

# *robot coupe*®

Version "C"



**CL 20**

# OVERSIGT

■ GARANTI/REKLAMATIONSRET

■ VIGTIGE ADVARSLER

■ LÆR DEN NYE FOOD-PROCESSOR  
CL 20 Version "C" AT KENDE

■ IGANGSÆTNING AF MASKINEN  
• Elektrisk tilslutning

■ SAMLING

■ ANVENDELSE OG VALG AF JERN

■ RENGØRING

■ TEKNISKE SPECIFIKATIONER

- Vægt
- Dimensioner
- Arbejdshøjde
- Støjniveauet
- Elektriske data

■ SIKKERHED

■ STANDARDER

■ TEKNISKE DATA

- Oversigtstegninger
- Elektriske diagrammer

# BEGRÆNSET REKLAMATIONSRET OVER FOR ROBOT-COUPÉ S.N.C.

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

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

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

## REKLAMATIONSRETEN OVER FOR ROBOT-COUPÉ 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 skærping 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** - Arbejds løn 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-COUPÉ S.N.C. omfatter kun udskiftning af defekte dele eller maskiner: ROBOT-COUPÉ 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.** 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.

## HÅNTERING

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

## SAMLING

- Følg de forskellige monteringsprocedurer (se side 54), 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 omstændig heder holdes ansvarlig for brugerens manglende overholdelse af de grundlæggende 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 FOOD-PROCESSOR CL 20 Version "C" AT KENDE

CL 20 er perfekt indrettet til professionelle behov. Ved brugen vil man gradvis opdage dens utallige muligheder.

Denne model har helt aftageligt grønsagsprocessorudstyr i ABS. Tragtenes nye udformning sikrer et optimalt skære/snitresultat:

- en **D-formet tragt** med en overflade på 104 cm<sup>2</sup>
- en **rørformet tragt** med en diameter på 58 mm

Denne model er forsynet med et **magnetisk Robot-Coupe** patenteret **sikkerhedssystem** samt en motorbremse, der får motoren til at standse, når skålen eller tragten åbnes.

CL 20 har et stort udvalg af indsatser, snitte- og rivejern, som opfylder alle ønsker om forarbejdning af frugt og grønt: snitning, rivning, julienne m.v.

Dens talrige funktioner vil åbne døren til et helt nyt kulinarisk univers.

Takket være et enkelt design kan alle dele, der kræver regelmæssig vedligeholdelse eller rengøring, monteres og fjernes i en håndvending.

De forskellige monteringsfaser er beskrevet trin for trin i denne vejledning for at gøre det så let som muligt for brugeren. Der er lagt særlig vægt på de forskellige årsager til, at motoren standser.

Vejledningen indeholder vigtige informationer, der skal sikre, at brugeren får mest muligt ud af sin nyanskaffede grønsagsprocessor.

**Derfor anbefales det at læse den omhyggeligt, inden maskinen tages i brug.**

Der er også medtaget nogle enkelte 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 typeskiltet.

CL 20 leveres med forskellige motortyper:

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

Maskinen leveres med enfasesik på netledningen.



**O B S !**

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

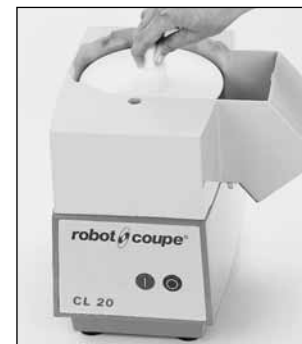
## SAMLING

Grønsagsprocessoren består af to aftagelige dele : En skål og et låg.



1) Med motorenheden set forfra placeres skålen herpå med udløbstragten vendt mod højre.

2) Drej skålen højre om, indtil tappene på motorenheden går ind i hakkene.



den af skålen.

4) Monter på slyngpladen herefter det valgte jern.



3) Sæt den hvide plastic-slyngplade på motor-akslen og kontroller, at den er korrekt placeret i bunden af skålen.



5) Sæt låget på skålen, og drej højre om, til det låser



## ANVENDELSE OG VALG AF JERN

Grønsagsprocessoren CL 20 har to tragte:

- En stor tragt til snitning af f.eks. kål eller selleri.
- En cylindrisk tragt til lange grønsager og til snitning med stor præcision.

Skæreresultatet bliver bedst, når tragten anvendes som styr.

### • BRUG AF DEN STORE TRAGT

- Løft håndtaget, og frigør tragtåbningen.
- Fyld tragten med grønsager.
- Placer håndtaget lige over tragten.
- Pres med håndtaget, start maskinen, og hold trykket indtil tragten er tom.

### • BRUG AF DEN CYLINDRISKE TRAGT

- Fyld tragten med grønsager.
- Pres med nedstopperen, og start maskinen.
- Hold trykket, indtil hele tragtens indhold er skåret op.

#### SNITTEJERN

S1	gulerod / kål / agurk / løg / kartoffel / porre
S2 / S3	citron / gulerod / champignon / kål / kartoffel / agurk / Squash / løg / porre / peberfrugt
S4 / S5	aubergine / rødbede / gulerod / champignon / agurk / peberfrugt / radise / hovedsalat / kartoffel / porre / tomat
S6	aubergine / rødbede / gulerod / champignon / agurk / peberfrugt / radise / hovedsalat / kartoffel

#### BØLGESNITTEJERN

S2	rødbede / kartoffel / gulerod
----	-------------------------------

#### RIVEJERN

R 1,5	selleri / ost	R 9	kål / ost
R 2	gulerod / selleri / ost		Parmesan / chokolade
R 3	gulerod		Radise 0,7 mm
R 5	kål / ost		Radise 1 mm
			Radise 1,3 mm

#### JULIENNEJERN

J 2x2	gulerod / selleri / kartoffel
J 2x4	gulerod / rødbede / squash / kartoffel
J 2x6	gulerod / rødbede / squash / kartoffel
J 4x4	aubergine / rødbede / squash / kartoffel
J 6x6	aubergine / rødbede / selleri / squash / kartoffel
J 8x8	selleri / kartoffel

## RENGØRING



### ! ADVARSEL

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

Grønsagsprocessorens overdel tages af, og derefter fjernes snitte-rivejernet og sidst slyngpladen.

Det frarådes at vaske grønssagsprocessorens overdel i opvaskemaskine, i stedet anbefales vask i hånden med flydende opvaskemiddel.

Motorblokken må aldrig dyppes i vand, den skal rengøres med en fugtig klud eller svamp.



### VIGTIGT

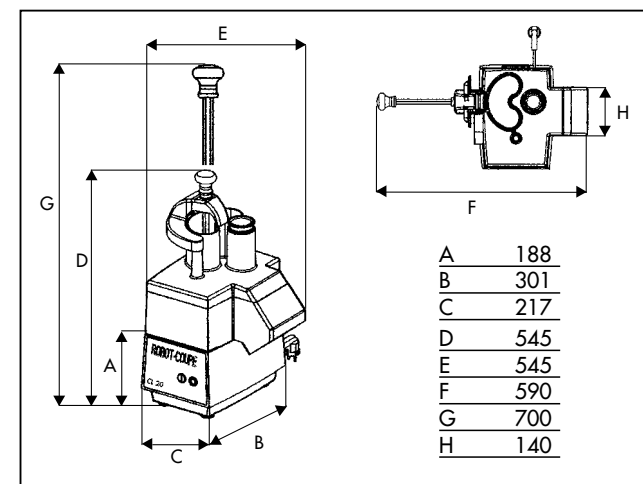
Vær opmærksom på, om opvaskemidlet er egnet til plasticdele. Visse plasticmaterialer kan nemlig slet ikke tåle for stærkt alkaliske opvaskemidler (f.eks. med for høj soda- eller ammoniakkoncentration) og vil hurtigt blive ødelagt.

## TEKNISKE SPECIFIKATIONER

### • VÆGT

	Netto	Brutto
CL 20		
Motorblok	7,1 kg	8,5 kg
Grønsagsprocessor jern	2,8 kg	4,2 kg
	0,5 kg	0,6 kg

### • DIMENSIONER (mm)



### • ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at placere CL 20 på et stabilt underlag med overkanten af den store tragt i en højde på 1,20 til 1,30 m.

### • STØJNIVEAU

Det ækvivalente vedvarende lydtryksniveau er mindre end 70 dB(A), når food-processoren arbejder ubelastet.

## • ELEKTRISKE DATA

Enfasemaskine

Motor	Hastighed (o/min)	Effekt (W)	Strømforbrug (A)
230 V / 50Hz	1500	400	5,7
115 V / 60 Hz	1800	400	12,0
220 V / 60 Hz	1800	400	5,7

## SIKKERHED

**CL 20** er forsynet med et **magnetisk sikkerhedssystem og en motorbremse**. Motoren standser, så snart låget åbnes.

For at sætte maskinen i gang igen, skal låget låses fast, og den grønne knap trykkes ind.



**O B S !**

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



**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.**

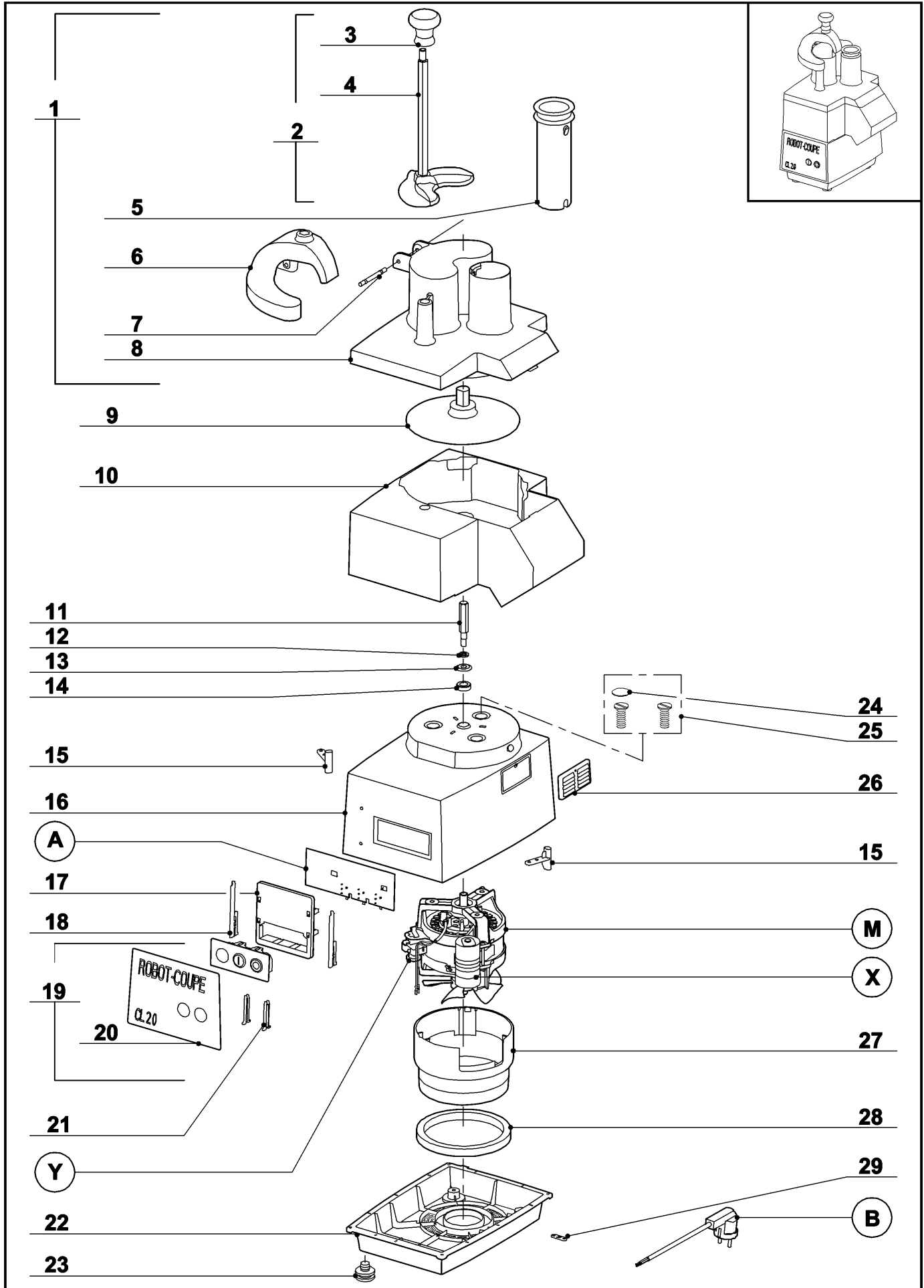
## STANDARDS

MASKINERNE OVERHOLDER :

- Bestemmelserne i følgende europæiske direktiver og tilsvarende nationale love, der omsætter dem i praksis:
  - "Maskin" direktiv 98/37/EØF med senere ændringer,
  - "Svagstrøms" direktiv 73/23/EØF,
  - Direktiv om "elektromagnetisk kompatibilitet" 89/336/EØF,
  - Direktiv om "materialer og elementer beregnet til kontakt med fødevarer" 89/109/EØF,
  - Direktiv "plastmaterialer og -elementer beregnet til kontakt med fødevarer" 90/128/EØF.
- Bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder ifølge kravene om sikkerhed og hygiejne:
  - EN 292-1 og 2: maskinsikkerhed - generelle konstruktionsprincipper,
  - EN 60204-1 (1998): maskinsikkerhed - elektrisk maskinudstyr - generelle regler,
  - For grøntsagsskæremaskiner : EN 1678.

robot coupe®

CL 20 C





<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1	<b>29 922</b>	ENS. COUVERCLE COUPE LEGUMES	/ VEGETABLE LID ASSEMBLY
2	<b>29 880</b>	ENS. POUSSOIR	/ PUSHER ASSEMBLY
3	<b>102 021</b>	POIGNEE FIXE	/ HANDLE KNOB
4	<b>103 703</b>	POUSSOIR LEGUMES	/ VEGETABLE PUSHER
5	<b>118 324</b>	POUSSOIR CAROTTES	/ ROUND PUSHER
6	<b>29 921</b>	GUIDE POUSSOIR	/ PUSHER GUIDE
7	<b>103 540</b>	AXE GUIDE POUSSOIR	/ PUSHER GUIDE SPINDLE
8	<b>103 534</b>	COUVERCLE COUPE LEGUME	/ VEGETABLE SLICER LID E
9	<b>100 954</b>	DISQUE EVACUATEUR	/ SLING PLATE
10	<b>103 728</b>	CUVE COUPE LEGUMES	/ VEGETABLE SLICER BOWL
11	<b>100 082</b>	AXE HEXAG INOX	/ ST.ST.DRIVE SHAFT
12	<b>100 096</b>	RONDELLE CENTRAGE COUTEAUX	/ BLADE CENTRING SPACER
13	<b>100 084</b>	DEFLECTEUR AXE	/ SHAFT DEFLECTOR
14	<b>500 467</b>	BAGUE D'ETANCHEITE	/ MOTOR SEAL
15	<b>29 441</b>	ENS. I.L.S.	/ REED SWITCH
16	<b>29 472</b>	ENS. SUPPORT MOTEUR	/ MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
17	<b>102 911</b>	SUPPORT PLATINE	/ PCB SUPPORT
18	<b>117 703</b>	CLAVETTE FIXE PLATINE	/ PCB KEY
19	<b>29 937</b>	ENS. TABLEAU COMMANDE	/ SWITCH PANNEL ASSEMBLY
20	<b>405 928</b>	PLAQUE FRONTALE	/ FRONT PLATE
21	<b>102 913</b>	CLAVETTE PLASTRON	/ PANEL KEY
22	<b>29 378</b>	ENS. SOCLE	/ BASE ASSEMBLY
23	<b>101 082</b>	PIED	/ FOOT
24	<b>101 754</b>	CAPSULE CACHE VIS	/ BOLT COVER
25	<b>29 298</b>	ENS. VISSERIE SUP MOTEUR	/ SCREW ASSEMBLY
26	<b>125 290</b>	GRILLE VENTILATION INOX	/ VENT COVER
27	<b>117 266</b>	CONDUIT VENTILATION	/ BAFFLE
28	<b>101 099</b>	TAMPON AMORTISSEUR	/ ABSORBER
29	<b>108 515</b>	CAVALIER SERRE CABLE	/ POWER CORD CLIP

<b>A</b>	PLATINE	/	CIRCUIT BOARD
<b>B</b>	CABLE D'ALIMENTATION	/	POWER CORD
<b>M</b>	MOTEUR	/	MOTOR
<b>X</b>	CONDENSATEUR	/	CAPACITOR
<b>Y</b>	RELAIS MOTEUR	/	MOTOR RELAY

Machine	Voltage	A	B	M	X	Y
<b>22 298</b>	<b>220/50/1</b>	<b>103 681</b>	<b>503 473</b>	<b>3 092</b>	<b>600 018</b>	<b>500 289</b>
<b>22 299</b>	<b>240/50/1</b>	<b>103 681</b>	<b>503 473</b>	<b>3 092</b>	<b>600 018</b>	<b>500 289</b>
<b>22 300</b>	<b>115/60/1</b>	<b>103 680</b>	<b>503 477</b>	<b>3 093</b>	<b>603 669</b>	<b>500 296</b>
<b>22 301</b>	<b>220/60/1</b>	<b>103 681</b>	<b>503 473</b>	<b>3 091</b>	<b>603 669</b>	<b>500 289</b>

# CL20 "C" - R301 "C"

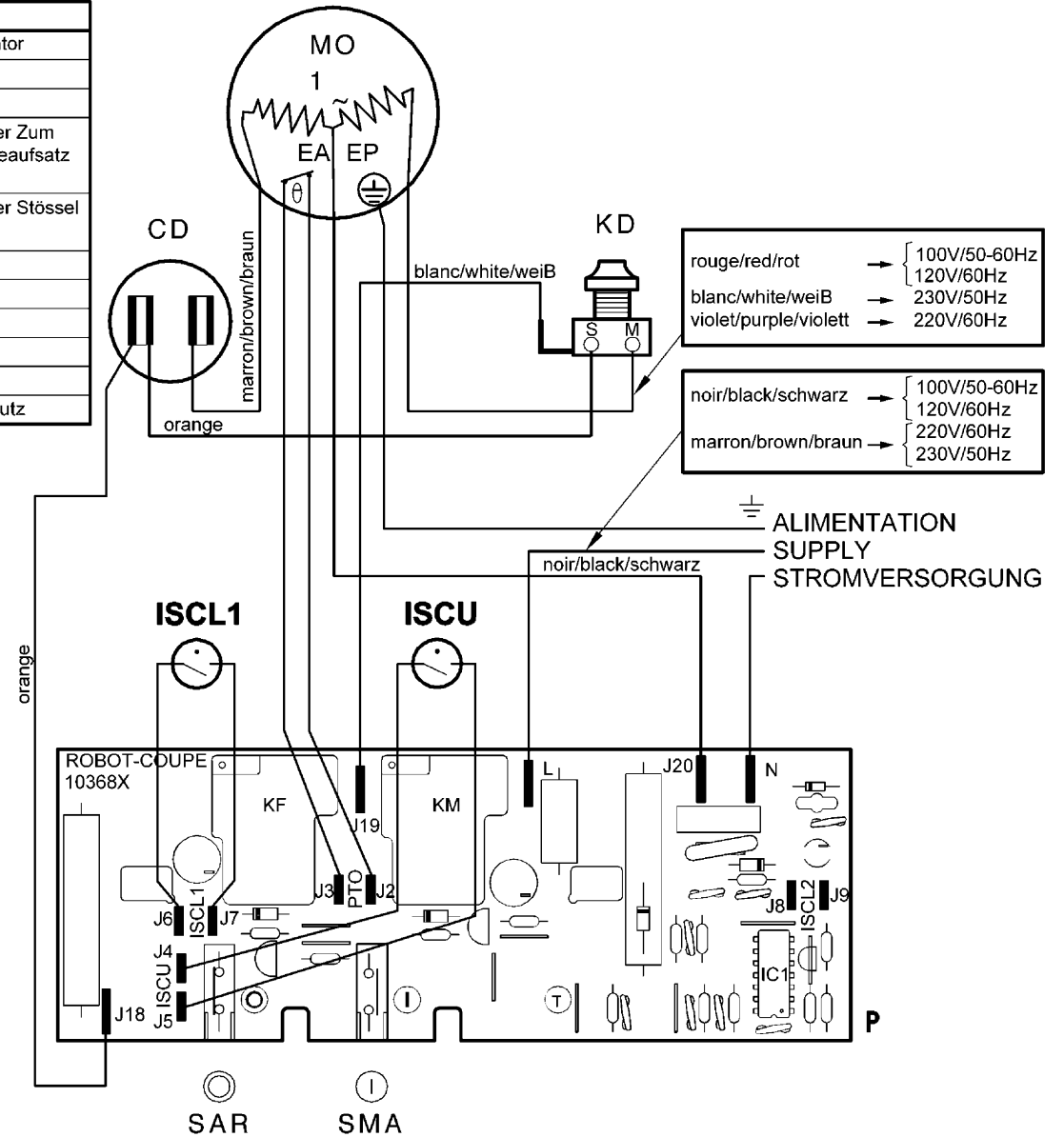
SCHEMA ELECTRIQUE

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

ELEKTRISCHES SCHALTBIKD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ISCL1	Interrupteur sécurité présence COUPE-LEGUMES plastique	Safety switch for plastic vegetables slicer presence	Sicherheitschalter Zum Gemüseschneidaufsatz aus Kunst stoff
ISCU	Interrupteur sécurité COUVERCLE et POUSSOIR	Lid and pusher safety switch	Sicherheitschalter Stössel und Deckel
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
P	Platine	P.C. Board	Platine
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebsschalter
⊕	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

Références platines / P.C. Board reference / Verweis Platine	
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230V/50Hz
103680	103681





**robot coupe**®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUBE S.N.C.

**Administration Commerciale France  
& Service Après-Vente**

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07  
12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134  
71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex  
email : france@robot-coupe.fr

**Agence de Service Après-Vente  
pour la Région Parisienne**

Tél. : 01 43 98 88 15 - Fax : 01 43 74 36 26  
13, rue Clément Viénot  
94305 Vincennes Cedex

MADE IN FRANCE BY ROBOT-COUBE S.N.C.

**Export Department**

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26  
18, rue Clément Viénot - BP 157  
94305 Vincennes Cedex - France  
<http://www.robot-coupe.com> - email : international@robot-coupe.com

**Vi forbeholder os til enhver tid og uden forudgående varsel ret til at ændre maskinens tekniske specifikationer.  
Informationerne i dette dokument er ikke kontraktmæssigt bindende og kan gennemgå ændringer til enhver tid.  
© ROBOT-COUBE S.N.C. forbeholder sig alle rettigheder i alle lande.**