robot coupe®

Version "D"

CL 60 • CL 60 V.V.

OVERSIGT

GARANTI/REKLAMATIONSRET

VIGTIGE ADVARSLER

LÆR DEN NYE GRØNSAGS-PROCESSOR CL 60 • CL 60 V.V. Version "D" AT KENDE

IGANGSÆTNING AF MASKINEN
- Elektrisk tilslutning
- Betjeningspanel

TRAGTE OG TRAGTREDSKABER
- Automatisk fødetragt
- Stangtragt
- Rørtragt
- Styr til frugt eller grønsager

MONTERINGSVEJLEDNING
- Automatisk fødetragt
- Stangtragt
- Rørtragte

ANVENDELSE OG VALG AF JERN

RENGØRING

VEDLIGEHOLDELSE
- Knive, blade og rivejern
- Motorhuspakning

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

SIKKERHED

STANDARDER

CL 60 V.V. VARIABEL HASTIGHED

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 direkte hos ROBOT-COUPE S.N.C.

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 fabriks-montagefejl.

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 88), 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 GRØNSAGS-PROCESSOR CL60 - CL60 V.V. Version "D" AT KENDE

CL 60 er perfekt indrettet til professionelle behov. Ved brugen vil man gradvis opdage, at den kan udføre en hvilken som helst opgave.

CL 60 Version "D" er konstrueret i rustfrit stål (motorblok og automatisk fødetragt helt i rustfrit stål). Den har **2 hastigheder 375 og 750 o/min**. for at opnå skærepræcision og hurtighed.

Den er beregnet til montering med **4 forskellige tragttyper**, således at maskinens produktivitet kan øges, arbejdet bliver lettere for brugeren, og værktøjet kan tilpasses mest hensigtsmæssigt efter den pågældende tilberedning. **Tragtene vippes på linie med motorblokken** og kræver ikke ekstra plads, samtidig med at maskinen bliver mere behagelig at bruge.

CL 60 er forsynet med et stort udvalg af snitte-og rivejern, der kan tilfredsstille selv de mest krævende kokke med hensyn til behandling af frugter og grønsager, d.v.s. snitning, rivning, julienne, udskæring i terninger eller snitning af pommes frites.

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 monteringsoperationer.

Denne manual indeholder vigtige informationer, der skal hjælpe brugeren med at få mest muligt ud af CL 60 food-processoren.

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 dens typeskilt.

⚠ O B S !

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

TREFASET CL 60

CL 60 leveres med forskellige motortyper:

3 x 230 / 400 V med omskiftning / 50 Hz
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 låget 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

ENFASET CL60 V.V. (variabel hastighed)

Denne model har en trefaset 180-260 V/50-60 Hz motor.

Maskinens strømforsyning er dog **enfaset**, da frekvensvariatoren omformer enfasestrømmen til den trefasestrøm, motoren skal bruge.

Maskinen leveres uden netstik, og el-kablet skal så monteres med et stik, der passer til forholdene. Kablet har 3 ledninger, heraf er den ene jordforbindelse og de to andre til fase og nul.

Stikkontakten skal passe til 20 Ampere.

• BETJENINGSPANEL

Stopknap

2 Grønne knapper

Startknap 1. hastighed 375 o/min.

Startknap 2. hastighed 750 o/min.

CL 60 V.V.: Variabel hastighed fra 100 til 1000 o/min.

TRAGTE OG TRAGTREDSKABER

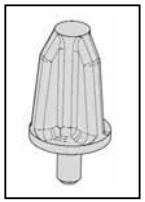
• AUTOMATISK FØDETRAGT

Denne tragt er beregnet til visse opgaver med store mængder og egner sig f.eks. glimrende til at rive gulerødder eller snitte kartofler.

Den egner sig ikke til:

- snitning af lange produkter (rørtragten er beregnet til dette formål).
- tilberedning af større fødevarer, som ikke kan komme ned i tragten (stangtragten er beregnet til dette formål).

Alle former for skæring og snitning kan udføres med denne tragt. Men det tilrådes dog at anvende rør- eller stangtragten til terninger for at undgå for mange uregelmæssige terninger. Denne tragt kan monteres med en tilførselsplade, så maskinen kan fødes kontinuerligt.



Snittejernet fastgøres på motorakslen ved hjælp af **røreværket.** Røreværket styrer også grønsagerne. Det skal altid monteres, når den automatiske fødetragt anvendes.

Håndsvinget bruges til at løsne større stykker, som har sat sig fast.

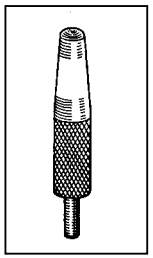
• STANGTRAGT

Stagtragten (**overflade 227 cm²**) er specielt beregnet til forarbejdning af store grønsager, som f.eks. kål, rodselleri, hovedsalat m.v. Den har et **indbygget rør (Ø: 58 mm)** til tilberedning af lange og sarte grønsager.

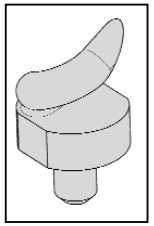
Når CL60 monteres med stangtragt, kan der snittes alle typer grønsager, undtagen lange produkter.

Stangtragtens tilbehør består af to typer redskaber:

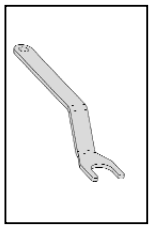
VIGTIGT : Denne tragt **kan ikke anvendes til pommes frites** og således ikke monteres med det tilsvarende tilbehør.



1) **en kegleindsats**, som holder jernet på plads ved tilberedning af alle grønsager undtagen kål.



2) **en kålholder**, som udelukkende anvendes til kål, hvor hele kålhovedet rives eller snittes uden forudgående udskæring i stykker.



Der medleveres et **specialredskab** til **afmontering** af kålholderen.

• RØRTRAGTE

TRAGT MED LIGE RØR

Denne tragt består af to lige rør med diameter 75 mm, en 50 mm indsats og to 50 mm og 70 mm nedstoppere. Rørenes diameter kan reguleres med indsatsen.

Tragten er beregnet til forarbejdning af lange grønsager som f.eks. gulerødder, agurker, porrer osv. eller til produkter, der skal behandles forsigtigt som f.eks. tomater, bananer o.l.

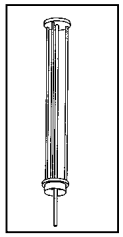
Tragtrørene kan også anvendes som skærestyr ved tilberedninger, som kræver stor præcision for at undgå for mange uregelmæssige snit.

TRAGT MED LIGE OG SKRÅT RØR

Tragtens lige rør anvendes til samme formål som den foregående tragt, men til forskel fra denne har den også har et skråt rør konstrueret specielt til skråskæring.

Ved disse to tragte er det ikke nødvendigt med redskaber til at fastholde rive-snittejernet.

• FRUGT- ELLER GRØNSAGSSTYR

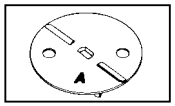


På det lige rør kan der som ekstra tilbehør monteres et frugt- eller grønsagsstyr, der sikrer, at frugten eller grønsagen altid føres ned i samme stilling, så der opnås et optimalt ensartet snitteresultat.

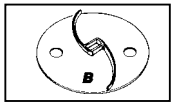
MONTERINGSVEJLEDNING

• AUTOMATISK FØDETRAGT

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



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 frugt og grønt.

2) Monter det valgte jern eller tilbehør:

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

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

b) **Ved valg af udstyr til skæring af terninger:**

Dvs. indsats og specielt snittejern til terninger.

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.

Den valgte terningsindsats placeres. Kontroller, at hakkene i indsatsen har korrekt fat i griberne på motorenheden.

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

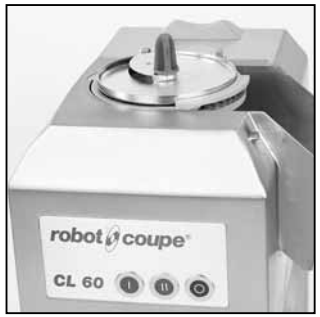
c) **Hvis skæresættet til pommes frites skal bruges:**

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

Placer indsatsen i 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) Skru røreværket på motorakslen.



4) Sæt den automatiske fødetragt på motorblokken, så sikringskrogen sidder foran i højre side.

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

6) Anbring tilførselsbakken på tragten.

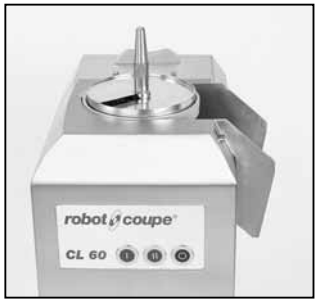
7) Sæt håndsvinget i tragtens midternav, og drej det, til plastdelen er gået ind i navet.

• STANGTRAGT

Der anvendes samme fremgangsmåde ved montering af slyngskive, snitte-, rive- og juliennejern eller terningstilbehør som for den automatiske fødetragt punkt 1 og 2).

VIGTIGT : Denne tragt **kan ikke anvendes til pommes frites** og således ikke monteres med det tilsvarende tilbehør.

3) Skru derefter kegleindsatsen eller kålholderen på motorakslen alt efter hvilken type grønsager, der skal tilberedes. Husk, at keglen egner sig til alle typer grønsager undtagen kål, hvor kåholderen skal bruges.



4) Anbring stangtragten på motorblokken. Sikringskrogen sidder så foran i højre side.

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

• RØRTRAGTE

1) og 2) Der anvendes samme fremgangsmåde som ved den automatiske fødetragt.

3) Sæt den ene af rørtragtene på motorblokken med sikringskrogen fremad i højre side.

4) Skyd hængselstiften på plads bag på motorhuset. Sikringskrogen sidder foran i højre side.

5) Hvis frugt- eller grønsagsstyret anvendes, fjernes eventuelle kerner, og frugterne eller grønsagerne spiddes på metalstangen. Derefter vendes styret, mens den sidste frugt eller grønsag holdes fast med hånden, og styret anbringes på det lige rør eller indsatsen.

UDSKIFTNING AF RIVE- ELLER SNITTEJERN

Det tilrådes at standse maskinen (den røde knap), inden rive- eller snittejernet skiftes.

1) Med motorblokkens forside fremad løsnes aluminiumskrogen med højre hånd. Denne sikringskrog holder tragten fastlåst på motorblokken.

2) a) **med automatisk fødetragt**
Tragten vippes.
b) **med stangtragt**
Stangen løftes op, så skålen er fri. Drej skålen mod venstre, så tragten kan vippes bagud, og skru kegleindsatsen eller kålholderen af. Kålholderen løsnes med det tilhørende afmonteringsredskab.
c) **med rørtragt**
Fjern indsatser og nedstoppere, og løft tragten op, så denne kan vippes bagud og skålen er fri.

3) Rive- eller snittejernet løsnes i kanten og tages op. Ved terningstilbehør tilrådes det at fjerne indsats + jern samtidig. Til sidst tages slyngpladen op ved hjælp af de to huller.
Hvis jernet sidder fast, drejes det en smule mod uret ved hjælp af slyngpladen.

4) Ved terningstilbehør anbefales det at gøre skålen grundigt ren indvendig med en klud eller en fugtig svamp især der, hvor indsatsen skal sidde. Brug altid en helt ren indsats.

5) Derefter monteres slyngplade, snitte-, rive- eller juliennejern eller terningstilbehør som beskrevet i punkt 1) og 2) for den pågældende tragt.

6) Start maskinen igen.

ANVENDELSE OG VALG AF JERN

Et **komplet udvalg af fint afbalancerede skærejern** i trykformet aluminium garanterer perfekt skærekvalitet og giver mulighed for bearbejdning af alle typer af frugt og grønsager, herunder skiveskæring, bølgeskæring, rivning og julienneskæring samt skæring af strimler og terninger eller udskæring af pommes frites.

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

BØLGESNITTEJERN	
B 2	rødbede / kartoffel / gulerod / squash
B 3	rødbede / kartoffel / gulerod / squash
B 5	rødbede / kartoffel / 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 / kartoffel
J 2x4	gulerod / rødbede / squash / kartoffel
J 2x6	gulerod / rødbede / squash / kartoffel
J 4x4	aubergine / rødbedet / squash / kartoffel
J 6x6	aubergine / rødbede / rodselleri / squash / kartoffel
J 8x8	rodselleri / kartoffel

TERNINGSINDSATS	
T 5x5	kartoffel / gulerod / squash
T 8x8	kartoffel / gulerod / squash / rødbede / majroe
T 10x10	kartoffel / gulerod / squash / rødbede / majroe
T 14x14	kartoffel / gulerod / squash / rødbede / majroe
T 20x20	kartoffel / gulerod / squash / rødbede / majroe
T 25x25	kartoffel / gulerod / squash / rødbede / majroe / melon / vandmelon

Skæring af pommes frites med specielt tilbehør, der fås i to dimensioner 8x8 og 10x10 mm, kan kun **foretages med CL60, når den er udstyret med automatisk fødetragt eller rørtragt**.

POMMES FRITES-VÆRKTØJ	
F 8x8	kartoffel
F 10x10	kartoffel

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, efter hængselstiften og sikringskrogen er gjort fri, løsnes skærejernet i kanten og tages ud, og herefter eventuelt indsatsen, holderen og slyngpladen.

Derefter gøres alle dele rene.

Opvaskemaskiner bør undgås, af hensyn til aluminiumsdelene, 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 ammoniak-koncentration) 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.

• MOTORHUSPAKNING

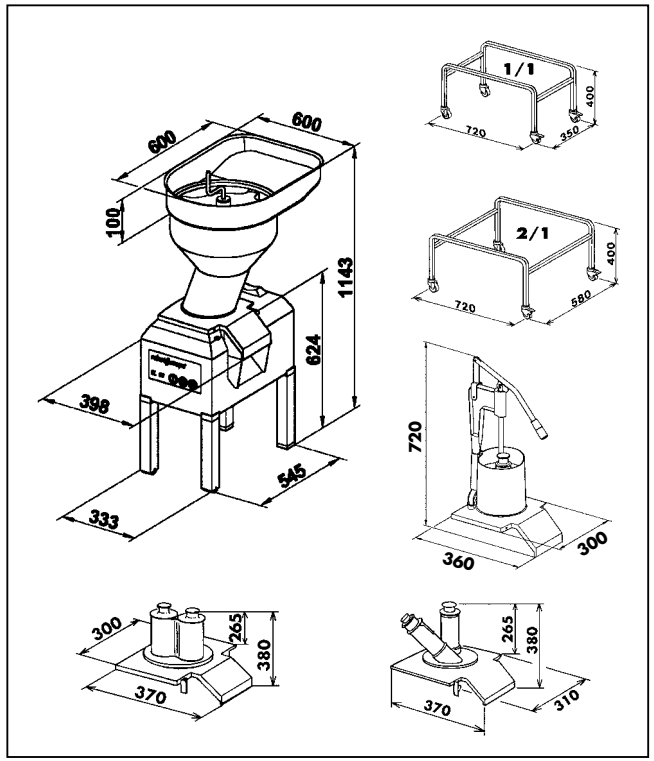
Pakningerne på motorakslen bør smøres jævnligt med et smøremiddel, der er godkendt til fødevarer. (Spiseolie).
For at holde motorhuset fuldstændig vandtæt anbefales det at kontrollere pakningerne regelmæssigt for slid og utætheder og om nødvendigt at udskifte dem.
Pakningerne kan let udskiftes, uden at motoren skal afmonteres, så det tilrådes ofte at se efter, at de er i forsvarlig stand.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

• VÆGT

CL 60	Netto	Brutto
Motorblok	43 kg	57 kg
Automatisk fødetragt	13 kg	16 kg
Stangtragt	7 kg	12 kg
Rørtragt	8 kg	11 kg
Vogn	8 kg	10 kg
Skærejern	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONER (i mm)



• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at placere CL 60 på et stabilt underlag, Der er ingen vejledende arbejdshøjde, eftersom maskinen står på gulvet.

• STØJNIVEAU

Det ækvivalente vedvarende lydtryksniveau er mindre end 70 dB(A), når CL 60 arbejder ubelastet.

• ELEKTRISKE DATA

CL 60 V.V. enfaset strømforsyning

Motor	Hastighed (o/min)	Effekt (W)	Strømforbrug (A)
230V/50-60 Hz	100 til 1000	1850	5,8

Trefaset CL 60

Motor	Hastighed (o/min)	Effekt (W)	Strømforbrug (A)
230/400V/50 Hz med omskiftning	375 750	1200 1300	230 V=4,5 400 V=2,6 230 V=4,1 400 V=2,3
400V/50 Hz	375 750	1440 1900	2,7 3,4
220 V /60 Hz	450 900	1430 2100	4,7 6,5
380 V /60 Hz	450 900	1390 2180	2,5 3,5

SIKKERHED

CL 60 er udrustet med et magnetisk sikkerhedssystem, der standser motoren, så snart tragten eller låget åbnes, hvorved enhver adgang til skæreværktøjet forhindres, når dette er i bevægelse.
Motoren standser, så snart låget åbnes.
Luk låget og lås det fast igen ved hjælp af sikringskrogen, og tryk på startknappen for at starte maskinen igen.
CL60 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.
Når stangtragten anvendes, stopper motoren, så snart stangen er fri af skålen. For at sætte maskinen i gang igen skal stangen blot placeres lodret på skålen.

⚠ 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.

STANDARDER

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.

CL60 V.V. VARIABEL HASTIGHED

• SÆRLIGE SPECIFIKATIONER

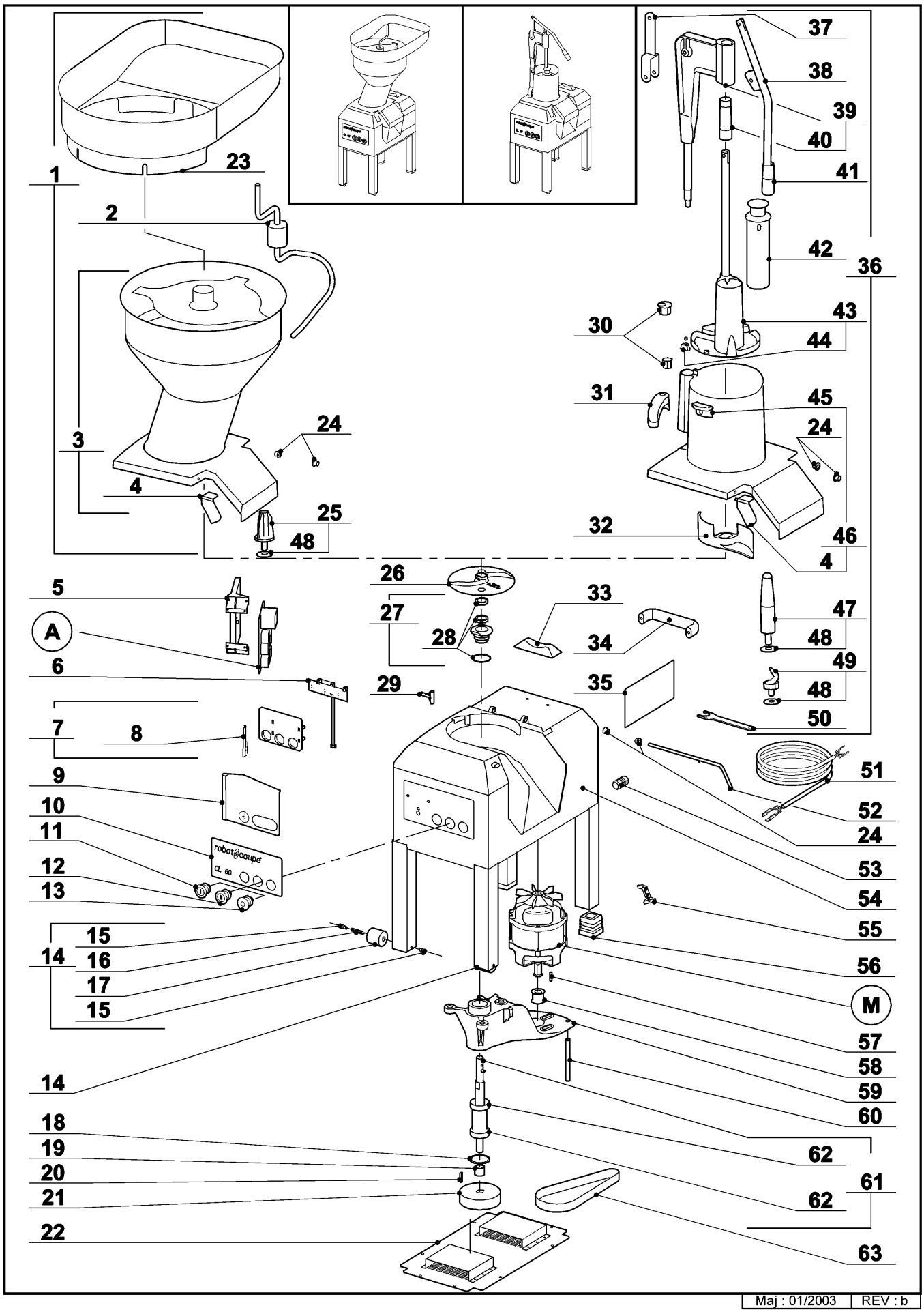
CL 60 V.V. med variabel hastighed giver endnu større skærepræcision, da hastigheden kan reguleres fra **100 til 1000 o/min.**

Hastigheden kan således afpasses efter den ønskede forarbejdning og frugtens eller grønsagens konsistens, hvilket giver talrige anvendelsesmuligheder, stor skærepræcison og optimal kvalitet.

Som standard leveres CL 60 V.V. variabel hastighed **med rustfri automatisk fødetragt. Som ekstra tilbehør kan der monteres stang- eller rørtragt.**

robot coupe®

CL 60 D



robot coupe®

CL 60 D

Nomenclature / Parts List

Index	Pièce / Part	Désignation	/	Description
1	28 108	GOULOTTE AUTOMATIQUE INOX	/	STAINLESS STELL BULK FEED HEAD
2	117 775	MANIVELLE	/	CRANK
3	29 928	GOULOTTE	/	FEED HEAD
4	29 925	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	/	LID LATCH ASSEMBLY
5	117 809	SUPPORT PLATINE	/	CIRCUIT BOARD SUPPORT
6	117 813	CARTE BOUTONS	/	SWITCHES BOARD
7	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	/	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
8	117 703	CLAVETTE FIXATION PLASTIQUE	/	PLASTIC KEY
9	118 586	SUPPORT PLATINE	/	CONTROL BOARD SUPPORT
10	407 092	PLAQUE FRONTALE	/	FRONT PLATE
11	502 170	BOUTON VERT VITESSE 1	/	GREEN KNOB SPEED 1
12	503 268	BOUTON VERT VITESSE 2	/	GREEN KNOB SPEED 2
13	502 169	BOUTON ROUGE	/	RED KNOB
14	29 908	ENS. ROULETTE	/	WHEEL ASSEMBLY
15	118 566	AXE ROULETTE	/	WHEEL SHAFT
16	118 567	RESSORT ROULETTE	/	WHEEL SPRING
17	118 565	ROULETTE	/	WHEEL
18	200 008	CIRCLIPS Ø 52 INT	/	BUSHING
19	118 584	ENTRETOISE H 22,5	/	SPACER H 22,5
20	203 157	CLAVETTE 6x6x30	/	KEY 6x6x30
21	118 585	POULIE RECEPTRICE	/	DRIVEN PULLEY
22	103 889	PLAQUE DE FOND	/	BOTTOM PLATE
23	117 774	PLATEAU D'ALIMENTATION	/	FEEDING TRAY
24	29 058	ENS BAGUE EPAULEES	/	SHOULDERED RING ASSEMBLY
25	117 777	AGITATEUR	/	AGITATOR
26	102 690	DISQUE EVACUATEUR	/	DISCHARGE PLATE
27	29 907	ENS. DOUILLE ETANCHEITE	/	SEALING SOCKET ASSEMBLY
28	29 906	ENS. JOINTS ETANCHEITE	/	SEALS ASSEMBLY
29	29 451	ENS. ILS COUVERCLE	/	LID SAFETY SWITCH ASSEMBLY
30	29 926	ENS. BAGUES DE GUIDAGE	/	PLASTIC BUSHINGS ASSEMBLY
31	29 705	PORTE AIMANT	/	MAGNET HOLDER
32	118 420	EVACUATEUR CHOUX	/	CABBAGE DISCHARGE PADDLE
33	39 087	BUTEE COUVERCLE CAOUTCHOUC	/	RUBBER LID STOP
34	500 561	POIGNEE	/	HANDLE
35	407 295	PLAQUE DISQUES	/	DISCS PLATE
36	28 104	GOULOTTE A LEVIER	/	PUSHER LEVER FEED HEAD
37	103 205	BIELLETTE	/	SMALL ROD
38	29 710	ENS. LEVIER	/	LEVER ASSEMBLY
39	118 335	ENS. SUPPORT LEVIER	/	PUSHER SUPPORT ASSEMBLY
40	118 331	BAGUE DE GUIDAGE	/	PLASTIC BUSHING
41	509 200	POIGNEE PLASTIQUE	/	PLASTIC HANDLE
42	118 397	POUSSOIR PLASTIQUE	/	PLASTIC PUSHER
43	118 333	POUSSOIR ALUMINIUM	/	ALUMINIUM PUSHER
44	29 706	ENS. BUTEE POUSSOIR	/	PUSHER STOP ASSEMBLY
45	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	/	ANTI FRICTION STOP
46	29 929	ENS. COUVERCLE	/	LID ASSEMBLY
47	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	/	FEEDING CONE ASSEMBLY
48	117 200	RONDELLE	/	WASHER
49	29 692	ENS. EVIDEUR	/	SCOOPER ASSEMBLY
50	118 436	CLEF EVIDEUR	/	SCOOPER WRENCH
51	503 272	CABLE D'ALIMENTATION	/	POWER CORD
52	118 582	TIGE DE VERROUILLAGE	/	LOCKING ROD
53	39 071	ENSEMBLE ARRET DE CABLE	/	STRAIN RELIEF ASSEMBLY
54	29 924	ENSEMBLE BATI	/	MOTOR HOUSING FRAME ASSEMBLY
55	29 914	ENS. ILS TAQUET D'ACCROCHAGE	/	LID LATCH SAFETY SWITCH ASSEMBLY

Maj : 01/2003 | REV : b

robot coupe®

CL 60 D

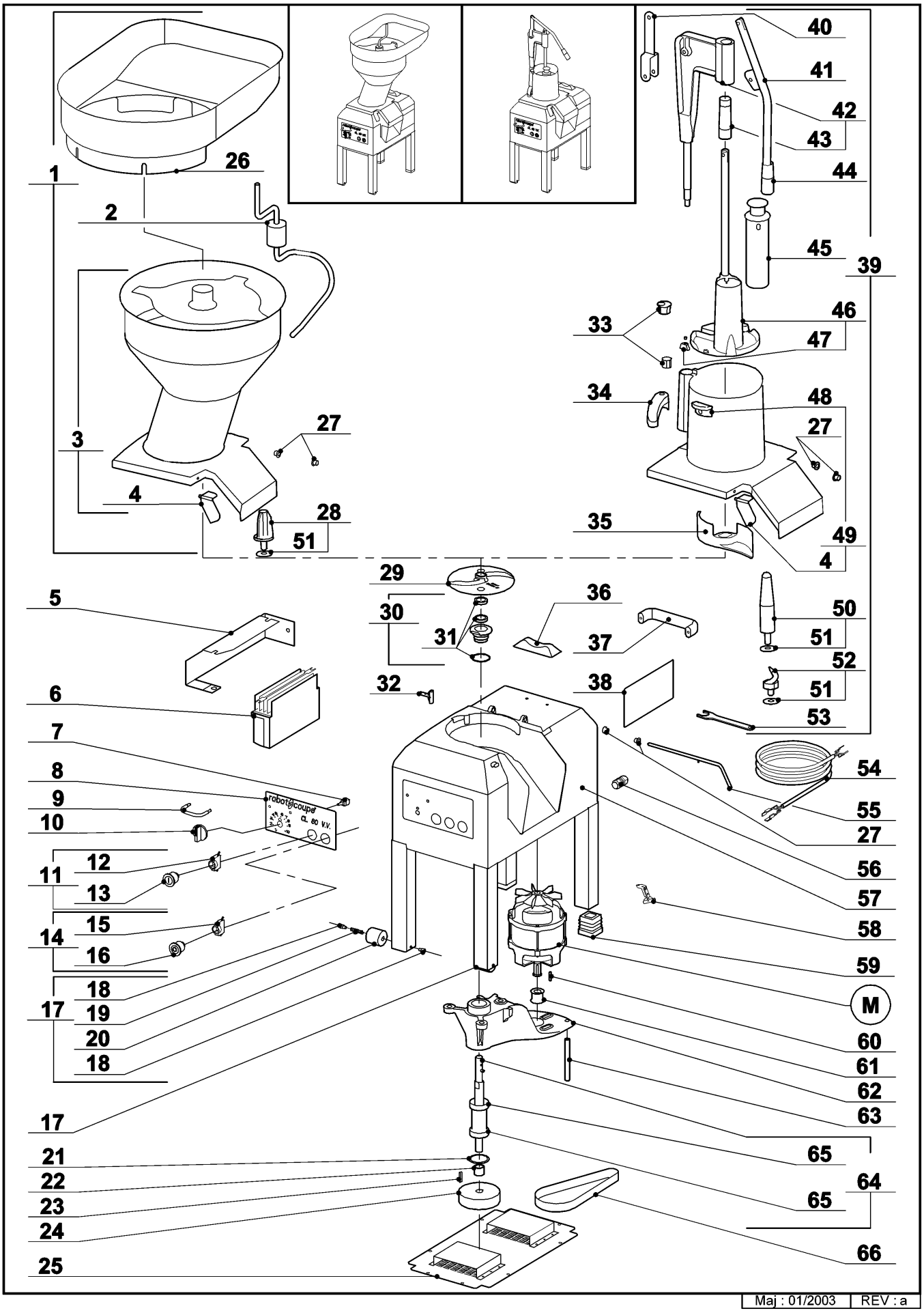
Nomenclature / Parts List

Index	Pièce / Part	Désignation	/	Description
56	118 527	PIED CAOUTCHOUC	/	RUBBER FOOT
57	203 164	CLAVETTE 6x6x25	/	KEY 6x6x25
58	100 869	POULIE MOTRICE	/	DRIVING PULLEY
59	118 529	SUPPORT MECANIQUE	/	MECHANICAL SUPPORT
60	203 104	VIS D'APPUI	/	SUPPORTING SCREW
61	29 915	ENS. AXE	/	SHAFT ASSEMBLY
62	504 328	ROULEMENT	/	BALL BEARING
63	500 845	COURROIE 670 5M 25	/	BELT 670 5M 25
A		PLATINE	/	CONTROL BOARD
M		MOTEUR	/	MOTOR

Machine	Voltage	A	M
2781 / 2786 / 2791	400/50/3	103 700	303 105
2782 / 2787 / 2792	380/60/3	103 700	303 107
2783 / 2788 / 2793	220/60/3	103 700	303 106
2784 / 2789 / 2794	230/400/50/3	113 700	303 108

robot coupe®

CL 60 D V.V.



Maj : 01/2003 | REV : a

robot coupe®

CL 60 D V.V.

Nomenclature / Parts List

Index	Pièce / Part	Désignation	/	Description
1	28 108	GOULOTTE AUTOMATIQUE INOX	/	STAINLESS STELL BULK FEED HEAD
2	117 775	MANIVELLE	/	CRANK
3	29 928	GOULOTTE	/	FEED HEAD
4	29 925	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	/	LID LATCH ASSEMBLY
5	119 126	SUPPORT VARIATEUR	/	VARIATOR SUPPORT
6	501 466	VARIATEUR	/	VARIATOR
7	501 947	POTENTIOMETRE	/	POTENTIOMETER
8	407 352	PLAQUE FRONTALE	/	FRONT PLATE
9	29 220	ENS. PROTECTEUR	/	PROTECTOR ASSEMBLY
10	117 073	POIGNEE POTENTIOMETRE	/	POTENTIOMETER HANDLE
11	502 174	ENS. BOUTON MARCHE	/	START KNOB ASSEMBLY
12	500 846	BLOC CONTACT VERT	/	GREEN SWITCH BLOCK
13	502 170	BOUTON VERT	/	GREEN KNOB
14	502 173	ENS. BOUTON ARRET	/	STOP KNOB ASSEMBLY
15	500 847	BLOC CONTACT ROUGE	/	RED SWITCH BLOCK
16	502 169	BOUTON ROUGE	/	RED KNOB
17	29 908	ENS. ROULETTE	/	WHEEL ASSEMBLY
18	118 566	AXE ROULETTE	/	WHEEL SHAFT
19	118 567	RESSORT ROULETTE	/	SWHEEL SPRING
20	118 565	ROULETTE	/	WHEEL
21	200 008	CIRCLIPS Ø 52 INT	/	BUSHING
22	118 584	ENTRETOISE H 22,5	/	SPACER H 22,5
23	203 157	CLAVETTE 6x6x30	/	KEY 6x6x30
24	118 585	POULIE RECEPTRICE	/	DRIVEN PULLEY
25	103 889	PLAQUE DE FOND	/	BOTTOM PLATE
26	117 774	PLATEAU D'ALIMENTATION	/	FEEDING TRAY
27	29 058	ENS. BAGUE EPAULEES	/	SHOULDERED RING ASSEMBLY
28	117 777	AGITATEUR	/	AGITATOR
29	102 690	DISQUE EVACUATEUR	/	DISCHARGE PLATE
30	29 907	ENS. DOUILLE ETANCHEITE	/	SEALING SOCKET ASSEMBLY
31	29 906	ENS. JOINTS ETANCHEITE	/	SEALS ASSEMBLY
32	29 451	ENS. ILS COUVERCLE	/	LID SAFETY SWITCH ASSEMBLY
33	29 926	ENS. BAGUES DE GUIDAGE	/	PLASTIC BUSHINGS ASSEMBLY
34	29 705	PORTE AIMANT	/	MAGNET HOLDER
35	118 420	EVACUATEUR CHOUX	/	CABBAGE DISCHARGE PADDLE
36	39 087	BUTEE COUVERCLE CAOUTCHOUC	/	RUBBER LID STOP
37	500 561	POIGNEE	/	HANDLE
38	407 295	PLAQUE DISQUES	/	DISCS PLATE
39	28 104	GOULOTTE A LEVIER	/	PUSHER LEVER FEED HEAD
40	103 205	BIELLETTE	/	SMALL ROD
41	29 710	ENS. LEVIER	/	LEVER ASSEMBLY
42	118 335	ENS. SUPPORT LEVIER	/	PUSHER SUPPORT ASSEMBLY
43	118 331	BAGUE DE GUIDAGE	/	PLASTIC BUSHING
44	509 200	POIGNEE PLASTIQUE	/	PLASTIC HANDLE
45	118 397	POUSSOIR PLASTIQUE	/	PLASTIC PUSHER
46	118 333	POUSSOIR ALUMINIUM	/	ALUMINIUM PUSHER
47	29 706	ENS. BUTEE POUSSOIR	/	PUSHER STOP ASSEMBLY
48	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	/	ANTI FRICTION STOP
49	29 929	ENS. COUVERCLE	/	LID ASSEMBLY
50	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	/	FEEDING CONE ASSEMBLY
51	117 200	RONDELLE	/	WASHER
52	29 692	ENS. EVIDEUR	/	SCOOPER ASSEMBLY
53	118 436	CLEF EVIDEUR	/	SCOOPER WRENCH
54	503 481	CABLE D'ALIMENTATION	/	POWER CORD
55	118 582	TIGE DE VERROUILLAGE	/	LOCKING ROD

Maj : 01/2003 | REV : a

robot coupe®

CL 60 D V.V.

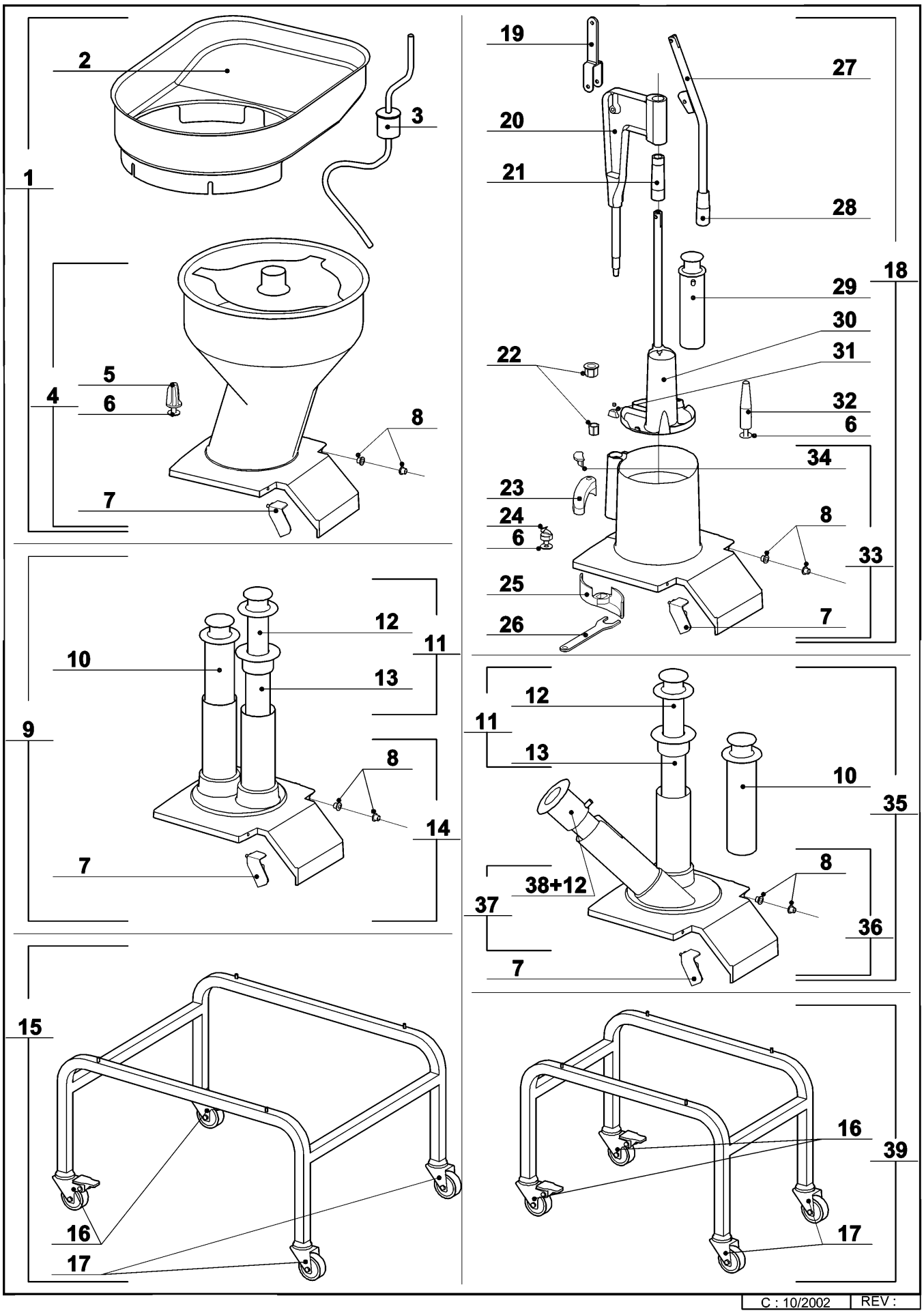
Nomenclature / Parts List

Index	Pièce / Part	Désignation	/	Description
56	39 071	ENSEMBLE ARRET DE CABLE	/	STRAIN RELIEF ASSEMBLY
57	29 924	ENSEMBLE BATI	/	MOTOR HOUSING FRAME ASSEMBLY
58	29 914	ENS. ILS TAQUET D'ACCROCHAGE	/	LID LATCH SAFETY SWITCH ASSEMBLY
59	118 527	PIED CAOUTCHOUC	/	RUBBER FOOT
60	203 164	CLAVETTE 6x6x25	/	KEY 6x6x25
61	100 869	POULIE MOTRICE	/	DRIVING PULLEY
62	118 529	SUPPORT MECANIQUE	/	MECHANICAL SUPPORT
63	203 104	VIS D'APPUI	/	SUPPORTING SCREW
64	29 915	ENS. AXE	/	SHAFT ASSEMBLY
65	504 328	ROULEMENT	/	BALL BEARING
66	500 845	COURROIE 670 5M 25	/	BELT 670 5M 25
M		MOTEUR	/	MOTOR

Machine	Voltage	Moteur
2785 / 2790 / 2795	**230/50/1**	**303 112**

robot coupe®

ACCESSOIRES CL 60 D



C : 10/2002 | REV :

robot coupe®

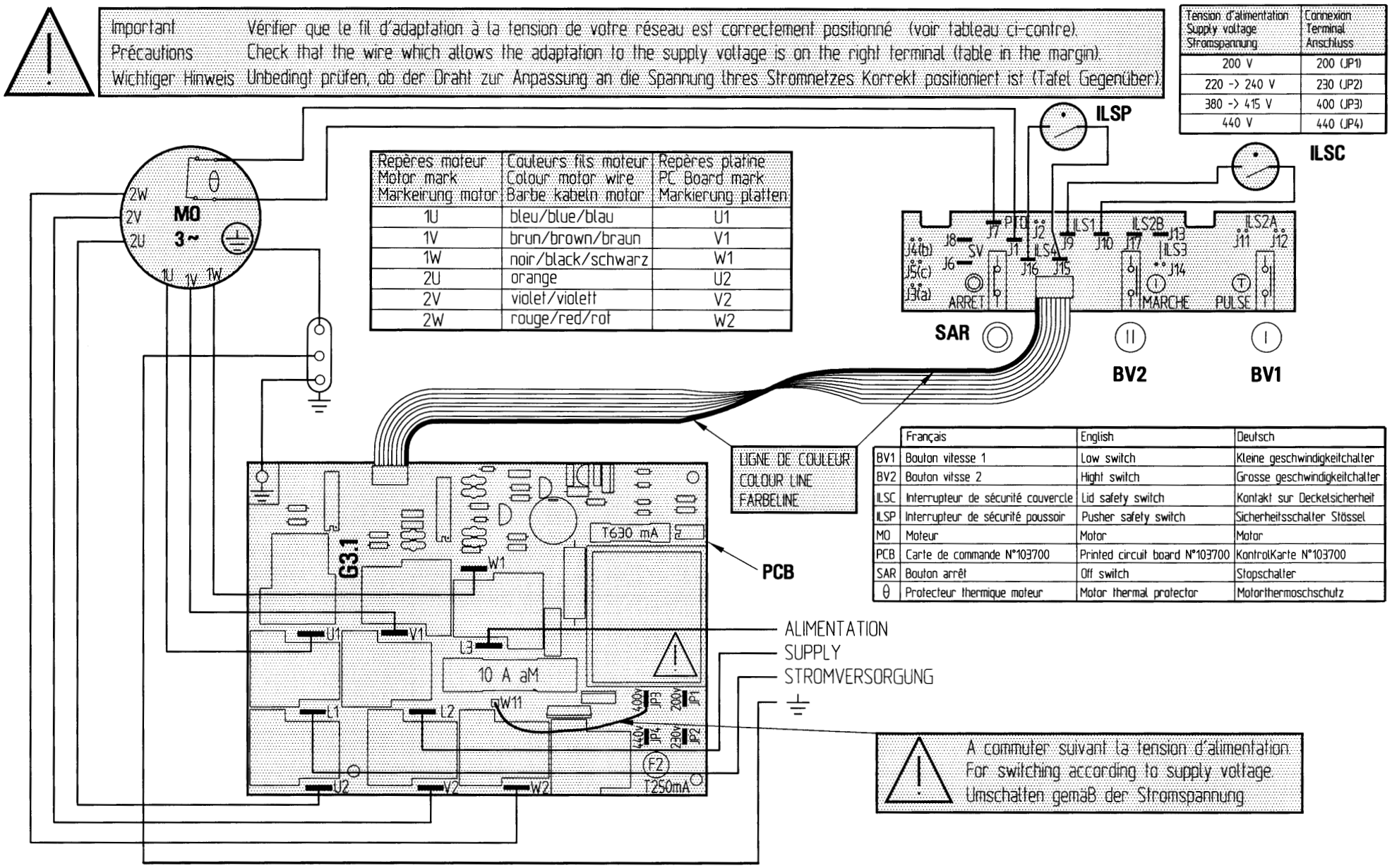
ACCESSOIRES CL 60 D

Nomenclature / Parts List

Index	Pièce / Part	Désignation	/	Description
1	28 108	GOULOTTE AUTOMATIQUE INOX	/	
2	117 774	PLATEAU D'ALIMENTATION	/	
3	117 775	MANIVELLE	/	
4	29 928	ENS. GOULOTTE	/	
5	117 777	AGITATEUR	/	
6	117 200	RONDELLE	/	
7	29 925	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	/	
8	29 058	ENS. BAGUES EPAULEES	/	
9	28 156	GOULOTTE TUBE DROIT	/	
10	101 538	POUSSOIR D70	/	
11	39 090	ENS. INSERT DROIT D50	/	
12	101 539	POUSSOIR D50	/	
13	101 535	INSERT DROIT D50	/	
14	39 095	ENS. COUVERCLE TUBE DROIT	/	
15	27 185	CHARIOT 2x1	/	
16	504 266	ROULETTE FREIN D60	/	
17	504 267	ROULETTE D60	/	
18	28 104	GOULOTTE A LEVIER	/	
19	103 205	BIELLETTE	/	
20	118 335	SUPPORT LEVIER	/	
21	118 331	BAGUE DE GUIDAGE	/	
22	29 926	ENS. BAGUES DE GUIDAGE	/	
23	29 705	PORTE AIMANT	/	
24	29 692	ENS. EVIDEUR	/	
25	118 420	EVACUATEUR CHOUX	/	
26	118 436	CLEF EVIDEUR	/	
27	29 710	ENS. LEVIER	/	
28	509 200	POIGNEE PLASTIQUE	/	
29	118 397	POUSSOIR PLASTIQUE	/	
30	29 927	ENS. POUSSOIR ALUMINIUM	/	
31	29 706	ENS. BUTEES POUSSOIR	/	
32	29 156	ENS. CONE CHARGEMENT	/	
33	29 929	ENS. COUVERCLE	/	
34	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	/	
35	28 157	GOULOTTE TUBE INCLINE	/	
36	39 096	ENS. GOULOTTE TUBE INCLINE	/	
37	39 091	ENS. INSERT INCLINE D50	/	
38	101 537	INSERT INCLINE D50	/	
39	27 056	CHARIOT 1x1	/	

CL 60 D 200-230-400V/50-60Hz-415V/50Hz 3~

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD



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 which 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 (Tafel Gegenüber).

Tension d'alimentation / Supply voltage / Stromspannung	Connexion / Terminal / Anschluss
200 V	200 (JP1)
220 -> 240 V	230 (JP2)
380 -> 415 V	400 (JP3)
440 V	440 (JP4)

Repères moteur / Motor mark / Markeirung motor	Couleurs fils moteur / Colour motor wire / Barbe kabeln motor	Repères platine / PC Board mark / Markierung platten
1U	bleu/blue/blau	U1
1V	brun/brown/braun	V1
1W	noir/black/schwarz	W1
2U	orange	U2
2V	violet/violett	V2
2W	rouge/red/rot	W2

	Français	English	Deutsch
BV1	Bouton vitesse 1	Low switch	Kleine geschwindigkeitchalter
BV2	Bouton vitsse 2	Hight switch	Grosse geschwindigkeitchalter
ILSC	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt sur Deckelsicherheit
ILSP	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
MO	Moteur	Motor	Motor
PCB	Carte de commande N°103700	Printed circuit board N°103700	KontrolKarte N°103700
SAR	Bouton arrêt	Off switch	Stopschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschschutz

N° 407259 a

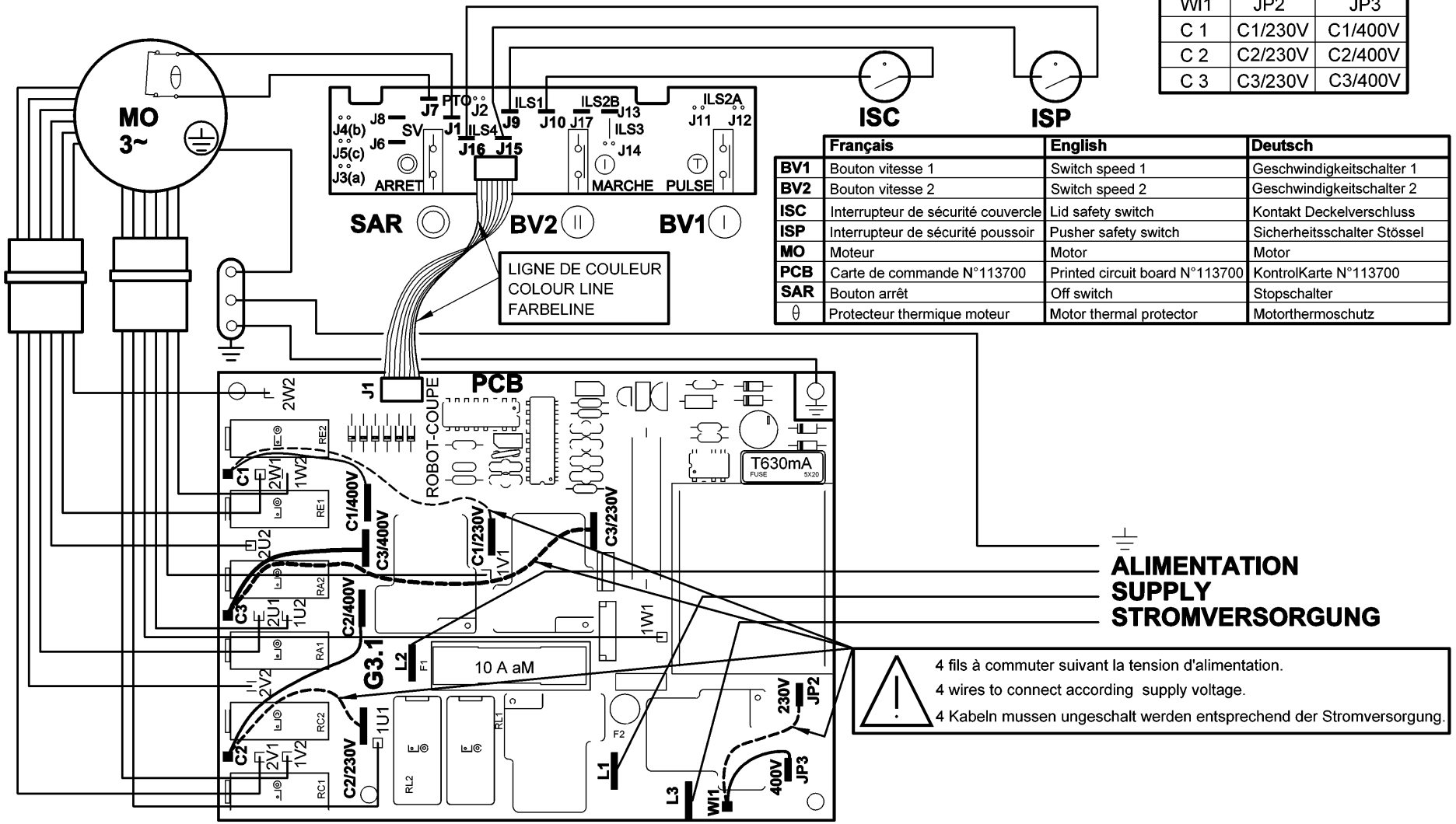
MAJ : 06/2001

CL 60 D 230/400V-50Hz 3~

SCHEMA ELECTRIQUE — ELECTRIC DIAGRAM — ELEKTRISCHES SCHALTBILD

Important : Vérifier que les fils d'adaptation à la tension de votre réseau sont correctement positionnés (voir tableau ci-contre).
Caution : Check that the wires which allow the adaptation to the supply voltage are on the right terminal (table in the margin).
Wichtiger Hinweis : Unbedingt prüfen, ob die Drähte zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes Korrekt positioniert sind (Tafel Gegenüber).

Fil Wire Leitung	Connecté sur Connect on AnschlieBen auf	
	230V	400V
WI1	JP2	JP3
C 1	C1/230V	C1/400V
C 2	C2/230V	C2/400V
C 3	C3/230V	C3/400V



	Français	English	Deutsch
BV1	Bouton vitesse 1	Switch speed 1	Geschwindigkeitschalter 1
BV2	Bouton vitesse 2	Switch speed 2	Geschwindigkeitschalter 2
ISC	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ISP	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
MO	Moteur	Motor	Motor
PCB	Carte de commande N°113700	Printed circuit board N°113700	KontrolKarte N°113700
SAR	Bouton arrêt	Off switch	Stopschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

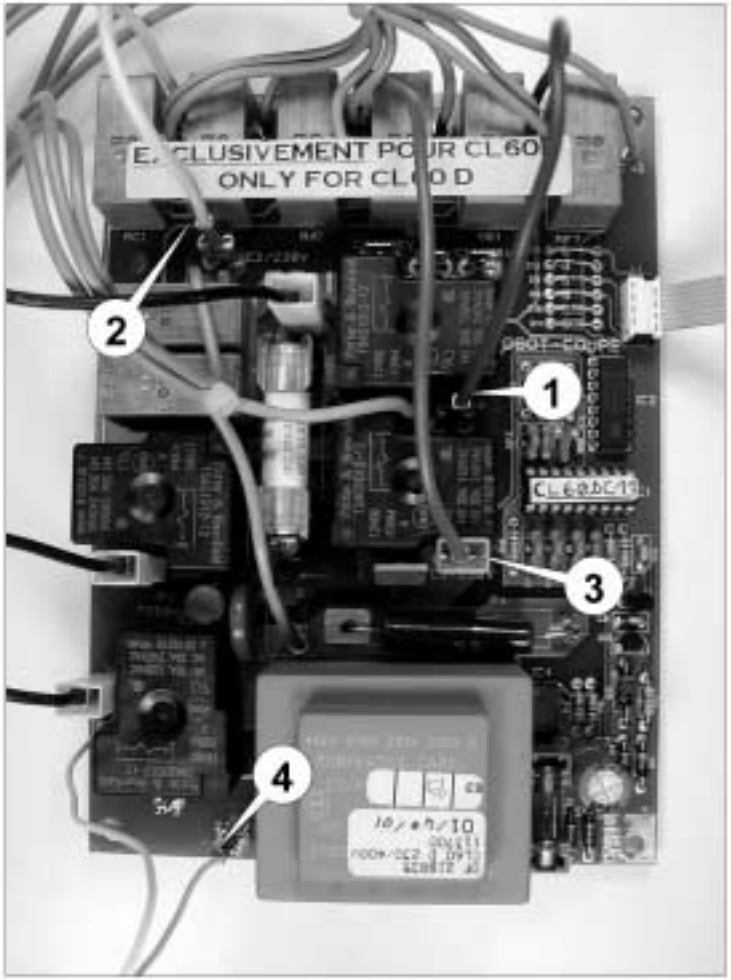
4 fils à commuter suivant la tension d'alimentation.
4 wires to connect according supply voltage.
4 Kabeln mussen ungeschalt werden entsprechend der Stromversorgung.

CL 60D 230/400V - 50Hz - 3~

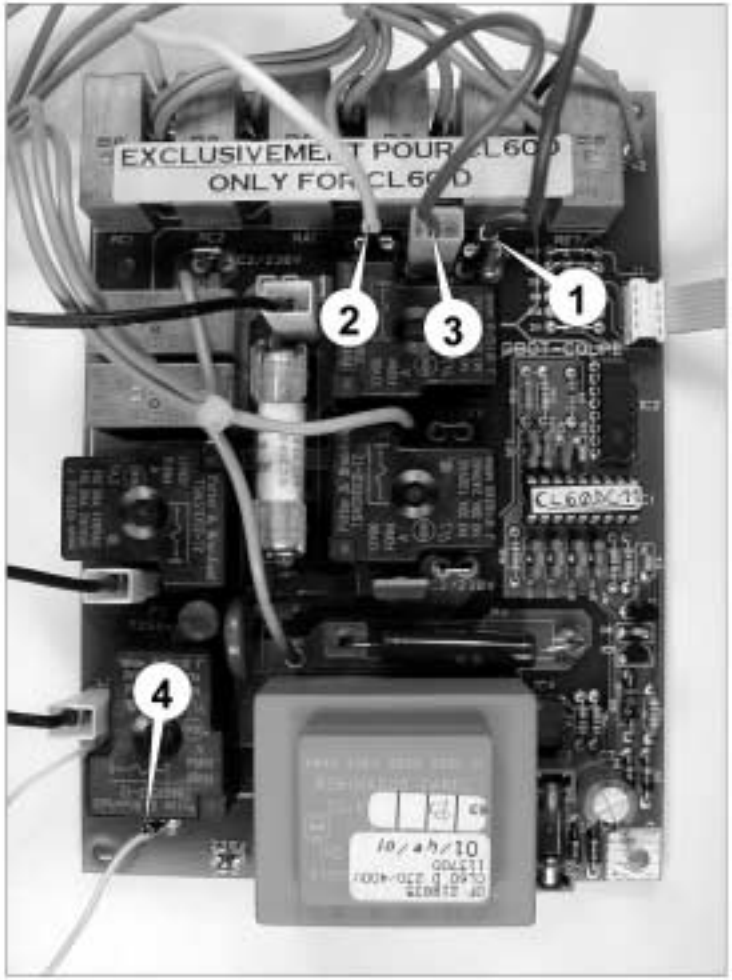
ATTENTION : Il y a **4** fils à connecter suivant la tension d'alimentation.

CAUTION : There are **4** wires to connect according to supply voltage.

230 V / 50 Hz / 3~

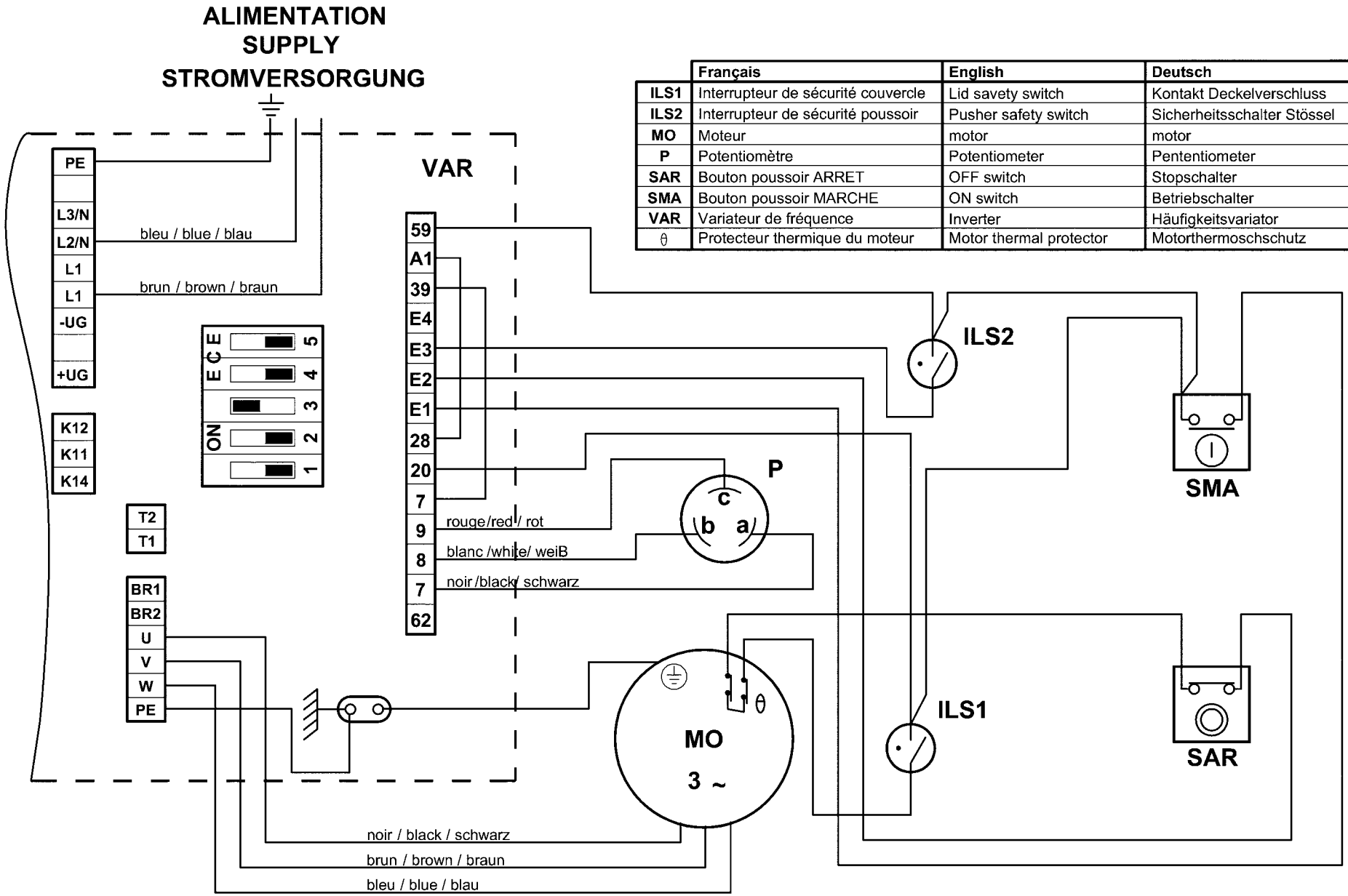


400 V / 50 Hz / 3~



CL60D V.V. 200-240V/50-60Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE | ELECTRIC DIAGRAM | ELEKTRISCHES SCHALTBILD



	Français	English	Deutsch
ILS1	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid savety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
MO	Moteur	motor	motor
P	Potentiomètre	Potentiometer	Pententiometer
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebschalter
VAR	Variateur de fréquence	Inverter	Häufigkeitsvariator
θ	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschschutz

robot coupe®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPE 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-COUPE 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-COUPE S.N.C. forbeholder sig alle rettigheder i alle lande.

Réf. 450 115 - 12/2005 - **CL 60 • CL 60 V.V. Version "D"**