	39 662	POUSSOIR CAROTTE	CARROTS PUSHER
17	39 671	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
18	39 669	POUSSOIR LEGUME MONTEE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
19	39 660	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
20	39 670	PALIER EPAULE 15x25 (Qté=2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (Qty=2)
21	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
22	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
23	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
26	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE DEVICE
27	118 436	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH
28	39 706	ENSEMBLE CUVE	BOWL ASSEMBLY
29	100 703	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN
30	117 791	CAPOT INOX	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE
31	117 687	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
32	500 247	PIED (Qté=1)	FOOT (Qty=1)
33	507 341	COURROIE HTD 450-5Mx15	BELT HTD 450-5Mx15
34	39 674	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT ASSEMBLY
35	105 529	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
36	510 218	DOUILLE ELASTIQUE	LOCKING PIN
37	105 531	SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT
38	39 675	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
39	110 308	GOUPILLE ENTRAINEMENT	DRIVING PIN
40	203 015	CLAVETTE 6X6X20	KEY 6X6X20
41	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
42	501 678	BAGUE ETANCH 25x42x7	SHAFT SEAL 25X42X7
43	39 709	ENSEMBLE ROULEMENTS	BALL BEARINGS ASSEMBLY
44	203 068	CIRCLIPS EXT 25	C-RING (25)
45	510 217	ROULEMENT 6004 2RS	BALL BEARING 6004 2RS
46	203 206	CIRCLIPS INT 42	C-RING (42)
47	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
48	29 451	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
49	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
50	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
51	403 996	PLAQUE FRONTALE CL55E (1 VITESSE)	FRONT PLATE CL55E (1 SPEED)
52	502 170	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
53	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
54	503 268	BOUTON VERT II	GREEN KNOB II
55	403 992	PLAQUE FRONTALE CL55E 2V	FRONT PLATE CL55E 2V
56	515 515	PRESSE ETOUPE	POWER CORD STRAIN RELIEF
57	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
58	29 530	ENS. POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
59	106 268	ROULEMENT SUPERIEUR (avec flasque)	UPPER BALL BEARING (with braket)
60	104 925	VENTILATEUR	FAN
61	501 270	ROULEMENT	BALL BEARING

Index	Désignation	Description
<b>A</b>	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
<b>B</b>	FAISCEAU DE CONNEXION MOTEUR	MOTOR WIRING HARNESS
<b>C</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>C1</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR
<b>X</b>	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
<b>Y</b>	RELAIS	RELAY
<b>Z</b>	CONDENSATEUR PERMANENT	PERMANENT CAPACITOR

Type	Voltage	A	B	C	C1	M	X	Y	Z	
T01	400/50/3 2V	106 250S	X	39 141	39 314	303 250	X	X	X	
T02	380/60/3 2V					303 251				
T03	220/60/3 2V					303 252				
T04	230/50/1	102 481S	X	39 957	39 699	303 234	502 474	504 127	502 473	
T05	230/50/1 ZAF			39 600	39 601					
T06	240/50/1 UK			39 138	39 312					
T07	240/50/1 Aust			39 139	39 444					
T08	220/60/1			39 957	39 699	303 235			502 474	504 127
T09	220/60/1 BRA	102 485	39 602	39 604						
T10	220/60/1 SAU	102 481S	39 138	39 312	303 236	501 599	501 683	507 502		
T11	120/60/1	39 140	39 313							

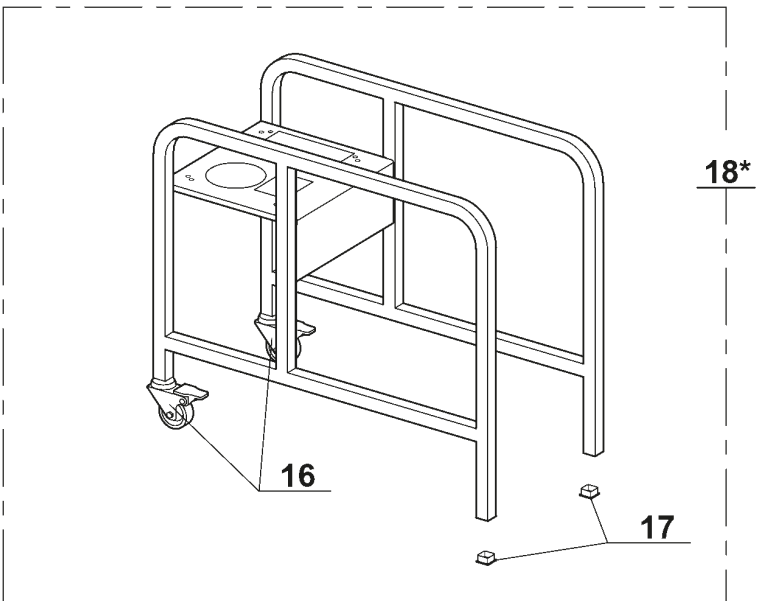
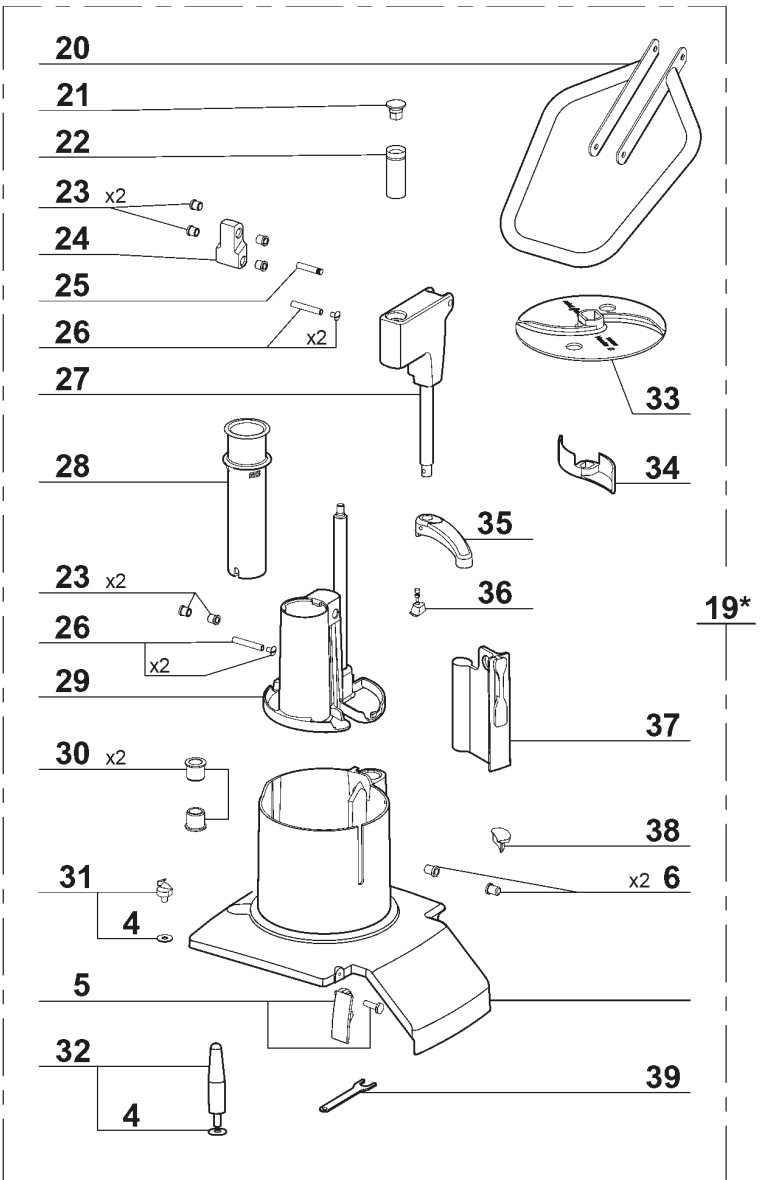
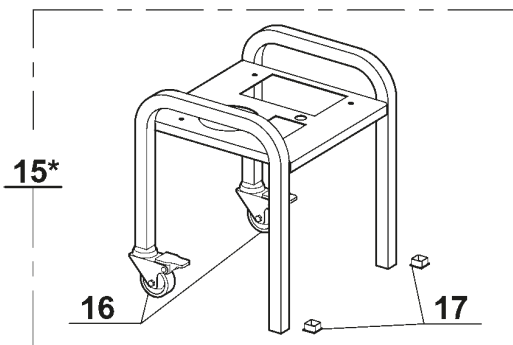
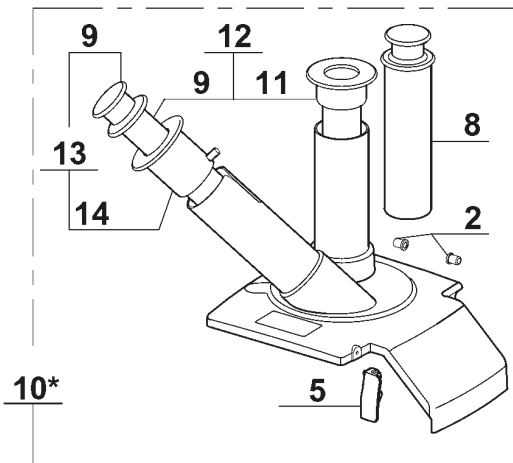
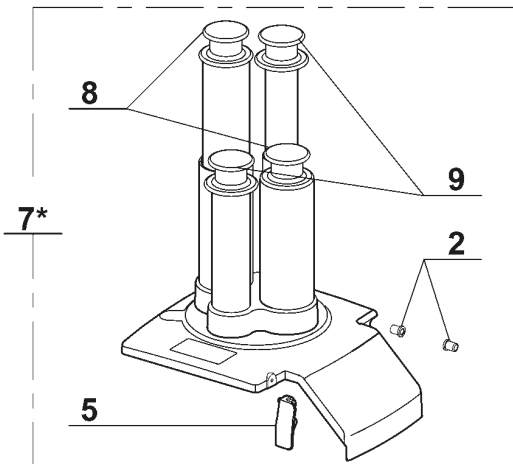
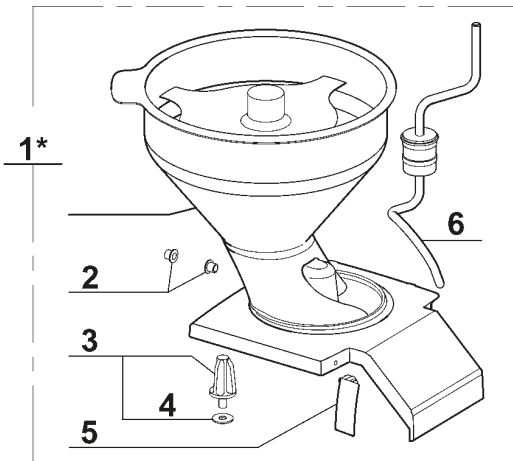
**Exemple de recherche :** Vous avez acheté un CL55 E dont la référence est : 2 211.

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 T01), puis dans le tableau précédent, lire les références des pièces sur la ligne correspondante à ce "Type".

**Research example :** You have bought a CL55 E whose reference is : 2 211.

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 T01), then in the above table, read the part numbers in the line corresponding to this "Type".

Type	Voltage	Machines							
T01	400/50/3 2V	2 210	2 211	2 212	2 213	2 214	2 215	2 216	2 217
		2 218	2 219	2 220	2 221	2 222	2 223	2 224	2 225
T02	380/60/3 2V	2 226	2 227	2 228	2 229	2 230	2 231		
T03	220/60/3 2V	2 232	2 233	2 234	2 280	2 235	2 236		
T04	230/50/1	2 243	2 244	2 245	2 246	2 247	2 248		
T05	230/50/1 ZAF	2 249							
T06	240/50/1 UK	2 250	2 073	2 252	2 253	2 254	2 255		
T07	240/50/1 Aust	2 256	2 257	2 258	2 259	2 260	2 261		
T08	220/60/1	2 262	2 263	2 264	2 265	2 266	2 267		
T09	220/60/1 BRA	2 268	2 269	2 270	2 271				
T10	220/60/1 SAU	2 272	2 284						
T11	120/60/1	2 274	2 275	2 276	2 277	2 278	2 279		



<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1*	<b>28 170</b>	GOULOTTE AUTOMATIQUE	AUTOMATIC FEED HEAD
2	<b>39 705</b>	ENS. BAGUES EPAULEES (Qte=2)	SHOULDERED RING ASSEMBLY
3	<b>117 777</b>	AGITATEUR	AGITATOR
4	<b>117 200</b>	RONDELLE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION WASHER
5	<b>29 501</b>	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	LID LATCH ASSEMBLY
6	<b>101 589</b>	MANIVELLE	CRANK
7*	<b>28 161</b>	GOULOTTE 4 TUBES DROITS	FEED HEAD 4 HOLE TUBES
8	<b>101 538</b>	POUSSOIR D70	PUSHER D70
9	<b>101 539</b>	POUSSOIR D50	PUSHER D50
10*	<b>28 155</b>	GOULOTTE TUBE INCLINE	BIAIS FEED HEAD
11	<b>101 535</b>	INSERT DROIT D50	STRAIGHT INSERT D50
12	<b>39 090</b>	ENS. INSERT DROIT D50	STRAIGHT INSERT D50 ASSEMBLY
13	<b>39 091</b>	ENS. INSERT INCLINE D50	BIAIS INSERT D50 ASSEMBLY
14	<b>101 537</b>	INSERT INCLINE D50	BIAIS INSERT D50
15*	<b>27 246</b>	SOCLE MACHINE INOX	ST. STEEL MACHINE STAND
16	<b>504 266</b>	ROULETTE FREIN D60	BRAKE ROLLER D60
17	<b>504 268</b>	TAMPON PLASTIQUE 25x25	PLASTIC BUFFER 25X25
18*	<b>27 023</b>	SOCLE INOX	ST. STEEL MOVABLE STAND
19*	<b>39 673</b>	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
20	<b>39 661</b>	POIGNEE CL52E	HANDLE CL52E
21	<b>39 663</b>	BUTEE DE POUSSOIR	PUSHER ABUTMENT
22	<b>39 672</b>	BAGUE DE GLISSEMENT	RING OF SLIDING
23	<b>39 664</b>	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
24	<b>39 665</b>	BIELLETTTE ARRIERE	BACK TIEROD
25	<b>39 666</b>	AXE PIVOT 8x40 MOL	AXLE 8x40
26	<b>39 667</b>	AXE PIVOT 8x50 (Qté=2)	AXLE 8x50 (Qty=2)
27	<b>39 668</b>	GUIDE POUSSOIR MONTE	PUSHER GUIDE ASSEMBLY
28	<b>39 662</b>	POUSSOIR CAROTTE	CARROTS PUSHER
29	<b>39 669</b>	POUSSOIR LEGUME MONTE	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
30	<b>39 670</b>	PALIER EPAULE 15x25 (Qté=2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (Qty=2)
31	<b>29 692</b>	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
32	<b>29 156</b>	ENS. CONE CHARGEMENT	FEEDING CONE ASSEMBLY
33	<b>102 690</b>	DISQUE EVACUATEUR	DISCHARGE PLATE
34	<b>118 420</b>	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE PADDLE
35	<b>39 671</b>	PORTE AIMANT MONTE	MAGNET HOLDER ASSEMBLY
36	<b>29 706</b>	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUSHER STOP ASSEMBLY
37	<b>39 660</b>	CLOISON AMOVIBLE	REMOVABLE WALL
38	<b>117 321</b>	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
39	<b>118 436</b>	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH

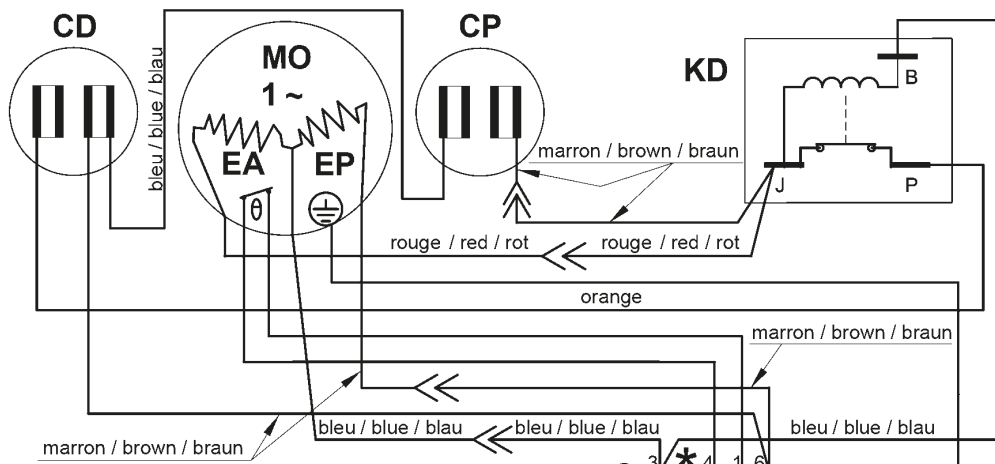
# CL52E - CL55E

100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~


## SCHEMA ELECTRIQUE

## ELECTRIC DIAGRAM

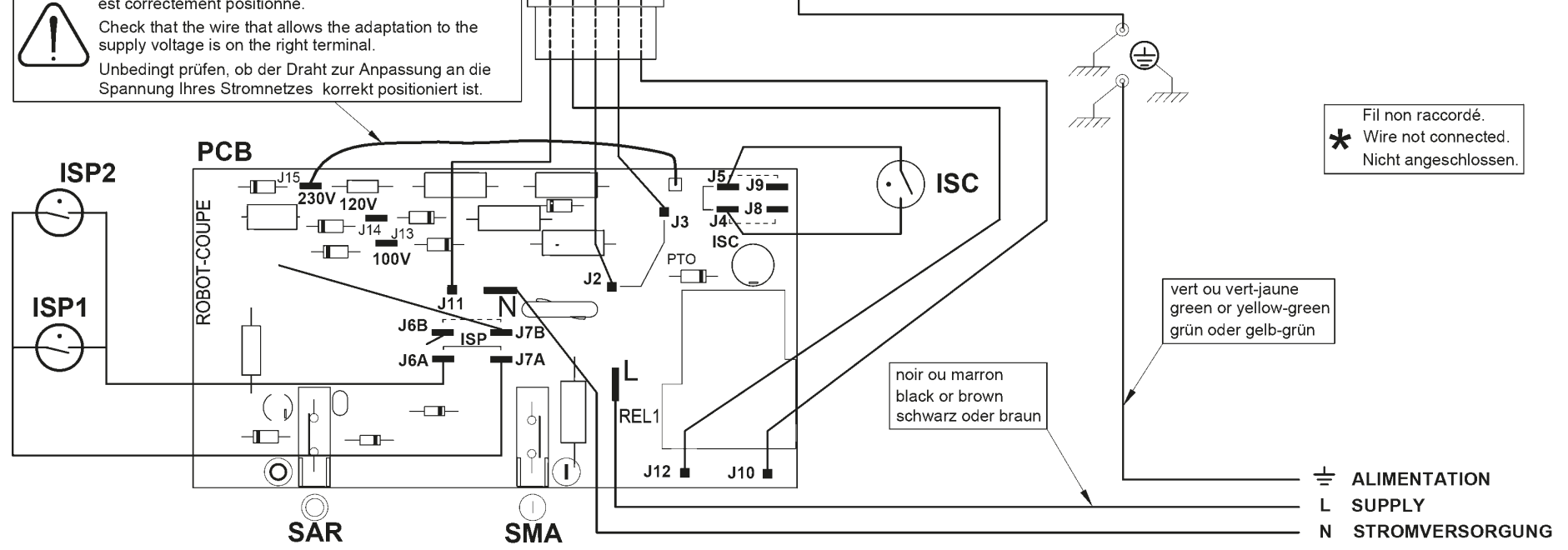
## ELEKTRISCHES SCHALTBILD



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
CD	Condensateur de Démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
CP	Condensateur Permanent	Permanent capacitor	Dauerkondensator
EA	Phase Auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase Principale	Main phase	Hauptphase
ISC	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ISP1	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stößel
ISP2	Interrupteur Sécurité Pousoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitsschalter Stößel Nur CL55E
KD	Relais de Démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de Commande Réf 102481	Control Board # 102481	Steuerkarte 102481
SAR	Bouton Pousoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton Pousoir Marche	On switch	Betriebschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

 Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné.  
 Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal.  
 Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist.

Fil non raccordé.  
 \* Wire not connected.  
 Nicht angeschlossen.



noir ou marron  
 black or brown  
 schwarz oder braun

vert ou vert-jaune  
 green or yellow-green  
 grün oder gelb-grün

# CL50E 2V - CL50E Ultra 2V - CL52E 2V - CL55E 2V

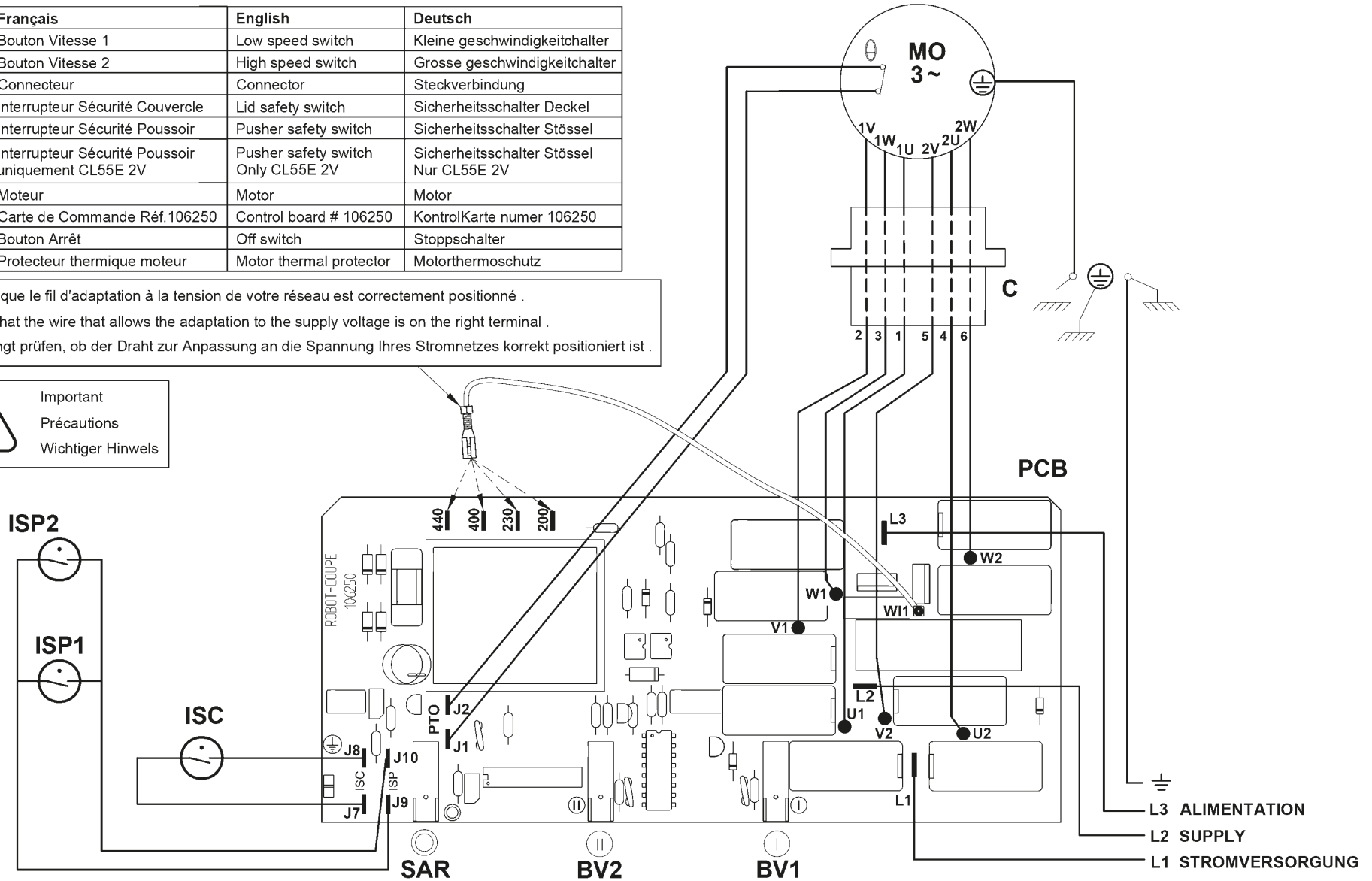
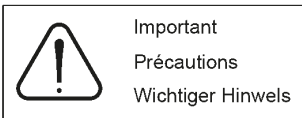
## SCHEMA ELECTRIQUE

400V/50Hz 3~

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
BV1	Bouton Vitesse 1	Low speed switch	Kleine geschwindigkeitshalter
BV2	Bouton Vitesse 2	High speed switch	Grosse geschwindigkeitshalter
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ISC	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Sicherheitsschalter Deckel
ISP1	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
ISP2	Interrupteur Sécurité Pousoir uniquement CL55E 2V	Pusher safety switch Only CL55E 2V	Sicherheitsschalter Stössel Nur CL55E 2V
MO	Moteur	Motor	Motor
PCB	Carte de Commande Réf.106250	Control board # 106250	KontrolKarte numer 106250
SAR	Bouton Arrêt	Off switch	Stoppschalter
⊕	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné .  
 Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal .  
 Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist .



# CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A - CL52E - CL55E

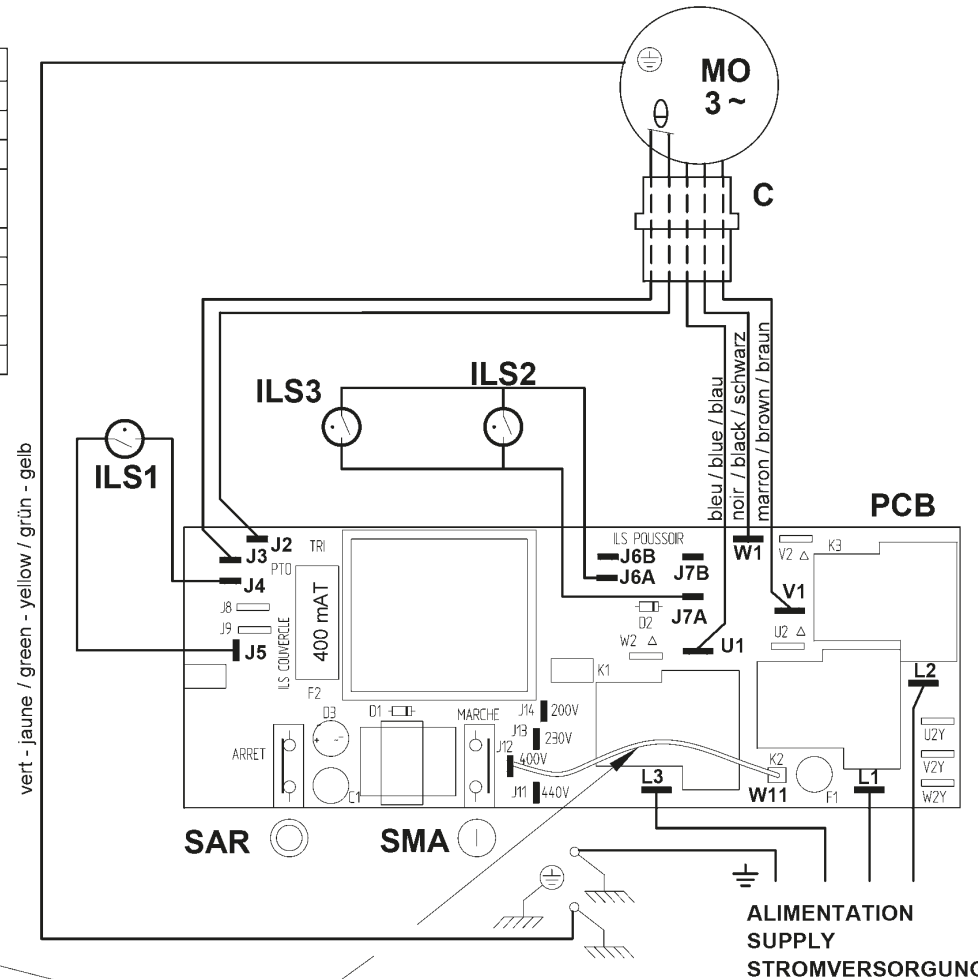
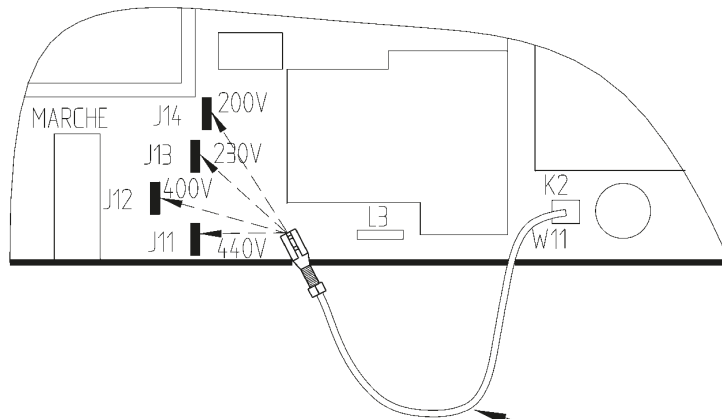
220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz 3 ~

## SCHEMA ELECTRIQUE

## ELECTRIC DIAGRAM

## ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
<b>C</b>	Connecteur	Connector	Steckverbindung
<b>ILS1</b>	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
<b>ILS2</b>	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitschalter Stosel
<b>ILS3</b>	Interrupteur de Sécurité Pousoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitschalter Stosel Nur BloB CL55E
<b>MO</b>	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
<b>PCB</b>	Carte de Commande Réf 102479	Control Board # 102479	komand Kart numer 102479
<b>SAR</b>	Bouton Pousoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
<b>SMA</b>	Bouton Pousoir Marche	On switch	Betriebsschalter
$\theta$	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



vert - jaune / green - yellow / grün - gelb

**Important**  
Précautions  
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).  
Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).  
Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist (Tafelgegenüber).

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (J14)
220 -> 240 V	230 (J13)
380 -> 415 V	400 (J12)
440 V	440 (J11)



**robot coupe**®

**Head Office, French,  
Export and Marketing Department:**

48, rue des Vignerons  
94305 Vincennes Cedex- France  
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26  
Email: international@robot-coupe.com

**Delegación comercial en España:**

Riera Figuera Major, 43  
08304 Mataró (Barcelona)  
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73  
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

**Service Clients Belgique**

26, Rue des Hayettes  
6540 Mont Sainte-Geneviève  
Tél. : (071) 59 32 62  
Fax : (071) 59 36 04  
Email : info@robot-coupe.be

**Robot-Coupe Italia srl**

Via Stelloni Levante 24/a  
40012 Calderara di Reno (BO)  
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12  
Email: info@robot-coupe.it

[www.robot-coupe.com](http://www.robot-coupe.com)