

robot coupe®

NEW
Register
your product
on line



CL 30 Bistro

TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS



www.robot-coupe.com

Fr Enregistrez votre produit en ligne

Eng Register your product online

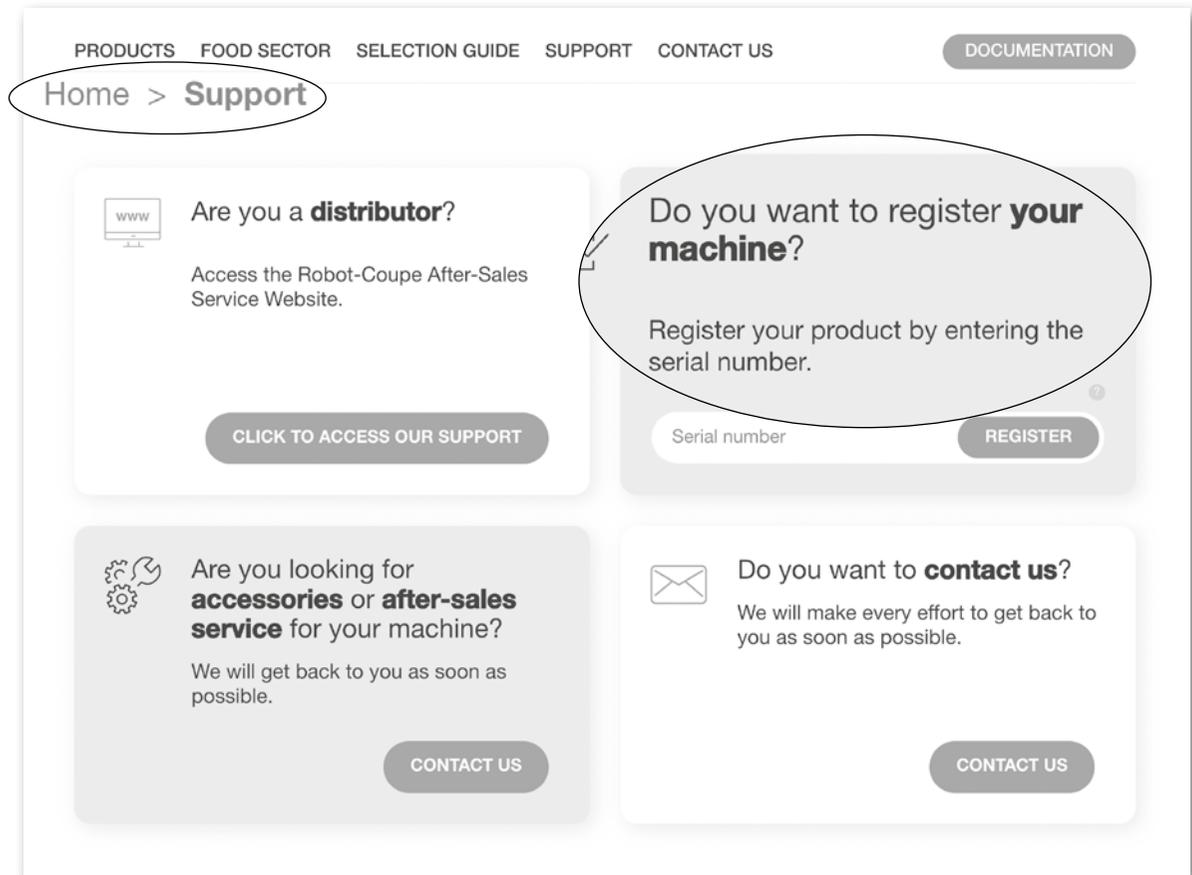
Sw Registrera din produkt online

Ru Зарегистрировать онлайн ваш продукт

Pl Rejestracja produktu on-line

Cz Zaregistrujite svůj výrobek online

D Registrieren Sie Ihr Produkt online



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

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

• Регламенту (ЕС) № **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

■ ГАРАНТИЯ

■ ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

■ ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 30 Bistro

■ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

- Советы по электричеству

■ ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

■ ОЧИСТКА

■ ТЕХУХОД

- Вкладыши рабочего отсека
- Уплотнительное кольцо

■ 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 направ лением 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. 32) 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-Coupe не 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 30 Bistro

Овощерезки CL 30 Bistro сконструированы специально для работы на профессиональной кухне. В процессе использования, вы откроете для себя всё многообразие их возможностей.

Модель CL 30 Bistro имеет **емкость из нержавеющей** и крышку из ABS (автоматический запуск аппарата с помощью толкателя).

CL 30 Bistro оборудована гаммой из 29 дисков, позволяющих производить нарезку прямыми и фигурными ломтиками, стружкой, соломкой, кубиками и приготовление фри.

Конструкция аппарата достаточно проста, что позволяет использовать насадку-куттер и насадку-овощерезку без хлопот и забот: обе насадки легко собираются и разбираются.

Настоящая инструкция содержит информацию, которая поможет покупателю извлечь максимальную выгоду из покупки куттера.

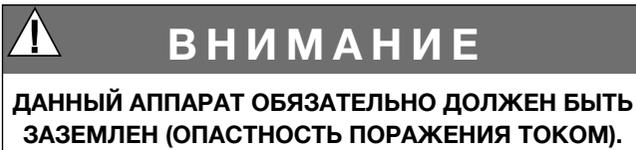
Внимательно прочитайте данную инструкцию до использования аппарата.

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.



ПОЭТАПНЫЙ МОНТАЖ

Овощерезка состоит из 2 съёмных частей: чаша и крышка.

1. Поставьте моторный блок перед собой и установите на него чашу: воронка для выброса должна находиться справа от вас.



2. Поворачивайте чашу вправо до тех пор пока выступы моторного блока не войдут в предусмотренные для них гнезда.



3. Наденьте белый пластиковый диск-сбрасыватель на моторный вал и убедитесь, что диск правильно установлен на дне чаши.

Сбрасывателя:

CL 30 Bistro 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.



Влопась
для капусты



Зелёный диск-
сбрасыватель с 4 волнами

4. Выбор диска:



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

Установите диск на дискэ-
жектор.

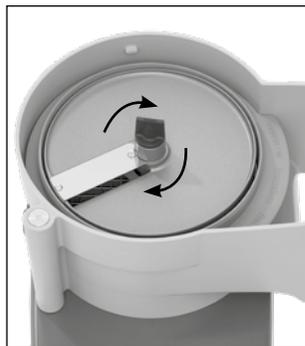
б) Вы выбрали нарезку кубиками: решетку и диск ломтики.

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

Правильно установить решетку для нарезки кубиками в чаше овощерезки.



Установите затем соответствующий диск ломтики и зафиксируйте его винтом на валу двигателя.



с) Вы выбрали приготовление фри:

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



Ставьте диск-решетку для приготовления фри в отсек овощерезки. Убедитесь, что она правильно установлена, гребенка должна находиться на уровне сброса.

Установите затем соответствующий диск ломтики и зафиксируйте его винтом на валу двигателя.



5. Установите крышку на чашу и поворачивайте ее вправо до тех пор, пока она не защелкнется, плотно закрыв чашу сверху.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

Насадка-овощерезка оснащена двумя воронками:

- **большая воронка** для нарезки крупных овощей как капуста, сельдерей
- **круглая воронка** для длинных овощей гарантирует превосходное качество нарезки.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ

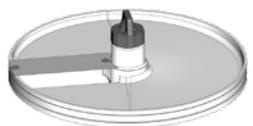
- Поднимите рычаг, чтобы открыть вход в воронку.
- Загрузите ее овощами до самого верха.
- Установите рычаг вертикально воронке.
- Нажимая на рычаг, включите аппарат и продолжайте нажимать на него до полного прохода овощей в воронку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРУГЛОЙ ВОРОНКИ

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



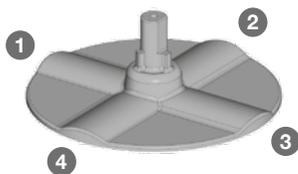
ВНИМАНИЕ: НОВАЯ РЕШЁТКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ



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.

ПРЯМЫЕ ЛОМТИКИ		
П1	морковь / капуста / огурцы / лук / картофель / лук-пореи	
П2 / П3	лимон / морковь / гриб / капуста / картофель / огурцы / кабачки / лук-пореи / лук / перец	
П4 / П5	Баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурец / перец / редька / салат / картофель / томаты	
П6	Баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурец / перец / редька / салат / картофель	
ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ		
В2	свекла / картофель / морковь	
ТЕРКА		
Т1,5	сельдерей / сыр	Т9 капуста / сыр
Т2	морковь / сельдерей / сыр	Пармезан / Шоколад
Т3	морковь	Редька 0,7 мм
Т6	капуста / сыр	Редька 1 мм
СОЛОМКА		
С2х2	морковь / сельдерей / картофель	
С2х4	морковь / свекла / кабачки / картофель	
С2х6	морковь / свекла / кабачки / картофель	
С4х4	Баклажаны / свекла / кабачки / картофель	
С6х6	Баклажаны / свекла / сельдерей / кабачки / картофель	
С8х8	сельдерей / картофель	
КУБИКИ		
К8х8	картофель / морковь / кабачки / свекла / редька	
К10х10	картофель / морковь / кабачки / свекла / редька	
К12х12	картофель / морковь / кабачки / свекла / редька	
ФРИ		
Ф8х8	картофель	
Ф10х10	картофель	

ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ

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

Снимите поочерёдно все детали насадки-овощерезки: крышку, диск, если необходимо, решётку для нарезки кубиками или картофеля-фри, диск-сбрасыватель и чашу.

Не рекомендуется мыть головку овощерезки в посудомоечной машине, предпочтительно это делать руками с помощью моющего средства для посуды.

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

• ВКЛАДЫШИ РАБОЧЕГО ОТСЕКА

Необходимо регулярно смазывать уплотнительное кольцо на оси двигателя (используйте любое растительное масло).

Для того, чтобы сохранить идеальную герметичность двигателя, рекомендуется регулярно проверять степень износа кольца и заменять его в случае необходимости.

Замена кольцо очень проста и не требует разборки двигателя. Мы настоятельно рекомендуем следить за тем, чтобы кольцо было всегда в рабочем состоянии.

• УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Рекомендуется регулярно проверять степень износа вкладышей, что гарантирует удобную и непрерывную работу аппарата.

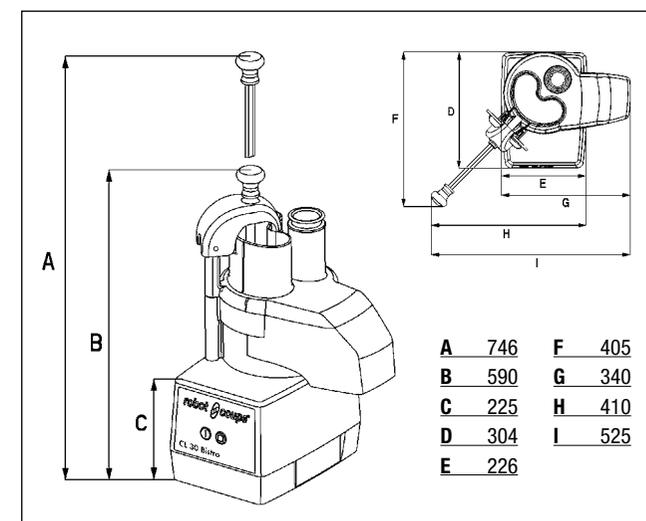
В случае износа вкладышей, рекомендуется заменить их.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	нетто	в упаковке
CL 30 Bistro (без диска)	16 кг	18 кг
Диска	0,5 кг	0,6 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)



• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать модели CL 30 Bistro 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
115 В / 60 Гц	600	12,0
220 В / 60 Гц	600	5,4

ЗАЩИТА



ВНИМАНИЕ

Нож и лезвия являются режущими инструментами, будьте осторожны при работе с ними

Модель CL 30 Bistro имеет магнитную систему защиты и тормоз двигателя.

При открытии крышки, мотор останавливается.

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

Модели CL 30 Bistro оснащены **предохранительной системой** защиты от перегрева, которая останавливает мотор 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



37002314451997

Réf. : 450 997 - 08/12/2023