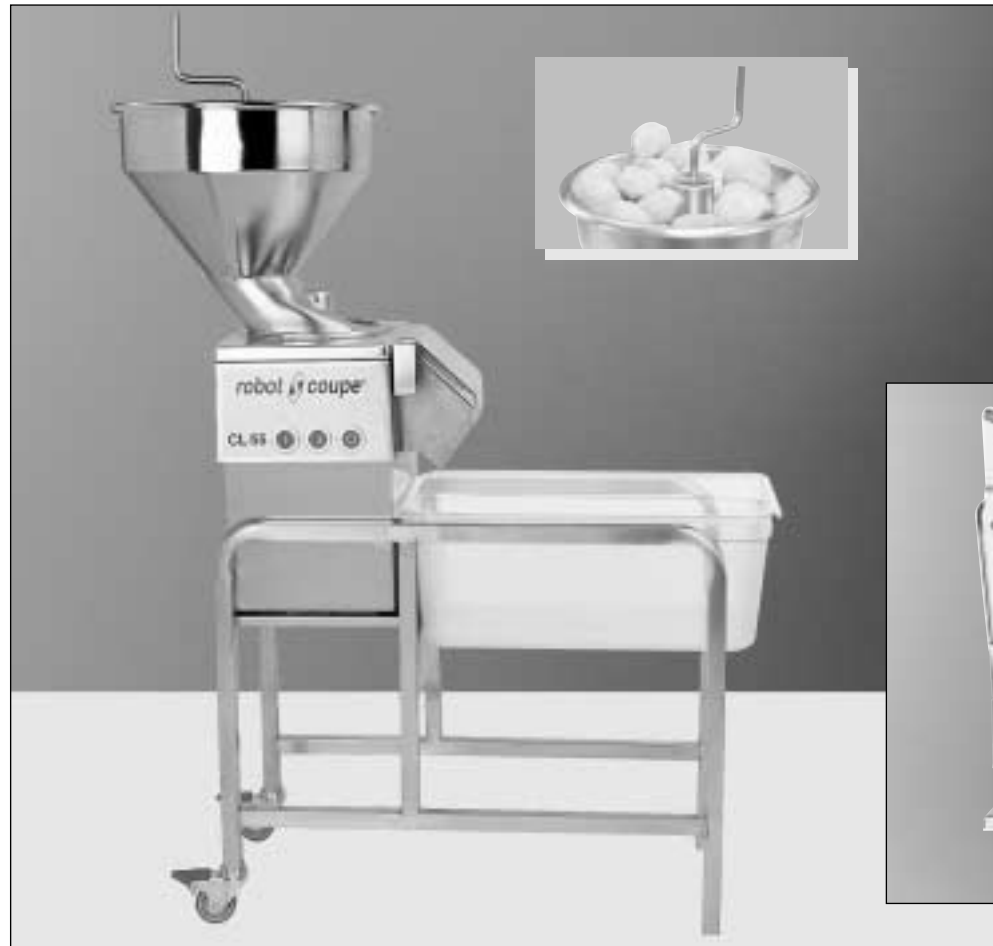


robot a coupe®



CL 55

INHOUD

GARANTIE

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

U HEEFT EEN CL 55 GROENTESNIJDER GEKOCHT

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

- Aansluiting op de elektriciteit

FUNCTIES VAN DE AANVOERGOTEN EN BIJBEHORENDE HULPSTUKKEN

- Aanvoergoot met hefboom
- Aanvoergoot met buizen
- Automatische aanvoergoot

MONTAGEFASSEN

- CL 55 met hefboom
 - Aanvoergoot met hefboom
 - Toevoerplateau
 - Aanvoergoot met buizen
- Automatische CL 55

VERWISSELEN VAN DE SCHIJF

VOORBEELDEN VAN BEREIDINGEN

REINIGING

ONDERHOUD

- Mesbladen, kammen en raspen

TECHNISCHE KENMERKEN

- Gewicht
- Afmetingen
- Werkhoogte
- Geluidsniveau
- Elektrische kenmerken

VEILIGHEID

NORMEN

TECHNISCHE GEGEVENS

- Gedemonteerde aanzichten
- Elektrische en bekabelingsschema's

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een product bij ROBOT-COUPÉ S.N.C. heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe ROBOT-COUPÉ product, gerekend vanaf de verkoopdatum

Bij aankoop van een ROBOT-COUPÉ product bij een distributeur, valt het gekochte product onder de garantie van de distributeur. (Vraag in dit geval uw distributeur om nadere informatie over de van toepassing zijnde garantievoorwaarden).

De Garantie van ROBOT-COUPÉ S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPÉ S.N.C.

1 - Schade door misbruik, verkeerd gebruik, het vallen van het product of andere gelijksoortige schade veroorzaakt door of voortvloeiend uit het niet opvolgen van de voorschriften voor montage, bediening, schoonmaken, onderhoud en opslag door de gebruiker.

2 - Arbeidsloon voor het slijpen van messen of snijbladen en/of onderdelen ter vervanging van messen of snijbladen die bot, beschadigd of versleten zijn door normaal of abnormaal gebruik.

3 - Materiaalkosten of arbeidsloon voor de vervanging of reparatie van gekraakte, bevestigde, geschilderde, gepolijste, geglazuurde of verkleurde vlakken, snijbladen, messen, hulpstukken of accessoires.

4 - Veranderingen, toevoegingen of reparaties die niet door ons of een door ons erkend servicebedrijf zijn uitgevoerd.

5 - Vervoer naar en van een erkend servicebedrijf voor reparatie van een machine.

6 - Arbeidsloon voor het installeren of testen van hulpstukken of accessoires (d.w.z. kuipen, schijven, snijbladen, hulpstukken), die om welke reden dan ook worden vervangen.

7 - Kosten voor het veranderen van de draai-richting van driefasige elektromotoren (dit is de verantwoordelijkheid van de installateur).

8 - SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade.

BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.

ROBOT-COUPÉ S.N.C., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeurs, agenten, werknemers of verzekeraars van Robot-Coupe zijn niet aansprakelijk voor indirecte schade, verlies of onkosten in verband met of veroorzaakt door de onmogelijkheid de machine voor een bepaald doel te gebruiken.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



LET OP ! Ter voorkoming van ongelukken, bijvoorbeeld elektrische schokken, lichamelijk letsel of brand, en schade aan eigendommen of aan het product tijdens het gebruik van uw keukenmachine, raden wij met klem aan onderstaande voorzorgsmaatregelen zorgvuldig in acht te nemen. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u het apparaat beter leert kennen en leert hoe u ermee om moet gaan. Lees de instructies in hun geheel door en laat ze lezen aan iedereen die de machine eventueel zal gebruiken.

UITPAKKEN

- Haal het toestel voorzichtig uit de verpakking en neem alle dozen of pakken met de accessoires of specifiek materiaal eruit.
- LET OP voor de scherpe onderdelen : messen, mesbladen,...

INSTALLATIE

- Wij raden aan uw toestel op een volkomen stabiel werkvlak te installeren.

AANSLUITING

- Controleer altijd of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het motorblok en of zij de stroomsterkte verdraagt.
- Het toestel moet in elk geval geaard worden.
- Controleer bij het driefasige model of het mes tegen de wijzers van de klok in draait.

BEHANDELING

- Behandel de messen, en mesbladen altijd voorzichtig, ze zijn scherp.

MONTAGEFASEN

- Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 37) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

- Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.
- Steek nooit een voorwerp in de werkkuijpe.
- De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.
- Het toestel nooit overbelasten.
- Het toestel nooit onbelast laten werken.

REINIGING

- Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
- Reinig de machine en de accessoires systematisch na het gebruik.
- Dompel het motorblok niet in water.
- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor aluminium.

- Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).
- Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

- Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.
- Controleer regelmatig de staat van de dichtingen en de ringen, alsook de goede werking van de veiligheidssystemen.
- De accessoires moeten des te grondiger worden onderhouden en nagekeken bij bereidingen met bijtende producten (citroenzuur...).
- Laat de machine niet draaien als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de machine niet goed werkt of als zij op de een of andere manier beschadigd is.
- Doe meteen een beroep op uw onderhoudsdienst als u een defect vaststelt.

U HEEFT EEN CL 55 GROENTESNIJDER GEKOCHT

De groentesnijder CL 55 is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften. Bij gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

De CL 55 beschikt over een grote waaier van schijven om groenten te raspen en in plakjes en staafjes te snijden, en om macedoine en frieten te maken.

Met dit efficiënte toestel geeft u een nieuwe dimensie aan de kookkunst.

Dankzij het eenvoudige ontwerp kunnen alle onderdelen die regelmatig moeten worden onderhouden of gereinigd in een handomdraai worden gemonteerd en gedemonteerd.

Wij hebben bijzondere nadruk gelegd op de handelingen die stilstand van de motor tot gevolg hebben.

Deze handleiding geeft de gebruiker belangrijke informatie waarmee hij maximaal voordeel kan halen uit zijn investering.

Wij raden u dan ook stellig aan deze handleiding aandachtig te lezen alvorens het toestel in gebruik te nemen.

Wij hebben ook enkele voorbeelden van bereidingen opgenomen. Zo zult u snel vertrouwd raken met uw toestel en er de talloze kwaliteiten van waarderen.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

• AANSLUITING OP DE ELEKTRICITEIT

Alvorens het toestel aan te sluiten, dient u te controleren of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van de motor.



LET OP !

**DIT TOESTEL MOET IN ELK GEVAL
GEAARD WORDEN (GEVAAR VAN ELEKTROCUTIE).**

• CL 55 DRIEFASIG

ROBOT-COUPE rust zijn CL 55 uit met verschillende motortypes :
400 V / 50 Hz / 3
220 V / 60 Hz / 3
380 V / 60 Hz / 3

Het toestel wordt geleverd met een blanke elektrische kabel waarop u gewoon de elektrische stekker moet aanbrengen die geschikt is voor uw installatie. Deze kabel bestaat uit vier draden waarvan er één aangesloten wordt op de aarding en de drie andere op de drie fasen.

Als u een stekker met vier pennen heeft :

- 1) Sluit de geelgroene aardingsdraad aan op de aardingspen.
- 2) Sluit de drie andere draden aan op de overige pennen.

Als u een stekker met vijf pennen heeft, blijft de middelste pen van uw stekker ongebruikt, want de aansluiting van de ROBOT-COUPE vraagt geen neutrale geleider.

Laat uw toestel vervolgens leeg draaien en kijk of het mes tegen de wijzers van de klok in draait.

Een rode pijl wijst op het motorblok de draairichting van de bladen aan.

Als het mes met de wijzers van de klok mee draait, verwissel dan twee draden van plaats :

**DE GEELGROENE is de aarde.
NIET LOSKOPPELEN.**

Verwissel ofwel :
① en ②
② en ③
① en ③

• CL 55 EENFASIG

ROBOT-COUPE rust zijn CL 55 uit met verschillende motortypes : 230 V / 50 Hz / 1, voor voltages van 220 tot 240 V
115 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

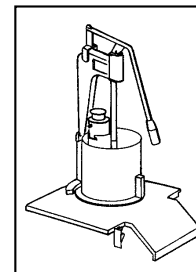
Het toestel wordt geleverd met een eenfasige stekker die verbonden is met het voedingsnoer.

FUNCTIES VAN DE AANVOERGOTEN EN BIJBEHORENDE HULPSTUKKEN

• AANVOERGOOT MET HEFBOOM

Met behulp van deze aanvoergoot kunnen alle soorten groenten worden verwerkt :

- de grote aanvoergoot dient voor de verwerking van grote groenten, zoals kool, selderij, sla enz.,
- de buis dient voor de verwerking van langwerpige of broze groenten.

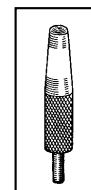


LET OP !

Alleen de automatische goot is geschikt voor het maken van frieten.

Bij de aanvoergoot met hefboom horen twee hulpstukken :

1) **de laadkegel**; deze dient om de schijf op haar plaats te houden tijdens de verwerking van alle soorten groenten, behalve kool.



2) **de uitdieper**; deze dient uitsluitend voor de verwerking van kool. Dankzij dit hulpstuk kan een kool in haar geheel worden fijn gesneden of geraspt, zonder dat zij van te voren in stukken gesneden moet worden.



Er is tevens een **speciaal hulpstuk** voor het **losnemen** van de uitdieper.

3) Het geheel roestvrij stalen **toevoerplateau**, dat als optie verkrijgbaar is, is speciaal ontwikkeld om de toevoer van groenten in de aanvoergoot met hefboom te vergemakkelijken.



• AANVOERGoot MET BUIZEN

4-BUIZENGOOT

Deze goot bestaat uit vier rechte buizen, waarvan 2 buizen van 50 mm Ø en 2 buizen van 70 mm Ø.

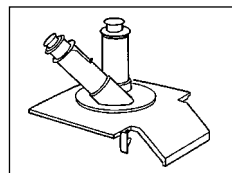
Dankzij de insert kan de doorsnede van de buizen worden gemoduleerd. Deze aanvoergoot is bestemd voor de verwerking van langwerpige groenten, zoals peen, komkommer, prei, enz. en voor de verwerking van broze ingrediënten, zoals tomaat, banaan enz.



De buizen van deze aanvoergoot kunnen tevens worden gebruikt als snijgeleider bij het maken van specifieke bereidingen die een grote snijprecisie vereisen en waarbij missneden tot het uiterste beperkt moeten blijven.

AANVOERGoot MET RECHTE EN SCHUINE BUIZEN

Deze goot bestaat uit twee rechte buizen van 75 mm doorsnede, een inlegstuk van 50 mm en twee stoters van 50 mm en 70 mm. Dankzij het inlegstuk kan de doorsnede van de buizen gemoduleerd worden.



Het verschil is dat deze aanvoergoot is voorzien van een schuine buis, die met name geschikt is voor het schuin snijden.

Bij geen van deze aanvoergoten is een gereedschap nodig om de snijschijf te bevestigen.

• AUTOMATISCHE AANVOERGoot

Deze aanvoergoot is bestemd voor continue snijwerkzaamheden en is bij uitstek geschikt voor het in dunne plakjes snijden van broze producten (champignons, tomaten) en aardappels, voor het raspen van peen en het maken van frieten, om slechts enkele toepassingen te noemen.



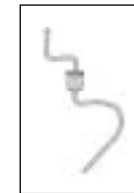
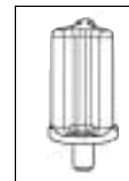
Deze aanvoergoot is niet bedoeld voor bepaalde specifieke werkzaamheden zoals :

- het snijden van langwerpige groenten: gebruik hiervoor de aanvoergoot met buizen ;
- het verwerken van omvangrijke groenten, die te groot zijn om in deze goot te worden ingevoerd : gebruik hiervoor de aanvoergoot met hefboom.

Voor een regelmatige doorvoer en snijkwaliteit van de producten moet de roerstaaf gemonteerd worden. De montage van dit hulpmiddel is absoluut noodzakelijk voor het gebruik van de automatische goot.

De maximale snijsnelheid wordt verkregen bij een regelmatige toevoer van de ingrediënten, aangepast aan het tempo van de machine.

Een te snelle toevoer kan blokkering veroorzaken, gebruik in dit geval **uitsluitend** de voor dit doel bijgeleverde stoter om de producten los te werken (elk ander middel is streng verboden).



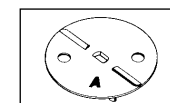
De **hendel** dient om grote groenten los te werken die eventueel beklemd zouden kunnen raken.

MONTAGE VAN HET TOESTEL

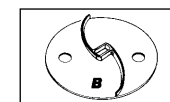
A) CL55 MET HEFBOOM

• AANVOERGoot MET HEFBOOM

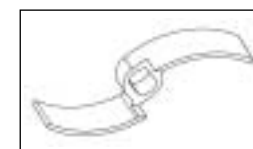
1) Met het motorblok tegen-over u, plaats de afvoerschijf in wit plastic op de motoras en kijk of ze goed tot op de bodem van de kuip komt.



KANT A naar boven (lage afvoerribbe) voor broze groenten of citrusvruchten (tomaten, champignons...)



KANT B naar boven (hoge afvoerribbe) voor alle andere vruchten of groenten.



Afvoerschijf uitsluitend bestemd voor raspen of dunne plakjes snijden (kool, selderij, wortels, kaas e.d.).

2) Monteer de schijf van uw keuze :



a) U koos een schijf voor plakjes, raspen of staafjes :

Plaats de schijf op de motoras. Kijk of ze juist geplaatst is door ze in wijzerzin te laten ronddraaien.

b) U koos een macedoine-uitrusting:

dat wil zeggen een rooster plus een speciale macedoinesnipperschijf.



De snipperschijven kunnen in onderstaande combinaties met een macedoinerooster worden gemonteerd:

macedoine-rooster snipperschijf	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 grijs gearceerde combinaties zijn op aanvraag leverbaar.

3) Schroef vervolgens, naargelang het type te verwerken groente, de laadkegel of de uitdieper op de motoras. Wij herinneren u eraan dat de laadkegel geschikt is voor alle soorten groenten met uitzondering van kool, terwijl de uitdieper speciaal voor kool bestemd is.



4) Plaats de aanvoergoot met hefboom op het motorblok. De aanhaakklem bevindt zich nu tegenover u, aan uw rechterkant.

5) Als u het toevoerplateau niet gebruikt, schuift u de scharnierstang door de openingen achteraan het motorblok.

Vergrendel de deksel op het motorblok met behulp van de aanhaakklem.



de machine.

Vergrendel daarna het deksel op het motorblok met behulp van de aanhaakklem.

U kunt de snijerschijven verwisselen zonder dat u de plateausteun hoeft te demonteren.



7) Plaats tenslotte het plateau op de steun.

• AANVOERGoot MET BUIZEN

1) en 2) Ga op dezelfde manier te werk als bij de aanvoergoot met hefboom.

3) Plaats de goot met rechte en schuine buizen of de 4-buizengoot op het motorblok, met de bevestigingsbeugel naar u toe gericht aan uw rechterkant.



6) Als u het toevoerplateau gebruikt, slaat u de montagehandelingen van paragraaf 5) over.

Plaats de plateausteun tegen de scharnier van de deksel en steek de scharnierstang door de openingen achteraan

4) Steek de scharnierstang in de hiertoe bestemde plaatsen achteraan het blok. Vergrendel daarna het deksel op het motorblok door middel van de aanhaakklem. Uw toestel is nu gebruiksklaar.



3) Schroef de roerstaaf op de motoras.



B) AUTOMATISCHE CL 55

1) en 2a) en 2b) Ga op dezelfde wijze te werk als bij de aanvoergoot met hefboom.

2c) Ga op dezelfde wijze te werk als bij de CL 55:



LET OP !

Alleen de automatische goot is geschikt voor het maken van frieten.

Deze uitrusting be-staat uit een frietenrooster en een speciale schijf voor frieten.

Plaats het frietenrooster in de kuip van de groentesnijder. Zorg dat het juist op zijn plaats zit, met de frietensnijder ter hoogte van de afvoer.



Monteer vervolgens de overeenkomstige plakjesschijf en laat ze in wij-zerzin ronddraaien, om te kijken of ze juist geplaatst is.



4) Plaats de automatische goot op het motorblok. De aanhaakklem bevindt zich nu tegenover u, aan uw rechterkant.

5) Steek de scharnierstang in de hiertoe bestemde plaatsen achteraan het blok. Vergrendel daarna het deksel op het motorblok met behulp van de aanhaakklem.



6) Steek de hendel in de naaf in het midden van de aanvoergoot. Draai de hendel totdat het plastic gedeelte in de naaf geschoven zit.

HET VERWISSELEN VAN DE SCHIJF

Aangeraden wordt het apparaat stop te zetten (rode knop), voordat u de schijf gaat verwisselen.

1) Ontgrendel, met het motorblok tegenover u, met uw rechterhand de aluminium aanhaakklem waarmee de aanvoergoot geblokkeerd wordt op het motorblok.

2) a) **Met goot met hefboom :**

Til de hefboom omhoog om de kuip vrij te maken, draai de kuip naar links zodat u de aanvoergoot naar achteren kunt kantelen en de laadkegel of de uitdieper kunt losschroeven. Gebruik voor de uitdieper het hiertoe bestemde demontagegereedschap.

b) **Bij de aanvoergoot met hefboom en toevoerplateau :**

- Verwijder het roestvrij stalen plateau van de steun.
- Het is niet nodig de plateausteun te verwijderen om de schijf te kunnen verwisselen.
- Ga vervolgens te werk als beschreven in paragraaf 2a).

c) **Bij de aanvoergoot met buizen :**

Verwijder van te voren de inserts en stoters, til dan de aanvoergoot omhoog en kantel haar naar achteren om de kuip vrij te maken.

d) **Met automatische goot :**

Til de kop van de groentesnijder op en kantel deze naar achteren om de kuip vrij te maken.

3) Verwijder de schijf door ze bij de randen beet te pakken.

Bij een macedoine-uitrusting wordt aanbevolen de combinatie rooster + schijf in één keer te verwijderen. Om deze handeling te vergemakkelijken kunt u gebruik maken van de afvoerschijf door deze rond te laten draaien. Verwijder vervolgens de afvoerschijf door middel van de twee openingen.

Als de schijf klem zit, draait u haar lichtjes tegen wijzerzin in.

- 4) Bij de montage van een macedoine-uitrusting raden wij aan de kuip binnenin schoon te maken met een vochtige doek of spons, in het bijzonder de pennen waarop het rooster wordt gemonteerd.

Gebruik altijd een goed schoongemaakt rooster.

Verwerk nooit zachte producten na harde producten, zonder eerst het rooster goed te hebben schoongemaakt.

- 5) Monteer vervolgens de afvoerschijf, de snijschijf, de rasp of staafjessnijder of de macedoine-uitrusting, zoals beschreven in het vorige gedeelte onder de punten 1) en 2) voor de betreffende goot.
- 6) Sluit het deksel van de groentesnijder en vergrendel het op het motorblok door middel van de aanhaak-klem. Stel het toestel weer in werking.

TOEPASSINGEN EN KEUZE VAN DE SNIJSCHIJVEN

Een complete waaier van perfect uitgebalanceerde, drukaluminium schijven, speciaal ontwikkeld om een onberispelijke snijkwaliteit te garanderen en om groenten en fruit op allerlei manieren te snijden: snipperen, gegolfde plakjes, raspen, staafjes, reepjes, macedoine enz.

PLAKJESSCHIJVEN

P 0,6	Amandelen
P 0,8	kool
P 1	wortel / kool / komkommer / ui / aardappel / prei
P 2 / P 3	citroen / wortel / champignon / kool / aardappel / komkommer / courgette / ui / prei / paprika
P 4 / P 5	aubergine / biet / wortel / champignon / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel / tomaat
P 8 / P 10	aubergine / aardappel / courgette / wortel
P 14	aardappel / courgette / wortel

GEGOLFE PLAKJESSCHIJVEN

GP 2	biet / aardappel / wortel / courgette
GP 3	biet / aardappel / wortel / courgette
GP 5	biet / aardappel / wortel / courgette

RASPSCHIJVEN

R 1,5	selder / kaas	R 7	kool / kaas
R 2	wortel / selderij / kaas	R 9	kool / kaas
R 3	wortel	Parmezaankaas	/ chocolade
R 5	kool / kaas	Radijs	

STAAFJESSCHIJVEN

S 1x8	wortel / selderij / aardappel / courgette
S 2x2	wortel / selderij / aardappel
S 2x4	wortel / biet / courgette / aardappel
S 2x6	wortel / biet / courgette / aardappel
S 2x10	wortel / biet / courgette / aardappel / selderij
S 4x4	aubergine / biet / courgette / aardappel
S 6x6	aubergine / biet / selderij / courgette / aardappel
S 8x8	selder / aardappel

MACEDOINE

M 5x5	wortel / courgette / komkommer / selderij
M 8x8	aardappel / wortel / courgette / biet / raap
M 10x10	aardappel / wortel / courgette / biet / raap / ui / appel
M 14x14	aardappel / wortel / courgette / selderij / raap
M 20x20	aardappel / wortel / courgette / ananas / raap
M 25x25	aardappel / courgette / raap / appel / meloen / watermeloen

Alleen en de automatische CL 55 bieden de mogelijkheid frieten te maken met een speciale uitrusting, die verkrijgbaar is in twee maten 8 x 8 mm en 10 x 10 mm.

FRIETEN

F 8x8	aardappel
F 10x10	aardappel
F 16x16	aardappel

REINIGING



LET OP !

Als voorzorgsmaatregel wordt aangeraden uw toestel altijd van de stroom los te koppelen, voordat u reinigingswerkzaamheden gaat verrichten (gevaar van elektrocutie).

Maak de scharnierstang los, ontgrendel de aanhaak-klem en verwijder de kop van de groentesnijder. Verwijder nu de snijschijf door deze bij de randen beet te pakken, en eventueel het rooster en de roostersteun, en vervolgens de afvoerschijf.

Maak alle onderdelen goed schoon.

Om te voorkomen dat het aluminium zwart wordt, raden wij u aan de onderdelen niet in de vaatwas-machine te reinigen, maar ze liever met de hand af te wassen met behulp van een vaatwasmiddel.

Indien u toch een vaatwasmachine gebruikt, raden wij u aan een "speciaal voor aluminium" bestemd reinigingsproduct te gebruiken.

Dompel het motorblok nooit onder water, maar reinig het met een vochtige doek of spons.



BELANGRIJK

Controleer of het door u gebruikte reinigings-middel geschikt is voor plastic onderdelen. Sommige sterk alkalische wasmiddelen (met een hoog gehalte aan soda of ammoniak bijvoorbeeld) zijn volkomen ongeschikt voor bepaalde soorten plastic, die hierdoor zeer snel beschadigd worden.

ONDERHOUD

• MESBLADEN, KAMMEN EN RASPEN

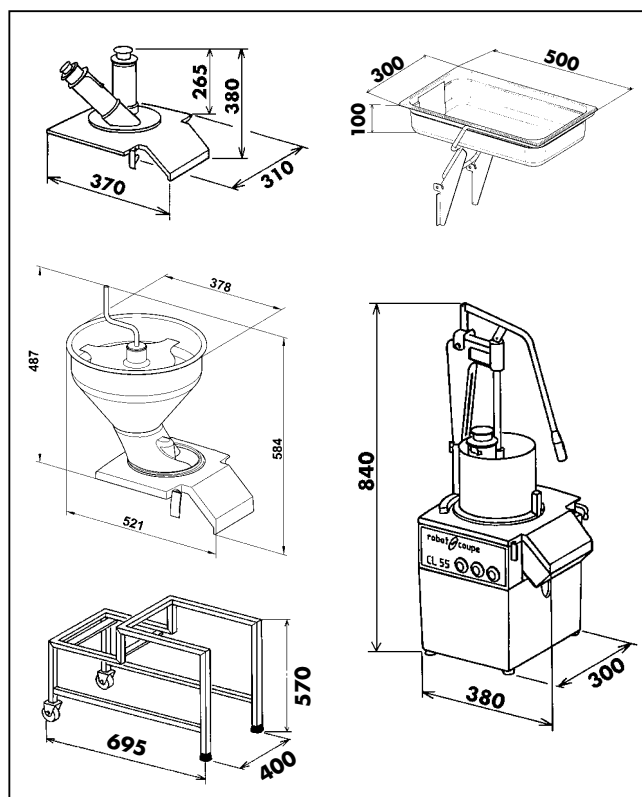
De mesbladen van de plakjesschijven, de kammen van de staafjesschijven en de raspen zijn onderhevig aan slijtage. Ze moeten dan ook tijdig worden vervangen, zodat de snijkwaliteit optimaal blijft.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Nettogewicht	Verpakt gewicht
CL 55 met hefboom	27 kg	33 kg
Motorblok	18 kg	19 kg
Goot met hefboom	9 kg	14 kg
Goot met buizen	8,5 kg	10,5 kg
Automatische goot	6 kg	7 kg
Plateau	3,5 kg	6 kg
Onderstel	8 kg	10 kg
Snijschijf	0,5 kg	0,6 kg

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

De CL 55 is gemonteerd op een roestvrijstalen onderstel. Wij raden aan de machine op een stabiele ondergrond te installeren. Er is geen aanbevolen werkhoopte aangezien het een vloermodel betreft.

• GELUIDSNIVEAU

Het continue equivalente geluidsniveau van dit toestel bedraagt bij onbelaste werking minder dan 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

CL 55 Driefasig bi-snelheid

Motor	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Intensiteit (A)
400 V/50Hz	375/750	750/1100	2/2,7
220 V/60Hz	450/900	750/1100	3,8/5,3
380 V/60Hz	450/900	750/1100	2/2,7

CL 55 Eenfasig

Motor	Snelheid (tpm)	Vermogen (Watts)	Intensiteit (A)
230 V/50Hz	375	750	4,8
240 V/50Hz	375	750	4,9
115 V/60Hz	450	750	9,5
220 V/60Hz	450	750	4,9

VEILIGHEID



LET OP !

De schijven zijn scherp, wees daarom voorzichtig bij het hanteren!

De CL 55 is voorzien van een magnetisch beveiligingssysteem dat de motor stillegt zodra de aanvoergoot of de kuip wordt geopend, hierdoor is het onmogelijk om tijdens de werking van het toestel in contact te komen met de scherpe onderdelen.

Zodra het deksel wordt geopend, valt de motor stil.

Om het toestel weer in werking te stellen, vergrendelt u het deksel opnieuw met behulp van de aanhaak-klem.

Bij gebruik van de goot met hefboom stopt de motor zodra de hefboom van de kuip wordt losgemaakt. Om het toestel weer in werking te stellen, zet u de hefboom loodrecht op de kuip.

De eenfasige CL55 is voorzien van een thermische beveiliging die de motor automatisch stillegt als deze te lang blijft draaien of overbelast wordt.

Wacht in dit geval tot het toestel is afgekoeld, voordat u het weer in werking stelt.

De scharnierstang moet goed op zijn plaats zitten achteraan het motorblok, voordat u het toestel weer in werking stelt.



DENK ERAAN

Open de machine pas als het mes volledig is stilgevallen.

Tracht nooit de vergrendelings- en veiligheids-systemen uit te schakelen.

Steek nooit een voorwerp in de kuip terwijl de machine in werking is.

Druk de ingrediënten nooit met de hand aan.

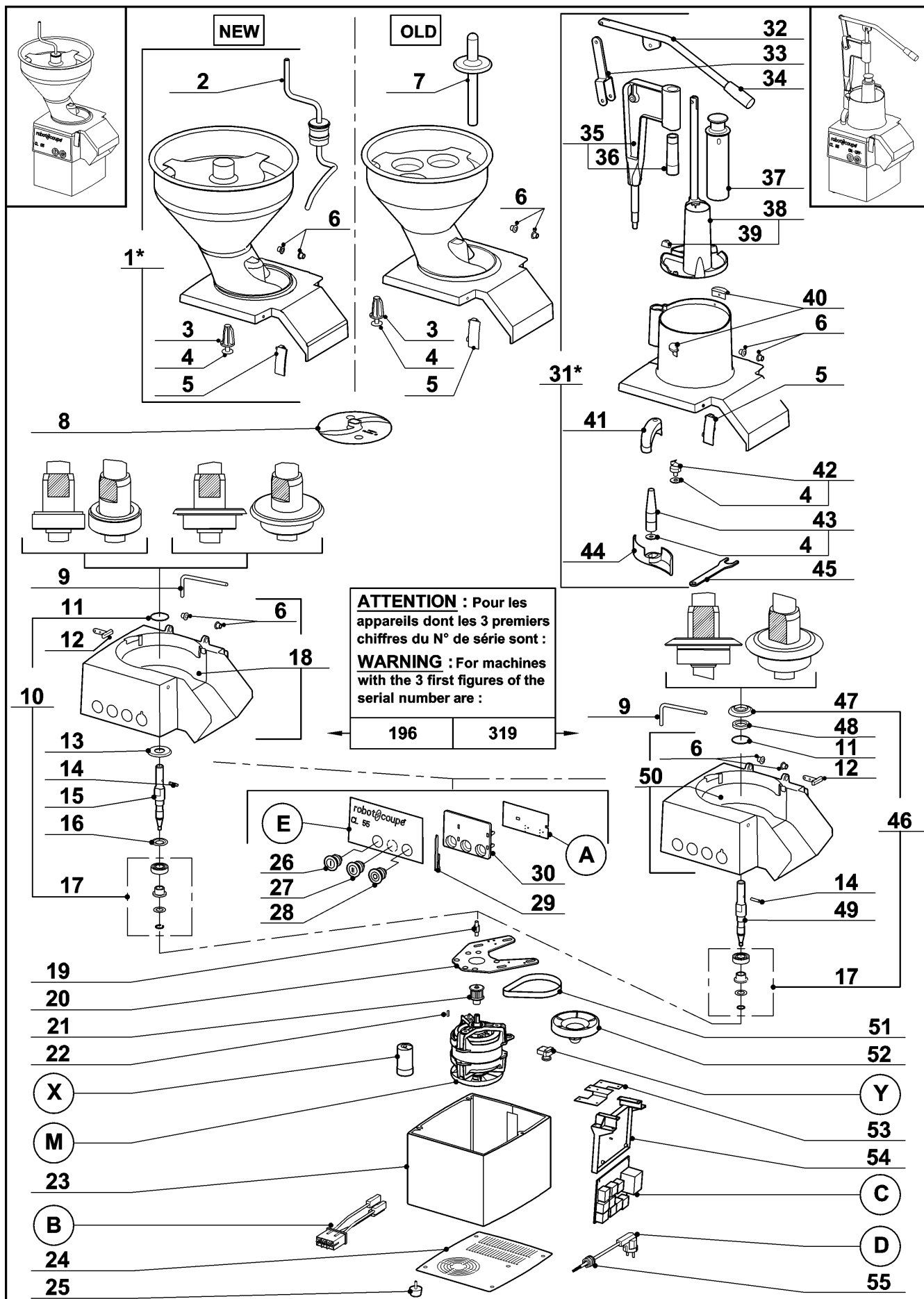
Zorg dat het toestel niet overbelast wordt.

GELIJKVORMIG AAN :

- De bepalingen van de volgende Europese richtlijnen en aan de nationale wetgeving waarin deze richtlijn en zijn omgezet :
 - Gewijzigde richtlijn "toestellen" 98/37/EEG,
 - Richtlijn "laagspanning" 73/23/EEG,
 - Richtlijn "elektromagnetische verenigbaarheid" 89/336/EEG,
 - Richtlijn "materiaal en voorwerpen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen" 89/109/EEG,
 - Richtlijn "plastiek materiaal en voorwerpen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen" 90/128/EEG.
- De bepalingen van de volgende geharmoniseerde Europese normen alsook de normen die de voorschriften bepalen betrekking hebbend op veiligheid en hygiëne :
 - EN 292-1 en 2 : veiligheid der toestellen-algemene conceptie principes,
 - EN 60204-1 (1998) : veiligheid der toestellen-elektrische uitrusting der toestellen-algemene regels,
 - Voor de groentesnijders EN 1678.

robot coupe®
CL 55 D

N° de série / Serial number
 - 196 - - - - -
 - 319 - - - - -



* Voir tarif machines / See export price list

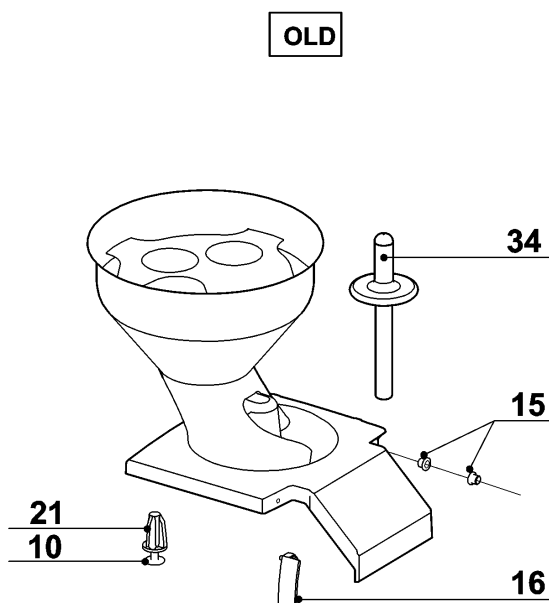
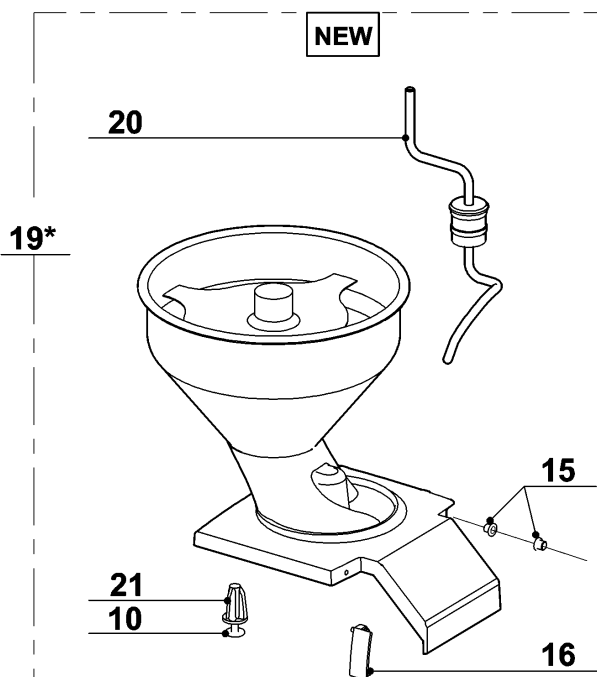
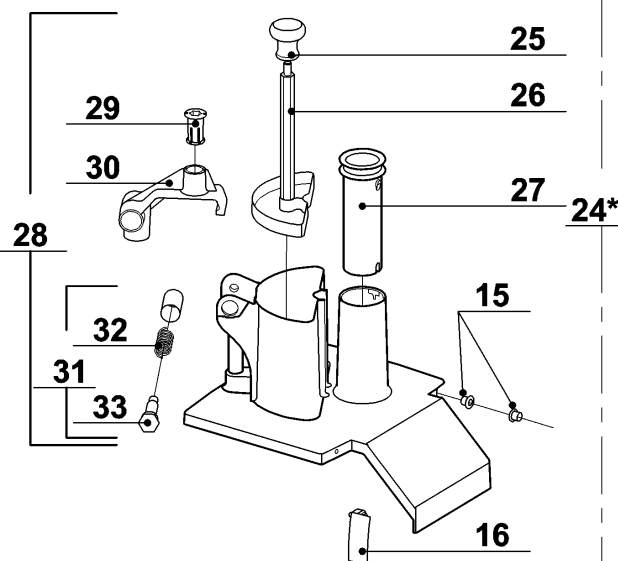
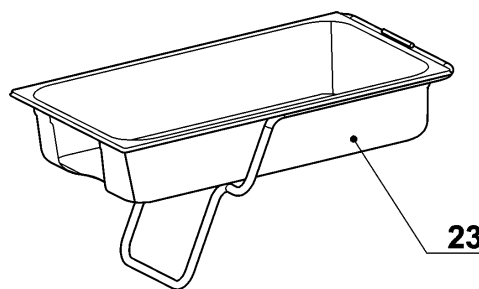
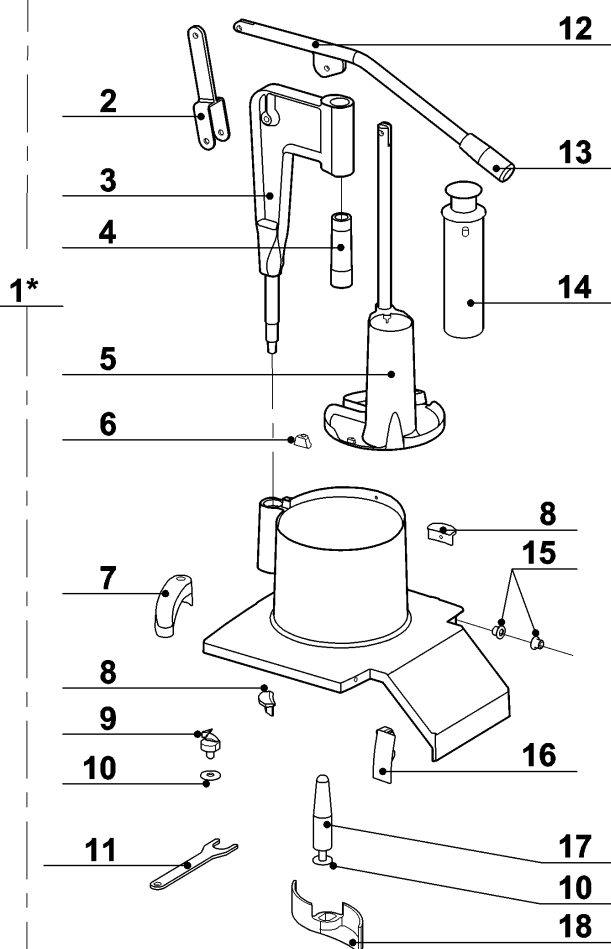
Maj : 11/2004 REV : a

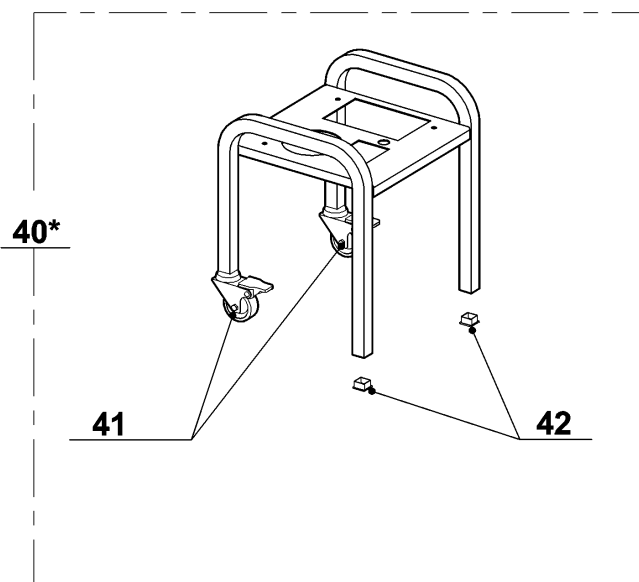
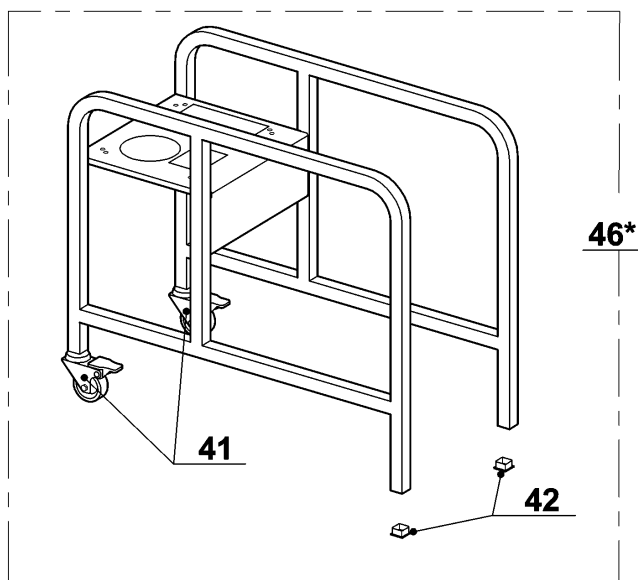
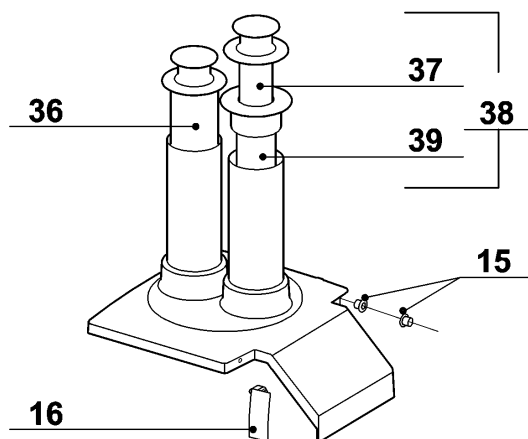
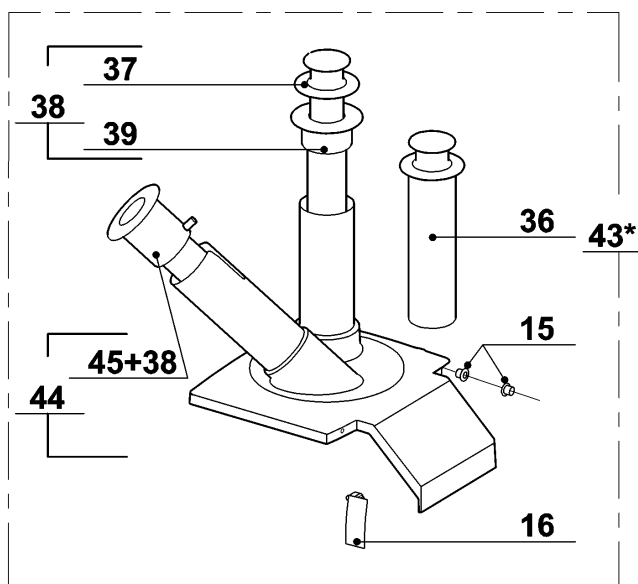
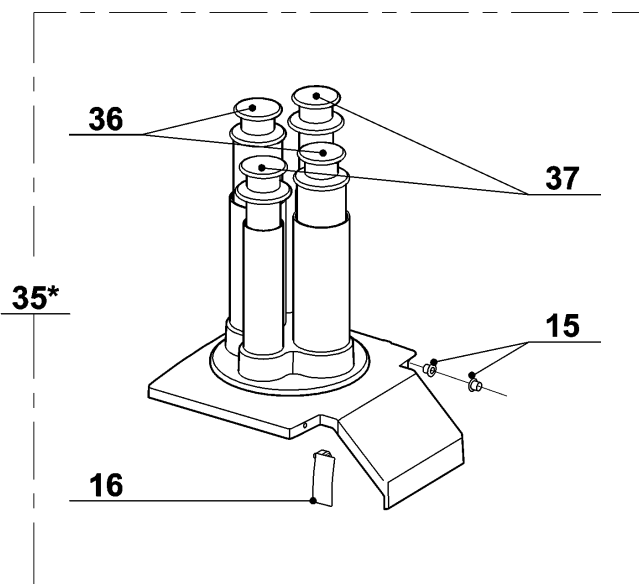
Index	Pièce / Part	Désignation	/	Description
1*	28 170	GOULOTTE AUTOMATIQUE	/	AUTOMATIC FEED HEAD
2	101 589	MANIVELLE	/	CRANK
3	117 777	AGITATEUR	/	AGITATOR
4	117 200	RONDELLE	/	WASHER
5	29 501	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	/	CLINGH CLIP ASSEMBLY
6	29 058	ENS. BAGUES EPAULEES	/	SHOULDERED RING ASSEMBLY
7	117 821	POUSOIR	/	PUSHER
8	102 690	DISQUE EVACUATEUR	/	SLING PLATE
9	29 061	ENS. TIGE VERROUILLAGE	/	LOCKING ROD ASSEMBLY
10	29 693	ENS. ARBRE DE TRANSMISSION	/	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
11	504 219	JOINT 42 x 2	/	SEAL 42 X 2
12	29 451	ENS. ILS	/	ILS ASSEMBLY
13	39 197	ENS. JOINT DEFLECTEUR	/	SEAL DEFLECTOR ASSEMBLY
14	110 308	GOUPILLE D'ARBRE	/	MOTOR SHAFT PIN
15	118 380	ARBRE DE TRANSMISSION	/	SHAFT
16	203 107	JOINT	/	SEAL
17	29 630	ENS. ROULEMENT COMBINE	/	COMBIMATE BEARING ASSEMBLY
18	29 628	ENS. CUVE	/	BOWL ASSEMBLY
19	119 145	ENTRETOISE SUPPORT	/	SUPPORT BRACE
20	117 689	PLAQUE SUPPORT MOTEUR	/	MOTOR SUPPORT PLATE
21	29 532	ENS. POULIE MOTRICE	/	SMALL PULLEY ASSEMBLY
22	502 768	CLAVETTE	/	KEY
23	117 791	CAPOT INOX	/	STAINLESS COVER
24	117 687	PLAQUE DE FOND	/	BOTTOM PLATE
25	500 247	PIED GRIS	/	GREY FOOT
26	502 170	BOUTON VERT VITESSE 1	/	GREEN KNOB SPEED 1
27	503 268	BOUTON VERT VITESSE 2	/	GREEN KNOB SPEED 2
28	502 169	BOUTON ROUGE	/	RED KNOB
29	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	/	CIRCUIT BOARD KEY
30	29 533	ENS. SUPPORT PLATINE	/	CIRCUIT BOARD SUPPORT ASSEMBLY
31*	28 103	GOULOTTE A LEVIER	/	LEVEL FEED
32	29 710	ENS. LEVIER	/	LEVER ASSEMBLY
33	103 205	BIELLETTTE	/	SMALL ROD
34	509 200	POIGNEE PLASTIQUE	/	PLASTIC HANDLE
35	29 704	ENS. SUPPORT LEVIER	/	PUSHER SUPPORT ASSEMBLY
36	118 331	BAGUE DE GUIDAGE	/	GUIDE RING
37	118 397	POUSOIR PLASTIQUE	/	PLASTIC PUSHER
38	29 709	ENS. POUSSOIR ALUMINIUM	/	STAINLESS PUSHER ASSEMBLY
39	29 706	ENS. BUTEE POUSSOIR	/	PUSHER STOP ASSEMBLY
40	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	/	ANTI FRICTION STOP
41	29 705	ENS. PORTE AIMANT	/	MAGNET CASE ASSEMBLY
42	29 692	ENS. EVIDEUR	/	GROOVER ASSEMBLY
43	29 156	ENS. CONE DE CHARGEMENT	/	FEEDING CONE ASSEMBLY
44	118 420	EVACUATEUR CHOUX	/	DISCHARGE CABBAGE
45	118 436	CLEF EVIDEUR	/	AGITATOR TOOL
46	39 199	ENS. ARBRE DE TRANSMISSION	/	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
47	101 547	DEFLECTEUR	/	DEFLECTOR
48	501 678	BAGUE ETANCHEITE 25/42/7	/	MOTOR SEAL
49	104 295	ARBRE DE TRANSMISSION	/	SHAFT
50	39 200	ENS. CUVE	/	BOWL ASSEMBLY
51	515 482	COURROIE	/	BELT
52	117 682	POULIE RECEPTRICE	/	LARGE PULLEY
53	105 230	SUPPORT PLATINE INOX	/	S.S. CIRCUIT BOARD SUPPORT
54	117 809	SUPPORT PLATINE	/	CIRCUIT BOARD PLATINE
55	515 515	PRESSE ETOUPE	/	CORD PROTECTION
			/	

* Voir tarif machines / See export price list

Mai : 11/2004 REV : a

Index	Pièce / Part	Désignation / Description							
A	PLATINE	/ CIRCUIT BOARD							
B	FAISCEAU DE CONNEXION	/ FLAT LINK CABLE							
C	PLATINE	/ CIRCUIT BOARD							
D	CABLE D'ALIMENTATION	/ POWER CORD							
E	PLAQUE FRONTALE	/ FRONT PLATE							
M	MOTEUR	/ MOTOR							
X	CONDENSATEUR MOTEUR	/ MOTOR CAPACITOR							
Y	RELAIS MOTEUR	/ MOTOR RELAY							
Machine	Voltage	A	B	C	D	E	M	X	Y
24 225	400/50/3	117 813		103 700	515 570	402 312	303 170		
24 226	380/60/3	117 813		103 700	515 570	402 312	303 171		
24 227	226/60/3	117 813		103 700	515 570	402 312	303 172		
24 228	230/400/50/3	117 813		103 700	515 570	402 312	303 173		
24 370	230/50/1	102 480	29 599		507 026	406 517	303 082	508 211	514 030
24 371 UK	240/50/1	102 480	29 599		507 029	406 517	303 082	508 211	514 030
24 372 Aust	240/50/1	102 480	29 599		507 028	406 517	303 082	508 211	514 030
24 373	220/60/1	102 480	29 599		507 026	406 517	303 086	508 211	503 092
24 374	115/60/1	102 480	29 599		507 027	406 517	303 081	501 599	506 176
24 375	400/50/3	102 479	29 600		515 570	406 517	303 083		
24 376	220/60/3	102 479	29 600		515 570	406 517	303 084		
24 377	380/60/3	102 479	29 600		515 570	406 517	303 085		
24 378	230/400//50/3	102 479	29 600		515 570	406 517	303 099		





<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>/ Description</i>
1*	28 103	GOULOTTE A LEVIER	/ LEVEL FEED
2	103 205	BIELLE	/ SMALL ROD
3	118 329	SUPPORT LEVIER	/ PUSHER SUPPORT
4	118 331	BAGUE DE GUIDAGE	/ GUIDE RING
5	29 709	ENS. POUSSOIR ALUMINIUM	/ ALUMINIUM PUSHER ASSEMBLY
6	29 706	ENS. BUTEES POUSSOIR	/ PUSHER STOP ASSEMBLY
7	29 705	PORTE AIMANT	/ MAGNET CASE
8	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	/ ANTI FRICTION STOP
9	29 692	ENS. EVIDEUR	/ GROOVER ASSEMBLY
10	117 200	RONDELLE	/ WASHER
11	118 436	CLEF EVIDEUR	/ GROOVER TOOL
12	29 710	ENS. LEVIER	/ LEVER ASSEMBLY
13	509 200	POIGNEE PLASTIQUE	/ PLASTIC HANDLE
14	118 397	POUSSOIR PLASTIQUE	/ PLASTIC PUSHER
15	29 058	ENS. BAGUES EPAULEES	/ SHOULDERED RING ASSEMBLY
16	29 501	ENS. TAQUET D'ACCROCHAGE	/ CLINCH CLIP ASSEMBLY
17	29 156	ENS. CONE DE CHARGEMENT	/ FEEDING CONE ASSEMBLY
18	118 420	EVACUATEUR CHOUX	/ DISCHARGE CABBAGE
19*	28 170	GOULOTTE AUTOMATIQUE	/ AUTOMATIC FEED HEAD
20	101 589	MANIVELLE	/ CRANK
21	117 777	AGITATEUR	/ AGITATOR
22*	27 154	PLATEAU D'ALIMENTATION	/ FEEDING TRAY
23	117 631	PLATEAU INOX 1x1	/ TRAY ASSEMBLY 1X1
24*	28 142	GOULOTTE DEMI - LUNE	/ HALF-MOON FEED HEAD
25	102 021	POIGNEE POUSSOIR	/ HANDLE PUSHER
26	29 060	ENS. POUSSOIR LEGUMES	/ VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY
27	118 324	POUSSOIR CARROTES	/ CARROT PUSHER
28	29 738	ENS. GUIDE POUSSOIR	/ PUSHER GUIDE ASSEMBLY
29	100 638	BAGUE GUIDAGE POUSSOIR	/ PUSHER GUIDE RING
30	39 097	ENS. GUIDE	/ GUIDE ASSEMBLY
31	39 098	ENS. AXE DE CHAPE	/ JAW'S SHAFT ASSEMBLY
32	100 556	RESSORT	/ SPRING
33	118 374	AXE DE CHAPE	/ JAW'S SHAFT
34	117 821	POUSSOIR	/ PUSHER
35*	28 161	GOULOTTE TUBE DROIT	/ STRAIGHT 2 HOLE TUBE
36	101 538	POUSSOIR D70	/ PUSHER D70
37	101 539	POUSSOIR D50	/ PUSHER D50
38	39 090	ENS. INSERT DROIT D50	/ STRAIGHT INSERT ASSEMBLY
39	101 535	INSERT DROIT D50	/ STRAIGHT INSERT D50
40*	27 246	SOCLE MACHINE INOX	/ ST. STEEL MACHINE STAND
41	504 266	ROULETTE FREIN D60	/ BRAKE ROLLER D60
42	504 268	TAMPON PLASTIQUE 25x25	/ PLASTIC BUFFER 25X25
43*	28 155	GOULOTTE TUBE INCLINE	/ BIAIS FEED HEAD
44	39 091	ENS. INSERT INCLINE D50	/ BIAIS INSERT D50 ASSEMBLY
45	101 537	INSERT INCLINE D50	/ BIAIS INSERT D50
46*	27 023	SOCLE INOX	/ ST. STEEL MOVABLE STAND

CL50D - CL50D ULTRA - CL52D - CL55D

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

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



Important

Précautions

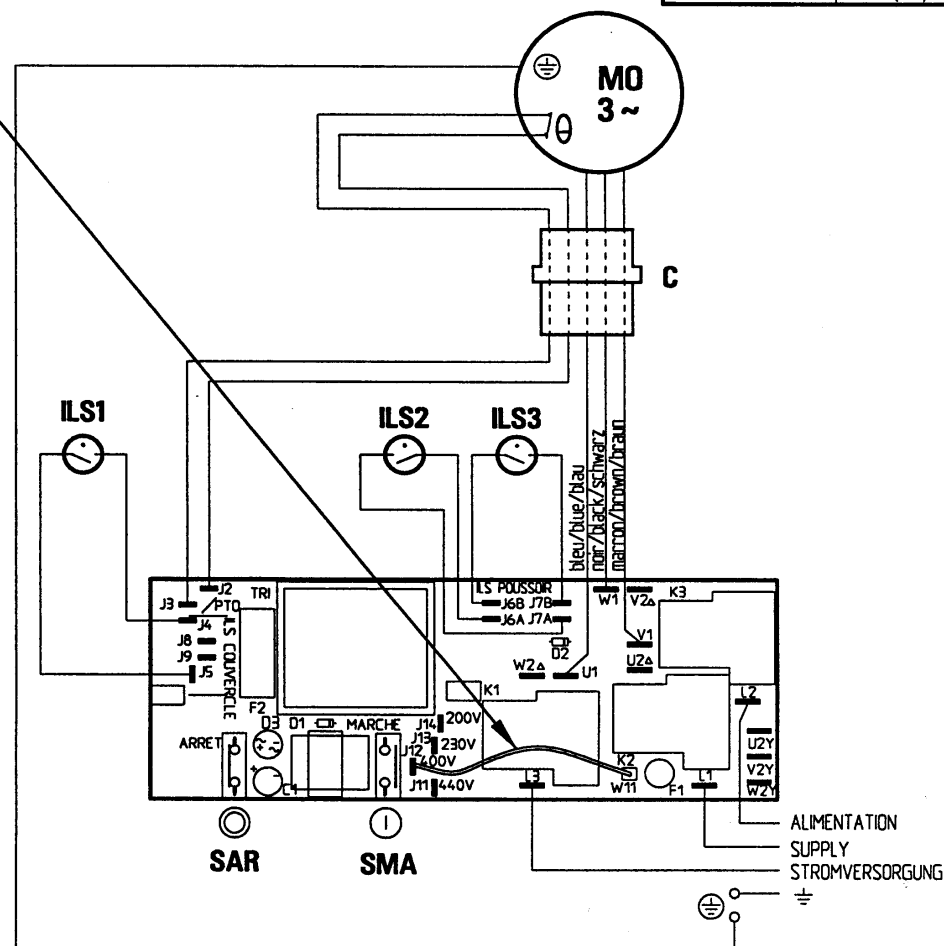
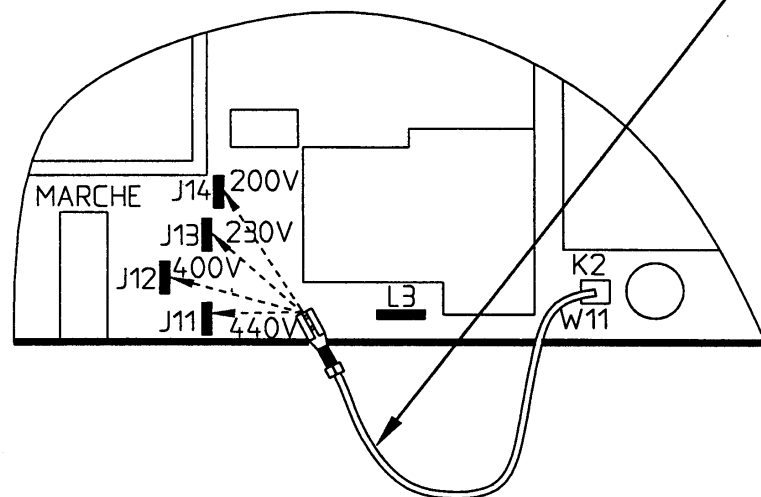
Wichtiger Hinweis

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 (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)



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir Uniquement CL55D	Pusher safety switch Only CL55D	Sicherheitsschalter Stössel Nur Bloß CL55D
MO	Moteur triphasé	Three-phase motor	Drehstrommotor
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebschalter
θ	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

N° 406722

C : 05/99

CL52D - CL55D

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

SCHEMA ELECTRIQUE

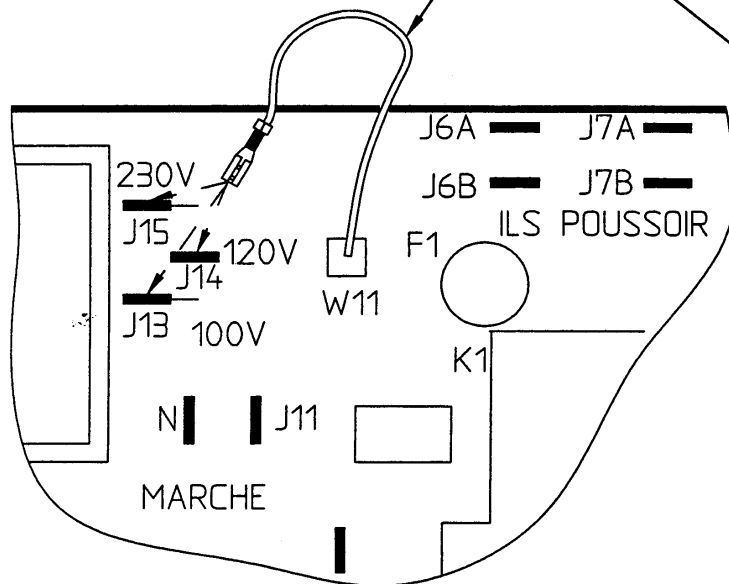
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

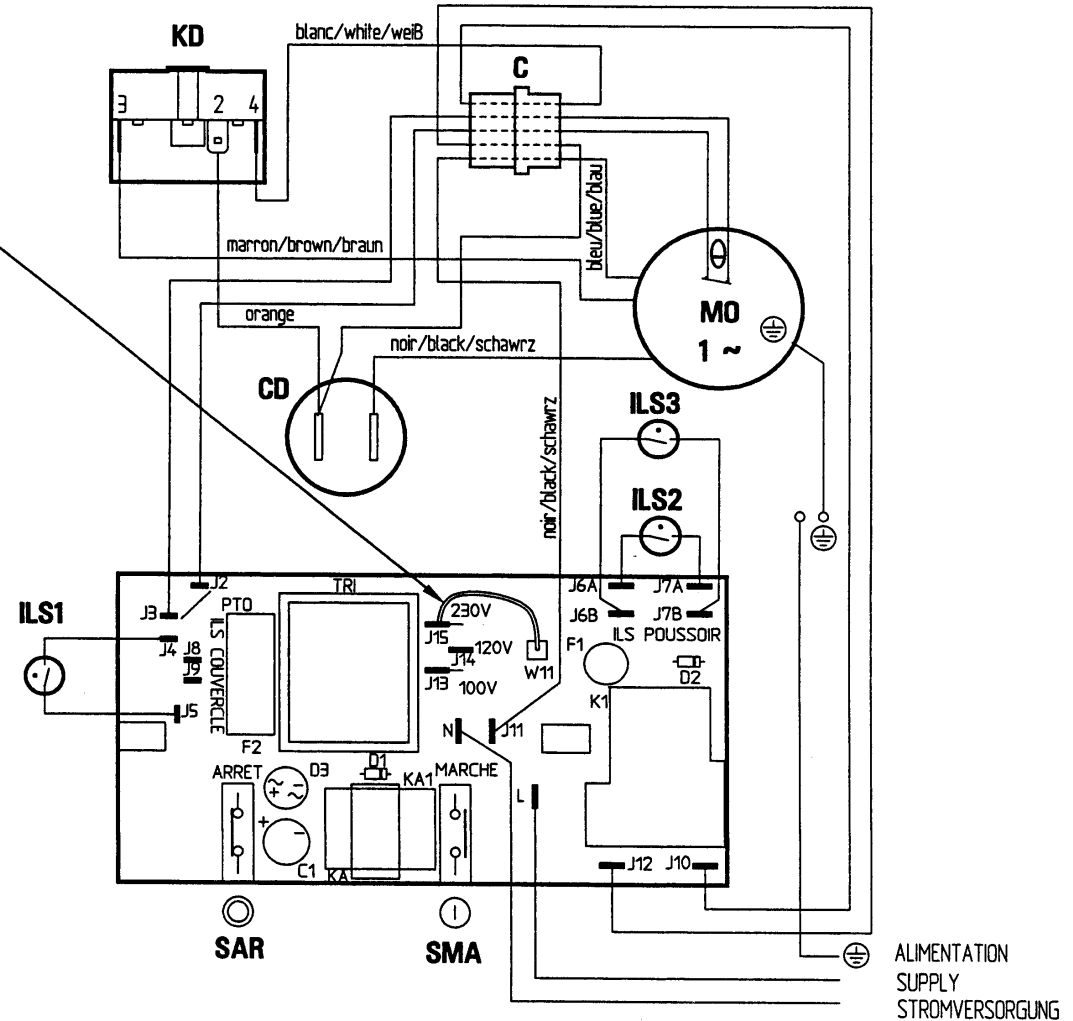


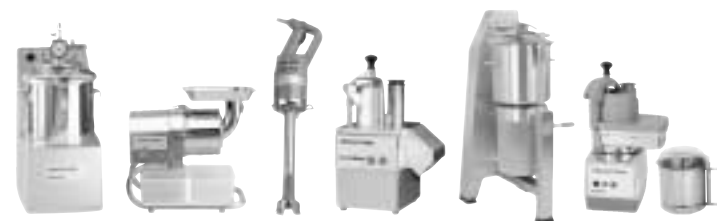
Important
Précautions
Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné.
Check that the wire which 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.



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
ILS1	Interrupteur de sécurité couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur de sécurité poussoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stößel
ILS3	Interrupteur de sécurité poussoir Uniquement CL55D	Pusher safety switch Only CL55D	Sicherheitsschalter Stößel Nur Blöb CL55D
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase motor	Motor einphasig
SAR	Bouton poussoir ARRET	OFF switch	Stopehalter
SMA	Bouton poussoir MARCHE	ON switch	Betriebschalter
θ	Protecteur thermique du moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz





robot coupe®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUPÉ 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

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

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van deze apparaten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
© Alle rechten voor alle toestellen voorbehouden aan: ROBOT-COUPÉ S.N.C.