

INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE
INSTALLATION - USE - MAINTENANCE

TAGLIAVERDURA
VEGETABLE CUTTING MACHINE

Pag. 02
Pag. 09



CHEF 800 CE



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

INDICE DEL CONTENUTO

	Pag.
1 INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE	
1.1 Precauzioni generali	3
1.2 Sicurezze meccaniche	3
1.3 Sicurezze elettriche	3
1.4 Avvertenze e norme di sicurezza particolari	3
2 CARATTERISTICHE TECNICHE	
2.1 Tabella pesi e misure – Rumorosità	4
2.2 Stato di fornitura e smaltimento imballaggi	4
3 INSTALLAZIONE	
3.1 Collocazione della macchina	5
3.2 Allacciamento elettrico	5
3.3 Misure di sicurezza ed addestramento utente	5
4 USO DELL'APPARECCHIO	
4.1 Comandi	6
4.2 Posizionamento dischi nell'apparecchio	6
4.3 Introduzione merce e taglio	6
4.4 Sgancio e sostituzione dischi	6
5 PULIZIA E MANUTENZIONE	
5.1 Generalità e prodotti da usare per la pulizia	7
5.2 Comportamento in caso di guasto	7
5.3 Prolungata interruzione dell'uso della macchina	7
6 ACCESSORI A RICHIESTA	
6.1 Dischi serie "DG" per cubettare	8
6.2 Dischi serie "BG" per bastoncino	8
6.3 Dischi serie "E" per fette	8
6.4 Dischi serie "H" per fiammifero	8
6.5 Dischi serie "Z-V-4PZ5" sfilacciato-grattugia	8
6.6 Dischi serie "GMC" "TMC per granigliare ed affettare	8
7 ALLEGATI	
Figure	15-16-17
Schema elettrico	18

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 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 800 CE MN	26,5x53xH49	20	550	230x50x1	310
CHEF 800 CE TR	26,5x53xH49	20	600	400x50x3	310

RUMOROSITA' N. 67 DB

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

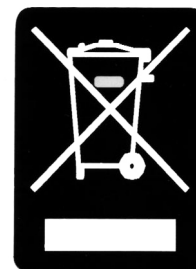
2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI

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 DIFFICOLTA'. 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 E' 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.

Tutti i tagliaverdura sono costruiti in due versioni, con funzionamento TRIFASE V.400/3/50HZ oppure MONOFASE V.230/1/50 HZ. In caso di necessità di cambio di tensione Vi preghiamo di interpellare la casa costruttrice oppure il rivenditore autorizzato. (Vedi Fig. 2-3)

ATTENZIONE

PRIMA DI COLLEGARE DEFINITIVAMENTE LA MACCHINA ALLA LINEA DI ALIMENTAZIONE TRIFASE E' NECESSARIO CONTROLLARE IL SENSO DI ROTAZIONE DEL DISCO.

Per fare questo è necessario aprire il coperchio spingendo ed alzando e togliere il disco tagliente se inserito. Con la macchina a vuoto o solo con l'espulsore in plastica bianco, attraverso l'imboccatura superiore (bocca tonda) verificare che **IL SENSO DI ROTAZIONE DEL PERNO CENTRALE SIA ANTIORARIO** con un impulso al pulsante start (I) subito seguito da una fermata con il pulsante stop (O). Nel caso il senso di rotazione non fosse esatto, invertire (nella spina o nella presa) due dei tre fili di alimentazione.

(Vedi Fig. 4)

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 CAUTELE 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' INTERRUPTORE 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

I tagliaverdura CHEF 600-800 possono essere utilizzati 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 verdi di varie misure. E' possibile granigliare ed affettare frutta secca e cioccolato utilizzando dischi speciali.

6.1 DISCHI PER CHEF 600-800 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 PER CHEF 600-800 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 PER CHEF 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 PER CHEF 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 PER CHEF 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 PER CHEF 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.

INDEX

	Pag.
1 INFORMATION ON SAFETIES	
1.1 General precautions	10
1.2 Mechanical safeties	10
1.3 Electrical safeties	10
1.4 Warnings and safety special standards	10
2 TECHNICAL FEATURES	
2.1 Table of weights and measures noise	11
2.2 Supply conditions and disposal of packings	11
3 INSTALLATION	
3.1 Setting the machine	12
3.2 Electric connections	12
3.3 Safety measures and training the final user	12
4 USE OF THE EQUIPMENT	
4.1 Controls	12
4.2 Setting the discs on the machine	12
4.3 Setting the food for cutting	13
4.4 Removal and replacement of discs	13
5 CLEANING AND MAINTENANCE	
5.1 Generalities and products for cleaning	13
5.2 Operations in the case of failures	13
5.3 Machine idle for a long time	14
6 ACCESSORIES UPON REQUEST	
6.1 "DG" series dice cutting discs	14
6.2 "BG" series stick cutting discs	14
6.3 "E" series slicing discs	14
6.4 "H" series match like cutting discs	14
6.5 "Z-V-4PZ5" series slitter discs and grating discs	14
6.6 "GMC-TMC" to grate and slice	14
7 ENCLOSURES	
Pictures	15-16-17
Wiring diagram	18

DESIGN AND TECHNICAL DETAILS CAN BE CHANGED ALSO WITHOUT NOTICE.

1) INFORMATION ON SAFETIES

1.1 GENERAL PRECAUTIONS

- The vegetables cutting machine must be managed by skilled personnel, familiar with the instructions for use and safety contained in this manual.
- In the case of rotation of the personnel, vocational training is necessary.
- Even if the machine comes with several safety systems, avoid setting the hands near the cutting discs and moving parts.
- Before any cleaning and maintenance operations, check to make sure the machine is disconnected from the mains.
- Periodically check cables and electric elements conditions.
- Never use the cutting machine with freezed food.
- Never replace parts of the machine by yourself, but apply to the assistance service.

1.2 MECHANICAL SAFETIES

The vegetables cutting machines we produce and which are described in this manual meet, as far as safeties are concerned, the prescriptions on the risks of mechanical type issued by 2006/42/CEE for the sanitary regulations they comply with the rule 1935/2004/CEE.

1.3 ELECTRICAL SAFETIES

The safeties against electrical risks comply with the regulations Cenelec 2006/95/CEE – EN 60335-2-64.

A security micro-switch is mounted on these machines to stop the machine operation when the cover is opened to gain access to the cutting discs, and another micro-switch on the handle feeder to stop the machine when the pestle comes out the feeder for the food insert. (figure.1)

A relay requires the voluntary restart (activation) of the machine when the current is lacking has been set on the 24V low voltage control circuit.

For the perfect insulation of all the electric elements and the remarkable resistance of the treated stainless steel, coupled with the material used, our machines can be installed to work inside moist premises. In fact, they have been created to withstand cleaning through a fine water sprinkle as prescribed by the regulations CEI 70-1 for the degree of protection IP23.

WARNING! in conformity with point 1.7.2. for "instructions on further risks" contained in the 2006/42/CEE, these protections and safeties strictly comply with these regulations. We point out however that the above mentioned protections, even if they sensibly reduce both the possibility and extent of the damage, do not eliminate fully the risk of cutting.

1.4 AVVERTENZE E NORME DI SICUREZZA PARTICOLARI

- This equipment should not be used by children (of any age).
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children (of any age).
- the use of the appliance is admitted by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or if they have received
- instructions regarding the safe operation of the unit and if they understood the dangers involved.
- Children should not play with the appliance.

- Children do not have to clean or maintain the device.
- Do not leave the unit unattended while it is connected to the mains (even if turned off).
- Do not use the equipment if it is dropped or if it is visibly damaged or if the cord or plug are damaged.
- Place the unit always on a level stable surface heat resistant.

WARNING CUT RISKS !

2) TECHNICAL FEATURES

Technical features of vegetables cutting machines series "CHEF":

- Possibility of continuous work.
- Sure in the use, cleaning, maintenance.
- Their use, cleaning and maintenance is quite safe, thanks to their design and to the realization of all parts in stainless steel without edges for easy cleaning operations, the patented surface treatment grants high resistance to the corrosion, conformity to regulations for food contact and no sticking surface.
- All discs have been projected and realized for a perfect cut precision.

2.1 TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

MODEL	DIMENSIONS CM.	WEIGHT KG.	POWER WATT	ELECTRICAL CONNECTION	REVS DISC
CHEF 800 MN	26,5x53xH49	20	550	230x50x1	310
CHEF 800 TR	26,5x53xH49	20	600	400x50x3	310

Noise N. 67 DB

Warning: the electrical features of each equipment are printed on the motor data plate a check of the electric connection is necessary before installing the equipment.

2.2 SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS

All the cutting machines are packed in a sturdy cardboard box with internal shaped edges which guarantee the perfect integrity of the machine during transport.

Each equipment include:

- Declaration of conformity E.E.C.
- Instructions for use and maintenance
- Ejecting disc.

ALL THE PACKING COMPONENTS (CARTON, FOAM, STRAPS, AND SO ON) CAN EASILY BE DISPOSED OF AS HOUSEHOLD RUBBISH.

WHENEVER THE MACHINE IS INSTALLED IN COUNTRIES HAVING SPECIAL REGULATIONS ON PACKING DISPOSAL, THE FINAL USER MUST COMPLY WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

THE USE OF THE WEEE SYMBOL INDICATES THAT THIS PRODUCT MAY NOT BE TREATED AS HOUSEHOLD WASTE. BY ENSURING THIS PRODUCT IS DISPOSED OF CORRECTLY, YOU WILL HELP PROTECT THE ENVIRONMENT. FOR MORE DETAILED INFORMATION ABOUT THE RECYCLING OF THIS PRODUCT, PLEASE CONTACT YOUR LOCAL AUTHORITY, YOUR HOUSEHOLD WASTE DISPOSAL SERVICE PROVIDER OR THE SHOP WHERE YOU PURCHASED THE PRODUCT.



3) INSTALLATION

3.1 SETTING THE MACHINE

The machine connection and the setting at work must be made by skilled personnel.

Warning: both the system and location where the equipment has to be set must comply with the regulations for the accident prevention and electrical regulation CEI in force.

The manufacturer declines any and all responsibility for direct or indirect damages which may ensue for non-compliance with the above mentioned regulations.

Set the equipment on a wide, levelled, dry and fixed face, far from heat sources and water sprays.

3.2 ELECTRIC CONNECTIONS

The equipment is supplied with an electric cable to be connected to a magneto-thermic main switch which stops the machine when the operator comes in fortuitous contact with the rotating elements.

It is imperative that the equipment is well grounded according to the regulations in force.

The manufacturer declines any and all responsibility for direct and indirect damages which may ensue for non-compliance with the regulations in force.

All the cutting machines of the series "CHEF" are manufactured into two versions: three-phase V.400/3/50 HZ, or single-phase V.230/1/50 HZ.

Whenever the voltage differs from the above mentioned ones, please apply to the manufacturer, or the authorized distributor. (See figures 2 and 3)

WARNING

Before connecting the equipment to the three-phase mains, check the direction of rotation of the disc.

Open the cover, rotate the side handle and remove the cutting disc (if any) with idle machine. (or with the white plastic ejector only), through the upper (round) opening, and by pressing once the start (I) button followed by stop (O) button, check to make sure **the central pin direction of rotation is anticlockwise.**

Should not the direction of rotation be correct, reverse two of the three supply wires (inside the plug or socket). (fig. 4)

3.3 SAFETY MEASURES AND TRAINING THE FINAL USER

The skilled personnel in charge of the installation and electric connections of the equipment is responsible of the training of the final user, which must also be informed on the safety measures to comply with. This instruction manual comes with each equipment.

4) USE OF THE EQUIPMENT

4.1 CONTROLS

The controls and pilot light are set on the right side of the base when the machine is located in front of the operator. (see fig.5)

1. grey button for starting the machine (I)
2. Black button for stopping the machine (O)
3. white pilot light for the machine operation

4.2 SETTING THE DISCS ON THE MACHINE

Open the cover. (see fig. 6A-6B-6C)

Set first the plastic ejecting disc, then the disc selected for the cutting. In the case of dice cutting, set first the plastic ejecting disc then the disc with the blade grid for dice model "DG" "BG", then the blade of the series "PG" or "2PG" for slicing.

Close the cover and reverse the rotation of the handle work on the start button to automatically hook the discs in the correct position.

Attention to the disc blades in use and maintenance!!

4.3 SETTING AND CUTTING THE FOOD

Lift the handle and set the food inside the opening then close the handle.

Press the start button (I) with your right hand, and with your left hand, lightly move the handle downwards until food is fully used up. (see fig. 8)

Lift the handle to introduce other food.

The machine starts automatically when the handle is closed. Repeat these operations until the food is fully used up.

It is possible to use the two openings with a single disc. When two discs are used for cutting sticks and match-like food, the inlet opening set over the grid must be used.

The smaller round opening is used to slit vegetables as carrots, vegetable marrows, and so on.(See fig. 9)

Warning : never use the hand, but press the vegetables with the pestle supplied.

4.4 RELEASE AND REPLACEMENT OF THE DISCS

Lift the cover. Turn the disc anticlockwise and cover the cutting edge with appropriate material as (rubber, fabric, etc), then lift it by setting your hand under the disc.

Simply lift the discs to remove the grid disc for dice cutting, or the disc for stick cutting with the plastic disc.

(See fig. 10-11)

5) CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS

5.1 GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING

Before carrying out any cleaning or maintenance operators, check to make sure that the mains switch be off and the supply plug disconnected from the mains.

Accurately clean the equipment and the discs every day for a correct operation and life of the equipment.

The discs, the grid for cutting dices, and the plastic ejector, can be removed for washing under a warm water jet.

Clean the machine, and above all where the discs rest, with a cloth or a sponge wet with warm water. Accurately remove all wastes to prevent the discs from changing their position.

Open and dismount completely the cover (see fig 12-13-14) remove the cover and wash under a water jet.

Stainless steel withstands the action of the oxygen present in the air, and this is the reason why all our machines are manufactured in stainless steel AISI 304 (18/10) with patented surface treatment that grants high resistance to corrosion. Some substances however may cause serious damages.

Clean the surfaces with water and soap, alcohol, detergents without abrasives or substances based on chlorine or soda (chlorine water, muriatic acid).

Never use abrasive, steel wool, or similar products as they may bring damages to the paint, the coat, or the machine body.

For cleaning, use non-toxic products and ones that guarantee the best hygiene.

5.2 OPERATIONS IN THE CASE OF FAILURES

When the white pilot light on the panel is on, but the machine does not start, check to make sure that the handle and the cover are closed. In this way, both the safety micro-switches prevent the machine start whenever all securities are not activated.

In the case of failures, disconnect the main wall switch and either warn the maintenance service, or the skilled personnel.

Neither start nor tamper with the equipment personally.

5.3 MACHINE IDLE FOR A LONG TIME

Should the machine be idle for a long time, disconnect the main wall switch and clean the machine and its accessories accurately. Use white Vaseline oil (or similar products) to protect all the machine's elements. These products, mainly made up of oily and detergent substances, and now available in spray cylinders for easy application, besides giving a glossy aspect to the steel, prevent moisture and dirt from getting inside the machine, hence, its corrosion.

We advise covering the machine with a nylon (or similar) cloth.

6) ACCESSORIES UPON REQUEST

In order to obtain a number of different cutting and measures, several discs for cutting vegetables or fruit (as apples, pears, bananas, etc) can be used with these vegetables cutting machines of the series "CHEF".

6.1 DISCS OF CHEF SERIES "DG" AND "E" BLADES FOR DICE CUTTING

To obtain the dice, either use a cutting disc of the "E" series and a grid disc of the "DG" series.

Dimension of "E" series cutting blades: - **8MM - 10MM - 14MM.**

To obtain the dice, the slice is pressed on the grid disc DG. Dimension of possible cubes

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

6.2 DISCS OF CHEF SERIES "B" FOR STICK CUTTING

To obtain the match like cut, either use a cutting disc of the "E" series and a grid of the "BG" series.

Dimensions of the "E" discs: **6MM - 8MM - 10MM -**

To obtain the match like cut, the slice is pressed on the grid BG. Dimensions of cuts **6MM - 8MM - 10MM.**

Using the BGo grid it is possible to obtain a match cut with wave sides.

6.3 DISCS OF CHEF SERIES "E" FOR SLICES

Dimensions (in mm) of slicing discs of the "E" type (blades 3-2-1): **E1 - E2 - E3 - E4 E6 - E8 - E10 - E14.**

Dimensions (in mm) of curved discs type "E": **E1S - E2S - E5.**

These are the special balder used for fragile and soft food.

Dimensions (in mm) of slicing discs of the "EO" series for wave cutting: **E3o - E4o - E6o - E8o - E10o - E14o.**

6.4 DISCS OF CHEF SERIES "H" FOR MATCH-LIKE CUTTING

Dimensions (in mm" of discs type "H" for math like cutting: **H2.5 - H4 - H6 - H8 - H10.**

6.5 DISCS OF CHEF SERIES "Z" "4PZ5" TO SHRED AND "V" FOR GRATING

Dimensions (in mm) of special discs type "H" for slitting vegetables: **Z2 - Z3 - Z4 - Z7.**

"V" disc for grating dry bread, parmesan cheese, chocolate, almonds, and so on.

6.6 DISCS OF CHEF SERIES "GMC-TMC" TO GRATE AND SLICE

CONVEYER 2TPMC To address the product to be sliced or grated:

Must be used together with a GMC or TMC disc

GRATING DISCS TYPE " GMC"

GMC 0,75- GMC 1 - GMC 1,5 To grate 0,75 –1 – 1,5 mm almonds, nuts, hazel-nuts, green-pistachio and all dry fruits in general, black – milk and white chocolate etc.

SLICING DISCS TYPE "TMC"

TMC 0,5- TMC 0,75 - TMC 1 To slice mm. 0,5 –0,75 – 1 mm almonds, nuts, hazel-nuts, green-pistachio and all dry fruits in general, black – milk and white chocolate etc.

7) FIGURE - PICTURES

Fig. 1

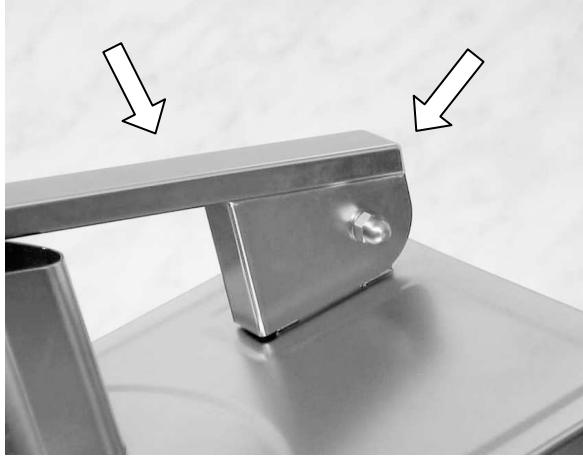


Fig. 2

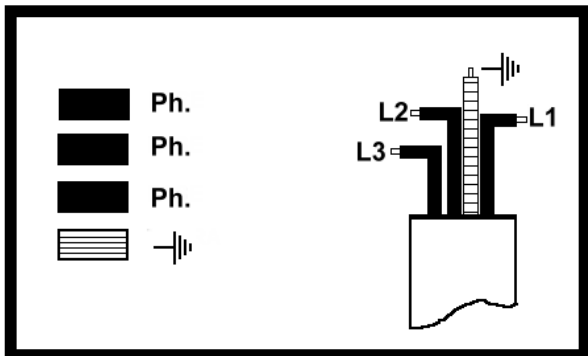


Fig. 3

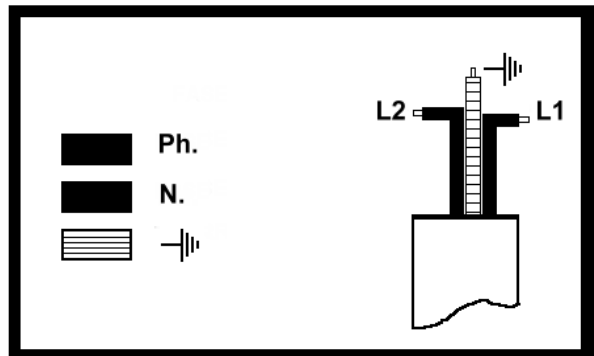
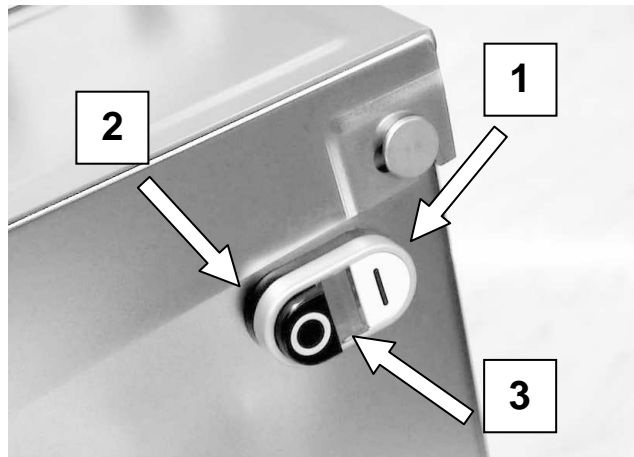


Fig. 4



Fig. 5



7) FIGURE - PICTURES

Fig. 6A



Fig. 6B

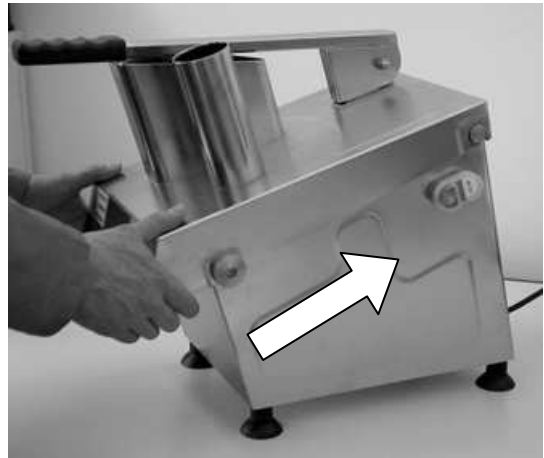


Fig. 6C

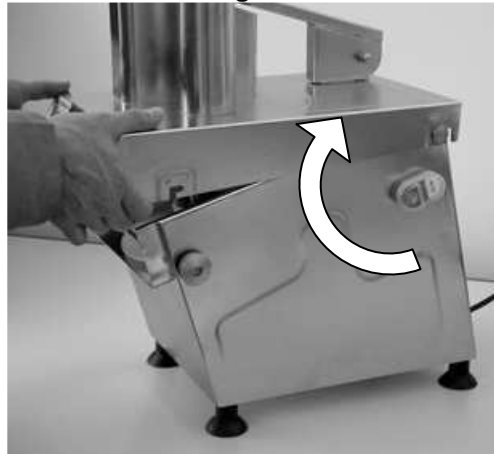


Fig. 8



Fig. 9



7) FIGURE - PICTURES

Fig. 10



Fig. 11

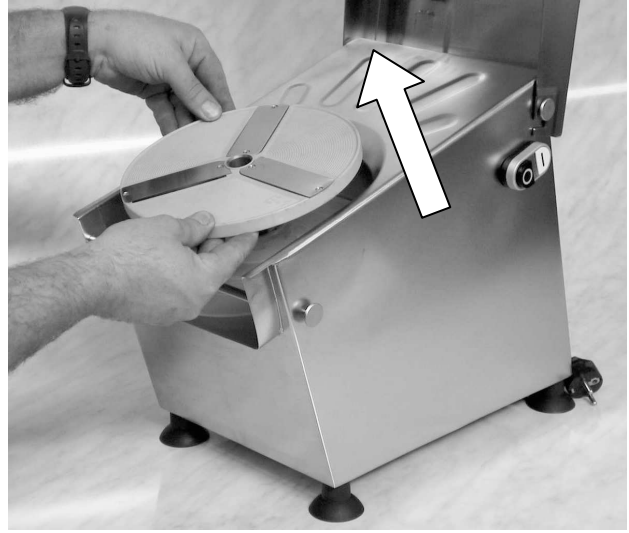


Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14

