

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



## CL 30 Bistro

# ЗМІСТ

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| 1. ГАРАНТІЯ.....                               | 3  |
| 2. ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ .....                | 3  |
| 3. ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС CL30 Bistro .....            | 4  |
| 4. ВВЕДЕННЯ АПАРАТУ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ .....       | 5  |
| 4.1. Поради щодо електричного під'єднання..... | 5  |
| 5. ПОЕТАПНИЙ МОНТАЖ.....                       | 5  |
| 6. ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИБІР ДИСКІВ .....          | 7  |
| 7. ОЧИЩЕННЯ .....                              | 8  |
| 8. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....                | 8  |
| 8.1. Вкладиші робочого відсіку .....           | 8  |
| 8.2. Ущільнювальне кільце .....                | 8  |
| 9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....               | 9  |
| 9.1. Вага.....                                 | 9  |
| 9.2. Розміри .....                             | 9  |
| 9.3. Робоча висота .....                       | 9  |
| 9.4. Рівень шуму.....                          | 9  |
| 9.5. Електричні характеристики.....            | 9  |
| 10. ЗАХИСТ .....                               | 10 |
| 11. НОРМИ ВІДПОВІДНОСТІ .....                  | 10 |
| 12. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....                         | 12 |
| 12.1. Електричні схеми та проводки.....        | 12 |

## 1. ГАРАНТІЯ

Ваш апарат ROBOT-COUPE має гарантію терміном на один рік з дати покупки: дана гарантія стосується лише офіційного виробника, його дистриб'ютора або імпортера.

Якщо Ви купуєте апарат ROBOT-COUPE у дистриб'ютора, вихідною є його гарантія (перевірте терміни та умови цієї гарантії з вашим дистриб'ютором).

Гарантія ROBOT-COUPE не поширюється на гарантію дистриб'ютора, однак у разі відсутності останньої, гарантія ROBOT-COUPE буде дійсною з можливими виправленнями залежно від кон'юнктури ринку.

Гарантія ROBOT-COUPE s.n.c. поширюється лише на несправності, пов'язані з матеріалом та/або збиранням.

### **ГАРАНТІЯ ROBOT-COUPE s.n.c. НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ НА НАСТУПНЕ:**

1 - Пошкодження обладнання через неправильне або невідповідне використання, падіння апарату або інші подібні пошкодження, спричинені неправильним виконанням інструкції зі складання, встановлення, використання, чищення, обслуговування тощо;

2 - Заточення або заміна затуплених, зіпсованих або зношених після певного часу використання, що вважається нормальним або надмірним, лез;

3 - Заточення та вартість заміни або ремонту лез, ножів, поверхонь, насадок з плямами, подряпин, пошкоджених, викривлених або змінили колір;

4 - Будь-які зміни, додавання чи ремонт, виконані не уповноваженою особою чи підприємством;

5 - Перевезення апарату в сервіс-центр;

6 - Вартість встановлення або тестування нових деталей або комплектів (напр., чаші, диски, леза, насадки), замінених на власний розсуд;

7 - Витрати, пов'язані із зміною напрямом обертання трифазного електродвигуна (відповідальність несе установник);

8 - Пошкодження, викликані транспортуванням. Видимі або невидимі пошкодження лежать на відповідності перевізника.

Користувач повинен сповістити про них перевізника та експедитора відразу після отримання товару або виявлення пошкоджень, якщо такі помітні не відразу.

**ЗБЕРІГАЙТЕ ЗАВОДСЬКЕ ПАКУВАННЯ**, яке знадобиться у разі перевірки перевізника.

Гарантія ROBOT-COUPE s.n.c. обмежується заміною несправних деталей чи апаратів.

Компанія ROBOT-COUPE s.n.c., а також її філії або афілійні підприємства, дистриб'ютори, агенти, керуючі, службовці або страховики не несуть відповідальності за шкоду, втрату чи непрямі витрати, пов'язані з апаратом або неможливістю його використання.

## 2. ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ



**УВАГА!** Щоб уникнути нещасних випадків (електротравми, поранення тощо) та для зниження матеріальних збитків, завданих неправильним використанням вашого апарату, уважно прочитайте наступні інструкції та суворо дотримуйтесь їх виконання. Це допоможе Вам краще ознайомитися з апаратом і правильно його використовувати. Прочитайте повністю дані рекомендації та ознайомте з ними всіх осіб, які користуються апаратом. Обладнання передбачене виключно для професійного використання і в жодному разі не повинно використовуватись дітьми.

#### РОЗПАКУВАННЯ

Обережно вийміть з упаковки усе обладнання, коробки та пакети з аксесуарами або спеціальним оснащенням.

Обережно з ріжучими частинами: ножі, диски та ін.

#### ВСТАНОВЛЕННЯ

Рекомендується встановлювати апарат на стійку поверхню.

#### ПІДКЛЮЧЕННЯ

Переконайтеся, що напруга електромережі відповідає напруги, вказаній на заводській табличці корпусу двигуна та що вона розрахована на необхідну силу струму.

Приєднайте апарат до заземлення.

При трифазному під'єднання, переконайтеся, що апарат працює в напрямку проти годинникової стрілки.

#### РОБОТА

Будьте обережні під час роботи з ріжучими частинами: ножі, диски та ін..

#### ВИКОРИСТАННЯ

Не намагайтеся прибрати запобіжні системи та блокування.

Не вводьте сторонні предмети у робочу ємність.

Не проштовхуйте продукти рукою.

Не перевантажуйте апарат.

Не вмикайте порожній апарат.

#### ОЧИЩЕННЯ

З метою застереження перед очищенням відключайте ваш апарат.

Після закінчення роботи систематично очищайте апарат та аксесуари.

Не занурюйте блок двигуна у воду.

Для алюмінієвих деталей використовуйте спеціальний миючий засіб.

Не використовуйте миючі засоби з високою лужністю (з сильною концентрацією аміаку та натрію) для пластмасових деталей.

Robot-Coupe не несе відповідальності за недотримання користувачем елементарних правил санітарної гігієни щодо утримання та очищення апарату.

#### ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед будь-якими операціями на електричних частинах обов'язково відключайте апарат.

Регулярно перевіряйте стан прокладок чи кілець, а також справність запобіжних систем.

Ретельно дотримуйтеся інструкцій з техогляду та перевіряйте стан аксесуарів, особливо після використання корозійних продуктів (лимонна кислота та ін.)

Не користуйтеся апаратом у разі пошкодження шнура живлення або штепсельної вилки, або якщо пристрій несправно працює або пошкоджено.

За будь-яких аномалій у роботі звертайтеся до сервісного центру.

## 3. ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС CL30 Bistro

Овочерізки CL30 Bistro сконструйовані спеціально для роботи на професійній кухні.

У процесі використання ви відкриєте для себе все різноманіття їх можливостей.

Модель CL 30 Bistro має ємність з нержавіючої сталі та кришку з ABS (автоматичний запуск апарата за допомогою штовхача).

CL 30 Bistro обладнана гамою з 29 дисків, що дозволяють виробляти нарізку прямими і фігурними скибочками, стружкою, соломкою, кубиками і приготування фрі.

Конструкція апарату досить проста, що дозволяє використовувати насадку-куттер і насадку-овочерезку без турбот: обидві насадки легко збираються та розбираються.

Ця інструкція містить інформацію, яка допоможе покупцеві отримати максимальну вигоду з покупки куттера.

Уважно прочитайте цю інструкцію перед використанням апарату.

Ви також знайдете кілька прикладів приготувань рецептів, які допоможуть Вам освоїти апарат і оцінити його незліченні якості.

## 4. ВВЕДЕННЯ АПАРАТУ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

### 4.1. Поради щодо електричного під'єднання

Перед підключенням переконайтеся, що напруга електромережі відповідає напругі, вказаній на заводській табличці двигуна.



**УВАГА!** АПАРАТ ПОВИНЕН ОБОВ'ЯЗКОВО ПІДКЛЮЧАТИСЯ ДО РОЗЕТКИ З ЗЕМЛЕННЯМ (РИЗИК ЕЛЕКТРОТРАВМИ).

## 5. ПОЕТАПНИЙ МОНТАЖ

Овочерізка складається з 2 зйомних частин: чаша та кришка.

1. Встановіть блок двигуна перед собою і встановіть на нього чашу: вирва для викиду повинна знаходитися праворуч від вас.
2. Повертайте чашу вправо, доки виступи блоку двигуна не увійдуть у передбачені для них гнізда.
3. Надягніть білий пластиковий диск-скидувач на вал двигуна та переконайтеся, що диск правильно встановлений на дні чаші.



1



2



3

Скидувачі:

CL 30 Bistro постачається з 2 насадками-скидачами, а саме із зеленим пластиковим диском-скидачем з 4 хвилями та спеціальною білою пластиковою насадкою для білокачанної капусти, що забезпечує оптимальне скидання при нарізанні капусти. Для інших овочів використовуйте зелений диск-скидач.



Диск-скидач для капусти



Диск-скидач для зелений

#### 4. Вибір диска:

а) ви обрали диск для нарізки скибочками, стружкою або інші: встановіть диск на диск-скидач.

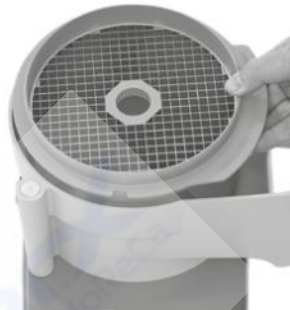
б) ви обрали нарізку кубиками: встановіть ґрати та диск-скибочки.

Тільки скибочки 8мм, 10мм та 12мм сумісні з ґратами для нарізування кубиками. Правильно встановіть ґрати для нарізування кубиками в чаші овочерізки.

Потім встановіть відповідний диск скибочки і зафіксуйте його гвинтом на валу двигуна.



а

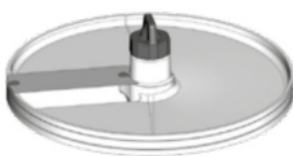


б



#### УВАГА: НОВА РЕШТКА ДЛЯ НАРІЗАННЯ КУБІКАМИ

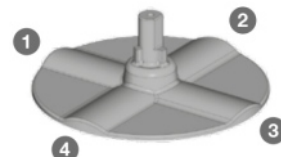
Нові повністю відкриті ґрати для кубиків підходить тільки для використання з диском-скидувачем 104964S. Замовте його, якщо Ваша машина не оснащена.



Диск-скибочка



Диск-ґратка для кубиків



Диск-скидувач з 4 хвилями (артикул: 104964s)

с) ви обрали приготування фрі - комплект складається з решітки та диска-скибочки спеціально для картоплі фрі.

Ставайте диск-решітку для приготування фрі у відсік овочерізки.

Переконайтеся, що вона правильно встановлена, гребінка повинна бути на рівні скидання.

Потім встановіть відповідний диск-скибочки і зафіксуйте його гвинтом на валу двигуна.



5. Встановіть кришку на чашу і повертайте її вправо доти, доки вона не зафіксується, щільно закривши чашу зверху.

## 6. ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИБІР ДИСКІВ

Насадка-овочерізка оснащена двома воронками:

- велика воронка для нарізки великих овочів, як капуста, селера;
- кругла воронка для довгих овочів гарантує чудову якість нарізки.

Для досягнення оптимального результату нарізки використовуйте цей відсік у кауєстві прямої нарізки.

**ВИКОРИСТАННЯ ВЕЛИКОЇ ВОРОНИ:**

- Підніміть важіль, щоб відкрити вхід у воронку;
- Завантажте її овочами до самого верху;
- Встановіть важіль вертикально лійці;
- Натискаючи на важіль, увімкніть апарат і продовжуйте натискати на нього до повного проходу овочів у воронку.

**ВИКОРИСТАННЯ КРУГЛОЇ ВОРОНИ:**

- Завантажте воронку овочами до самого верху;
- Натискаючи на штовхач, увімкніть апарат і продовжуйте натискати на штовхач до повного подрібнення овочів.

Поради щодо використання дисків

| Диск, мм                 | Продукт                                                                                        |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Прямі скибочки</i>    |                                                                                                |
| 1                        | морква / капуста / огірки / цибуля / картопля / цибуля-порей                                   |
| 2 та 3                   | лимон / морква / гриб / капуста / картопля / огірки / кабачки / цибуля-порей / цибуля / перець |
| 4 та 5                   | баклажани / буряк / морква / гриби / огірок / перець / редька / салат / картопля / томати      |
| 6                        | баклажани / буряк / морква / гриби / огірок / перець / редька / салат / картопля               |
| <i>Хвилясті скибочки</i> |                                                                                                |
| 2                        | буряк / картопля / морква                                                                      |
| <i>Терка</i>             |                                                                                                |
| 0,7                      | редька                                                                                         |
| 1                        | редька                                                                                         |
| 1,5                      | селера / сир твердий                                                                           |
| 2                        | морква / селера / сир твердий                                                                  |
| 3                        | морква                                                                                         |
| 6                        | капуста / сир твердий                                                                          |
| 9                        | капуста / сир твердий                                                                          |
| Пармезан                 | пармезан / шоколад                                                                             |
| <i>Соломка</i>           |                                                                                                |
| 2x2                      | морква / селера / картопля                                                                     |
| 2x4                      | морква / буряк / кабачки / картопля                                                            |
| 2x6                      | морква / буряк / кабачки / картопля                                                            |
| 4x4                      | баклажани / буряк / кабачки / картопля                                                         |
| 6x6                      | баклажани / буряк / селера / кабачки / картопля                                                |
| 8x8                      | селера / картопля                                                                              |

| Диск, мм | Продукт                                      |
|----------|----------------------------------------------|
|          | <i>Кубики</i>                                |
| 8x8      | картопля / морква / кабачки / буряк / редька |
| 10x10    | картопля / морква / кабачки / буряк / редька |
| 12x12    | картопля / морква / кабачки / буряк / редька |
|          | <i>Фрі</i>                                   |
| 8x8      | картопля                                     |
| 10x10    | картопля                                     |

## 7. ОЧИЩЕННЯ



**УВАГА!** З метою безпеки перед будь-якими операціями з очищення рекомендується завжди відключати апарат (щоб уникнути електротравм).

Зніміть по черзі всі деталі насадки-овочерізки: кришку, диск, якщо необхідно, грати для нарізки кубиками або картоплі-фрі, диск-скидувач та чашу.

Не рекомендується мити головку овочерізки в посудомийній машині, переважно це робити руками за допомогою м'якого засобу для посуду.

Забороняється занурювати моторний блок у воду.

Протирайте корпус вологою ганчіркою або губкою.



**УВАГА!** Переконайтеся, що м'який засіб можна використовувати для пластмасових виробів. Деякі засоби з підвищеною лужністю (з сильною концентрацією натрію або аміаку) не повинні застосовуватися для пластмасових виробів, оскільки можуть їх пошкодити.

## 8. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

### 8.1. Вкладиші робочого відсіку

Рекомендується регулярно перевіряти ступінь зношування вкладишів, що гарантує зручну та безперервну роботу апарату.

У разі зношування вкладишів, рекомендується замінити їх.

### 8.2. Ущільнювальне кільце

Необхідно регулярно змащувати кільце ущільнювача на валу двигуна (використовуйте будь-яке рослинне масло).

Для того, щоб зберегти ідеальну герметичність двигуна, рекомендується регулярно перевіряти ступінь зношування кільця та замінювати його у разі потреби.

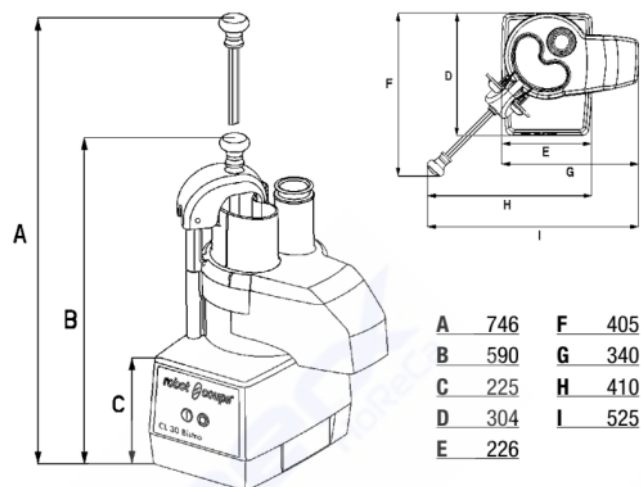
Заміна кільця дуже проста та не вимагає розбирання двигуна. Ми рекомендуємо стежити за тим, щоб кільце було завжди в робочому стані.

## 9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### 9.1. Вага

| Модель                  | Нето, кг | Бруто, кг |
|-------------------------|----------|-----------|
| CL30 Bistro (без диска) | 16,0     | 18,0      |
| Диск                    | 0,5      | 0,6       |

### 9.2. Розміри (мм)



### 9.3. Робоча висота

Рекомендується встановлювати моделі CL 30 Bistro на стійкому робочому столі так, щоб висота від підлоги до верхнього краю чаші була 1,20...1,30м.

### 9.4. Рівень шуму

Рівень шуму, еквівалентний акустичному тиску під час роботи апарату вхолосту, становить менше 70дБ (А).

### 9.5. Електричні характеристики

| Двигун     | Швидкість, об/хв | Електрострум, А |
|------------|------------------|-----------------|
| 230В/50 Гц | 500              | 5,4             |
| 240В/50 Гц | 500              | 5,4             |
| 115В/60 Гц | 600              | 12,0            |
| 220В/60 Гц | 600              | 5,4             |

## 10. ЗАХИСТ



Ніж та леза є різальними інструментами, будьте обережні під час роботи з ними

Модель CL 30 Bistro має магнітну систему захисту та гальмо двигуна.

При відкритті кришки мотор зупиняється.

Для повторного запуску апарата достатньо закрити кришку та натиснути на зелену кнопку.

Моделі CL 30 Bistro оснащені запобіжною системою захисту від перегріву, яка зупиняє двигун при дуже тривалій роботі або перевантаженні.

У такому випадку почекайте повного охолодження апарата і знову увімкніть його.



### УВАГА!

Не намагайтеся прибрати запобіжні системи захисту.

Не вводьте сторонні предмети у робочу ємкість.

Не проштовхуйте продукти рукою.

Не перевантажуйте апарат.

Не вмикайте порожній апарат.

## 11. НОРМИ ВІДПОВІДНОСТІ

Robot-Coupe® SNC заявляє, що всі апарати, описані в цьому оригінальному посібнику з експлуатації, а також всі аксесуари та упаковки, що додаються до них, відповідають:

1) Положенням наступних європейських директив та відповідним державним законодавством:

- Директива з механізмів 2006/42/EC;

- Директива з низької напруги 2014/35/EC;

- Директива з електромагнітної сумісності 2014/30/EC;

- Директиви 2011/65/EC "Про зниження використання небезпечних речовин в електричному устаткуванні" (RoHS);

- Директиви 2012/19/EC "Про відходи електричного та електронного обладнання" (WEEE).

2) Регламенту (ЄС) № 1907/2006 (остання консолідована версія), що стосується правил "Реєстрації, Оцінки, Санкціонування та Обмеження хімічних речовин (REACH)", відповідно до всіх продуктів, що продаються компанією Robot-Coupe® SNC, а також їх аксесуарів та упаковок. хімічної агенції (ECHA);

3) Регламенту (ЄС) № 1935/2004 "Про матеріали та вироби, призначені для контакту з продуктами харчування";

4) Регламенту (ЄС) № 2023/2006 "Про належну практику виробництва матеріалів та виробів, призначених для контакту з продуктами харчування";

5) Регламенту (ЄС) № 10/2011 "Про пластикові матеріали та вироби, призначені для контакту з продуктами харчування";

6) Наступним положенням гармонізованих європейських стандартів:

- EN ISO 12100 Безпека механізмів - Загальні принципи розробки;

- EN 60204 Безпека механізмів - Електрообладнання апаратів;

- EN 60529 Ступінь захисту оболонки (Клас IP):

- Вимоги відповідно до EN 60204-1. IP34 - мінімальний ступінь захисту оболонок систем управління,

7) та, відповідно до категорії апарату, положенням гармонізованих європейських стандартів, що визначають вимоги безпеки та гігієни:

- EN 454 - Збивально-змішувальні апарати;

- EN 1678 - Овочерізки і Соковитискачі-Екстрактори;

- EN 12852 - Кухонні процесори та міксери;
- EN 12853 - Збивачі та переносні віночки (занурювані міксери);
- EN 13208 - Апарати для очищення овочів;
- EN 13621 - Апарати для віджимання води із салату;
- EN 14655 - Хліборізки.

8) Декларація відповідності всім вищезгаданим директивам, регламентам і стандартам, а також усім застосовним регламентам (ЄС), які змінюють, виправляють та/або коригують їх.

"R021"

Montceau-en-Bourgogne, 25.11.2021

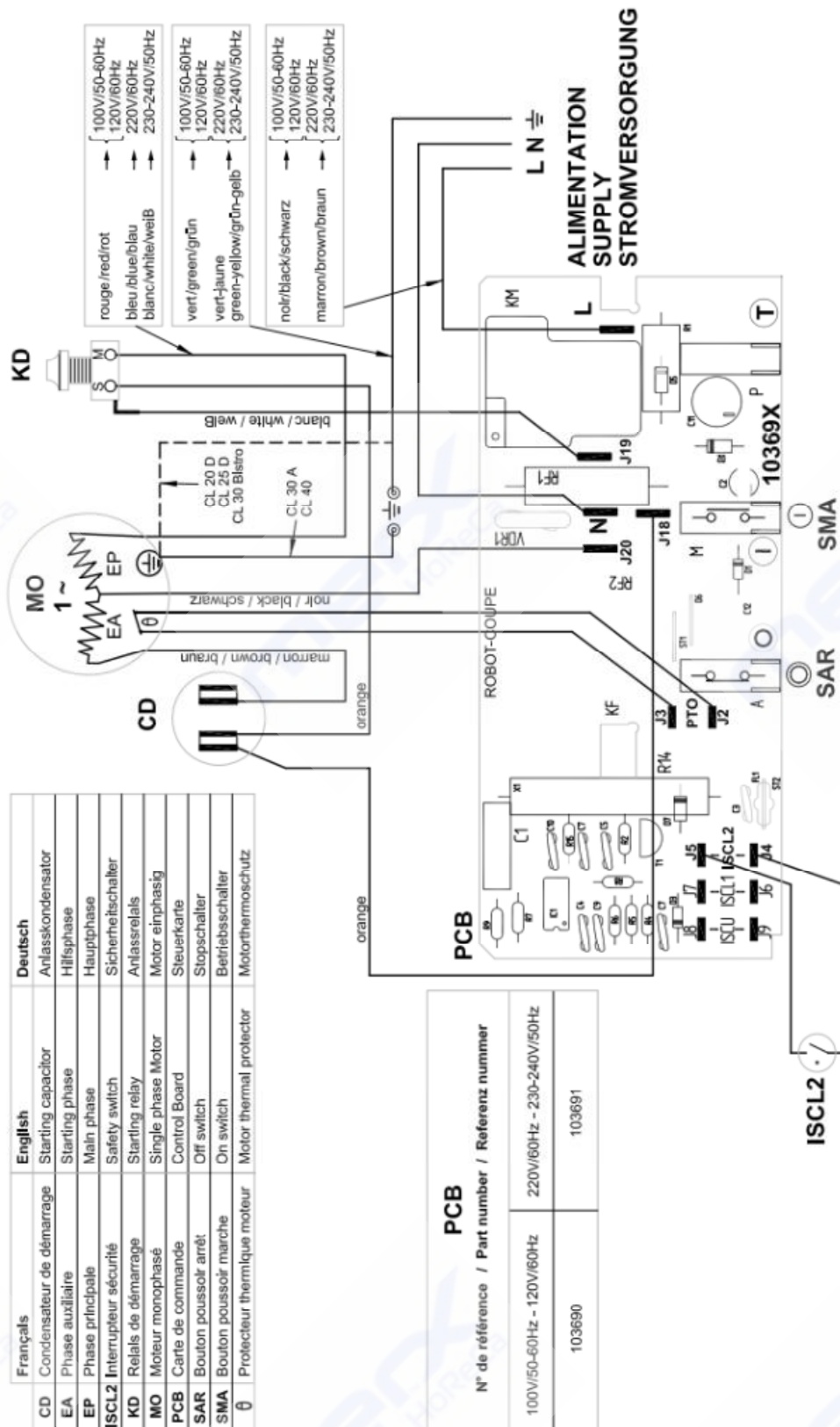
Jean-Marie LOZANO

Директор по виробництву



## 12. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

## 12.1. Електричні схеми та 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

**Service Clients  
Belgique**

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

**Delegación comercial en España:**

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

**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**