robot coupe®

Version "D"





Dansk oversættelse
fra engelsk original
(side 25 og frem)

CL 60 • CL 60 V.V.

OVERSIGT

GARANTI/REKLAMATIONSRET

VIGTIGE ADVARSLER

LÆR DEN NYE GRØNSAGS-PROCESSOR CL 60 • CL 60 V.V. Version "D" AT KENDE

IGANGSÆTNING AF MASKINEN
- Elektrisk tilslutning
- Betjeningspanel

TRAGTE OG TRAGTREDSKABER
- Automatisk fødetragt
- Stangtragt
- Rørtragt
- Styr til frugt eller grønsager

MONTERINGSVEJLEDNING
- Automatisk fødetragt
- Stangtragt
- Rørtragte

ANVENDELSE OG VALG AF JERN

RENGØRING

VEDLIGEHOLDELSE
- Knive, blade og rivejern
- Motorhuspakning

TEKNISKE SPECIFIKATIONER
- Vægt
- Dimensioner
- Arbejdshøjde
- Støjniveau
- Elektriske data

SIKKERHED

STANDARDER

CL 60 V.V. VARIABEL HASTIGHED

TEKNISKE DATA
- Oversigtstegninger
- Elektriske diagrammer

BEGRÆNSET REKLAMATIONSRET OVER FOR ROBOT-COUPE S.N.C.

Der ydes et års garanti på ROBOT-COUPE-maskinen fra købsdatoen. Garantien gælder for den oprindelige køber og kun, hvis maskinen er købt direkte hos ROBOT-COUPE S.N.C.

Hvis ROBOT-COUPE-maskinen er indkøbt hos en forhandler, er det forhandlerens garanti, der er gældende (i så fald kontrolleres garantibetingelserne med forhandleren).

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPE S.N.C. omfatter kun materiale- og/eller fabriks- montagefejl.

REKLAMATIONSRETTEN OVER FOR ROBOT-COUPE S.N.C. DÆKKER IKKE:

1 - Beskadigelse af udstyret på grund af forkert anvendelse eller anvendelse til andre formål end dem, maskinen er beregnet til, beskadigelse fordi den er faldet på gulvet, eller lignende beskadigelser, som skyldes eller er opstået efter manglende overholdelse af anvisninger og forskrifter (forkert samling, fejl i funktionen, forkert rengøring og/eller vedligeholdelse, uhensigtsmæssig placering m.v.).

2 - Arbejdstid til skærpning og/eller dele til udskiftning af de forskellige elementer til samling af kniven, knivblade, som er blevet sløve, ødelagte eller slidte efter kortere eller længere tids brug, der anses for normal eller uforholdsmæssig.

3 - Dele og/eller arbejdstid til udskiftning eller reparation af knivblade, knive, overflader, beslag eller plettet, ridset, ødelagt, bulet eller misfarvet tilbehør.

4 - Enhver ændring, tilføjelse eller reparation, som ikke er udført af fagfolk eller af virksomheden autoriserede personer.

5 - Transport af maskinen til service, vedligeholdelse eller reparation.

6 - Arbejdsløn til montering eller afprøvning af nye dele eller tilbehør (f.eks. skåle, jern, knivblade, beslag), som udskiftes efter ønske.

7 - Omkostninger i forbindelse med ændring af omdrejningsretning på trefasemotorer (installatøren har ansvaret).

8 - TRANSPORTSKADER. Synlige eller skjulte skader/fejl er transportfirmaets ansvar. Kunden skal give transportfirmaet og afsenderen besked herom straks ved varens ankomst, eller så snart fejlen/skaden opdages i tilfælde af skjulte fejl.
AL ORIGINALEMBALLAGE SAMT KARTON SKAL GEMMES og forevises ved transportfirmaets besigtigelse.

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPE S.N.C. omfatter kun udskiftning af defekte dele eller maskiner: ROBOT-COUPE S.N.C. og firmaets datterselskaber eller tilknyttede virksomheder, forhandlere, agenter, bestyrere, medarbejdere eller forsikringsselskaber kan ikke gøres ansvarlige for indirekte skader, tab eller udgifter i forbindelse med apparatet eller på grund af, at det er umuligt at anvende.

VIGTIGE ADVARSLER

! VIGTIGT
GEM DENNE VEJLEDNING

! VIGTIGT. For at forebygge uheld (kortslutninger, personskader osv.) og formindske de materielle skader på grund af forkert anvendelse af maskinen anbefales det at læse følgende anvisninger omhyggeligt og følge dem nøje. Læs betjeningsanvisningerne, som vil hjælpe med at lære maskinen at kende og dermed sikre, at den bliver anvendt korrekt. Hele vejledningen læses igennem og skal læses af alle, der kan få brug for at skulle betjene maskinen.

UDPAKNING

• Fjern forsigtigt maskinen fra indpakningen, og tag alle æsker og pakker med udstyr og tilbehør ud.

• ADVARSEL: Imellem værktøjet findes knive og snittejern, der er meget skarpe.

PLACERING AF MASKINEN

• Det anbefales at installere maskinen på et stabilt og solidt underlag.

TILSLUTNING

• Kontroller altid at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på motorens mærkeskilt, samt at installationen kan klare maskinens strømforbrug.

• Maskinen skal altid have jordledning.

• Ved trefasemaskiner sikres, at værktøjet drejer mod uret.

HÅNTERING

• Vær altid forsigtig ved håndtering af knive og jern: De er meget skarpe.

SAMLING

• Følg de forskellige monteringsprocedurer (se side 88), og kontroller, at alt tilbehør er korrekt placeret.

BRUG

• Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

• Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.

• Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.

• Overbelast ikke maskinen.

• Lad aldrig maskinen arbejde uden produkt.

RENGØRING

• Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden rengøring af maskinen.

• Rengør altid maskinen og dens tilbehør straks efter brug.

• Dyp ikke motorenheden i vand.

• Til aluminiumsdele anvendes opvaskemiddel specielt beregnet til aluminium.

• Til plasticdele må der ikke anvendes for stærkt alkaliske opvaskemidler (med for høj soda- eller ammoniakkoncentration).

• Robot-Coupe kan under ingen omstændigheder holdes ansvarlig for brugerens manglende overholdelse af de grundliggende regler for rengøring og hygiejne.

VEDLIGEHOLDELSE

• Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden nogen form for indgreb på elektriske dele.

• Efterse regelmæssigt pakninger og tætningsringe, og kontroller, at sikkerhedsanordningerne er i forsvarlig stand.

• Det er især vigtigt at vedligeholde og kontrollere tilbehør og værktøj, da visse ingredienser indeholder ætsende stoffer (citronsyre…)

• Maskinen må ikke benyttes, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis maskinen ikke fungerer rigtigt eller er beskadiget på nogen måde

• Kontakt serviceafdelingen i tilfælde af fejl eller uregelmæssigheder.

LÆR DEN NYE GRØNSAGS-PROCESSOR CL60 - CL60 V.V. Version "D" AT KENDE

CL 60 er perfekt indrettet til professionelle behov. Ved brugen vil man gradvis opdage, at den kan udføre en hvilken som helst opgave.

CL 60 Version "D" er konstrueret i rustfrit stål (motorblok og automatisk fødetragt helt i rustfrit stål). Den har **2 hastigheder 375 og 750 o/min**. for at opnå skærepræcision og hurtighed.

Den er beregnet til montering med **4 forskellige tragttyper**, således at maskinens produktivitet kan øges, arbejdet bliver lettere for brugeren, og værktøjet kan tilpasses mest hensigtsmæssigt efter den pågældende tilberedning. **Tragtene vippes på linie med motorblokken** og kræver ikke ekstra plads, samtidig med at maskinen bliver mere behagelig at bruge.

CL 60 er forsynet med et stort udvalg af snitte-og rivejern, der kan tilfredsstille selv de mest krævende kokke med hensyn til behandling af frugter og grønsager, d.v.s. snitning, rivning, julienne, udskæring i terninger eller snitning af pommes frites.

Dens talrige funktioner vil åbne døren for en helt ny kulinarisk verden.

Takket være dens enkle design, kan alle dele, der kræver regelmæssig vedligeholdelse eller rengøring, monteres og fjernes med et enkelt greb.

For at forenkle betjeningen yderligere giver denne manual en oversigt over alle de forskellige monteringsoperationer.

Denne manual indeholder vigtige informationer, der skal hjælpe brugeren med at få mest muligt ud af CL 60 food-processoren.

Derfor anbefales det at læse den omhyggeligt inden maskinen tages i brug.

Der er også medtaget nogle enkelte eksempler, der skal hjælpe brugeren med at lære den nye maskine at kende og værdsætte dens talrige fordele.

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

• ELEKTRISK TILSLUTNING

Kontroller inden maskinen tilsluttes, at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på dens typeskilt.

O B S !

DENNE MASKINE SKAL UBETINGET TILSLUTTES ET STIK MED JORDFORBINDELSE (RISIKO FOR ELEKTRISK STØD).

TREFASET CL 60

CL 60 leveres med forskellige motortyper:

3 x 230 / 400 V med omskiftning / 50 Hz
3 x 400 V/50 Hz
3 x 220 V/60 Hz
3 x 380 V/60 Hz

Maskinen leveres uden netstik, og el-kablet skal så monteres med et stik, der passer til forholdene. Kablet har fire ledninger, heraf en jordledning og tre faseledninger.

Ved tilslutning til et firbenet stik:

1) Den gul-grønne jordledning forbindes på jordstikbenet.
2) De tre andre ledninger forbindes på de øvrige stikben.

Ved tilslutning til et fembenet stik skal det midterste ben i stikket ikke anvendes, da ROBOT-COUPE-maskinen ikke behøver nulleder.

Derefter startes den tomme maskine for at kontrollere, om kniven nu også drejer mod uret.

På låget vises knivens omdrejningsretning med en rød pil.

Hvis kniven drejer med uret, byttes om på to af ledningerne:

DEN GUL/GRØNNE JORDLEDNING MÅ IKKE AFBRYDES.

Enten ombyttes : ❶ og ❷

❶ og ❸ eller

❷ og ❸

ENFASET CL60 V.V. (variabel hastighed)

Denne model har en trefaset 180-260 V/50-60 Hz motor.

Maskinens strømforsyning er dog **enfaset**, da frekvensvariatoren omformer enfasestrømmen til den trefasestrøm, motoren skal bruge.

Maskinen leveres uden netstik, og el-kablet skal så monteres med et stik, der passer til forholdene. Kablet har 3 ledninger, heraf er den ene jordforbindelse og de to andre til fase og nul.

Stikkontakten skal passe til 20 Ampere.

• BETJENINGSPANEL

 Stopknap

2 Grønne knapper

 Startknap 1. hastighed 375 o/min.

 Startknap 2. hastighed 750 o/min.

 CL 60 V.V.: Variabel hastighed fra 100 til 1000 o/min.

TRAGTE OG TRAGTREDSKABER

• AUTOMATISK FØDETRAGT

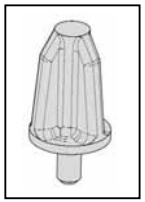


Denne tragt er beregnet til visse opgaver med store mængder og egner sig f.eks. glimrende til at rive gulerødder eller snitte kartofler.

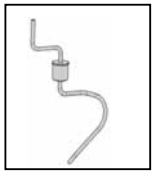
Den egner sig ikke til:

- snitning af lange produkter (rørtragten er beregnet til dette formål).
- tilberedning af større fødevarer, som ikke kan komme ned i tragten (stangtragten er beregnet til dette formål).

Alle former for skæring og snitning kan udføres med denne tragt. Men det tilrådes dog at anvende rør- eller stangtragten til terninger for at undgå for mange uregelmæssige terninger. Denne tragt kan monteres med en tilførselsplade, så maskinen kan fødes kontinuerligt.



Snittejernet fastgøres på motorakslen ved hjælp af **røreværket.** Røreværket styrer også grønsagerne. Det skal altid monteres, når den automatiske fødetragt anvendes.



Håndsvinget bruges til at løsne større stykker, som har sat sig fast.

• STANGTRAGT

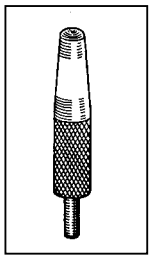


Stagtragten **(overflade 227 cm²)** er specielt beregnet til forarbejdning af store grønsager, som f.eks. kål, rodselleri, hovedsalat m.v. Den har et **indbygget rør (Ø: 58 mm)** til tilberedning af lange og sarte grønsager.

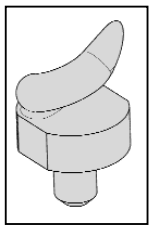
Når CL60 monteres med stangtragt, kan der snittes alle typer grønsager, undtagen lange produkter.

Stangtragtens tilbehør består af to typer redskaber:

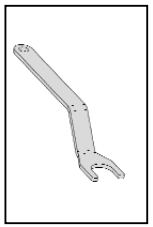
VIGTIGT : Denne tragt **kan ikke anvendes til pommes frites** og således ikke monteres med det tilsvarende tilbehør.



1) **en kegleindsats**, som holder jernet på plads ved tilberedning af alle grønsager undtagen kål.



2) **en kålholder**, som udelukkende anvendes til kål, hvor hele kålhovedet rives eller snittes uden forudgående udskæring i stykker.



Der medleveres et **specialredskab** til **afmontering** af kålholderen.

• RØRTRAGTE

TRAGT MED LIGE RØR



Denne tragt består af to lige rør med diameter 75 mm, en 50 mm indsats og to 50 mm og 70 mm nedstoppere. Rørenes diameter kan reguleres med indsatsen.

Tragten er beregnet til forarbejdning af lange grønsager som f.eks. gulerødder, agurker, porrer osv. eller til produkter, der skal behandles forsigtigt som f.eks. tomater, bananer o.l.

Tragtrørene kan også anvendes som skærestyr ved tilberedninger, som kræver stor præcision for at undgå for mange uregelmæssige snit.

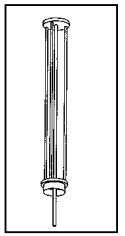
TRAGT MED LIGE OG SKRÅT RØR



Tragtens lige rør anvendes til samme formål som den foregående tragt, men til forskel fra denne har den også har et skråt rør konstrueret specielt til skråskæring.

Ved disse to tragte er det ikke nødvendigt med redskaber til at fastholde rive-snittejernet.

• FRUGT- ELLER GRØNSAGSSTYR

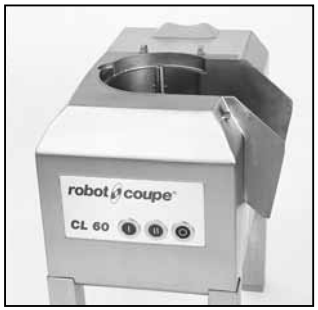


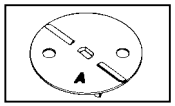
På det lige rør kan der som ekstra tilbehør monteres et frugt- eller grønsagsstyr, der sikrer, at frugten eller grønsagen altid føres ned i samme stilling, så der opnås et optimalt ensartet snitteresultat.

MONTERINGSVEJLEDNING

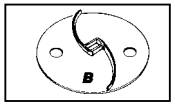
• AUTOMATISK FØDETRAGT

1) Med motorenheden fremad placeres slyngpladen i bunden af skålen.





Side A opad (lav ribbe opad) til alle grønsager eller citrusfrugter, der kræver forsigtig håndtering (tomater, svampe).



Side B opad (høj ribbe opad) til alle andre typer frugt og grønt.

2) Monter det valgte jern eller tilbehør:



a) **Ved valg af rive-, snitte- eller julienne-jern:**
Sæt jernet på motorakslen. Drej det med uret for at sikre, at det er korrekt placeret.

b) **Ved valg af udstyr til skæring af terninger:**

Dvs. indsats og specielt snittejern til terninger.

Følgende snittejern og terningsindsatser kan kombineres:

snittejern \ terningsindsats	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

De grå felter svarer til kombinationer, der kan leveres efter ønske.



Den valgte terningsindsats placeres. Kontroller, at hakkene i indsatsen har korrekt fat i griberne på motorenheden.

Monter herefter det tilhørende snittejern, og drej med uret for at kontrollere, om det er placeret korrekt.





c) **Hvis skæresættet til pommes frites skal bruges:**
Dette sæt omfatter en pommes frites-indsats og et specielt pommes frites-snittejern.
Placer indsatsen i skålen. Kontroller, at den er korrekt monteret med skærebladet placeret ved udløbet.

Monter herefter det tilhørende snittejern, og drej med uret for at kontrollere, om det er placeret korrekt.



3) Skru røreværket på motorakslen.



4) Sæt den automatiske fødetragt på motorblokken, så sikringskrogen sidder foran i højre side.

5) Skyd hængselstiften på plads bag på motorhuset, og lås låget fast på motorblokken ved hjælp af sikringskrogen.



6) Anbring tilførselsbakken på tragten.





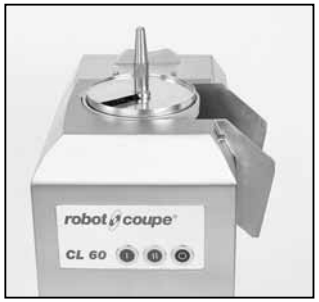
7) Sæt håndsvinget i tragtens midternav, og drej det, til plastdelen er gået ind i navet.

• STANGTRAGT

Der anvendes samme fremgangsmåde ved montering af slyngskive, snitte-, rive- og juliennejern eller terningstilbehør som for den automatiske fødetragt punkt 1 og 2).

VIGTIGT : Denne tragt **kan ikke anvendes til pommes frites** og således ikke monteres med det tilsvarende tilbehør.

3) Skru derefter kegleindsatsen eller kålholderen på motorakslen alt efter hvilken type grønsager, der skal tilberedes. Husk, at keglen egner sig til alle typer grønsager undtagen kål, hvor kåholderen skal bruges.





4) Anbring stangtragten på motorblokken. Sikringskrogen sidder så foran i højre side.

Skyd hængselstiften på plads bag på motorhuset, og lås låget fast på motorblokken ved hjælp af sikringskrogen.



• RØRTRAGTE

1) og 2) Der anvendes samme fremgangsmåde som ved den automatiske fødetragt.



3) Sæt den ene af rørtragtene på motorblokken med sikringskrogen fremad i højre side.

4) Skyd hængselstiften på plads bag på motorhuset. Sikringskrogen sidder foran i højre side.



5) Hvis frugt- eller grønsagsstyret anvendes, fjernes eventuelle kerner, og frugterne eller grønsagerne spiddes på metalstangen. Derefter vendes styret, mens den sidste frugt eller grønsag holdes fast med hånden, og styret anbringes på det lige rør eller indsatsen.

UDSKIFTNING AF RIVE- ELLER SNITTEJERN

Det tilrådes at standse maskinen (den røde knap), inden rive- eller snittejernet skiftes.

1) Med motorblokkens forside fremad løsnes aluminiumskrogen med højre hånd. Denne sikringskrog holder tragten fastlåst på motorblokken.

2) a) **med automatisk fødetragt**
Tragten vippes.
b) **med stangtragt**
Stangen løftes op, så skålen er fri. Drej skålen mod venstre, så tragten kan vippes bagud, og skru kegleindsatsen eller kålholderen af. Kålholderen løsnes med det tilhørende afmonteringsredskab.
c) **med rørtragt**
Fjern indsatser og nedstoppere, og løft tragten op, så denne kan vippes bagud og skålen er fri.

3) Rive- eller snittejernet løsnes i kanten og tages op. Ved terningstilbehør tilrådes det at fjerne indsats + jern samtidig. Til sidst tages slyngpladen op ved hjælp af de to huller.
Hvis jernet sidder fast, drejes det en smule mod uret ved hjælp af slyngpladen.

4) Ved terningstilbehør anbefales det at gøre skålen grundigt ren indvendig med en klud eller en fugtig svamp især der, hvor indsatsen skal sidde. Brug altid en helt ren indsats.

5) Derefter monteres slyngplade, snitte-, rive- eller juliennejern eller terningstilbehør som beskrevet i punkt 1) og 2) for den pågældende tragt.

6) Start maskinen igen.

ANVENDELSE OG VALG AF JERN

Et **komplet udvalg af fint afbalancerede skærejern** i trykformet aluminium garanterer perfekt skærekvalitet og giver mulighed for bearbejdning af alle typer af frugt og grønsager, herunder skiveskæring, bølgeskæring, rivning og julienneskæring samt skæring af strimler og terninger eller udskæring af pommes frites.

SNITTEJERN	
S 0,8	kål
S 1	gulerod / kål / agurk / løg / kartoffel / porre
S 2 / S 3	citron / gulerod / svamp / kål / kartoffel / agurk / squash / løg / porre / peberfrugt
S 4 / S 5	aubergine / rødbede / gulerod /svamp / agurk / peberfrugt / radise / hovedsalat / kartoffel / porre / tomat
S 8 / S 10	aubergine / kartoffel / squash / gulerod
S 14	kartoffel / squash / gulerod

BØLGESNITTEJERN	
B 2	rødbede / kartoffel / gulerod / squash
B 3	rødbede / kartoffel / gulerod / squash
B 5	rødbede / kartoffel / gulerod / squash

RIVEJERN			
R 1,5	rodselleri / ost	**R 7**	kål / ost
R 2	gulerod / rodselleri / ost	**R 9**	kål / ost
R 3	gulerod	**Parmesan**/chokolade	
R 5	kål / ost	**Radise**	

JULIENNEJERN	
J 2x2	gulerod / rodselleri / kartoffel
J 2x4	gulerod / rødbede / squash / kartoffel
J 2x6	gulerod / rødbede / squash / kartoffel
J 4x4	aubergine / rødbedet / squash / kartoffel
J 6x6	aubergine / rødbede / rodselleri / squash / kartoffel
J 8x8	rodselleri / kartoffel

TERNINGSINDSATS	
T 5x5	kartoffel / gulerod / squash
T 8x8	kartoffel / gulerod / squash / rødbede / majroe
T 10x10	kartoffel / gulerod / squash / rødbede / majroe
T 14x14	kartoffel / gulerod / squash / rødbede / majroe
T 20x20	kartoffel / gulerod / squash / rødbede / majroe
T 25x25	kartoffel / gulerod / squash / rødbede / majroe / melon / vandmelon

Skæring af pommes frites med specielt tilbehør, der fås i to dimensioner 8x8 og 10x10 mm, kan kun **foretages med CL60, når den er udstyret med automatisk fødetragt eller rørtragt**.

POMMES FRITES-VÆRKTØJ	
F 8x8	kartoffel
F 10x10	kartoffel

RENGØRING

! ADVARSEL

Som en sikkerhedsforanstaltning tilrådes det altid at trække maskinstikket ud af stikkontakten, inden rengøringen påbegyndes (risiko for elektrisk stød).

Når overdelen af maskinen er fjernet, efter hængselstiften og sikringskrogen er gjort fri, løsnes skærejernet i kanten og tages ud, og herefter eventuelt indsatsen, holderen og slyngpladen.

Derefter gøres alle dele rene.

Opvaskemaskiner bør undgås, af hensyn til aluminiumsdelene, der ellers bliver plettede. Det anbefales i stedet at rengøre maskinen med håndkraft ved hjælp af almindeligt opvaskemiddel.

Hvis maskinen rengøres i en opvaskemaskine, anbefales det at anvende et vaskemiddel, der er specielt beregnet til aluminium.

Placer aldrig motorenheden i vand. Rens den med en fugtig klud eller svamp.

V I G T I G T

Vær opmærksom på, om opvaskemidlet er egnet til plasticdele. Visse plasticmaterialer kan nemlig slet ikke tåle for stærkt alkaliske opvaskemidler (f.eks. med for høj soda- eller ammoniak-koncentration) og vil hurtigt blive ødelagt.

VEDLIGEHOLDELSE

• KNIVE, BLADE OG RIVEJERN

Knivene på snittejernene, bladene på juliennejernene og rivejernene er alle udsat for slitage og må af og til udskiftes for at sikre den høje skære kvalitet.

• MOTORHUSPAKNING

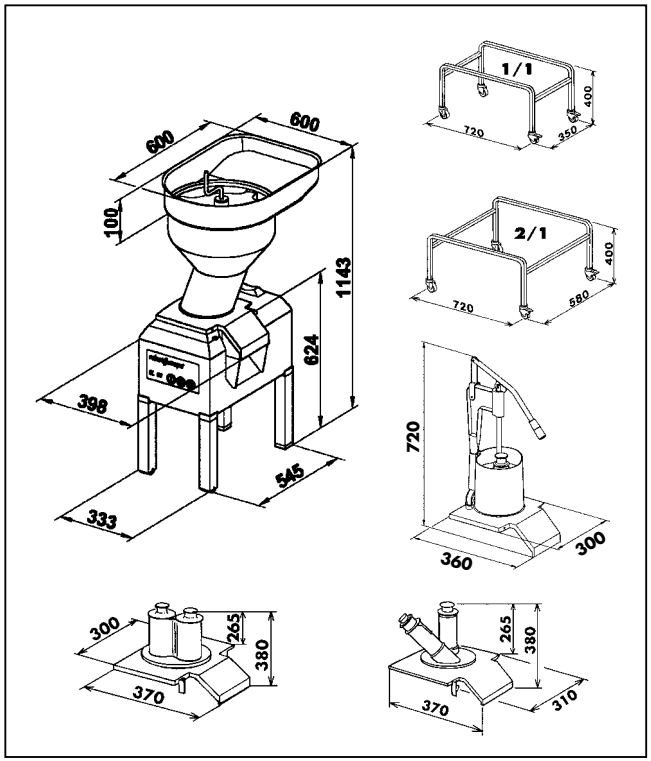
Pakningerne på motorakslen bør smøres jævnligt med et smøremiddel, der er godkendt til fødevarer. (Spiseolie).
For at holde motorhuset fuldstændig vandtæt anbefales det at kontrollere pakningerne regelmæssigt for slid og utætheder og om nødvendigt at udskifte dem.
Pakningerne kan let udskiftes, uden at motoren skal afmonteres, så det tilrådes ofte at se efter, at de er i forsvarlig stand.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

• VÆGT

CL 60	Netto	Brutto
Motorblok	43 kg	57 kg
Automatisk fødetragt	13 kg	16 kg
Stangtragt	7 kg	12 kg
Rørtragt	8 kg	11 kg
Vogn	8 kg	10 kg
Skærejern	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONER (i mm)



• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at placere CL 60 på et stabilt underlag, Der er ingen vejledende arbejdshøjde, eftersom maskinen står på gulvet.

• STØJNIVEAU

Det ækvivalente vedvarende lydtryksniveau er mindre end 70 dB(A), når CL 60 arbejder ubelastet.

• ELEKTRISKE DATA

CL 60 V.V. enfaset strømforsyning

Motor	Hastighed (o/min)	Effekt (W)	Strømforbrug (A)
230V/50-60 Hz	100 til 1000	1850	5,8

Trefaset CL 60

Motor	Hastighed (o/min)	Effekt (W)	Strømforbrug (A)
230/400V/50 Hz med omskiftning	375 750	1200 1300	230 V=4,5 400 V=2,6 230 V=4,1 400 V=2,3
400V/50 Hz	375 750	1440 1900	2,7 3,4
220 V /60 Hz	450 900	1430 2100	4,7 6,5
380 V /60 Hz	450 900	1390 2180	2,5 3,5

SIKKERHED

CL 60 er udrustet med et magnetisk sikkerhedssystem, der standser motoren, så snart tragten eller låget åbnes, hvorved enhver adgang til skæreværktøjet forhindres, når dette er i bevægelse.
Motoren standser, så snart låget åbnes.
Luk låget og lås det fast igen ved hjælp af sikringskrogen, og tryk på startknappen for at starte maskinen igen.
CL60 er udstyret med en **termosikring**, som automatisk standser motoren, hvis maskinen arbejder for længe eller bliver overbelastet.
Hvis dette sker, skal maskinen have tid til at køle helt af, inden den startes igen.
Når stangtragten anvendes, stopper motoren, så snart stangen er fri af skålen. For at sætte maskinen i gang igen skal stangen blot placeres lodret på skålen.

O B S !

Rive-og snittejernene skal håndteres forsigtigt, da de er meget skarpe.

H U S K

Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.

Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.

Overbelast ikke maskinen.

Lad aldrig maskinen arbejde uden produkt.

STANDARDER

MASKINERNE OVERHOLDER :

- Bestemmelserne i følgende europæiske direktiver og tilsvarende nationale love, der omsætter dem i praksis:
  - "Maskin" direktiv 98/37/EØF med senere ændringer,
  - "Svagstrøms"direktiv 73/23/EØF,
  - Direktiv om "elektromagnetisk kompatibilitet" 89/336/EØF,
  - Direktiv om "materialer og elementer beregnet til kontakt med fødevarer" 89/109/EØF,
  - Direktiv "plastmaterialer og -elementer beregnet til kontakt med fødevarer" 90/128/EØF.
- Bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder ifølge kravene om sikkerhed og hygiejne:
  - EN 292-1 og 2: maskinsikkerhed - generelle konstruktionsprincipper,
  - EN 60204-1 (1998): maskinsikkerhed - elektrisk maskinudstyr - generelle regler,
  - For grøntsagsskæremaskiner : EN 1678.

CL60 V.V. VARIABEL HASTIGHED

• SÆRLIGE SPECIFIKATIONER

CL 60 V.V. med variabel hastighed giver endnu større skærepræcision, da hastigheden kan reguleres fra **100 til 1000 o/min.**

Hastigheden kan således afpasses efter den ønskede forarbejdning og frugtens eller grønsagens konsistens, hvilket giver talrige anvendelsesmuligheder, stor skærepræcison og optimal kvalitet.

Som standard leveres CL 60 V.V. variabel hastighed **med rustfri automatisk fødetragt. Som ekstra tilbehør kan der monteres stang- eller rørtragt.**