

CL 50 蔬果處理機

1. **功能**：專業食物處理機，可切片、絲、條、丁、薯條、波浪、打泥…等
2. **刀盤種類**：（小心拿！非常鋒利）：刀盤上的英文字首+數字表示其功能尺寸，如：S2 表示切片（Slicer）2mm，另有切絲（Grater）、切條（Julienne）、打泥（horseradish）、切丁組（Dicing）、切薯條組（French Fries）
3. **操作方式**：要裝/換刀片時，輕掀卡榫（機器右上角），將機器上半身往後掀開，將刀盤以“丁”字型朝下對準軸承置入，並旋轉一圈定位（刀盤「咔」一聲下陷完成定位），闔起蓋上機身與卡榫，即可置入蔬果開始操作。

PS.切丁組、薯條組的刀盤有二片，置入順序為先放塑盤（耳朵對準凹槽）再放刀盤，切完丁後可用清潔組快速刮除塑盤內殘留蔬果（**注意！**勿刮傷刃面）

4. **安全裝置**：上蓋卡榫往上拉與進料桿往後拉時，機器無法啟動（啟動時也會自動關機以測安全）
5. **清潔**：關掉電源，取出機器後方定位桿後，即可將機器上、下半身分離開始清潔。先以刷子將機身內部殘留的蔬果刷掉，再以濕抹布擦拭或以水沖洗乾淨即可；軸承有防水設計（**注意！**不可整台泡在水裡！不可進洗碗機！不可用高鹼性清潔劑洗塑膠！出料盤洗好後請馬上裝回去以免遺失！）
6. **其他**：以“非實心”蔬菜切絲，需使用切“片”刀盤，如：洋蔥圈、高麗菜絲；切丁可先切軟丁接著切硬丁

功率：550 瓦

轉速：375 轉

電力：1 φ/110V, 220V(標示於馬達正下方)

重量：19.8 kg

尺寸(高 x 寬 x 深)：590 x 350 x 320 mm

處理量：300 kg/小時



STANDARDS:

Machines in compliance with:

- The following European directives and related national legislation: 98/37/EEC, 73/23/EEC, 89/336/EEC, 89/109/EEC, 2002/72/EEC.
- The following European harmonized standards and standards setting out health and safety rules: EN 292 - 1 and - 2, EN 60204 -1 (1998), EN 1678.

