

robot coupe®

NEW
Register
your product
on line



CL 40

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS



www.robot-coupe.com

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

PRODUCTS FOOD SECTOR SELECTION GUIDE SUPPORT CONTACT US DOCUMENTATION

Home > Support

Are you a **distributor**?
Access the Robot-Coupe After-Sales Service Website.
CLICK TO ACCESS OUR SUPPORT

Do you want to register **your machine**?
Register your product by entering the serial number.
Serial number REGISTER

Are you looking for **accessories** or **after-sales service** for your machine?
We will get back to you as soon as possible.
CONTACT US

Do you want to **contact us**?
We will make every effort to get back to you as soon as possible.
CONTACT US

robot @ coupe®

Декларация о Соответствии ЕС

Robot-Coupe® SNC заявляет, что все аппараты, описанные в данном оригинальном руководстве по эксплуатации, а также все прилагающиеся к ним аксессуары и упаковки соответствуют:

• Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:

- Директива по механизмам **2006/42/EC**,
- Директива по низкому напряжению **2014/35/EC**,
- Директива по электромагнитной совместимости **2014/30/EC**,
- Директиве **2011/65/EC** "О снижении использования опасных веществ в электрическом оборудовании" (RoHS),
- Директиве **2012/19/EC** "Об отходах электрического и электронного оборудования" (WEEE),

• Регламенту **(EC) № 1907/2006** (последняя консолидированная версия) касающемуся правил "Регистрации, Оценки, Санкционирования и Ограничения химических веществ (REACH)", в соответствии с чем все продукты, продаваемые компанией Robot-Coupe® SNC, а также их аксессуары и упаковочные материалы, не содержат веществ, вызывающих высокие опасения из соответствующего списка Европейского химического агентства (ECHA).

• Регламенту **(EC) № 1935/2004** "О материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания",

• Регламенту **(EC) № 2023/2006** "О надлежащей практике производства материалов и изделий, предназначенных для контакта с продуктами питания",

• Регламенту **(EC) № 10/2011** "О пластиковых материалах и изделиях, предназначенных для контакта с продуктами питания",

• следующим положениям гармонизированных европейских стандартов:

- **EN ISO 12100** Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,

- **EN 60204** Безопасность механизмов – Электроробот-рудование аппаратов,

- **EN 60529** Степень защиты оболочки (Класс IP):

- Требования в соответствии с EN 60204-1. IP34 - минимальная степень защиты оболочек систем управления,

• и, согласно категории аппарата, положениям гармонизированных европейских стандартов, определяющим требования безопасности и гигиены:

- **EN 454**.....Сбивательно-смесительные аппараты,

- **EN 1678**.....Овощерезки (и Соковыжималки-Экстракторы),

- **EN 12852**.....Кухонные процессоры и миксеры,

- **EN 12853**.....Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),

- **EN 13208**.....Аппараты для очистки овощей,

- **EN 13621**.....Аппараты для отжимания воды из салата,

- **EN 14655**.....Хлеборезки.

• Декларация соответствия всем вышеуказанным директивам, регламентам и стандартам, а также всем применимым регламентам (ЕС), изменяющим, исправляющим и/или корректирующим их.

"R021"

Montceau-en-Bourgogne, 25 ноября 2021 года

Jean-Marie LOZANO

Директор по производству



СОДЕРЖАНИЕ

■ ГАРАНТИИ

■ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

■ ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 40

■ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству

■ ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

■ ОЧИСТКА

■ ТЕХУХОД

- Уплотнительное кольцо
- Зажимное кольцо
- Лезвия
- Диски для тёрки и диски для нарезки соломкой и волнистыми ломтиками

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вес
- Размеры
- Рабочая высота
- Уровень шума
- Электрические характеристики

■ ЗАЩИТА

■ НОРМЫ

■ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ И ПРОВОДКИ

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Ваш аппарат ROBOT-COUPÉ имеет гарантию сроком на один год с даты покупки: данная гарантия относится, только к официальному изготовителю, его дистрибьютеру или импортеру.

Если Вы покупаете аппарат ROBOT-COUPÉ у дистрибьютора, исходной является его гарантия (проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютером).

Гарантия ROBOT-COUPÉ не распространяется на гарантию дистрибьютера, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPÉ будет действительной с возможными поправками в зависимости от конъюнктуры рынка.

Гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и / или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPÉ S.N.C. НЕ РАПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

1 - Повреждения оборудования из -за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванные неправильным выполнением инструкции по сборке, установке, использованию, чистке, обслуживанию и т. д.

2 - Заточка или замена затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным, лезвий.

3 - Заточка и или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок с пятнами, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

4 - Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные не уполномоченным лицом или предприятием.

5 - Перевозка аппарата в\из сервис. центра.

6 - Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (напр., чаши, диски, лезвия, насадки), замененных по собственному усмотрению.

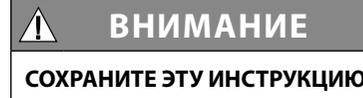
7 - Расходы, связанные с изменением направлением вращения трехфазного электро двигателя (ответственность несет установщик).

8 - Повреждения, вызванные транспортировкой. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить о них перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или по обнаружению повреждений если таковые заметны не сразу.

Храните заводскую упаковку, которая понадобится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPÉ S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов. Компания ROBOT-COUPÉ S.N.C., а также ее филиалы или аффилированные предприятия, дистрибьюторы, агенты, управляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ВНИМАНИЕ: Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующие инструкции и строго соблюдайте их выполнение. Это поможет Вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использовать. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, пользующихся аппаратом. Наше оборудование предусмотрено исключительно для профессионального использования и ни в коем случае не должно использоваться детьми.

РАСПАКОВКА

- Осторожно выньте из упаковки все оборудование, коробки и пакеты с аксессуарами или специальной оснасткой.
- **ОСТОРОЖНО** с режущими инструментами !

УСТАНОВКА

- Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.
- Подсоедините аппарат к розетке с заземлением.

РАБОТА

- Соблюдайте осторожность при работе с режущими инструментами (дисками или ножами).

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

- Строго следуйте инструкциям по сборке (см. Стр. 80) и убедитесь, что все аксессуары правильно установлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.
- Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.
- Не проталкивайте продукты рукой.
- Не перегружайте аппарат.
- Не включайте порожний аппарат.

ОЧИСТКА

- В целях предосторожности перед очисткой отключайте ваш аппарат.
- Систематически очищайте аппарат и аксессуары по окончании работы.
- Не погружайте блок двигателя в воду.
- Для алюминиевых деталей используйте специальное моющее средство.

- Не используйте моющие средства с высокой щелочностью (с сильной концентрацией аммиака и натрия) для пластмассовых деталей.
- Robot-Coupen несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены по содержанию и очистке аппарата.

ТЕХУХОД

- Перед любыми операциями на электрических частях, обязательно отключайте аппарат.
- Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.
- Тщательно следуйте инструкции по техуходу и проверяйте состояние аксессуаров, особенно после использования коррозионных продуктов (лимонная кислота и пр...).
- Не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки, или же если аппарат неисправно работает или был поврежден.
- При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 40

Овощерезки CL 40 сконструированы специально для работы на профессиональной кухне. В процессе использования, вы откроете для себя всё многообразие их возможностей.

Модель CL 40 имеет **емкость из нержавеющей стали** и крышку из ABS (автоматический й запуск аппарата с помощью толкателя).

CL 40 оборудована **гаммой из 28 дисков**, позволяющих производить нарезку прямыми и фигурными ломтиками, стружкой, соломкой, кубиками и приготовление фри.

Простая конструкция аппарата обеспечивает удобную очистку: все детали, находящиеся в контакте с продуктами и часто используемые, легко снимаются и очищаются.

Данная инструкция содержит важную информацию для пользователя, которая поможет ему максимально использовать овощерезку.

Внимательно прочитайте данную инструкцию до использования аппарата.

Вы также найдете здесь несколько примеров приготовлений рецептов, которые помогут Вам освоить аппарат и оценить его неисчислимые качества.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• СОВЕТЫ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ

Перед подключением убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке двигателя.



ВНИМАНИЕ

**ДАННЫЙ АППАРАТ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖЕН
БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН
(ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ТОКОМ).**

Модели CL 40 оснащены различными типами двигателей:

230 В / 50 Гц / 1-фазн.

120 В / 60 Гц / 1-фазн.

220 В / 60 Гц / 1-фазн.

Аппарат поставляется с вилкой для монофазный питания и шнуром.

ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

Овощерезка состоит из двух легко снимаемых частей: емкость из нержавеющей стали и крышка.



1. Поставьте блок двигателя перед собой, установите рабочий отсек из нержавеющей стали на блок двигателя, выходная воронка при этом находится с правой стороны.



2. Поворачивайте емкость вправо до тех пор, пока выступы блока хорошо не войдут в предусмотренное для них место.

3. Установите зелёный пластиковый диск-сбрасыватель с 4 волнами на ось мотора и убедитесь, что он правильно расположен на дне чаши.



Сбрасывателя:

CL 40 поставляется с 2 насадками для выброса, а именно с зелёным пластиковым диском-сбрасывателем с 4 волнами и специальной белой пластиковой насадкой для выброса белокочанной капусты, обеспечивающее оптимальную выброс при нарезке капусты.

Для остальных овощей используйте зелёный диск-сбрасыватель.



Влопасть
для капусты



Зелёный
диск-сбрасыватель
с 4 волнами

4) Выбор диска:

а) Вы выбрали диск для нарезки ломтиками, стружкой или соломкой:

Установите диск на диск-сбрасыватель.



б) Вы выбрали комплект для нарезки кубиками:

т. е. решетку и диск-измельчитель.

Только алюминиевые слайсеры 8 мм, 10 мм и 12 мм совместимы с решеткой для нарезки кубиками.



Правильно установить решетку для нарезки кубиками в чаше овощерезки.

Убедитесь, что пазы края решетки для нарезки кубиками правильно совпадают с выступом на чаше.

Установите затем соответствующий диск-измельчитель и завинтите крыльчатую гайку на валу двигателя для блокировки диска-измельчителя диск-измельчитель.



ВНИМАНИЕ:

НОВАЯ РЕШЁТКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

ДИСК-СЛАЙСЕР

РЕШЁТКА ДЛЯ КУБИКОВ

ДИСК-СБРАСЫВАТЕЛЬ с 4 ВОЛНАМИ
Арт.: 104964S

Новая полностью открытая решётка для кубиков **подходит только для использования** с диском-сбрасывателем **104964S**.

Закажите его, если Ваша машина им не оснащена.

с) Вы выбрали изготовление фри:

Комплект состоит из решетки ломтики и диска ломтики специально для картофеля фри.

Установите диск-решетку для приготовления фри в отсек овощерезки. Убедитесь, что он правильно установлен: гребенка должна находиться на уровне сброса.



Установите затем соответствующий диск-измельчитель и завинтите крыльчатую гайку на валу двигателя для блокировки диска-измельчителя диск-измельчитель.

5. Установите крышку на рабочий отсек и поворачивайте ее вправо до тех пор, пока крышка не защелкнется, плотно закрыв отсек сверху (на его выдающейся части).



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

Овощерезка CL 40 имеет две воронки:

- **большая воронка** для нарезки объемистых овощей таких, как капуста, сельдерей и пр...
- **круглая воронка** для длинных овощей гарантирует превосходное качество нарезки.

Для достижения оптимального результата нарезки используйте этот отсек в качестве направляющей нарезки.

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ

- Поднимите рычаг, чтобы открыть вход в воронку.
- Загрузите воронку овощами до самого верха.
- Установите рычаг вертикально воронке.

- Нажимая на рычаг, включите аппарат и продолжайте нажимать на него до полного прохода овощей в воронку.

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРУГЛОЙ ВОРОНКИ

- Загрузите воронку овощами до самого верха.
- Нажимая на толкатель, включите аппарат и продолжайте нажимать на толкатель до полного измельчения овощей.

ПРЯМЫЕ ЛОМТИКИ 	
П1	морковь / капуста / огурцы / лук / картофель / лук-пореи
П2/П3	лимо н / морковь / гриб / капуста / картофель / огурцы / кабачки / лук-пореи / лук / перец
П4/П5	баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурцы / перец / редька / салат / картофель / томаты
П6	баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурцы / перец / редька / салат / картофель
ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ 	
ФЛ2	свекла / картофель / морковь / кабачки
ТЕРКА 	
Т1,5	сельдерей / сыр Пармезан / Шоколад
Т2	морковь / сельдерей / сыр Редька 0,7 мм
Т3	морковь Редька 1 мм
Т6	капуста / сыр Редька 1,3 мм
Т9	капуста / сыр
СОЛОМКА 	
С2х2	морковь / сельдерей / картофель
С2х4	морковь / свекла / кабачки / картофель
С2х6	морковь / свекла / кабачки / картофель
С4х4	баклажаны / свекла / сельдерей / картофель
С6х6	баклажаны / свекла / сельдерей / кабачки / картофель
С8х8	сельдерей / картофель
КУБИКИ 	
К 8х8	картофель / морковь / кабачки / свекла
К 10х10	картофель / морковь / кабачки / свекла
КАРТОФЕЛЬ ФРИ 	
КФ 8х8	картофель
КФ 10х10	картофель

ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ

В целях предосторожности перед любыми операциями по очистке рекомендуется всегда отключать аппарат (во избежание электротравм).

Снимите сначала воронку овощерезки, затем диск, решетку для нарезки кубиками и фри (при необходимости), диск-эжектор, и наконечник, рабочий отсек.

Все детали можно мыть в посудомоечной машине при соблюдении точного дозирования моющего средства и при совместимости последнего с материалами из пластика и нержавеющей стали. Однако мойка в посудомоечной машине ускоряет износ.

Рекомендуется периодически промывать области скопления продуктов под лезвиями дисков-слайсеров для нарезки кубиками и фри.

Для этого необходимо демонтировать лезвия, открыв их с помощью прямой отвертки.

Запрещается погружать моторный блок в воду.

Протирайте корпус влажной тряпкой или губкой.



ВАЖНО

Убедитесь, что используемое моющее средство можно применять для пластмассовых изделий. Некоторые средства с повышенной щелочностью (с сильной концентрацией натрия или аммиака) не должны применяться для пластмассовых изделий, так как могут повредить их.

ТЕХУХОД

• УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Уплотнительное кольцо оси двигателя должно регулярно смазываться (используйте безопасное для пищи масло).

Для обеспечения идеальной герметичности двигателя рекомендуется регулярно проверять степень износа этого кольца и в случае необходимости заменять.

Замена уплотнительного кольца не требует снятия двигателя и легко производится. Мы настоятельно рекомендуем следить за степенью его износа.

• ЗАЖИМНОЕ КОЛЬЦО

Мы рекомендуем регулярно проверять состояние зажимного кольца.

В случае износа кольца, рекомендуется его изменить.

• ЛЕЗВИЯ

Лезвия дисков-слайсеров для нарезки кубиками и фри изнашиваются и подлежат регулярной замене для обеспечения оптимального качества нарезки.

• ДИСКИ ДЛЯ ТЁРКИ И ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ И ВОЛНИСТЫМИ ЛОМТИКАМИ

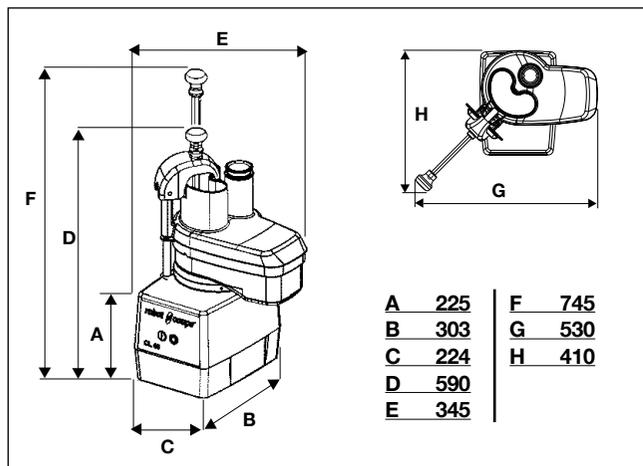
Диски для тёрки и диски для нарезки соломкой и волнистыми ломтиками со временем затупляются. Рекомендуется производить их регулярную замену для обеспечения оптимального качества нарезки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	нетто	в упаковке
CL 40 (без диска)	0,5 кг	0,6 кг
Диск	0,5 кг	0,6 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)



• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать модели CL 40 на устойчивом рабочем столе так, чтобы высота от пола до верхнего края чаши была от 1,20 м до 1,30 м.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Шумовой уровень или звуковое давление при работе вхолостую составляет менее 70 дБ (А).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрическая установка должна соответствовать как минимум номинальным значениям тока, указанным ниже. Защитные устройства должны подходить для запуска моторов, то есть обеспечивать пиковые значения тока, связанные с запуском асинхронных моторов.

Монофазный аппарат

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (А)
230 В / 50 Гц	500	5,4
240 В / 50 Гц	500	5,4
120 В / 60 Гц	600	12,0
220 В / 60 Гц	600	5,4

ЗАЩИТА



ВНИМАНИЕ

Лезвия являются режущими инструментами, будьте осторожны при работе с ними

Овощерезка CL 40 имеет магнитную систему защиты и тормоз двигателя.

При открытии крышки, мотор останавливается.

Для повторного запуска аппарата достаточно заблокировать крышку и нажать на зеленую кнопку.

Аппарат CL 40 имеет предохранительную систему **защиты от перегрева**, которая автоматически останавливает двигатель при очень длительной работе или перегрузке.

В таком случае подождать полного охлаждения аппарата и вновь включите его.



ВНИМАНИЕ

Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.

Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

Не проталкивайте продукты рукой.

Не перегружайте аппарат.

Не включайте порожний аппарат.

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.

robot  ***coupe***®

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ
И ПРОВОДКИ**



robot coupe®

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

48, rue des Vignerons
94300 Vincennes - France
Tel.: 01 43 98 88 15
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

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

**Service Clients
Belgique**

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

Robot-Coupe Italia srl

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

www.robot-coupe.com



37002314451994

Réf. : 451 994 - 14/11/2023 - RDM