

Овощерезка CL30

Руководство по эксплуатации

Применяется для холодильных цехов ресторанов, кафе, столовых и должна обслуживаться квалифицированным персоналом:

Напряжение питания: 220В/50Гц

Частота вращения: 375 об./мин.

Мощность двигателя: 0.35 кВт

Производительность: 50-100 кг/час.

1. Перед включением машины убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанному в паспортно-технической табличке.
2. Снять крышку, повернув ее по часовой стрелке, установить желаемый диск, снова установить на место крышку, обращая внимание на то, чтобы она была хорошо закреплена.
3. Загрузить продукт для обработки в одно из отверстий в крышке.
4. Включить машину, нажав на кнопку “Пуск”, слегка помогая обработке продукта, давя на рычаг с небольшим нажимом.
5. Когда закончится продукт, нужно поджать и повернуть в сторону толкатель, при этом машина должна остановиться. Как только продукт будет загружен, необходимо опустить толкатель, и машина будет приведена в действие автоматически.
6. Для замены типа ножа, и, соответственно, типа обработки, необходимо провести действие как описано в пункте 2, после этой операции электронная система предотвратит автоматическое включение. Для того, чтобы снова включить машину необходимо нажать кнопку “Пуск”.



<http://akkh.com.ua/>
<http://akh.com.ua/>

7. Закончив работу, удалите нож и сбрасывающий диск, удалите все остатки обработки. Особое внимание уделите тщательной очистке пальца ножедержателя. Ножи могут быть вымыты в посудомоечной машине.

ОВОЩЕРЕЗКА CL 30 ФИРМЫ " РОБОТ COUPE "

***ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:* ФИРМА НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПЕРЕМОДИФИКАЦИЮ ОБОРУДОВАНИЯ ИЛИ НАНЕСЕНИЯ МЕХАНИЧЕСКИХ ПОВРЕЖДЕНИЙ.**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Аккуратно распакуйте машину. **Осторожно! лезвия и диски очень острые.**
- Установите овощерезку на устойчивой поверхности.
- Проверьте соответствие электрического подсоединения машины и сети.
- Убедитесь в правильности сборки машины.
- Не включайте машину пока не вставите крючкообразную ось между крышкой и мотором.
- Не пренебрегайте мерами безопасности не оставляйте посторонние предметы в емкости.
- Не перегружайте машину.
- Используйте только толкатель для подачи продуктов в овощерезку.
- Перед чисткой отсоедините машину от сети.
- Всегда чистите машину перед каждым новым циклом.
- Не мойте мотор под водой.
- Регулярно проверяйте исправность деталей.
- При обнаружении неисправности обращайтесь к своему дилеру.

ВОЗМОЖНОСТИ ОВОЩЕРЕЗКИ

Овощерезка CL 30 имеет широкий выбор дисков и решеток, которые удовлетворят все ваши вкусы при нарезки фруктов и овощей, для перемешивания начинки, замешивания теста, нарезки квадратиками и при нарезке картофеля для чипсов. Благодаря простоте исполнения все детали легко могут меняться. Машина предохранит себя системой " стоп " при ваших необдуманных действиях при работе.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

Перед тем, как подсоединить машину к сети убедитесь, что ее электрика совпадает с вашей сетью. Машина снабжена проводом с одно-фазовой вилкой под напряжением: 220В/50кГ; 240В/50кГ; 115В/60кГ; 220В/60кГ.

ВНИМАНИЕ! Оборудование должно быть заземляло.

СБОРКА ОВОЩЕРЕЗКИ

- *Установите мотор прямо перед собой и поместите разряжающую поверхность на дне емкости. Сторона А имеет низкое ребро истирания, предназначенное для деликатной обработки некоторых овощей и фруктов, таких как грибы, томаты и т. д. Сторона В — с высоким ребром истирания предназначена для всех других видов овощей.*
- *Установите выбранный вами диск и убедитесь, что он правильно расположился на оси мотора; для этого надо повернуть его по часовой стрелке.*
- *Если вы выбрали решетку и диск для нарезки кубиками, то имейте в виду, что решетки могут быть следующих размеров: 5мм, 8мм, 10мм и 14мм.*
- *Установите решетку в емкости и убедитесь, что ее пазы расположены прямо над замками мотора.*
- *Если устанавливается решетка с использованием большой воронки, то лезвия на решетке должны быть расположены вертикально с воронкой.*
- *Если используется цилиндрическая воронка — в этом случае лезвия воронки тоже должны располагаться вертикально трубе.*
- *Поверните диск для резки по часовой стрелке, чтобы убедиться в правильной его позиции.*
- *Если хотите нарезать картофель для чипсов, вам следует использовать специальную решетку для чипсов и особый диск для нарезки чипсов.*
- *Установите сначала решетку, убедившись, что она правильно встала на ось мотора.*
- *Поставьте затем диск для нарезки, повернув его по часовой стрелке, проверив его правильное расположение.*
- *Поставьте сверху крышку так, чтобы выгрузное устройство располагалось справа от вас.*
- *Закрепите крючкообразной осью между собой крышку и мотор.*

ЗАМЕНА ДИСКОВ

- *Откройте алюминиевое выгрузное устройство и освободите емкость.*
- *Удалите диск, используя втулку, если необходимо, повернув ее против часовой стрелке.*

- Для удаления диска и решетки для чипсов, снимите их в один прием.
- Снимите разряжающую поверхность за два отверстия.
- Мойте внутреннюю поверхность емкости мягкой тканью, особенно ту часть, где устанавливают решетку.
- Установка в обратной последовательности.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ОПИСАНИЕ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- Все металлические части овощерезки удобны для чистки.
- Два размера загрузочных воронок, позволяют переработать различные количества продуктов.
- Широкий выбор качественных лезвий позволяет получить прекрасные результаты в обработке фруктов и овощей.
- Скорость вращения 375грт дает качественный и быстрый результат.
- Запатентованная магнитная система безопасности останавливает машину, если открыть воронку.

ПРИМЕНЕНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

- Овощерезка имеет две воронки:
- Большая воронка предназначена для резки таких овощей как капуста, сельдерей и т. д.
Цилиндрическая - для нарезки длинных овощей и высококачественной нарезки.

ЧИСТКА ОВОЩЕРЕЗКИ

- Прежде чем приступить к чистке овощерезки убедитесь, что она отключена от сети.
 - Снимите крышку, затем решетку и разряжающую поверхность.
 - Не желательно использовать посудомоечную машину, во избежание потускнения алюминиевых частей. Рекомендуется применять ручную чистку.
- При использовании посудомоечной машины следует применять специальные моющие средства для алюминиевых поверхностей посуды.
- Нельзя мыть мотор под водой. Используйте только негрубообразивные ткани.

ПРАВИЛА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- *Лезвия на дисках нарезки, поверхностях для приготовления жульенов и решетки имеют обыкновение истираться, поэтому их следует периодически менять для поддержания высокого качества нарезки.*
- *Прокладку на оси мотора необходимо регулярно смазывать. Не допускайте попадания влаги на мотор, поэтому регулярно проверяйте степень износа прокладки. При ее истирании прокладку легко можно заменить.*

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Овощерезка CL30 снабжена системой защиты, которая останавливает мотор, как только воронка или крышка открывается. Для восстановления процесса просто снова закройте крышку и нажмите зеленую кнопку. Кроме того, если крышка не плотно встала в пазы и не закрылась на защелки система безопасности не включит машину.

ОСТОРОЖНО! Лезвия и диски очень острые, прикасайтесь к ним с большой осторожностью.

Машина снабжена температурным предохранителем, который автоматически остановит мотор при его перегрузке. Если это произошло, дайте машине остыть прежде, чем начать работу.