

## Овощерезка CL50, CL50Ultra

### *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: 1000 Вт

Производительность: 100-120 кг/час.

1. Перед включением машины убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанному в паспортно-технической табличке.
2. Снять крышку, 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”.

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 50,CL50Ultra**

### **ФИРМЫ "ROBOT 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 50 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 заземлено.

## ***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 CL50 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.