

robot coupe®



CL 30 Bisrto

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути нещасних випадків, таких як ураження електричним струмом або тілесних ушкоджень, а також щоб обмежити матеріальні збитки внаслідок неправильного використання приладу, уважно прочитайте ці інструкції та суворо їх дотримуйтесь. Ознайомлення з інструкціями з експлуатації допоможе вам краще пізнати свій прилад і правильно користуватися ним. Будь ласка, прочитайте ці інструкції повністю та переконайтеся, що будь-хто інший, хто може використовувати цей прилад, також прочитав їх заздалегідь. Наше обладнання призначене для професійного використання і ні в якому разі не повинно використовуватися дітьми.

РОЗПАКУВАННЯ

- Обережно вийміть обладнання з упаковки та вийміть усі коробки чи пакети з додатками чи певними предметами.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ - деякі інструменти дуже гострі, наприклад леза, диски... тощо.

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Ми рекомендуємо вам встановити машину на ідеально стійку тверду основу.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Завжди перевіряйте, чи ваше джерело живлення відповідає тому, що зазначено на табличці з ідентифікацією на блоці двигуна, і що воно витримує силу струму.
- Машина повинна бути заземлена.

ОБРОБКА

- Завжди будьте обережні, поводячись з лезами, оскільки вони дуже гострі.

ПРОЦЕДУРИ МОНТАЖУ

- Ретельно дотримуйтесь різноманітних процедур складання (див. сторінку 16) і переконайтеся, що всі насадки розташовані правильно.

ВИКОРИСТАННЯ

- Ніколи не намагайтеся перекрити системи блокування та безпеки.
- Ніколи не вставляйте предмети в контейнер, де обробляється їжа.
- Ніколи не штовхайте інгредієнти рукою.
- Не перевантажуйте прилад.
- Ніколи не вмикайте прилад, якщо він порожній.

ОЧИЩЕННЯ

- В якості запобіжного заходу завжди від'єднуйте прилад перед чищенням.
- Завжди очищуйте прилад та його насадки в кінці кожного циклу.
- Ніколи не кладіть блок двигуна у воду.
- Для деталей з алюмінієвих сплавів використовуйте чистячі рідини, придатні для алюмінію.

- Для пластикових деталей не використовуйте надто лужні мийні засоби (тобто такі, що містять занадто багато каустичної соди чи аміаку...)
- Robot-Coupe жодним чином не несе відповідальності за недотримання користувачем основних правил прибирання та гігієни.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перш ніж відкривати корпус двигуна, вкрай важливо від'єднати прилад.
- Регулярно перевіряйте ущільнення та шайби та переконайтеся, що запобіжні пристрої справні.
- Особливо важливо обслуговувати та перевіряти насадки, оскільки деякі інгредієнти містять корозійні речовини, наприклад лимонну кислоту.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо шнур живлення чи вилка були пошкоджені будь-яким чином, або якщо прилад не працює належним чином або був пошкоджений будь-яким чином.
- Не соромтеся звертатися до місцевого відділу технічного обслуговування, якщо щось не так.

ЗНАЙОМСТВО З ВАШИМ НОВА МАШИНА ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ОВОЧІВ CL 30 Bistro

CL 30 Bistro ідеально підходить для професійних потреб. Він може виконувати будь-яку кількість завдань, які ви поступово відкриватимете під час використання.

Bistro CL 30 оснащена **овочевою миску і кришку з ABS** (автоматичний перезапуск машини за допомогою штовхача).

Бістро CL 30 оснащено **в асортименті 29 дисків** для приготування шматочків, натирання, жульєну, кубиків і картоплі фри.

Завдяки простій конструкції всі компоненти, які потребують частого використання для технічного обслуговування або чищення, можна встановити та зняти миттєво.

Щоб вам було простіше, у цьому посібнику подано розбивку всіх різноманітних операцій встановлення.

Цей посібник містить важливу інформацію, розроблену для того, щоб допомогти користувачеві отримати максимальну віддачу від свого пристрою для приготування овочів CL 30 Bistro.

Ми приділяємо особливу увагу тим діям, які призводять до зупинки машини.

Тому ми рекомендуємо вам уважно прочитати його перед використанням машини.

Ми також включили кілька прикладів, щоб допомогти вам відчути вашу нову машину та оцінити її численні переваги.

УВІМКНЕННЯ МАШИНА

• ПОРАДИ ЩОДО ЕЛЕКТРИЧНОГО ПІДКЛЮЧЕННЯ

Перед підключенням перевірте, чи джерело живлення відповідає вказаному на машині ідентифікаційна табличка.



УВАГА

Цей прилад слід підключати до заземленої розетки (ризик ураження електричним струмом).

МОНТАЖ

Машина для приготування овочів складається з двох знімних частин: чаші для приготування овочів і кришки.

1. Встановіть чашу на основу двигуна так, щоб основа двигуна була спрямована до вас; жолоб для викиду має бути справа від вас.



2. Повертайте чашу вправо, доки роз'єми основи двигуна надійно не закріпляться у своїх гніздах.



3. Встановіть білу пластикову пластину на вал двигуна та переконайтеся, що вона правильно розташована на дні чаші.

Інструменти для виштовхування:

CL 30 Bistro поставляється з 2 інструментами для викиду, тобто 4-хвильовим зеленим пластиковим викидним диском і спеціальним білим пластиковим виштовхувачем для капусти.

Ежектор був спеціально розроблений для роботи з капустою. Для всіх інших овочів використовуйте зелений виштовхувальний диск.



Викидач капусти



4-хвильовий зелений викидний диск

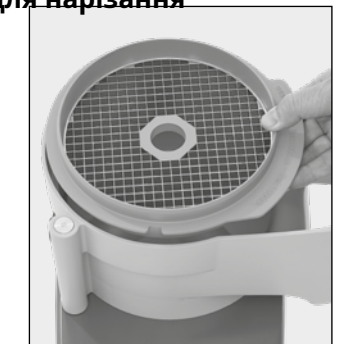
4. Вибір диска:



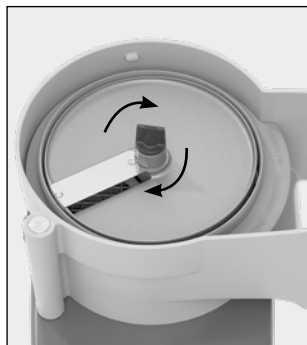
- а) Якщо ви вибрали диск для нарізки, тертки або жульєну: Розташуйте диск на пластині стропа.

- б) Якщо ви вибрали обладнання для нарізання кубиками: тобто решітка та диск для нарізання. Лише диски 8 мм, 10 мм і 12 мм можна оснастити решіткою для нарізання кубиками.

Помістіть решітку для нарізання кубиків у чашу для приготування овочів.



Потім встановіть відповідний різальний диск і накрутіть різальний пристрій на вал двигуна за допомогою дробової гайки.



с) Якщо ви хочете використовувати обладнання для нарізання картоплі

фрі:



5. Покладіть кришку на дужку, кришка клацне, щоб утворити форму ех



ВИКОРИСТАННЯ І ВИБІР ДИСКІВ

Овочеприготувальна машина складається з двох бункерів:

- **Один великий бункер** для нарізання овочів, таких як капуста, чистотіл тощо.
- **Один циліндричний бункер** для довгих овочів і високоточної нарізки.

Для оптимального різання використовуйте цей розділ як посібник.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ВЕЛИКИМ БУНКЕРОМ

важіль і відпустіть отвір бункера. перець з овочами. се важіль у основі бункера. щоб натиснути важіль, увімкнути машину та натиснути, доки в бункері не залишиться овочів.

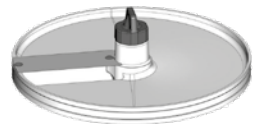
О ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЦИЛІНДРИЧНИЙ БУНКЕР

перець з овочами. о натисніть кнопку та увімкніть машину. натискайте, доки всі овочі не будуть видалені.

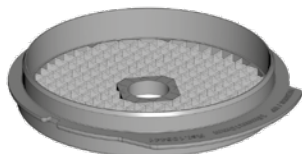


УВАГА:

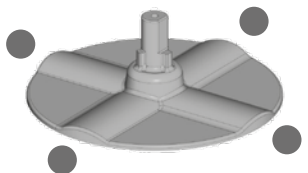
НОВА РЕШІТКА ДЛЯ РІЗАННЯ КУБІКАМИ



собрізний диск









сітка для глазури



4-диск хвильового викиду реф.: 104964с

Нова повна сітка для нарізки **тільки сумісний** з викидним диском **104964S**.

Якщо ваша машина не обладнана цим виштовхувальним диском, **не забудьте замовити один.**

СЕРЦЕПИ		
S 1	морква / капуста / огірок / цибуля / картопля / цибуля-порей	
S 2 / S 3	лимон / морква / гриб / капуста / картопля / огірок / цукіні / цибуля / цибуля-порей / болгарський перець	
S 4 / S 5	баклажан / буряк / морква / гриб / огірок / перець / редис / салат / картопля / цибуля-порей / помідор	
S 6	баклажани / буряк корінь / морква / гриби / огірок / болгарський перець / редька / салат / картопля / цибуля-порей	
RIPPLE CUT СЛАЙСЕР		
R 2	корінь буряка / картопля / морква	
ТЕРТКИ		
G 1,5	чистотіл / сир	G 9 капуста / сир
G 2	морква / чистотіл / сир	Пармезан/шоколад
G 3	морква	Редька 0,7 мм
G 6	капуста / сир	Редька 1 мм
ЖЮЛЬЄН		
J 2x2	морква / чистотіл / картопля	
J 2x4	морква / корінь буряка / кабачок / картопля	
J 2x6	морква / корінь буряка / кабачок / картопля	
J 4x4	баклажан / корінь буряка / кабачок / картопля	
J 6x6	баклажан / корінь буряка / чистотіл / кабачок / картопля	
J 8x8	чистотіл / картопля	
DICE		
D 8x8	картопля / морква / кабачок / корінь буряка / ріпа	
D 10x10	картопля / морква / кабачок / корінь буряка / ріпа	
D 12x12	картопля / морква / кабачок / корінь буряка / ріпа	
КАРТОПЛЯ ФРІ		
F 8x8	картопля	
Ф 10x10	картопля	

ОЧИЩЕННЯ



УВАГА

В якості запобіжного заходу завжди вимикайте прилад перед чищенням (ризик ураження електричним струмом).

Як запобіжний захід ми рекомендуємо завжди від'єднувати машину від мережі перед чищенням.

Зніміть кожну частину, тобто: кришку, диск, тарілку та чашу, і почистіть.

Посудомийних машин краще уникати. Замість цього ми рекомендуємо чистити машину вручну за допомогою м'якого засобу.

Ніколи не занурюйте основу двигуна у воду. Чистіть вологою ганчіркою або губкою.



ВАЖЛИВО

Перевірте, чи підходить ваш миючий засіб для чищення пластикових деталей. Деякі мийні засоби є надто лужними (наприклад, високий вміст каустичної соди чи аміаку) і абсолютно несумісні з певними типами пластику, через що вони швидко псуються.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

УЩІЛНЕННЯ ДВИГУНА

Ущільнення двигуна на валу слід регулярно змащувати безпечним харчовим мастилом. Щоб забезпечити повну водонепроникність двигуна, бажано регулярно перевіряти ущільнення двигуна на предмет зносу та замінювати його, якщо необхідно.

Ущільнення двигуна можна легко замінити, не знімаючи двигун, тому ми настійно рекомендуємо вам переконатися, що воно в хорошому стані.

• ПЛАСТИНИ ДЛЯ РОЗМІЩЕННЯ ЧАШ

Якщо ці пластини зношуються, чаша більше не буде надійно прикріплена до основи двигуна.

Це робить його незручним у використанні, оскільки під час обробки чаша може ослабнути.

Однак для користувача немає ризику, оскільки система безпеки автоматично зупинить машину.

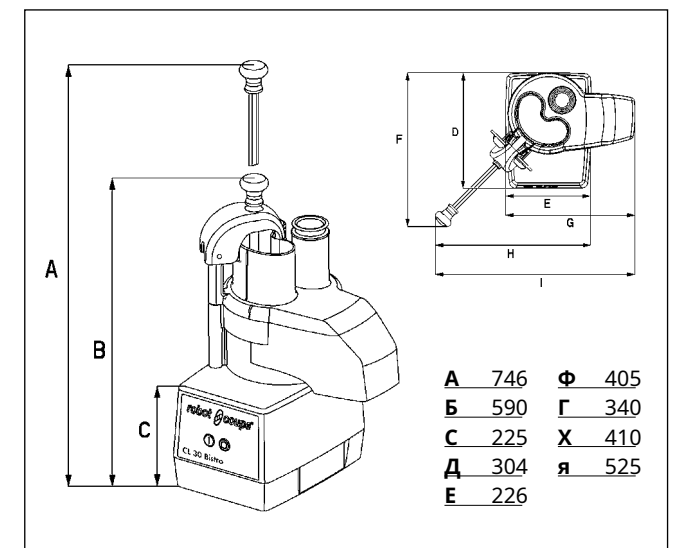
Тому доцільно змінити ці пластини, щоб забезпечити максимальну зручність використання.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВАГА

	Чистий	Валовий
CL 30 Бістро (без диска)	11 кг	13 кг
Диск	0,5 кг	0,6 кг

• РОЗМІРИ (в мм)



• РОБОЧА ВИСОТА

Ми рекомендуємо вам розташувати CL 30 Bistro на стійкій робочій поверхні так, щоб верхній край великого бункера для кормів знаходився на висоті від 1,20 м до 1,30 м.

• РІВЕНЬ ШУМУ

Еквівалентний безперервний рівень шуму, коли CL 30 Bistro працює без навантаження, становить менше 70 дБ (А).

• ЕЛЕКТРИЧНІ ДАНІ

Електроустановка має бути налаштована на мінімум відповідно до наведених нижче номінальних струмів. Захисні пристрої повинні бути сумісні із запуском двигуна, щоб забезпечити піковий струм, необхідний для запуску асинхронних двигунів.

Машина однофазна

Мотор	швидкість (об/хв)	Інтенсивність (підсилювач)
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

БЕЗПЕКА



УВАГА

Диски надзвичайно гострі.

Поводьтеся обережно.

CL 30 Bistro оснащений магнітним запобіжником і системою гальмування двигуна.

Як тільки ви відкриваєте кришку, мотор зупиняється.

Щоб перезапустити машину, просто закрийте кришку та натисніть зелений перемикач.

Бістро CL 30 оснащений **атеполювним вимикачем**, який автоматично зупиняє двигун, якщо машину залишають увімкненою занадто довго або перевантажують.

Якщо це сталося, дайте машині повністю охолонути перед повторним запуском.



ПАМ'ЯТАЙТЕ

Ніколи не намагайтеся перекрити системи блокування та безпеки.

Ніколи не вставляйте предмети в контейнер, де обробляється їжа.

Ніколи не штовхайте інгредієнти рукою.

Не перевантажуйте прилад.

Ніколи не вмикайте порожній прилад.



robot  coupe®

**Головний офіс, французька,
Відділ експорту та маркетингу:**

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

Delegación Comercial en España:

Riera Figuera Major, 43
08304 Mataro (Барселона)
Тел.: (93) 741 10 23

Електронна адреса: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Обслуговування клієнтів

Бельгія

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

Robot-Coupe Italia srl

Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)

Тел.: 051 72 68 10 Електронна
пошта: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com



37002314451997

Réf. :450 997-12.08.2023