

*robot coupe*®



**CL 30 Bistro**

# STRUČNÝ

## ZÁRUKA

## DŮLEŽITÉ POKYNY

## STALI JSTE SE UŽIVATELI KROUHAČE ZELENINY CL30 Bistro

## UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

- Připojení k síti

## MONTÁŽNÍ POSTUP

## POUŽÍVÁNÍ A VOLBA DISKŮ

## ČIŠTĚNÍ

## ÚDRŽBA

- Destičky nádoby
- Těsnící kroužek

## TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

- Váha
- Rozměry
- Pracovní výška
- Hladina hluku
- Technické údaje

## BEZPEČNOST

## NORMY

## TECHNICKÉ ÚDAJE

- Exponovaný plán
- Schémata elektrický a kabeláž

# OMEZENÍ ZÁRUKY POSKYTOVANÉ FIRMOU ROBOT-COUPÉ S.N.C.

**Záruka na přístroj ROBOT-COUPÉ je platná jeden rok ode dne jeho zakoupení: tuto záruku může uplatňovat pouze první kupující, to znamená distributor nebo dovozce.**

**Jestliže jste koupili přístroj ROBOT-COUPÉ u distributora, poskytuje záruku na Váš přístroj distributor (ověřte podmínky této záruky s Vaším distributorem).**

**Záruka, poskytovaná firmou ROBOT-COUPÉ, nenahrazuje záruku distributora, ale v případě nemožnosti uplatnit záruku u distributora, může být záruka ROBOT-COUPÉ uplatňována s určitými výhradami a na některých trzích.**

**Záruka ROBOT-COUPÉ S.N.C. se vztahuje pouze na vady spojené s materiálem a/nebo montáží přístroje**

## **ZÁRUKA ROBOT-COUPÉ S.N.C. SE NEVZTAHUJE NA DÁLE UVEDENÉ PŘÍPADY:**

**1** - Jakékoliv poškození, způsobené nesprávným nebo nevhodným používáním, pádem přístroje nebo jakékoliv podobné poškození, způsobené nebo související s neodpovídajícím prováděním pokynů (nesprávně provedená montáž, chyba v používání, nesprávné čištění a/nebo údržba, nevhodné umístění...).

**2** - Náklady na nabroušení a/nebo na výměnu různých prvků, ze kterých se skládají nože, otupené nože, poškozené nebo opotřebované nože po určité době používání, která může být považována za normální nebo výjimečnou.

**3** - Díly anebo náklady na práci, potřebné pro výměnu nebo opravu disků, nožů, ploch, upínacích součástí anebo poskrábaných, poškrábaných, poškozených, zdeformovaných nebo odbarvených příslušenství.

**4** - Jakákoliv úprava, doplnění anebo oprava, provedené nekvalifikovanou anebo firmou k tomu neoprávněnou osobou.

**5** - Doprava přístroje do servisu.

**6** - Náklady na pracovní sílu na instalaci a zkoušení nových dílů nebo příslušenství (nádob, disky, nože, připevnění) svévolně vyměněných.

**7** - Náklady související se změnou směru otáčení třífázových elektromotorů (za změnu je odpovědný ten kdo ji provádí).

**8** - ŠKODY VZNIKLÉ PŘI DOPRAVĚ. Za jakékoliv vady, viditelné nebo skryté, nese odpovědnost dopravce. Zákazník o nich musí informovat dopravce i odesílatele ihned po doručení zboží anebo ihned jakmile vady zjistí, pokud se jedná o skryté vady.

**UCHOVÁVEJTE VŠECHNY ORIGINÁLNÍ KARTONY A OBALY, které budou vyžádány za účelem inspekce dopravce.**

Záruka ROBOT-COUPÉ S.N.C. se vztahuje pouze na náhradu vadných dílů nebo přístrojů: ROBOT-COUPÉ ROBOT-COUPÉ, ani žádná z jeho filiálek nebo přidružených společností, žádný distributor, obchodní zástupce, zaměstnanec nebo pojišťovací agent, nemohou být voláni k odpovědnosti za škody, ztráty nebo nepřímé náklady, související s přístrojem anebo s nemožností jej používat

# DŮLEŽITÉ POKYNY



**POZOR:** Abyste předešli zraněním (elektrickým proudem anebo jiným zraněním...) a hmotným škodám, způsobeným nesprávným používáním Vašeho přístroje, si pozorně přečtěte dále uvedené pokyny a bezpodmínečně je dodržujte. Přečtením této příručky se lépe seznámíte s Vaším přístrojem, což Vám umožní přístroj správně používat. Přečtěte si veškeré zde uvedené instrukce a dejte je také přečíst všem, kdo by mohli přístroj používat.

## VYBALENÍ

- Příklad vyjměte opatrně z obalu a vyjměte také všechny krabice nebo kartony, obsahující příslušenství nebo specifická zařízení.
- POZOR na řezné nástroje: nože, disky...

## INSTALACE

- Doporučujeme Vám postavit přístroj na dokonale pevný podklad.

## PŘIPOJENÍ K SÍTI

- Vždy ověřte, že druh proudu Vaší elektrické sítě odpovídá označení na štítku bloku elektromotoru a že přístroj bude snášet procházející proud.
- Relier impérativement l'appareil à la terre.

## MANIPULACE

- S disky nebo noži manipulujte opatrně, jsou to řezné nástroje.

## MONTÁŽNÍ POSTUP

- Dodržujte jednotlivé fáze montážního postupu (viz str. 22) a ujistěte se, že jsou všechna příslušenství správně umístěna.

## POUŽÍVÁNÍ

- Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.
- Nikdy nevkládejte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru.
- Nikdy neposouvejte zpracovávané produkty rukou.
- Nikdy neuvádějte přístroj do chodu naprázdno.

## ČIŠTĚNÍ

- Z bezpečnostních důvodů přístroj vždy vypněte dříve než jej začnete čistit.
- Po ukončení práce vždy přístroj a všechna jeho příslušenství systematicky vyčistěte.
- Nevkládejte blok elektromotoru do vody.
- Hliníkové díly čistěte speciálním čistícím prostředkem určeným pro hliník.

- Pro čištění plastových dílů nepoužívejte příliš zásaditý čistící prostředek (s příliš silným obsahem sody nebo čpavku).
- V žádném případě nemůže být firma Robot-Coupe volána k odpovědnosti v případě nedodržení uživatelem základních pravidel čistoty a hygieny.

## ÚDRŽBA

- Před jakýmkoliv zásahem na elektrických částech bezpodmínečně přístroj odpojte od sítě.
- Pravidelně kontrolujte stav těsnění nebo kroužků a správnou funkci ochranných prvků.
- Údržba a kontrolní prohlídka příslušenství musí být prováděny obzvlášť pečlivě, jsou-li v připravovaných směsích obsaženy korozivní látky (kyselina citrónová...).
- Příklad nepoužívejte, jsou-li poškozeny přírodní kabel anebo zástrčka, nefunguje-li přístroj normálně anebo byl-li jakkoliv poškozen.
- Neváhejte se obrátit na Vaše Oddělení údržby, zjistíte-li jakýkoliv problém.

## STALI JSTE SE UŽIVATELI KROUHAAE ZELENINY CL30 BISTRO

CL30-Bistro je pracovní nástroj, dokonale přizpůsobený potřebám profesionálních uživatelů. Bude Vám poskytovat mnohé služby a budete jej lépe poznávat v průběhu používání.

CL30 Bistro má k dispozici **sadu 29 disků** na přípravu: plátků, tyčinek, kostiček, hranolků a na strouhání.

Jednoduchá konstrukce přístroje umožňuje velmi snadno sejmout a opět nasadit jednotlivé často používané díly a tím usnadnit jejich údržbu a čištění.

Tato příručka obsahuje důležité informace, které byly vypracovány tak, aby investice, které uživatel vložil do krouhače zeleniny CL30 Bistro, mu přinášely co největší zisk.

**Proto Vám vřele doporučujeme, abyste si příručku pozorně přečetli před uvedením přístroje do chodu.**

Příručka obsahuje i několik příkladů příprav, které Vám umožní se přístroj rychle naučit používat a ocenit jeho mnohé vynikající vlastnosti.

## UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

### • PŘIPOJENÍ K SÍTI

Dříve než přístroj připojíte, ověřte, zda druh proudu Vaší elektroinstalace odpovídá proudu uvedenému na štítku přístroje.



# P O Z O R

**PŘÍSTROJ MUSÍ BÝT BEZPODMÍNEČNĚ UZEMNĚN  
(RIZIKO ZABITÍ ELEKTRICKÝM PROUDEM).**

## MONTÁŽNÍ POSTUP

Krouhač zeleniny se skládá ze dvou rozebíratelných částí: z nádoby krouhače a z víka.

1) Postavte přístroj blokem elektromotoru proti sobě, nasadte nádobu krouhače zeleniny na blok motoru, výstupní žlab je na pravé straně.

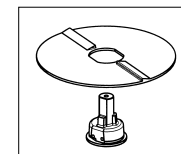


2) Otáčejte nádobou směrem doprava, až se výstupky bloku elektromotoru zasunou do vybrání.

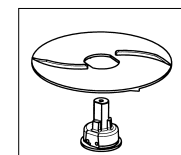
3) Nasuňte bílý plastový vytlačovací disk na osu motoru a zkontrolujte, že dosedá na dno nádoby.



Podle používání (strana A nebo B), odjistěte na úrovni náboje kotouč vytlačovacího disku, otočte jej a zaklapnutím jej zajistěte v poloze.



STRANOU A nahoru (nízké vytlačovací žebro) pro snadno zpracovatelné druhy ovoce nebo zeleniny (rajčata, houby...).

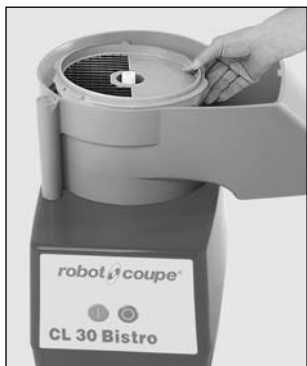


STRANOU B nahoru (vysoké vytlačovací žebro) pro všechny ostatní druhy ovoce a zeleniny.

4) Volba disku:



a) **Vybrali jste si disk na krájení na plátky, tyčinky nebo krouhání:** Umístěte disk na vytlačovací disk.



b) Vybrali jste si příslušenství pro krájení na kostičky: neboli mřížku spolu s diskem na krájení na plátky.

Pouze disky na krájení na plátky 8 mm a 10 mm mohou být používány současně s mřížkou pro krájení na kostičky.

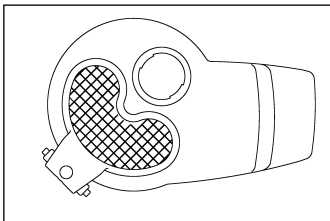
Umístěte mřížku na krájení na kostičky do nádoby krouhače.

#### • MONTÁŽ MŘÍŽKY PRO KRÁJENÍ NA KOSTIČKY:

Mřížky mohou být umístěny dvěma různými způsoby, podle typu používaného žlabu, tak aby bylo omezeno na minimum množství zmetkových řezů.

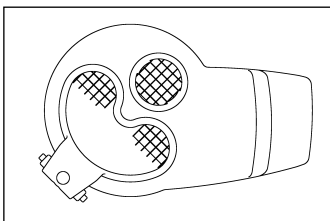
#### • Poloha 1: používání velkého žlabu.

V tomto případě se doporučuje umístit mřížku na krájení na kostičky tak, aby byly nože mřížky na svislici vzhledem ke žlabu (nože mřížky jsou vidět, díváte-li se do žlabu).



#### • Poloha 2: používání trubcový žlabu.

V tomto případě musí být mřížka umístěna tak, aby byly nože mřížky na svislici vzhledem k trubici (nože mřížky jsou vidět, díváte-li se do trubice).



Potom nasadíte odpovídající disk na krájení na plátky a našroubujete křídlovou matici na osu bloku motoru a disk na krájení na plátky zablokuje.

#### c) Vybrali jste si příslušenství pro krájení hranolků:

Příslušenství se skládá z mřížky na hranolky a speciálního disku na krájení hranolků.

Umístěte mřížku na hranolky do nádoby krouhače. Ujistěte se, že je ve správné poloze, hřeben na hranolky musí být u výstupního otvoru.



Potom nasadíte odpovídající disk na krájení na plátky a našroubujete křídlovou matici na osu bloku motoru a disk na krájení na plátky zablokuje.

5) Umístěte na nádobu víko a otáčejte jím doprava až do zajištění víka, víko bude v poloze prodloužení nádoby.



## POUŽÍVÁNÍ A VOLBA DISKŮ

Krouhač zeleniny je vybaven dvěma žlaby:

- **velký otvor** pro krouhání zeleniny jako zelí, celer, salát, rajčata atd.
  - **trubicový otvor** určený pro podlouhlou nebo křehkou zeleninu, pro perfektní plátkování.
- Kvalita řezu je optimální, je-li tato komora používána při krouhání jako vodící plocha.

#### POUŽÍVÁNÍ VELKÉHO ŽLABU

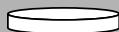
- Zdvihněte páku a uvolněte přístup do žlabu.
- Naplňte zeleninou až po horní okraj žlabu.
- Vraťte páku na místo svisle nad žlab.
- Začněte na páku tlačit, potom přístroj spusťte a dál tlačte, tak dlouho až nebude ve žlabu žádná zelenina.

#### POUŽÍVÁNÍ TRUBICOVÉHO ŽLABU

- Naplňte zeleninou až po horní okraj žlabu.

- Začněte tlačit na páku, přístroj spusťte a tlačte tak dlouho, až bude veškerá zelenina nakrájena.

### PLATKOVAČ



- E1 mrkev / zelí / okurka / cibule / brambor / pór  
 E2 / E3 citrón / mrkev / houba / zelí / brambor / okurka / cukíny / cibule / pór / paprika  
 E4 / E5 baklažán / burák / mrkev / houba / okurka / paprika / křen / salát / brambor / rajčata  
 E6 baklažán / burák / mrkev / houba / okurka / paprika / křen / salát / brambor

### VLNCOVAČ



- E2 betterave / brambor / mrkev

### STROUHAČ



- |       |                         |     |                     |
|-------|-------------------------|-----|---------------------|
| R 1,5 | celer / fromage         | R 9 | zelí / fromage      |
| R 2   | mrkev / celer / fromage |     | Parmezan / čokoláda |
| R 3   | mrkev                   |     | Křen 0,7 mm         |
| R 6   | zelí / fromage          |     | Křen 1 mm           |

### NUDLIČKOVAČ



- B 2x2 mrkev / celer / brambor  
 B 2x4 mrkev / burák / cukíny / brambor  
 B 2x6 mrkev / burák / cukíny / brambor  
 B 4x4 baklažán / burák / cukíny / brambor  
 B 6x6 baklažán / burák / celer / cukíny / brambor  
 B 8x8 celer / brambor

### KOSTKY



- M 8x8 brambor / mrkev / cukíny / burák / řepa  
 M 10x10 brambor / mrkev / cukíny / burák / řepa

### HRANOLKY



- F 8x8 brambor  
 F 10x10 brambor

## ČIŠTĚNÍ



### POZOR

**S ohledem na Vaši bezpečnost Vám doporučujeme, abyste přístroj vždy nejprve vypnuli a potom teprve jej čistili (riziko zabití elektrickým proudem).**

Poté, co jste sejmuli hlavu krouhače zeleniny, vyjměte disk, případně mřížku na krájení kostiček nebo hranolků, potom vytlačovací disk a nakonec sejměte nádobu.

Hlavu krouhače zeleniny Vám nedoporučujeme dávat do myčky na nádobí, je lépe ji mýt v ruce, s použitím odmašťovacího prostředku na nádobí.

**Nikdy neponořujte blok elektromotoru do vody, čistěte jej vlhkým hadrem nebo houbičkou.**



### DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

**Ověřte, že je možné čistit plastové díly odmašťovačem. Některé silně zásadité čisticí prostředky (například se silnou koncentrací sody nebo čpavku) jsou absolutně neslučitelné s některými plasty a rychle je ničí.**

## ÚDRŽBA

### • TĚSNÍCÍ KROUŽEK

Těsnící kroužek na ose elektromotoru musí být pravidelně potřeno olejem (používejte stolní olej). Aby byla zajištěna dokonalá těsnost elektromotoru, doporučuje se pravidelně kontrolovat stav opotřebení tohoto kroužku a v případě potřeby jej vyměnit.

Těsnící kroužek je snadno vyměnitelný, aniž by bylo třeba demontovat elektromotor. Doporučujeme Vám pozorně dbát, aby byl kroužek stále v dobrém stavu.

### • DESTIČKY NÁDOBY

Doporučujeme Vám pravidelně kontrolovat stav opotřebení destiček, zajistíte si tím pohodlné používání přístroje.

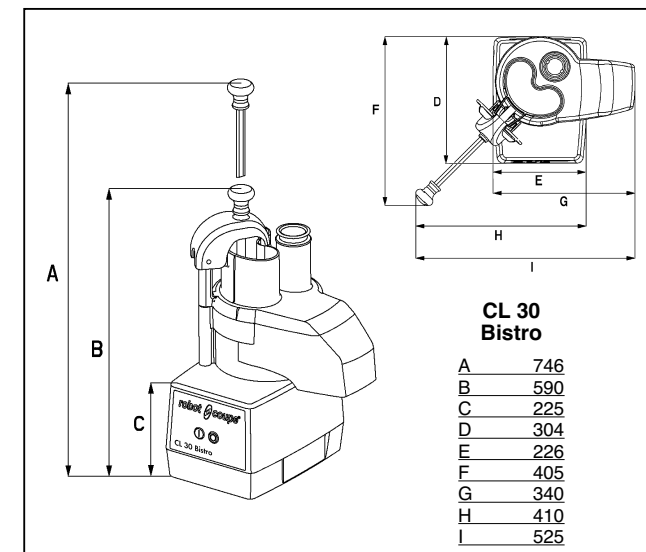
V případě opotřebení doporučujeme destičky vyměnit.

## TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

### • VÁHA

	Váha netto	Váhabrutto
CL 30 Bistro (bez disků)	11 kg	13 kg
Disk	0,5 kg	0,6 kg

### • ROZMĚRY (v mm)



## • PRACOVNÍ VÝŠKA

Doporučujeme Vám umístit CL30-Bistro na pevnou pracovní plochu, tak aby byla výška horního okraje velkého žlabu mezi 1,20 m a 1,30 m.

## • HLADINA HLUKU

Stálá ekvivalentní hladina akustického tlaku za chodu naprázdno krouhače zeleniny CL30-Bistro je nižší než 70 dB (A).

## • TECHNICKÉ ÚDAJE

Nástroj jedna fáze: CL 30 Bistro

Motor	Rychlost (ot/min)	Výkon (W)	Intenzita (A)
230 V / 50Hz	375	1000	5,4
240 V / 50 Hz	375	1000	5,4
115 V / 60 Hz	450	1000	12,0
220 V / 60 Hz	450	1000	5,4

## BEZPEČNOST

**CL30-Bistro je opatřen magnetickým bezpečnostním systémem a motorovou brzdou.** Otevření víka má za následek zastavení motoru.

Chcete-li uvést přístroj opět do chodu, stačí opět zajistit víko a stisknout zelený spínač.



**P O Z O R**

**S disky nebo noži manipulujte opatrně, jsou to řezné nástroje.**

CL30-Bistro je vybaven **tepelnou ochranou**, která automaticky zastaví elektromotor v případě příliš dlouhého používání nebo při přetížení.

V tom případě vyčkejte vychladnutí přístroje a opět jej zapněte.



## PŘIPOMENUTÍ

**Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.**

**Nikdy nekládejte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru.**

**Nikdy neposouvejte zpracovávané produkty rukou.**

**Přístroj nepřetěžujte.**

## NORMY

PŘÍSTROJ ODPOVÍDÁ :

- Požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy :
  - Předpisu "stroje" po změně 98/37/CEE,
  - Předpisu "nízké napětí" 73/23/CEE,
  - Předpisu "elektromagnetická kompatibilita" 89/336/CEE,
  - Předpisu "materiály a předměty určené pro používání ve styku s potravinami" 89/109/CEE,
  - Předpisu "materiály a předměty z umělých hmot určené pro používání ve styku s potravinami" 90/128/CEE.
- Požadavkům harmonizovaných evropských norem týkajících se bezpečnosti a hygieny :

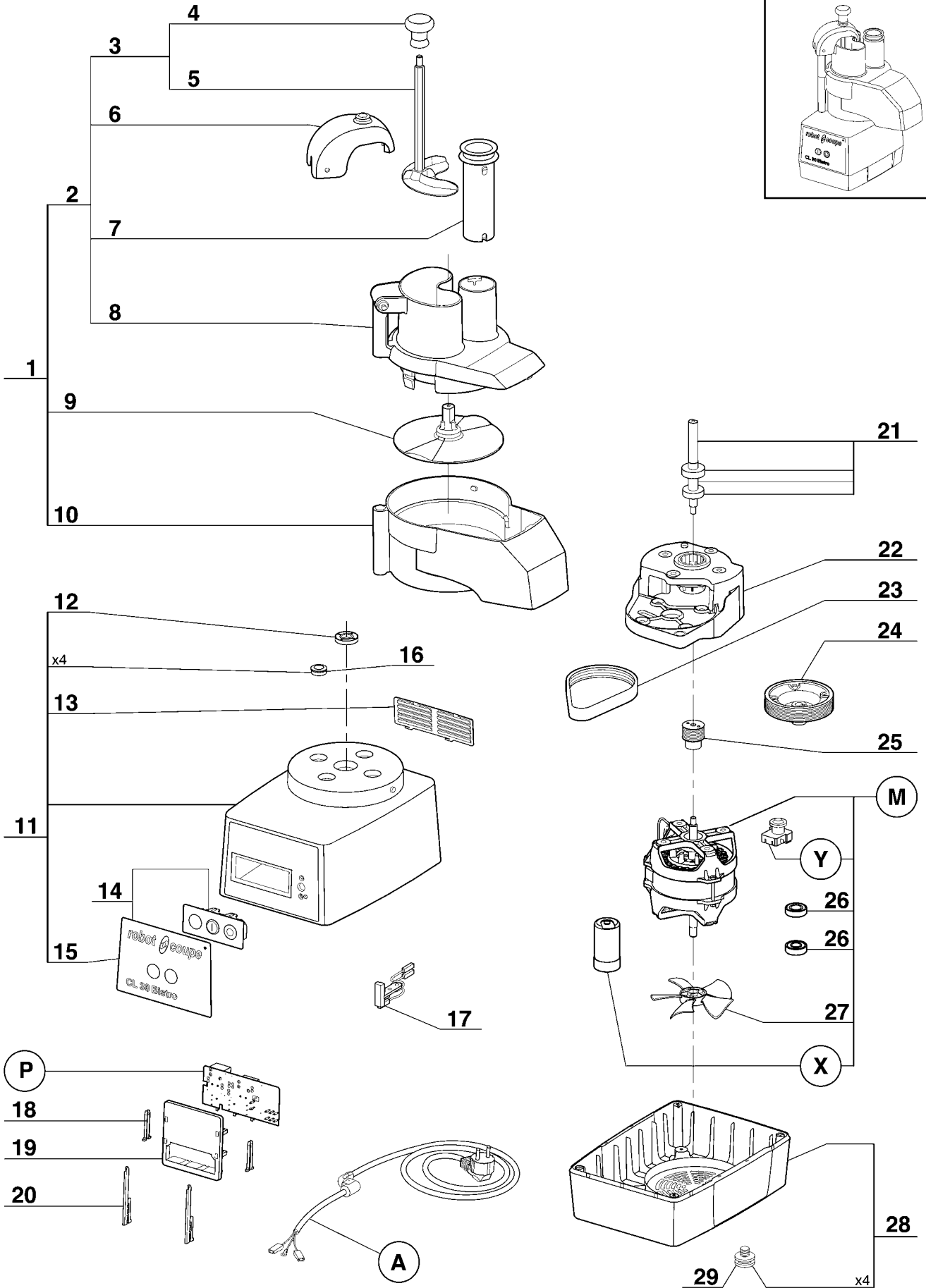
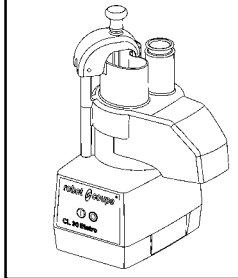
- EN 292 - 1 a 2 : bezpečnost strojů - základní pravidla projektování,
- EN 60204 - 1, 1998 : bezpečnosti strojů - elektrovýbava strojů - základní pravidla,
- Pro krouhače zeleniny EN 1678.



robot coupe®

CL 30 Bistro

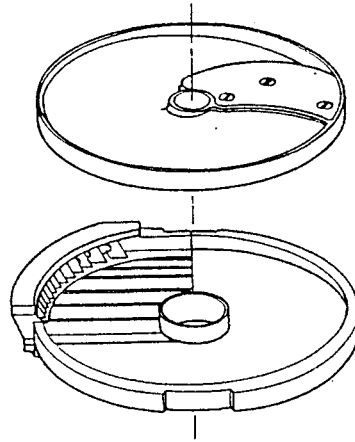
N° de série / Serial number  
- 399 - - - - -



<i>Index</i>	<i>Pièce / Part</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
1	27 295	ENSEMBLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
2	39 287	TETE COUPE-LEGUMES COMPLETE	VEGETABLE SLICER FEED LEAD ASSEMBLY
3	29 880	ENSEMBLE POUSSOIR	PUSHER ASSEMBLY
4	102 021	POIGNEE	HANDLE KNOB
5	103 703	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
6	104 922	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
7	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
8	104 919	COUVERCLE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER FEED LEAD
9	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
10	104 918	CUVE COUPE LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
11	39 481	ENSEMBLE SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
12	501 010	BAGUE ETANCHEITE	SHAFT SEAL
13	104 122	GRILLE VENTILATION	VENTILATION GRID
14	39 480	ENSEMBLE TABLEAU DE COMMANDE	CONTROL PANEL ASSEMBLY
15	402 627	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
16	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
17	29 356	ILS COMPLET COUPE LEGUMES	VEGETABLE REED SWITCH
18	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
19	102 911	SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT
20	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	CONTROL BOARD KEY
21	29 604	ENSEMBLE AXE TRANSMISSION	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
22	104 125	SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT
23	503 940	COURROIE	BELT
24	102 923	POULIE RECEPTRICE	LARGE PULLEY
25	102 924	POULIE MOTRICE	SMALL PULLEY
26	600 457	ROULEMENT MOTEUR 6201 2RS	BALL-BEARING 6201 2RS
27	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN
28	39 112	ENSEMBLE SOCLE	BASE ASSEMBLY
29	101 082	PIED	FOOT

<i>Index</i>	<i>Désignation</i>	<i>Description</i>
<b>A</b>	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
<b>M</b>	MOTEUR	MOTOR
<b>P</b>	PLATINE	CIRCUIT BOARD
<b>X</b>	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
<b>Y</b>	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

<b>Machine</b>	<b>Voltage</b>	<b>A</b>	<b>M</b>	<b>P</b>	<b>X</b>	<b>Y</b>
<b>24 432</b>	<b>230/50/1</b>	<b>504 274</b>	<b>3 122</b>	<b>103 691</b>	<b>600 018</b>	<b>500 289</b>

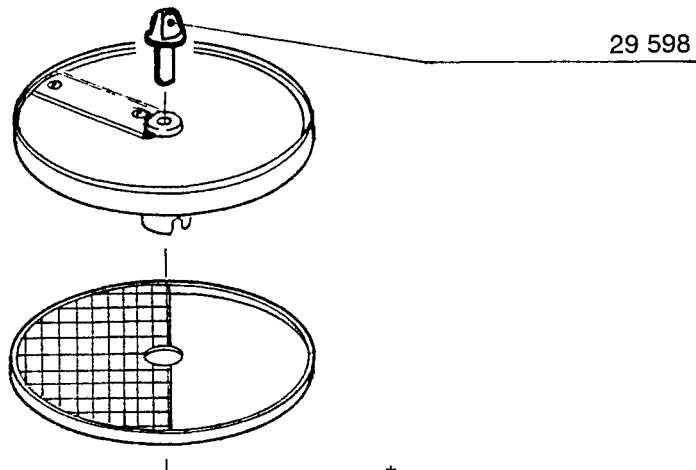
**EQUIPEMENT FRITES / FRENCH FRIES EQUIPMENT**


27 116\* : 8 x 8

- EMINCEUR 8 : 29 343  
- LAME : 102 036  
- GRILLE 8 : 102 066

27 117\* : 10 x 10

- EMINCEUR 10 : 29 344  
- LAME : 102 036  
- GRILLE 10 : 102 067

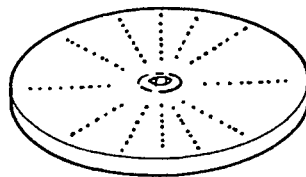
**EQUIPEMENT MACEDOINE / DICING EQUIPMENT**


27 113\* : 8 x 8

- EMINCEUR 8 : 29 333  
- LAME : 102 120  
- GRILLE 8 : 102 064

27 114\* : 10 x 10

- EMINCEUR 10 : 29 334  
- LAME : 102 120  
- GRILLE 10 : 102 065

**RAPEUR / GRATER**


27 148\* : RAPEUR 1,5mm / GRATER 1,5mm  
27 149\* : RAPEUR 2 mm / GRATER 2 mm  
27 159\* : RAPEUR 3 mm / GRATER 3 mm





**robot coupe**®

FABRIQUÉ EN FRANCE PAR ROBOT-COUBE 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

MADE IN FRANCE BY ROBOT-COUBE S.N.C.

**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

**Vyhrazujeme si právo kdykoli bez předchozího upozornění změnit technické specifikace tohoto přístroje.  
© Všechna práva vyhrazena pro všechny státy - ROBOT-COUBE S.N.C.**