

INSTALLAZIONE - USO – MANUTENZIONE

TAGLIAVERDURA CHEF 600 MN



CE
CB REPORT
DE 3-17324



C.EL.ME S.r.l. – Viale Montenero, 1 Truccazzano (MI)
Tel. 029583157 - www.celme.com

2019

INDICE DEL CONTENUTO

	Pag.
1 INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE	
1.1 Precauzioni generali	2
1.2 Sicurezze meccaniche	2
1.3 Sicurezze elettriche	2
1.4 Avvertenze e norme di sicurezza particolari	2
2 CARATTERISTICHE TECNICHE	
2.1 Tabella pesi e misure – Rumorosità	3
2.2 Stato di fornitura e smaltimento imballaggi	3
3 INSTALLAZIONE	
3.1 Collocazione della macchina	4
3.2 Allacciamento elettrico	4
3.3 Misure di sicurezza ed addestramento utente	4
4 USO DELL'APPARECCHIO	
4.1 Comandi	4
4.2 Posizionamento dischi nell'apparecchio	5
4.3 Introduzione merce e taglio	5
4.4 Sgancio e sostituzione dischi	5
5 PULIZIA E MANUTENZIONE	
5.1 Generalità e prodotti da usare per la pulizia	5
5.2 Comportamento in caso di guasto	6
5.3 Prolungata interruzione dell'uso della macchina	6
6 ACCESSORI A RICHIESTA	
6.1 Dischi serie "DG" per cubettare	6
6.2 Dischi serie "BG" per bastoncino	6
6.3 Dischi serie "E" per fette	6
6.4 Dischi serie "H" per fiammifero	6
6.5 Dischi serie "Z-V-4PZ5" sfilacciato-grattugia	6
6.6 Dischi serie "GMC" "TMC per granigliare ed affettare	6
7 ALLEGATI	
Figure	7-8-9
Schema elettrico	10

DESIGN E CARATTERISTICHE TECNICHE POTRANNO ESSERE MODIFICATE ANCHE SENZA PREAVVISO.

1) INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE

1.1 PRECAUZIONI GENERALI

- Il taglia verdura deve essere utilizzato da personale addestrato che deve conoscere le norme d'uso e di sicurezza contenute nel manuale.
- Nel caso di avvicendamento del personale, provvedere all'addestramento.
- Anche se la macchina è munita di vari sistemi di sicurezza è necessario evitare di avvicinare le mani ai dischi taglienti.
- E' importante prima di iniziare la pulizia di scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica
- Controllare periodicamente lo stato dei cavi e delle parti elettriche.
- Non usare gli apparecchi con prodotti surgelati.
- Non effettuare personalmente riparazioni, ma rivolgersi a personale specializzato.

1.2 SICUREZZE MECCANICHE

I taglia verdura di nostra costruzione descritti in questo manuale rispondono, per quanto riguarda le sicurezze contro i rischi di natura meccanica, ai requisiti essenziali di sicurezza prescritti dalla direttiva macchine 2006/42/CEE – per la conformità igienica alla direttiva 1935/2004/CEE.

1.3 SICUREZZE ELETTRICHE

Le sicurezze contro i rischi elettrici sono realizzate in conformità ai requisiti essenziali di sicurezza previsti dalla direttiva bassa tensione 2006/95/CEE, tutte le prove sono state eseguite con la norma CENELEC EN 60335-2-64. Nello snodo della maniglia e' inserito un microinterruttore di sicurezza che interrompe il funzionamento della macchina quando il pressore esce dalla sagoma della bocca per permettere l'inserimento del prodotto da tagliare e l'altro microinterruttore blocca la macchina quando si apre il coperchio per accedere ai dischi di taglio. (Vedi Fig.1)

Nel circuito di comando a bassa tensione 24V è previsto un relais che richiede l'operazione volontaria di riavvio (riarmo) dell'apparecchio in caso di mancanza di corrente accidentale. Dato il perfetto isolamento di tutte le parti elettriche e l'ottima resistenza di tutti i materiali impiegati, le macchine da noi prodotte possono essere tranquillamente installate e lavorare in ambienti umidi. Esse sono infatti realizzate per resistere alle condizioni di lavaggio create da una modesta pioggia d'acqua come prescritto dalle norme CEI 70-1 per il grado di protezione IP23.

ATTENZIONE In conformità al punto 1.7.2 "avvertenze in merito ai rischi residui" delle direttive 2006/42/CEE, si segnala che le protezioni applicate non eliminano totalmente il rischio di taglio pur riducendo sia la possibilità che l'entità del danno. Le protezioni e le sicurezze sono realizzate in stretta conformità alla normativa.

1.4 AVVERTENZE E NORME DI SICUREZZA PARTICOLARI

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini (di qualsiasi età).
- Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini (di qualsiasi età).
- E' ammesso l'uso dell'apparecchio da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono pulire o eseguire la manutenzione dell'apparecchio.

- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla rete di alimentazione (anche se spento).
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se risulta visibilmente danneggiato o se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Appoggiare l'apparecchio sempre su una superficie stabile e piana resistente al calore.

ATTENZIONE PERICOLO DI TAGLIO!

2) CARATTERISTICHE TECNICHE

La serie taglia verdura Chef è stata realizzata con queste caratteristiche:

- Possibilità di lavoro in uso continuo.
- Sicurezza nell'uso, pulizia, manutenzione.
- Massima igiene garantita da una particolare progettazione e realizzazione di tutti i particolari senza spigoli per una facile pulizia, completamente in acciaio inossidabile con trattamento superficiale brevettato che garantisce il contatto per gli alimenti ed un'elevatissima resistenza alla corrosione.
- Tutti i dischi sono stati costruiti e progettati per una perfetta precisione di taglio.

2.1 TABELLA PESI E MISURE

MODELLO	DIMENSIONI CM	PESO KG.	POTENZA WATT.	ALL. ELETTRICO	GIRI DISCO
CHEF 600 MN	26,5x53xH42	19	380	230x50x1	360

RUMOROSITA' CHEF 600 N. 67 DB

ATTENZIONE Le caratteristiche elettriche di ogni apparecchio sono indicate sulla targhetta dati motore – Prima dell'installazione vedere **ALLACCIAMENTO ELETTRICO**.

2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI

Tutti i taglia verdura sono imballati in una robusta scatola di cartone con interni sagomati per garantire la perfetta integrità della macchina durante il trasporto e vengono forniti con:

- Dichiarazione di conformità CEE
- Istruzioni per l'uso e manutenzione
- Disco espulsore.

I COMPONENTI DELL'IMBALLAGGIO (CARTONE – SCHIUMA - REGGIA ECC.) SONO PRODOTTI ASSIMILABILI AI RIFIUTI SOLIDI URBANI E POSSONO ESSERE SMALTITI SENZA DIFFICOLTÀ. NEL CASO LA MACCHINA VENGA INSTALLATA IN PAESI IN CUI ESISTONO NORME PARTICOLARI, SMALTIRE GLI IMBALLI SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI (APPLICABILE NELL'UNIONE EUROPEA E NEGLI ALTRI PAESI EUROPEI CON SERVIZIO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA) IL SIMBOLO RAEE UTILIZZATO SUL PRODOTTO INDICA CHE QUEST'ULTIMO NON PUO' ESSERE TRATTATO COME RIFIUTO DOMESTICO. LO SMALTIMENTO CORRETTO DI QUESTO PRODOTTO CONTRIBUIRÀ A PROTEGGERE L'AMBIENTE. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO, RIVOLGERSI ALL'UFFICIO COMPETENTE DEL PROPRIO ENTE LOCALE, ALLA SOCIETÀ ADDETTA ALLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI DOMESTICI O AL NEGOZIO DOVE È STATO ACQUISTATO IL PRODOTTO.



3) INSTALLAZIONE

3.1 COLLOCAZIONE DELLA MACCHINA

L'allacciamento e la messa in funzione degli apparecchi deve essere effettuata da personale qualificato.

ATTENZIONE ! L'impianto ed il locale dove deve essere posizionato l'apparecchio devono rispondere alle norme prevenzione infortuni ed alle norme impianti vigenti.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti qualora non siano state rispettate dette norme.

Posizionare l'apparecchio su un piano di appoggio sufficientemente ampio, ben livellato, asciutto e stabile possibilmente lontano da fonti di calore e da rubinetti di acqua.

3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio è munito di cavo elettrico da collegare ad un interruttore generale provvisto di magnetotermico che preserva l'operatore da eventuali contatti accidentali o dovuti a manomissione

E' obbligatorio realizzare un buon collegamento di terra secondo la normativa vigente (norme CEI 64-8) Il collegamento all'impianto fisso deve essere realizzato mediante una spina con grado di protezione (min. IP 43) e portata di corrente adeguata

LA SOCIETA' COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI DIRETTI O INDIRETTI NEL CASO NON FOSSERO STATE RISPETTATE TALI NORME.

3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE

Il personale specializzato che esegue l'installazione ed il collegamento elettrico è tenuto ad addestrare adeguatamente l'utente per il corretto funzionamento della macchina. Questi dovrà essere messo anche al corrente delle eventuali misure di sicurezza da rispettare ed inoltre dovrà essergli rilasciato il presente manuale di istruzione.

4) USO DELL' APPARECCHIO

4.1 COMANDI

I comandi e la spia di funzionamento sono raggruppati sulla parte destra del basamento ponendo la macchina di fronte all'operatore. (Vedi Fig. 5)

1. Tasto di marcia – START (I).
2. Tasto di arresto – STOP (O).
3. Spia luce bianca funzionamento macchina.

4.2 POSIZIONAMENTO DEI DISCHI NELL' APPARECCHIO

Aprire il coperchio. (Vedi Fig. 6A-6B-6C)

Posizionare sempre prima il disco espulsore in plastica e quindi il disco prescelto per il taglio; oppure, nel caso di taglio a cubetto posizionare prima il disco espulsore in plastica quindi il disco con la griglia di lame per il cubetto "DG"- "BG" e per ultimo un coltello della serie "PC" o "2PC"

Richiudere il coperchio.

Azionando il pulsante di partenza i dischi si agganceranno automaticamente in posizione corretta.

ATTENZIONE! MANEGGIARE CON CAUTELA I DISCHI ED I COLTELLI DURANTE L'INSERIMENTO E LA PULIZIA. ESISTE PERICOLO DI TAGLIO!

4.3 INTRODUZIONE DELLA MERCE E TAGLIO

Sollevarre la maniglia ed inserire il materiale nella bocca e richiudere la maniglia.

Con la mano destra premere il pulsante START (I) e con la mano sinistra accompagnare dolcemente la maniglia verso il basso fino ad esaurimento merce. (Vedi Fig.8)

Alzate quindi la maniglia per inserire nuova merce. Richiudendo la maniglia la macchina partirà automaticamente. Ripetere le operazioni fino ad esaurimento del prodotto da tagliare.

Si possono usare entrambe le bocche.

Utilizzando le griglie per bastoncini ed il coltello da taglio e' necessario introdurre la merce unicamente nella bocca con la maniglia.

La bocca rotonda più piccola si utilizza per tagliare in verticale verdure lunghe tipo carote, zucchine, sedano ecc.. (Vedi Fig. 9)

ATTENZIONE ! NON UTILIZZARE MAI LA MANO, PREMERE LE VERDURE UNICAMENTE CON IL PESTELLO IN DOTAZIONE

4.4 SGANCIO E SOSTITUZIONE DEI DISCHI

Aprire il coperchio, ruotare il disco in senso antiorario coprendo la parte tagliente con materiale adeguato (gomma – stoffa ecc.), sollevatelo tenendo fermo con l'altra mano il disco espulsore.

Estrarre i dischi semplicemente alzandoli. (Vedi Fig. 10-11)

5) PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA

PRIMA DI OGNI MANUTENZIONE O PULIZIA, ASSICURARSI CHE L' INTERRUOTTORE GENERALE SIA DISINSERITO.

Una accurata pulizia quotidiana dell'apparecchio e dei dischi è necessaria per un corretto funzionamento e per mantenere integra la macchina nel tempo.

I DISCHI, LA GRIGLIA CUBETTI E L'ESPULSORE DI PLASTICA POSSONO ESSERE TOLTI DALLA MACCHINA E LAVATI SOTTO UN GETTO DI ACQUA CALDA.

Tutto l'interno della macchina, soprattutto dove appoggiano i dischi deve essere ripulito con un panno oppure una spugna ben strizzata d'acqua calda in modo da evitare che i residui di alimenti seccando alterino la posizione dei dischi necessari al taglio.

Tutto il coperchio si rimuove sganciandolo e può essere lavato sotto un getto di acqua calda. (Vedi Fig. 12-13-14)

L'acciaio inossidabile è così chiamato perché non subisce l'azione aggressiva dell'ossigeno nell'aria. Ci sono, però delle sostanze che possono provocare danni irrimediabili. (corrosione del metallo, macchie, ecc) Tutta la macchina è realizzata in acciaio inossidabile AISI 304 con trattamento superficiale brevettato che garantisce la conformità per il contatto con gli alimenti, un'alta resistenza alla corrosione ed antiaderenza.

Per pulire le superfici si può usare acqua e saponi neutri, alcol, oppure comuni detersivi per stoviglie purché non contengano abrasivi o sostanze a base di cloro (candeggina - acido muriatico).

E' necessario usare prodotti adeguati per macchine alimentari.

Non utilizzare mai prodotti o pagliette abrasive perché potrebbero provocare rigature ed intaccare lo strato protettivo applicato.

E' MOLTO IMPORTANTE CHE I PRODOTTI UTILIZZATI POSSANO GARANTIRE LA MASSIMA IGIENE ED ASSOLUTA NON TOSSICITA'.

5.2 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO

Può succedere che la spia bianca dell'interruttore sia illuminata e la macchina non parta, in questo caso verificare che la maniglia ed il coperchio siano ben chiusi in modo che si possano azionare i microinterruttori. I microinterruttori di sicurezza impediscono alla macchina di funzionare se il coperchio o la maniglia non sono ben chiusi.

Nel caso persista il guasto disinserire subito l'interruttore generale a muro ed avvertire il servizio assistenza oppure personale specializzato. Evitate di manipolare l'apparecchio e non tentate di metterlo in funzione.

5.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D' USO DELLA MACCHINA

Dovendo lasciare inattivo l'apparecchio è necessario disinserire l'interruttore generale a muro ed effettuare una pulizia completa di tutta la macchina ed i vari accessori. E' consigliabile proteggere tutte le parti della macchina con olio di vaselina oppure con prodotti idonei in commercio. Questi prodotti oltre a conferire brillantezza all'acciaio evitano la penetrazione di umidità e sporcizia, cause anch'esse di corrosione.

Questi prodotti, costruiti principalmente da miscele di sostanze oleose e detergenti, sono ora disponibili anche in bottigliette spray di facile e comoda applicazione. E' consigliabile poi proteggere la macchina da polvere con telo di nylon o altro materiale.

6) ACCESSORI A RICHIESTA

Il tagliaverdura CHEF 600 può essere utilizzato con vari dischi utilizzando qualsiasi tipo di verdura, o frutta (mela, pera, banana ecc) che abbia una certa consistenza in modo da ottenere tanti tagli di varie misure. E' possibile granigliare ed affettare frutta secca e cioccolato utilizzando dischi speciali.

6.1 DISCHI SERIE "DG" E DISCHI SERIE "E" PER CUBETTARE

Il cubetto si ottiene con l'utilizzo di un disco tagliente della serie "E" e con un disco doppia griglia della serie "DG" I dischi "E" possono essere da - **8MM - 10MM - 14MM**.

La fetta così ottenuta viene pressata sul disco griglia in modo da ottenere il cubetto.

Le misure della griglia DG sono le seguenti e vanno accoppiate con il disco:

MM 8X8x8-10X10x10-12X12x14-16x16x14 - 20x20x14

6.2 DISCHI SERIE "BG" e "BGo" PER BASTONCINO

Il bastoncino si ottiene con l'utilizzo di un disco tagliente "E" disco griglia della serie "BG"

I dischi "E" possono essere da - **6MM - 8MM - 10MM** .

Utilizzando I dischi **BGo** con lame ondulate si possono ottenere i bastoncini con due lati ondulati

6.3 DISCHI SERIE "E" PER FETTE

La linea dischi tipo "E" per taglio a fette (3-2-1 lame) viene prodotta nei seguenti spessori espresse in millimetri: **E1-E2-E3-E4-E6-E8-E10-E14**.

La linea dischi tipo "E lama falcata" viene prodotta nei seguenti spessori espresse in millimetri: **E1S-E2S-E5. speciale per materiali fragili e soffici** come salame e pomodori

La linea tipo "EO" taglio fette ad onda viene prodotta nei seguenti spessori espresse in millimetri: **E3o-E4o-E6o-E8o-E10o-E14o**.

6.4 DISCHI SERIE "H" PER FIAMMIFERO

La linea dischi tipo "H" per tagli a fiammifero viene prodotta nelle seguenti misure indicative in millimetri: **H2,5-H4-H6-H8-H10**.

6.5 DISCHI SERIE "Z" "4PZ5" PER SFILACCIATO E "V" DISCO GRATTUGIA

La linea dischi serie "Z-V" e' una serie speciale per sfilacciare verdure e formaggio nelle seguenti misure indicative in millimetri: **Z2-Z3-Z4-Z7**, e il disco "**4PZ5**" per julienne di carote e formaggio; disco "**V**" per grattugiare pane, grana, cioccolato, mandorle ecc.

6.6 DISCHI SERIE "GMC-TMC" PER AFFETTARE E GRANIGLIARE

Convogliatore 2TPMC Per incanalare il prodotto da tagliare o granigliare.

Deve essere usato insieme ad un disco tipo GMC oppure TMC

Dischi per taglio a graniglia serie "**GMC**"

GMC 0,75- GMC 1 - GMC 1,5 per granigliare da GMC 0,75- GMC 1 - GMC 1,5 mandorle, nocciole, noci, pistacchi e tutta la frutta secca in genere, cioccolato fondente e al latte etc.

Dischi per taglio a fette serie "**TMC**"

TMC 0,5- TMC 0,75 - TMC 1 per tagliare a fette da mm 0,5 -0,75 - 1 mandorle, nocciole, noci, pistacchi e tutta la frutta secca in genere, cioccolato etc.

7) FIGURE

Fig. 1



Fig. 3

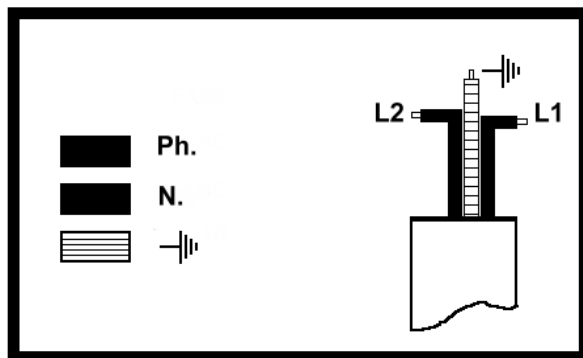
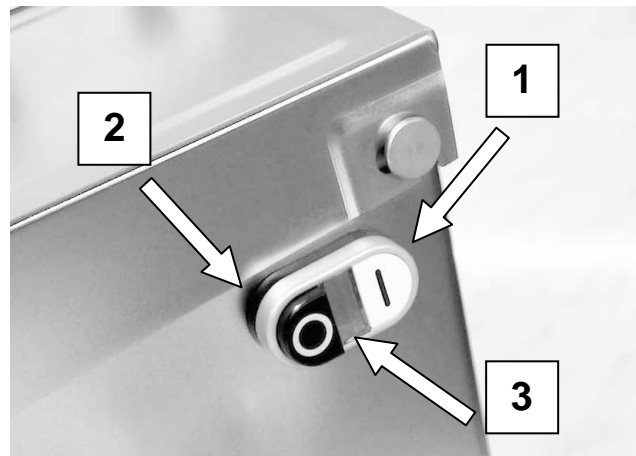


Fig. 4



Fig. 5



7) FIGURE

Fig. 6A



Fig. 6B



Fig. 6C



Fig. 8



Fig. 9



7) FIGURE

Fig. 10



Fig. 11

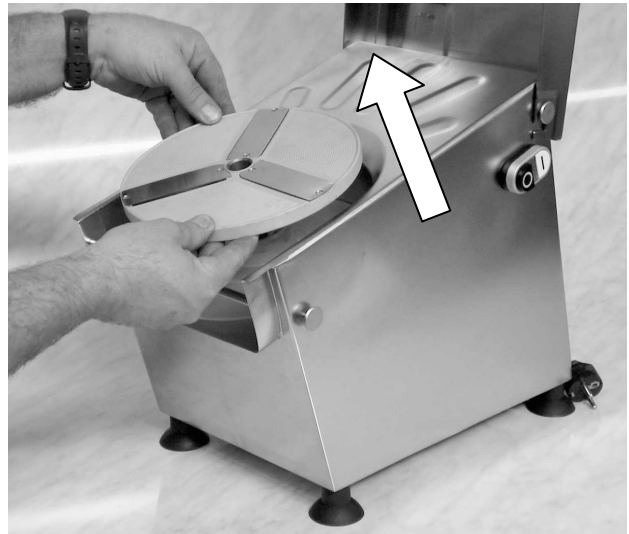


Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14



