

Овощерезка
Robot-Coupe
модель CL-50
И
модель CL-50 Ultra

Руководство по эксплуатации

Мы сохраняем за собой право внесения изменений в технические характеристики данного электрооборудования любое время без уведомления.

Все права сохранены во всех странах: компания Robot-Coupe

Содержание

Ограниченная гарантия компании Robot-Coupe	1
Важное предостережение	2
Овощерезка модель CL 50 и модель CL 50 Ultra	3
Введение	3
Включение машины	3
Сборка	3
Технические характеристики	4
Описание и преимущества	4
Упаковка	4
Масса	5
Размеры	5
Рабочая высота	5
Уровень шума	5
Применение и выбор диска	5
Чистка	6
Обслуживание	6
Лезвия, тарелки и терки	6
Защита	6
Электрические данные	6

Технические данные (стр. 51 оригинала)

Вид в разобранном состоянии

Электрические схема и схема соединений

Ограниченная гарантия компании Robot-Coupe

На новые изделия компании Robot-Coupe первоначальному покупателю предоставляется гарантия на шесть месяцев.

Ограниченная гарантия компании Robot-Coupe действует в отношении дефектов материала и (или) изготовления.

Перечисленное ниже не является предметом гарантийных обязательств компании Robot-Coupe:

1. Повреждения, причиной которых являются неверное обращение, неправильное применение, падение либо другое подобное повреждение, произошедшее вследствие или по причине несоблюдения указаний по сборке, эксплуатации, чистке, обслуживанию или хранению.
2. Заточка и (или) замена ножей или лезвий, которые затупились, стали зазубренными или износились в результате нормального применения или неверного обращения.
3. Материал или работы по восстановлению или ремонту оцарапанных, заржавевших, выщербленных, зазубренных или обесцвеченных поверхностей, лезвий, ножей, приспособлений или принадлежностей.
4. Изменения, дополнения или ремонт, которые не выполнялись самой компанией или ее уполномоченной службой.
5. Транспортировка к или от уполномоченной службы в связи с ремонтом какой-либо машины.
6. Работы по монтажу или испытанию приспособлений или принадлежностей (то есть сосудов, тарелок, лезвий, приспособлений), которые заменены по какой-либо причине.

7. Попытки изменить направление вращения трехфазных электродвигателей (ответственность несет монтажник).

8. Повреждения при доставке. Ответственность за видимые или скрытые повреждения возлагается на тех, кто осуществляет доставку. Об обнаруженных повреждениях грузополучатель обязан информировать службу доставки и грузоотправителя немедленно или, в случае скрытых повреждений, сразу при их обнаружении.

Сохраните всю тару и упаковочные материалы для того, чтобы служба доставки могла их осмотреть.

Компания Robot-Coupe, ее филиалы или дистрибьюторы, должностные лица, директора, агенты, служащие или страхователи не несут ответственности за повреждения, убытки или расходы, возникшие вследствие или по причине или из-за невозможности использовать машину для какой-либо цели.

Гарантия компании Robot-Coupe точно выражена и дана вместо всех других гарантий, выраженных или подразумеваемых, в отношении товарного состояния и пригодности для конкретного применения, и представляет собой единственную гарантию, предоставляемую компанией Robot-Coupe, Франция.

Важное предостережение

С целью предотвращения несчастных случаев, таких как электрические травмы, телесные повреждения, пожары, а также чтобы ограничить ущерб, причиняемый имуществу или продуктам при использовании машины, тщательно соблюдайте и неукоснительно следуйте приведенным ниже указаниям. Изучите данное руководство по эксплуатации, поскольку это поможет вам ознакомиться с машиной и узнать приемы правильного применения данного оборудования. Полностью прочтите все указания и обеспечьте, чтобы любые лица, которые могут воспользоваться данным изделием, также прочли все указания до начала пользования.

Распаковка

Осторожно извлеките оборудование из упаковки и уберите все коробки и пакеты, в которых содержатся принадлежности и конкретные предметы.
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ. Некоторые из инструментов очень острые, например лезвия, диски и так далее.

Выбор места для машины

Рекомендуется монтировать машину на совершенно неподвижном твердом основании.

Подключение

Убедитесь в том, что параметры сети электропитания соответствуют тому, что указано на табличке данных, находящейся на блоке двигателя, и что сеть способна отдать требуемую величину тока.

Машина должна быть заземлена.

В том случае, когда имеется трехфазный вариант исполнения, всегда добивайтесь, чтобы лезвия вращались против часовой стрелки.

Обращение

Соблюдайте осторожность в обращении с лезвиями и дисками: они очень острые.

Методика сборки

При сборке следуйте методическим указаниям, приведенным на стр. 14 (оригинала) и проверьте, что все принадлежности правильно установлены.

Применение

Не открывайте крышку до полной остановки двигателя.

Не вмешивайтесь в работу систем блокировки и защиты.

Не вставляйте никаких предметов в сосуд в процессе работы машины.

Не надавливайте руками на продукты.

Не допускайте перегрузки машины.

Чистка

В качестве меры предосторожности всегда отсоединяйте машину от сети электропитания прежде чем приступать к чистке.

Всегда выполняйте чистку машины и принадлежностей в конце каждого цикла.

Не погружайте блок двигателя в воду.

Для чистки деталей, изготовленных из алюминиевых сплавов, применяйте чистящие материалы, пригодные для алюминия.

Для чистки пластмассовых деталей не применяйте чистящие материалы, содержащие сильные щелочи (то есть каустическую соду или аммиак).

Обслуживание

Прежде чем снимать кожух двигателя, совершенно необходимо отсоединить электропитание машины.

Регулярно проверяйте уплотнение и щетки двигателя, а также убедитесь в том, что защитные устройства находятся в исправном состоянии.

Особенно важно выполнять обслуживание и проверять состояние принадлежностей, поскольку в некоторых продуктах содержатся коррозионно-активные вещества, например лимонная кислота.

Никогда не пользуйтесь оборудованием, если кабель или вилка разъема электрического питания как-либо повреждены, или если оборудование работает неправильно или как-либо повреждено.

Если возникли какие-либо сомнения, не стесняйтесь обратиться в наш отдел обслуживания.

Овощерезка модель CL 50 и модель CL 50 Ultra

Введение

Овощерезки моделей CL 50 и CL 50 Ultra предназначены для профессионального применения. Они могут выполнить любое количество задач, которые вы будете ей задавать по мере ознакомления с ее работой.

Овощерезки CL 25 и CL 50 Ultra снабжаются разнообразными дисками для резания тонкими ломтиками, дисками-терками, чтобы удовлетворить даже самых требовательных поваров, когда они начинают резать фрукты и овощи, то есть выполняют нарезку тонкими ломтиками, полосками, готовят жульен, а также картофель, жареный по-французски.

Разнообразие возможностей этой овощерезки открывает двери в новый кулинарный мир.

Благодаря простому дизайну, все элементы, часто требующие обслуживания или чистки, легко снимаются и устанавливаются на место.

Чтобы вам было проще пользоваться овощерезкой, в данном руководстве приведено описание всевозможных операций.

Мы уделяем особое внимание тем действиям, которые могут привести к останову машины.

В данном руководстве содержится важная информация, которая предназначена для того, чтобы пользователь мог в полной мере использовать все возможности своей овощерезки.

Поэтому мы рекомендуем внимательно изучить данное руководство до начала пользования машиной. Мы приводим несколько примеров, которые помогут вам освоить эту новую машину и оценить ее преимущества.

Включение машины

Прежде чем вставлять вилку в розетку электрической сети убедитесь в том, что параметры сети соответствуют требованиям, указанным на табличке данных машины.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ. Данная машина должна быть заземлена (опасность поражения электрическим током).

Овощерезки CL 50 и CL 50 Ultra для однофазного включения

Овощерезки Robot-Coupe CL 50 и CL 50 Ultra могут быть снабжены электрическим двигателем одного из следующих типов:

Напряжение (В)	Частота (Гц)	Кол-во фаз
230	50	1
115	60	1
220	60	1

Эти машины поставляются с кабелем электрического питания и разъемом, предназначенным для подключения к однофазной сети.

Овощерезки CL 50 и CL 50 Ultra для трехфазного включения

Овощерезки Robot-Coupe CL 50 и CL 50 Ultra могут быть снабжены электрическим двигателем одного из следующих типов:

Напряжение (В)	Частота (Гц)	Кол-во фаз
400	50	3
220	60	3
380	60	3

Эти машины поставляются с кабелем электрического питания, который вы без затруднений сможете подключить к трехфазной сети. В этом кабеле имеется четыре провода, один из которых является проводом земли, а три других – фазы.

Если имеется 4-контактный разъем:

- 1) Провод «зеленый с желтым» подключите к контакту заземления;
- 2) Три других провода подключите к остальным контактам.

Если в разъеме имеется более чем 4 контакта, то обратите внимание, что для этих изделий компании Robot-Coupe не требуется провод «нейтраль».

Включите пустую машину и убедитесь в том, что лезвия вращаются против часовой стрелки.

На блоке двигателя красная стрелка обозначает направление вращения лезвия. Если лезвие вращается по часовой стрелке, то поменяйте местами два провода.

При этом не допускается отключать провод «зеленый с желтым», который является проводом заземления.

Меняйте местами или 1 и 2, или 1 и 3, или 2 и 3.

Сборка

1) Расположите блок овощерезки, в котором находится двигатель, таким образом, чтобы его лицевая часть была обращена в вашу сторону, и поместите отбрасывающую тарелку на дно сосуда.

Выбрасывающий рычаг только для тонкой протирки и для резания тонкими ломтиками (капуста, сельдерей, морковь, сыр и так далее).

Сторона А вверх (выбрасывающее оребрение вниз) – для любых овощей и цитрусовых, которым необходимо осторожное обращение (томаты, грибы и так далее).

Сторона В вверх (выбрасывающее оребрение вверх) – для всех других типов фруктов или овощей.

2) Установите выбранный вами диск

а) **Если вы выбрали диск для нарезки тонкими ломтиками**, для протирки, или для приготовления жульена, то установите этот диск на ось двигателя. Для того, чтобы гарантировать, что он правильно установлен, поверните его по часовой стрелке.

б) **Вы выбрали блок для нарезки в форме кубиков**, который представляет собой сетку со специальным тонким диском для получения кубиков из овощей.

Тонкие диски и сетки для получения кубиков могут монтироваться в следующих сочетаниях:

диск (мм)	сетки для получения кубиков (мм)					
	5x5	8x8	10x10	14x14	20x20	25x25
5	•	■				
8		•	■			
10			•	■		
14				•		
20					•	■
25						•

Сочетания, отмеченные в таблице заливкой, могут поставляться по отдельному заказу. Сетку, предназначенную для получения кубиков, поместите в сосуд овощерезки.

Убедитесь в том, что выступ на сетке полностью вошел в прорезь фиксатора в блоке двигателя.

Затем поставьте соответствующий тонкий диск (диск с прямыми лезвиями) и поверните его по часовой стрелке для того, чтобы гарантировать его правильное положение.

с) **Если вы хотите нарезать картофель для жарения по-французски**

Это оборудование включает в себя сетку и специальный тонкий диск для нарезки «по-французски».

Положите соответствующую сетку в сосуд для овощей. Убедитесь в том, что она правильно расположена относительно соответствующей тарелки на выходе.

Затем присоедините соответствующий тонкий диск и поверните его по часовой стрелке, чтобы проверить, что он установлен правильно.

3) Установите головку овощерезки на ось двигателя. При этом крепежное зацепление должно быть перед вами справа.

4) Вдавите штырек навески в предусмотренном месте в задней части блока двигателя. Затем надежно закрепите крышку на блоке двигателя с помощью крепежного зацепления.

Для того, чтобы сменить диск

1) Расположите блок двигателя так, чтобы его лицевая сторона была обращена к вам, и правой рукой освободите алюминиевый рычаг крепежного зацепления, удерживающий головку овощерезки на блоке двигателя.

Поднимите головку овощерезки, наклонив ее назад для того, чтобы освободить сосуд.

2) Извлеките диск, подняв его за втулку, и поверните против часовой стрелки для того, чтобы полностью освободить.

Если вы пользовались блоком для резания кубиков, то мы рекомендуем извлекать сетку одновременно с диском. Это будет проще сделать, если сначала повернуть отбрасывающий диск.

3) При установке оборудования для резки кубиков мы рекомендуем сначала очистить внутреннюю поверхность сосуда с помощью влажной ткани или губки, особенно ту часть, на которую устанавливается сетка.

Сетка всегда должна быть хорошо очищена.

Никогда не обрабатывайте мягкие продукты после твердых продуктов без тщательной чистки сетки.

4) Установите отбрасывающую тарелку, диск или оборудование для резания кубиков, как указано в п.п. 1) и 2) в части «сборка».

5) Закройте крышку овощерезки и закройте замок на блоке двигателя с помощью крепежного зацепления.

Технические характеристики

Описание и преимущества

Цельнометаллическая овощерезка, выполненная из алюминия методом литья под давлением, имеет совершенно гладкие поверхности, что должно облегчить чистку и соблюдение гигиенических требований.

Загрузочные воронки двух размеров гарантируют исключительную точность резания и применяются в зависимости от типа обрабатываемых продуктов.

Широкий диапазон отлично сбалансированных алюминиевых дисков гарантирует наилучшее качество резания и позволяет резать фрукты и овощи всевозможными способами, в том числе тонкими ломтиками, волнистой нарезкой, протиранием, нарезкой жульена, измельчением, кубиками, а также резать картофель для жарения «по-французски».

В модели CL 50 Ultra блок двигателя выполнен из нержавеющей стали.

В модели CL 50 блок двигателя выполнен из поликарбоната.

Скорость вращения 375 оборотов в минуту для достижения наилучших результатов и для быстрой обработки.

Патентованное устройство магнитной защиты останавливает двигатель при большом усилии или как только открывается крышка.

Упаковка

Упаковка овощерезок CL 50 и CL 50 Ultra разработана специально, чтобы не допустить повреждения при транспортировке.

Все сведения о вложении ясно нанесены на упаковке:

- наименование изделия,
- напряжение,
- принадлежности (если они предусмотрены),
- серийный номер.

Размеры в миллиметрах:

- длина 400, ширина 400, высота 620.

Масса

	масса нетто	масса брутто
CL 50 или CL 50 Ultra в комплекте	15 кг	18 кг
Средняя масса одного диска	0,5 кг	0,6 кг

Размеры

Размеры изделия в миллиметрах:

A = 555; B = 350; C = 300.

Рабочая высота

Мы рекомендуем разместить овощерезки CL 50 или CL 50 Ultra на неподвижной рабочей поверхности так, чтобы верхний край большой подающей воронки находился на высоте от 120 см до 130 см.

Уровень шума

Эквивалентный непрерывный уровень шума при работе овощерезки CL 50 или CL 50 Ultra без нагрузки составляет менее 70 дБ(A).

Применение и выбор диска

В крышке овощерезки предусмотрены два загрузочных отверстия:

- широкое загрузочное отверстие для резания таких овощей, как капуста и корень сельдерея. Это загрузочное устройство может быть снабжено перегородкой для того, чтобы справиться как с круглыми, так и с овальными продуктами;
- узкое загрузочное отверстие для овощей, имеющих удлиненную форму, гарантирует замечательное качество и высокоточное резание. Качество резания может быть оптимизировано, если этот отсек используется как направляющая для резания. Как пользоваться загрузочным устройством с широким отверстием

Поднимите толкатель и освободите отверстие загрузочного устройства.

Заполните загрузочное устройство овощами до верха.

Опустите толкатель так, чтобы он оказался вровень с верхом отверстия загрузочного устройства.

Надавите на толкатель. Это давящее усилие следует поддерживать в ходе процесса резания, и его величина должна соответствовать типу выполняемого резания. Имейте в виду, что чрезмерное усилие создает излишнюю нагрузку на оборудование.

При резании капусты сначала разделите кочан на пополам и удалите кочерыжку для того, чтобы не создавать чрезмерных усилий на оборудование и получить готовый продукт высокого качества.

Как пользоваться загрузочным устройством с узким отверстием

Заполните загрузочное устройство овощами до верха. Надавите на толкатель и поддерживайте давление до тех пор, пока овощи не будут обработаны.

Для того, чтобы повысить эффективность обработки всегда надавливайте на овощи с помощью толкателя.

Полоски

S 0,8	капуста
S 1	морковь / капуста / огурец / лук репчатый / картофель / лук порей
S 2 / S 3	лимон / морковь / грибы / капуста / картофель / огурец / цукини / лук репчатый / лук порей / сладкий перец
S 4 / S 5	баклажан / корень свеклы / морковь / грибы / огурец / сладкий перец / редис / салат латук / картофель / лук порей / помидоры
S 8 / S 10	баклажан / картофель / цукини / морковь
S 14	картофель / цукини / морковь

Волнистые полоски

R 2	корень свеклы / картофель / морковь / цукини
R 3	корень свеклы / картофель / морковь / цукини
R 5	корень свеклы / картофель / морковь / цукини

Терка

G 1,5	корень сельдерея / сыр	G 7	капуста / сыр
G 2	морковь / корень сельдерея / сыр	G 9	капуста / сыр
G 3	морковь		пармезан / шоколад
G 5	капуста / сыр		редис

Жульен

J 2x2	морковь / корень сельдерея / картофель
J 2x4	морковь / корень свеклы / цукини / картофель
J 2x6	морковь / корень свеклы / цукини / картофель
J 4x4	баклажан / корень свеклы / цукини / картофель
J 6x6	баклажан / корень свеклы / корень сельдерея / цукини / картофель
J 8x8	корень сельдерея / картофель

Кубики

D 5x5	морковь / цукини / огурец / корень сельдерея
D 8x8	картофель / морковь / цукини / корень свеклы
D 10x10	картофель / морковь / цукини / корень свеклы / репа / лук / яблоко (фрукт)
D 14x14	картофель / морковь / цукини / корень свеклы / корень сельдерея
M 20x20	картофель / морковь / цукини / ананас / репа
M 25x25	картофель / цукини / репа / яблоко (фрукт) / дыня / арбуз

Жарение «по-французски»

F 8x8	картофель
F 10x10	картофель

Чистка

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ. Перед чисткой всегда отсоединяйте машину от сети электропитания (опасность поражения электрическим током).

Снимите головку овощерезки, извлеките диск и сетку, удалите содержимое тарелки, если это необходимо.

Не пользуйтесь посудомоечной машиной, поскольку при этом алюминий может потускнеть. Мы рекомендуем выполнять чистку вручную с помощью жидкого моющего средства.

Если вы все же поместили овощерезку в посудомоечную машину, то мы советуем воспользоваться таким мощным средством, которое предназначено специально для алюминия.

ВАЖНО!

Убедитесь в том, что применяемое моющее средство пригодно для чистки деталей, изготовленных из пластмассы. Некоторые моющие вещества являются слишком сильными щелочами (например, концентрированная каустическая сода или аммиак) и вообще несовместимы с некоторыми типами пластмасс, вызывая их быстрое разрушение.

Не погружайте блок двигателя в воду. Выполните чистку с помощью влажной ткани или губки.

Обслуживание

Лезвия, тарелки и терки

Лезвия на режущих дисках, пластины на дисках для жульена и терки изнашиваются при работе и, чтобы гарантировать высокое качество резания, их следует заменять по мере необходимости.

Защита

Овощерезки CL 25 и CL 50 Ultra снабжаются системой магнитной защиты, которая останавливает двигатель, как только открывается большая воронка или крышка, в результате чего исключается какой-либо доступ к режущему инструменту, пока он находится в движении. Как только крышку открывают, двигатель останавливается.

Для того, чтобы снова включить машину, просто защелкните крышку.

Кроме того, запирающее приспособление крышки снабжено защитным механизмом, которое не дает возможности работать, если крышка установлена неправильно.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ. Диски очень острые, обращайтесь осторожно.

Овощерезки CL 25 и CL 50 Ultra снабжаются устройством тепловой защиты, которое автоматически останавливает двигатель, если машина слишком долго остается включенной, а также в случае перегрузки.

Если это произошло, дайте машине полностью остыть, прежде чем снова включать ее.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Не открывайте крышку до тех пор, пока двигатель не остановится полностью.

Не вмешивайтесь в работу систем блокировки и защиты.

Не вставляйте никаких предметов в сосуд в процессе работы машины.

Не надавливайте руками на продукты.

Не допускайте перегрузки машины.

Электрические данные

Однофазная машина

Двигатель	Скорость (обор/ минуту)	Мощность (ватт)	Потребляемый ток (ампер)
230 В / 50 Гц	375	500	5,7
240 В / 50 Гц	375	500	5,4
115 В / 60 Гц	450	500	12
220 В / 60 Гц	450	500	5,7

Трехфазная машина

Двигатель	Скорость (обор/ минуту)	Мощность (ватт)	Потребляемый ток (ампер)
400 В / 50 Гц	375	550	1,7
220 В / 60 Гц	450	550	3,7
380 В / 60 Гц	450	550	2,1