

**INSTALLAZIONE – USO – MANUTENZIONE
INSTALLATION – USE – MAINTENANCE
AUFSTELLUNG – ANWENDUNG – WARTUNG
INSTALLATION – UTILISATION – ENTRETIEN
INSTALACION – USO – MANTENIMIENTO**

**TAGLIAVERDURA - COUPE-LEGUMES
VEGETABLE CUTTING MACHINE
GEMÜSESCHNEIDER - CORTAVERDURA**

CHEF 300-400



CHEF 300



CHEF 400

INDICE DEL CONTENUTO

	PAG.
1. INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE	
1.1 PRECAUZIONI GENERALI	2
1.2 SICUREZZE MECCANICHE	2
1.3 SICUREZZE ELETTRICHE	2
2. CARATTERISTICHE TECNICHE	
2.1 DATI TECNICI – RUMOROSITA'	3
2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI E MACCHINA	3
3. INSTALLAZIONE	
3.1 COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA	4
3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO	4
3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE	4
4. USO DELL'APPARECCHIO	
4.1 COMANDI	5
4.2 POSIZIONAMENTO DISCHI NELL'APPARECCHIO	5
4.3 INTRODUZIONE MERCE E TAGLIO	5
4.4 SGANCIO E SOSTITUZIONE DEI DISCHI	5
5. PULIZIA E MANUTENZIONE	
5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA	6
5.2 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO	6
5.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D'USO DELLA MACCHINA	6
6. ACCESSORI A RICHIESTA	
6.1 DISCHI SERIE "D" PER CUBETTARE	7
6.2 DISCHI SERIE "B" PER BASTONCINO	7
6.3 DISCHI SERIE "E" PER FETTE	7
6.4 DISCHI SERIE "H" PER FIAMMIFERO	7
6.5 DISCHI SERIE "Z" e "V" PER SFILACCIATO E GRATTUGIA	7
ALLEGATI	
FIGURE	35-36-37
SCHEMI ELETTRICI	38-39-40

DESIGN E CARATTERISTICHE TECNICHE POTRANNO ESSERE MODIFICATE ANCHE SENZA PREAVVISO.

1) INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE

1.1 PRECAUZIONI GENERALI

- IL TAGLIAVERDURA DEVE ESSERE UTILIZZATO DA PERSONALE ADDESTRATO CHE DEVE CONOSCERE LE NORME PER L'USO E DI SICUREZZA CONTENUTE NEL MANUALE.
- NEL CASO DI AVVICENDAMENTO DEL PERSONALE, PROVVEDERE ALL'ADDESTRAMENTO
- ANCHE SE LA MACCHINA E' MUNITA DI VARI SISTEMI DI SICUREZZA E' NECESSARIO EVITARE DI AVVICINARE LE MANI AI DISCHI TAGLIENTI
- E' IMPORTANTE PRIMA DI INIZIARE LA PULIZIA, 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 TAGLIAVERDURA DI NOSTRA COSTRUZIONE DESCRITTI IN QUESTO MANUALE RISPONDONO, PER QUANTO RIGUARDA LE SICUREZZE CONTRO I RISCHI DI NATURA MECCANICA, ALLE DIRETTIVE CEE 89/336 - 98/37 - 73/23 - CEN EN 1678 - PER LA CONFORMITA' IGIENICA ALLA DIRETTIVA CEE 89/109.

SONO CONFORMI ALLA DIRETTIVA ROHS 2002/95/CEE E RAEE 2002/96/CEE.

1.3 SICUREZZE ELETTRICHE

LE SICUREZZE CONTRO I RISCHI ELETTRICI SONO REALIZZATE IN CONFORMITA' ALLE NORME CENELEC EN 335-2-64 - EN 55014 - EN 61000-3-2/3-3 EN 55104.

E' STATO ADOTTATO UN MICROINTERRUTTORE DI SICUREZZA CHE INTERROMPE IL FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA IN CASO DI APERTURA DEL COPERCHIO PER PERMETTERE L'ACCESSO AI DISCHI DI TAGLIO ED UN ALTRO MICROINTERRUTTORE SULLA BOCCA DI ENTRATA DEL MATERIALE. (vedi fig. 1)

NEL CIRCUITO DI COMANDO A BASSA TENSIONE E' 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 CONFORMITA' AL PUNTO 1.7.2 "AVVERTENZE IN MERITO AI RISCHI RESIDUI" DELLE DIRETTIVE CEE 89/392 E 91/368, SI SEGNALE CHE LE PROTEZIONI APPLICATE NON ELIMINANO TOTALMENTE IL RISCHIO DI TAGLIO PUR RIDUCENDO SIA LA POSSIBILITA' CHE L' ENTITA' DEL DANNO. LE PROTEZIONI E LE SICUREZZE SONO REALIZZATE IN STRETTA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA.

2) CARATTERISTICHE TECNICHE

LA SERIE TAGLIAVERDURA CHEF E' STATA REALIZZATA CON QUESTE CARATTERISTICHE:

- POSSIBILITA' DI LAVORO IN CONTINUO (MOD 400) OPPURE INTERMITTENTE (MOD 200-300).
- SICUREZZA NELL' USO, PULIZIA, MANUTENZIONE.
- MASSIMA IGIENE GARANTITA DA UNA PARTICOLARE PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI TUTTI I PARTICOLARI SENZA SPIGOLI PER UNA FACILE PULIZIA, CON ACCIAIO INOX E MATERIALI PROTETTI
- TUTTI I DISCHI SONO STATI COSTRUITI E PROGETTATI PER UNA PERFETTA PRECISIONE DI TAGLIO.

2.1 DATI TECNICI

MODELLO	DIMENSIONI CM.	PESO KG.	POTENZA WATT.	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	N. GIRI DEL DISCO
CHEF 300 CE MN	57x24x47	18	380	230/1/50	270
CHEF 300 CE TR	57x24x47	18	400	400/3/50	270
CHEF 400 CE MN	57x24x47	17,5	550	230/1/50	270
CHEF 400 CE TR	57x24x47	17,5	600	400/3/50	270

RUMOROSITA' CHEF 200-300 N. 67 DB CHEF 400 N. 68 DB

ATTENZIONE LE CARATTERISTICHE ELETTRICHE DI OGNI APPARECCHIO SONO INDICATE SULLA TARGHETTA DATI MOTORE - PRIMA DELL' ISTALLAZIONE VEDERE **ALLACCIAMENTO ELETTRICO**.

2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI

TUTTI I TAGLIAVERDURA SONO IMBALLATI IN UNA ROBUSTA SCATOLA DI CARTONE CON INTERNI SAGOMATI PER GARANTIRE LA PERFETTA INTEGRITA' DELLA MACCHINA DURANTE IL TRASPORTO E VENGONO FORNITI CON:

- DICHIARAZIONE CONFORMITA' CEE
- ISTRUZIONI PER L' USO E MANUTENZIONE
- DISCO ESPULSORE ALTO E DISCO ESPULSORE BASSO.

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, LA MESSA IN FUNZIONE DEGLI APPARECCHI DEVE ESSERE EFFETTUATA DA PERSONALE QUALIFICATO.

ATTENZIONE ! L'IMPIANTO ED IL LOCALE DOVE DEVE ESSERE POSIZIONATO L' APPARECCHIO DEVE RISPONDERE ALLE NORME PREVENZIONE INFORTUNI ED ALLE NORME IMPIANTI VIGENTE.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' 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 E' MUNITO DI CAVO ELETTRICO DA COLLEGARE AD UN INTERRUTTORE GENERALE PROVVISIO 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 FOSSE STATE RISPETTATE TALI NORME.

TUTTI I TAGLIAVERDURA CHEF SONO COSTRUITI IN DUE VERSIONI, CON FUNZIONAMENTO TRIFASE V.400/3/50HZ OPPURE MONOFASE V.230/1/50 HZ IN CASO DI NECESSITA' DI CAMBIO DI TENSIONE VI PREGHIAMO DI INTERPELLARE LA CASA COSTRUTTRICE OPPURE IL RIVENDITORE AUTORIZZATO. (vedi fig. 3 e fig. 4)

ATTENZIONE

PRIMA DI COLLEGARE DEFINITIVAMENTE LA MACCHINA ALLA LINEA DI ALIMENTAZIONE TRIFASE E' NECESSARIO CONTROLLARE IL SENSO DI ROTAZIONE DEL DISCO. (Vedi fig. 2)

PER FARE QUESTO E' NECESSARIO APRIRE IL COPERCHIO RUOTANDO L' IMPUGNATURA LATERALE 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 ROTONDA), VERIFICARE CHE IL **SENSO DI ROTAZIONE DEL PERNO CENTRALE SIA ANTIORARIO** CON UN IMPULSO AL PULSANTE VERDE SUBITO SEGUITO DA UNA FERMATA CON IL FUNGO STOP ROSSO (MOD 400 OPPURE TASTO ROSSO PER MOD 300-200). NEL CASO IL SENSO DI ROTAZIONE NON FOSSE ESATTO, INVERTIRE (NELLA SPINA O NELLA PRESA) DUE DEI TRE FILI DI ALIMENTAZIONE.

3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE

IL PERSONALE SPECIALIZZATO CHE ESEGUE L'ISTALLAZIONE ED IL COLLEGAMENTO ELETTRICO, E' TENUTO AD ADDESTRARE ADEGUATAMENTE L' UTENTE PER IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA. QUESTI DOVRA' ESSERE MESSO ANCHE AL CORRENTE DELLE EVENTUALI MISURE DI SICUREZZA DA RISPETTARE ED INOLTRE DOVRA' ESSERGLI RILASCIATO IL PRESENTE MANUALE D' 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
PER CHEF 300 (Vedi fig. 5) PER CHEF 400 (Vedi fig. 6)

1. SPIA LUCE BIANCA FUNZIONAMENTO MACCHINA
2. FUNGO ROSSO STOP EMERGENZA.(SOLO SUL MODELLO 400)
3. TASTO VERDE MARCIA
4. TASTO ROSSO STOP

4.2 POSIZIONAMENTO DEI DISCHI NELL' APPARECCHIO

RUOTANDO LA MANIGLIA COME INDICATO NELLA FIGURA N.7 APRIRE IL COPERCHIO.
POSIZIONARE SEMPRE PRIMA IL DISCO ESPULSORE IN PLASTICA E QUINDI IL DISCO PRESCELTO PER IL TAGLIO (FIG. 8); 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 MOD. D-B E PER ULTIMO UN DISCO DELLA SERIE E PER TAGLIO A FETTE (FIG. 9)
CHIUDERE IL COPERCHIO E RUOTARE IN SENSO OPPOSTO LA MANIGLIA.
AZIONANDO IL PULSANTE DI PARTENZA I DISCHI SI AGGANCIERANNO AUTOMATICAMENTE IN POSIZIONE CORRETTA.

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

4.3 INTRODUZIONE DELLA MERCE E TAGLIO

SOLLEVATE LA MANIGLIA ED INSERITE IL MATERIALE NELLA BOCCA COME INDICATO NELLA FIGURA N. 10 RICHIUDETE LA MANIGLIA.
CON LA MANO DESTRA PREMERE IL PULSANTE DI MARCIA VERDE E CON LA MANO SINISTRA ACCOMPAGNARE DOLCEMENTE LA MANIGLIA VERSO IL BASSO FINO AD ESAURIMENTO MERCE.
ALZATE QUINDI LA MANIGLIA PER INSERIRE NUOVA MERCE.
RICHIUDENDO LA MANIGLIA LA MACCHINA PARTIRA' AUTOMATICAMENTE.
RIPETERE LE OPERAZIONI FINO AD ESAURIMENTO PRODOTTO DA TAGLIARE.
POTETE USARE ENTRAMBE LE BOCHE.
UTILIZZANDO DUE DISCHI PER OTTENERE CUBETTI O BASTONCINI DOVETE UTILIZZARE LA BOCCA DI ENTRATA POSIZIONATA SOPRA LA GRIGLIA.
LA BOCCA ROTONDA PIU' PICCOLA SI UTILIZZA PER TAGLIARE IN VERTICALE VERDURE TIPO CAROTE, ZUCCHINE ECC. FIG 11

ATTENZIONE ! NON UTILIZZATE MAI LA MANO, PREMETE LE VERDURE UNICAMENTE CON IL PESTELLO IN DOTAZIONE

4.4 SGANCIO E SOSTITUZIONE DEI DISCHI

RUOTATE LA MANIGLIA ZIGRINATA ED ALZATE IL COPERCHIO. (FIG.7)
RUOTATE IL DISCO IN SENSO ANTIORARIO COPRENDO LA PARTE TAGLIANTE CON MATERIALE ADEGUATO (GOMMA-STOFFA ECC.) E SOLLEVATELO PREMENDO CON LA MANO SOTTO IL DISCO.
ESTRAETE IL DISCO GRIGLIA CUBETTO OPPURE IL DISCO BASTONCINI ED IL DISCO IN PLASTICA SEMPLICEMENTE ALZANDOLI. (FIG. 12-13)

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 E' 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.

APRENDO IL COPERCHIO E SVITANDO I N.2 PERNI COME INDICATO DALLA FIG. 14, IL COPERCHIO STESSO SI PUO' TOGLIERE E LAVARE SOTTO IL GETTO DELL'ACQUA.

L' ACCIAIO INOSSIDABILE E' COSI' CHIAMATO PERCHE' NON SUBISCE L'AZIONE AGRESSIVA DELL'OSSIGENO DELL' ARIA CI SONO PERO' DELLE SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE DANNI IRRIMEDIABILI. (CORROSIONE DEL METALLO, MACCHIE ECC.)

TUTTI I NOSTRI APPARECCHI SONO COSTRUITI UTILIZZANDO ACCIAIO INOX AISI 304 (18/10).

TUTTO IL COPERCHIO E LA PARTE CENTRALE DELLA MACCHINA E' IN ALLUMINIO TRATTATO SPECIFICO PER ALIMENTI.

PER PULIRE LE SUPERFICI SI PUO' USARE ACQUA E SAPONE, ALCOOL, OPPURE COMUNI DETERSIVI PURCHE' NON CONTENGANO ABRASIVI O SOSTANZE A BASE DI CLORO (CANDEGGINA-ACIDO MURIATICO).OPPURE SODA. E' NECESSARIO UTILIZZARE PRODOTTI ADEGUATI.

NON UTILIZZARE MAI PRODOTTI O PAGLIETTE ABRASIVE PERCHE' 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.

PUO' SUCCEDERE CHE LA SPIA BIANCA SUL PANNELLO DI COMANDO 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 AZIONARSI SE TUTTE LE SICUREZZE NON SONO ATTIVE.

NEL CASO PERSISTA IL GUASTO DISINSERITE SUBITO L' INTERRUOTTORE GENERALE A MURO ED AVVERTITE 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 E' NECESSARIO DISINSERIRE L' INTERRUOTTORE 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 UMIDITA' E SPORCIZIA, CAUSE ANCH' ESSE DI CORROSIONE. QUESTI PRODOTTI, COSTITUITI PRINCIPALMENTE DA MISCELE DI SOSTANZE OLEOSE E DETERGENTI, SONO ORA DISPONIBILI ANCHE IN BOMBOLETTE SPRY, 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 NELLE VARIE VERSIONI POSSONO ESSERE UTILIZZATI CON VARI DISCHI UTILIZZANDO QUALSIASI TIPO DI VERDURA, O FRUTTA CHE ABBAIA UNA CERTA CONSISTENZA (MELA, PERA, BANANA ECC) IN MODO DA OTTENERE TANTI TAGLI DIVERSI E DI VARIE MISURE.

6.1 DISCHI PER CHEF SERIE "D" PER CUBETTARE

IL CUBETTO SI OTTIENE CON L' UTILIZZO DI UN DISCO TAGLIENTE DELLA SERIE "E" E CON UN DISCO GRIGLIA SERIE "D"

I DISCHI TAGLIENTI DELLA SERIE "E" POSSONO ESSERE DA **8mm – 10mm – 12mm – 20mm.**

LA FETTA COSI' OTTENUTA VIENE PRESSATA SUL DISCO GRIGLIA IN MODO DA OTTENERE IL CUBETTO. LE MISURE DELLA GRIGLIA SONO LE SEGUENTI: mm **8x8 - 10x10 - 12x12 - 16x16 - 20x20.** UTILIZZANDO LA SERIE "EO" CON LE LAME AD ONDA SI OTTENGONO CUBETTI CON TAGLIO ONDA DU DUE LATI.

6.2 DISCHI PER CHEF SERIE "B" PER BASTONCINO

IL BASTONCINO SI OTTIENE CON L' UTILIZZO DI UN DISCO TAGLIENTE DELLA SERIE "E" E CON UN DISCO GRIGLIA SERIE "B"

I DISCHI TAGLIENTI DELLA SERIE "E" POSSONO ESSERE DA **8mm – 10mm – 12mm – 20mm.**

LA FETTA COSI' OTTENUTA VIENE PRESSATA SUL DISCO GRIGLIA IN MODO DA OTTENERE IL BASTONCINO. LE MISURE DELLA GRIGLIA SONO LE SEGUENTI: **6mm – 8mm – 10mm.**

UTILIZZANDO LA SERIE "EO" CON LE LAME AD ONDA SI OTTENGONO BASTONCINI CON TAGLIO ONDA DU DUE LATI.

6.3 DISCHI PER CHEF SERIE "E" PER FETTE

LA LINEA DISCHI TIPO "E" PER TAGLIO A FETTE (3-2-1 LAME) VIENE PRODOTTA NELLE SEGUENTI MISURE INDICATIVE IN MILLIMETRI: **E1-E2-E3-E4-E6-E8-E10-E14.**

LA LINEA TIPO "E LAMA FALCATA" E' PRODOTTA NELLE SEGUENTI MISURE INDICATIVE IN MILLIMETRI: **E1S-E2S-E5. SPECIALE PER MATERIALI FRAGILI E SOFFICI**

LA LINEA TIPO 'EO' TAGLIO FETTA AD ONDA VIENE PRODOTTA NELLE SEGUENTI MISURE INDICATIVE 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"PER SFILACCIATO E "V" DISCO GRATTUGIA

LA LINEA "Z-V" E' UNA SERIE SPECIALE PER LO SFILACCIATO DI VERDURE PRODOTTA NELLE SEGUENTI MISURE INDICATIVE IN MILLIMETRI: **Z2-Z3-Z4-Z7** E DISCO **V** PER GRATTUGGIARE PANE, GRANA, CIOCCOLATO, MANDORLE ECC.

INDEX

		PAGE
1.	INFORMATIONS SUR LES SECURITES	
1.1	PRECAUTIONS GENERALES	9
1.2	SECURITES MECANQUES	9
1.3	SECURITES ELECTRIQUES	9
2.	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
2.1	TABLEAU DES POIDS ET DES MESURES - BRUIT	10
2.2	CONDITIONS DE FOURNITURE ET ELIMINATION EMBALLAGES	10
3.	INSTALLATION	
3.1	PLACEMENT DE LA MACHINE	10
3.2	CONNEXION ELECTRIQUE	10
3.3	MESURES DE SECURITE-FORMATION DE L'UTILISATEUR	11
4.	UTILISATION DE L'APPAREIL	
4.1	COMMANDES	11
4.2	PLACEMENT DES DISQUES DANS L'APPAREIL	11
4.3	INTRODUCTION DE LA MARCHANDISE ET COUPE	12
4.4	DECROCHAGE ET REMPLACEMENT DES DISQUES	12
5.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	
5.1	GENERALITES ET PRODUITS POUR LE NETTOYAGE	12
5.2	OPERATIONS A EFFECTUER EN CAS DE PANNES	13
5.3	ARRET DE LA MACHINE POUR UN LONG TEMPS	13
6.	ACCESSOIRES SUR DEMANDE	
6.1	DISQUES SERIE "D" POUR DECOUPER EN PETITS CUBES.	13
6.2	DISQUES SERIE "B" POUR DECOUPER EN PETITS BATONS.	13
6.3	DISQUES SERIE "E" POUR DECOUPER EN TRANCHES	13
6.4	DISQUES SERIE "H" POUR DECOUPER EN ALLUMETTES.	14
6.5	DISQUES SERIE "Z-V" POUR EMINCER OU RAPER	14
	ALLEGATI	
	FIGURE	35-36-37
	SCHEMA ELECTRIQUE	38-39-40

LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES POURRONT ÊTRE MODIFIÉES SANS PRÉAVIS.

1) INFORMATIONS SUR LES SECURITES

1.1 PRECAUTIONS GENERALES

- LE COUPE-LEGUMES DOIT ETRE UTILISE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET BIEN INFORME SUR LES REGLES DE SECURITE DECRITES DANS CE MANUEL.
- EN CAS DE REMPLACEMENT DU PERSONNEL PREPOSE A L'UTILISATION DE LA MACHINE, VEILLEZ A CE QU'IL SERA FORME.
- MEME SI LA MACHINE EST DOTE DE PLUSIEURS SYSTEMES DE SECURITE, VEILLEZ A NE PAS APPROCHER LES MAINS AUS DISQUES DE DECOUPAGE.
- AVANT D'EFFECTUER N'IMPORTE QUELLE OPERATION, VEILLEZ A CE QUE LA MACHINE SOIT DEBRANCHE DU RESEAU ELECTRIQUE.
- CONTROLEZ PERIODIQUEMENT LA CONDITION DES CABLES ET DES ELEMENTS ELECTRIQUES.
- NE JAMAIS UTILISER L'APPAREIL POUR COUPER DES PRODUITS SURGELES.
- NE JAMAIS EFFECTUER DES REMISES EN ETAT DE LA MAIN PROPRE,MAIS ADRESSEZ-VOUS AU PERSONNEL QUALIFIE.

1.2 SECURITES MECANIKUES

LES COUPE-LEGUMES PAR NOUS PRODUITS ET DECRITS DANS CE MANUEL REPENDENT, POUR CE QUI CONCERNE LES SECURITES CONTRE LES RISQUES MECANIKUES, AUX NORMES CEE 89/336 - 98/37 - 73/23 - CEN EN 1678 - POUR LES MESURES D'HYGIENE, CES APPAREILS REPENDENT A LA NORME CEE 89/109 ET ROHS 2002/95/EEC ET RAEE 2002/96/EEC.

1.3 SECURITES ELECTRIQUES

LES SECURITES CONTRE LES RISQUES ELECTRIQUES SONT REALISEES EN SUIVANT LES REGLES CENELEC EN 335-2-64 - EN 55014 - EN 61000-3-2/3-3 EN 55104

AU CAS OU LE COUVERCLE S'OUVRE, UN MICRO-INTERRUPTEUR DE SECURITE ARRETE LA MACHINE POUR PERMETTRE L'ACCES AUX DISQUES DE DECOUPAGE. UN MICRO-INTERRUPTEUR A ETE PLACE SUR LA GOULOTTE D'ENTRE DU MATERIEL. (Fig.1)

DANS LE CIRCUIT DE COMMANDE EN BASSE TENSION A ETE PREVU UN RELAIS POUR LE DEMARRAGE (REARMEMENT) DE L'APPAREIL AU CAS OU LE COURANT FERAIT DEFAT.

EN CONSIDERATION DE L'EXCELLENTE ISOLATION DE TOUS LES ELEMENTS ELECTRIQUES ET LA REMARQUABLE RESISTANCE DE TOUS LES MATERIAUX UTILISES POUR LA CONSTRUCTION, LES MACHINES DE NOTRE PRODUCTION PERMETTENT LEUR UTILISATION MEME DANS DES PIECES TRES HUMIDES.

CES MACHINES ONT ETE CONSTRUITES POUR SUPPORTER LES LAVAGES A PLUIE FINE, SUIVANT LES REGLESCEI 70-1 POUR LE DEGRE DE PROTECTION IP23

ATTENTION: CONFORMEMENT AU POINT 1.7.2. "AVIS POUR LES RISQUES ULTERIEURS" SUIVANT LES NORMES CEE 89/392 ET 91/368, VEUILLEZ PRENDRE BONNE NOTE QUE LES PROTECTIONS APPLIQUEES NE SONT PAS EN MESURE D'ELIMINER TOTALEMENT LES RISQUES DE COUPURE, MEME S'ELLES REDUISENT SOIT LA POSSIBILITE, SOIT L'ETENDUE DES POSSIBLES DOMMAGES. LES PROTECTIONS ET LES SECURITES ONT ETE REALISEES CONFORMEMENT AUX REGLES SUSDITES.

2) CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- LA SERIE DES COUPE-LEGUMES "CHEF" A ETE RELISEE SELON LES CARACTERISTIQUES SUIVANTES:
- POSSIBILITE DE TRAVAIL CONTINU (MODELE 400) OU INTERMITTENT (MODELE 200-300).
- SECURITE D'USAGE, DE NETTOYAGE, ET D'ENTRETIEN.
- HYGIENE MAXIMUM, GARANTIE PAR UN PROJET ET UNE REALISATION SPECIAUX DE TOUS LES ELEMENTS EN ACIER INOX, SANS ARETES, PERMETTANT LE LAVAGE AVEC JET D'EAU DE TOUS LES ELEMENTS DESASSEMBLES.
- TOUS LES DISQUES ON ETE PROJETES ET CONSTRUITS POUR PERMETTRE UNE GRANDE PRECISION DE DECOUPAGE.

2.1 TABLEAU DES POIDS ET DES MESURES

MODELE	DIMENSIONS CM.	POIDS KG.	PUISSANCE WATT	CONNEXION ELECTRIQUE	N° TOURS DISQUE
CHEF 300 CE MN	57x24x47	18	380	230/1/50	270
CHEF 300 CE TR	57x24x47	18	400	400/3/50	270
CHEF 400 CE MN	57x24x47	17,5	550	230/1/50	270
CHEF 400 CE TR	57x24x47	17,5	600	400/3/50	270

BRUIT - CHEF 300 N. 67 DB - CHEF 400 n. 68 DB

ATTENTION: LES CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES DE CHAQUE APPAREIL SONT GRAVEES SUR LA PLAQUE DES DONNEES MOTEUR. AVANT L'INSTALLATION, CONTROLEZ LA CONNEXION ELECTRIQUE.

2.2 CONDITIONS DE FOURNITURE ET ELIMINATION DES EMBALLAGES

TOUTS LES COUPE-LEGUMES ONT ETE EMBALLES DANS UNE ROBUSTE BOITE EN CARTON AYANT LES PARTIES INTERNES BOMBEEES POUR GARANTIR L'INTEGRITE DE LA MACHINE DURANT LE TRANSPORT. LES COUPE-LEGUMES INCLUMENT:

- DECLARATION DE CONFORMITE CEE
- INSTRUCTIONS D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
- DISQUE EJECTEUR HAUT ET DISQUE EJECTEUR BAS

LES ELEMENTS D'EMBALLAGE (CARTON-MOUSSE-BANDE-ETC) SONT DES PRODUITS ASSIMILABLES AUX ORDURES SOLIDES POUVANT ETRE ENLEVEES AISEMENT.

AU CAS OU LA MACHINE EST INSTALLEE DANS DES PAYS AYANT DES REGLES SPECIALES, L'EMBALLAGE SERA ENLEVE SUIVANT LES REGLES EN VIGUEUR. L'UTILISATION DU SYMBOLE WEEE INDIQUE QUE CE PRODUIT NE PEUT PAS ETRE TRAITE COMME DECHET DOMESTIQUE. ASSUREZ VOUS DE VOUS DEBARASSER DE CE PRODUIT SELON LES LOIS EN VIGUEUR. VOUS AIDEREZ AINSI A PROTEGER L'ENVIRONNEMENT. POUR PLUS D'INFORMATIONS DETAILLEES SUR LE RECYCLAGE DE CE PRODUIT, VEUILLEZ CONTACTER LES AUTORITES LOCALES, LE FOURNISSEUR DE SERVICE DE MISE AU REBUT DE DECHETS DOMESTIQUES OU LE MAGASIN OU VOUS AVEZ ACHETE LE PRODUIT.



3) INSTALLATION

3.1 PLACEMENT DE LA MACHINE

LES CONNEXIONS ET LA MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

ATTENTION: LA PIÈCE OU L'APPAREIL EST INSTALLÉ DOIT ÊTRE CONFORME AUX RÈGLES SUR LA PRÉVENTION DES ACCIDENTS DU TRAVAIL ET AUX RÈGLES ÉLECTRIQUES CEI.

LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES ÉVENTUELS, DIRECTS OU INDIRECTS, DUS À LA NON OBSERVANCE DES RÈGLES SUSCITÉES.

PLACEZ L'APPAREIL SUR UN PLAN D'APPUI ASSEZ AMPLE, BIEN NIVELÉ, SEC ET STABLE, LOIN DE SOURCES DE CHALEUR ET D'EAU.

3.2. CONNEXION ELECTRIQUE

L'APPAREIL EST MUNI D'UN CÂBLE ÉLECTRIQUE À BRANCHER À UN INTERRUPTEUR GÉNÉRAL AYANT UN DISPOSITIF MAGNETO-THERMIQUE POUR PRÉVENIR LES CONTACTS ACCIDENTELS DE L'OPÉRATEUR DUS À UNE MAINMISE.

RESPECTEZ LES RÈGLES EN VIGUEUR EN MATIÈRE DE CONNEXION À LA TERRE.

LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES EVENTUELS, DIRECTS OU INDIRECTS, DUS A LA NON OBSERVANCE DE CES REGLES.

TOUTES LES COUPE-LEGUMES DE LA SERIE "CHEF" SONT CONSTRUITS EN DEUX VERSIONS: FONCTIONNEMENT TRIPHASE V. 380/3/50 HZ, OU UNIPHASE V.220/1/50 HZ. AU CAS OU LA TENSION DEVRAIT ETRE CHANGEE, CONTACTEZ LE CONSTRUCTEUR OU LE REVENDEUR AUTHORISE. (Voir la figure 3 et 4).

ATTENTION

AVANT DE BRANCHER DEFINITIVEMENT LA MACHINE AU RESEAU D'ALIMENTATION TRIPHASE, CONTROLEZ LE SENS DE ROTATION DU DISQUE. (Fig.2)

OUVREZ LE COUVERCLE EN TOURNANT LA POIGNEE LATERALE ET OTEZ LA MOLETTE COUPANTE (SI INSEREE).

UNE FOIS QUE LA MACHINE MARCHE A VIDE, OU SEULEMENT PAR L'EJECTEUR EN PLASTIQUE BLANCHE, CONTROLEZ, A TRAVERS LA GOULOTTE RONDE SUPERIEURE, QUE LE SENS DE ROTATION DU PIVOT CENTRAL SOIT ANTIHORAIRE.

APPUYEZ UNE FOIS SUR LE BOUTON VERT, ET IMMEDIATEMENT SUR LE BOUTON ROUGE DE "STOP" (MODELE 400 - OU BOUTON ROUGE POUR LES MODELES 300-200).

AU CAS OU LE SENS DE ROTATION NE SOIT PAS CELUI CI-DESSUS INDIQUE, INVERSEZ DEUX DES TROIS CABLES D'ALIMENTATION (DANS LA FICHE OU DANS LA PRISE).

3.3 MESURES DE SECURITE ET FORMATION DE L'UTILISATEUR

LE PERSONNEL SPECIALISE CHARGE DE L'INSTALLATION ET DE LA CONNEXION ELECTRIQUE DE LA MACHINE DOIT VEILLER A LA FORMATION DE L'UTILISATEUR ET LE METTRE AU COURANT DES MESURES DE SECURITE A RESPECTER. LA MACHINE DOIT ETRE TOUJOURS DOTEES DU MANUEL D'INSTRUCTIONS.

4) UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1 COMMANDES

LES COMMANDES ET LE VOYANT DE FONCTIONNEMENT SONT GROUPEES DU COTE DROIT DU SOUBASSEMENT LORSQUE L'OPERATEUR EST EN FACE DE LA MACHINE.

PER CHEF 300 (Vedi fig. 5) PER CHEF 400 (Vedi fig. 6)

1. BOUTON BLANC DE DEMARRAGE MACHINE
2. BOUTON ROUGE DE STOP D'URGENCE (SEUL POUR LE MODELE 400)
3. BOUTON VERT DE DEMARRAGE
4. BOUTON ROUGE D'ARRET

4.2 PLACEMENT DES DISQUES DANS L'APPAREIL

TOURNEZ LA POIGNEE (COMME INDIQUE DANS LA FIGURE 7), OUVREZ LE COUVERCLE ET PLACEZ LE DISQUE EJECTEUR EN PLASTIQUE POUR LE PREMIER ET ENSUITE LE DISQUE CHOISI POUR LE DECOUPAGE. AU CAS D'UN COUPAGE EN PETITS CUBES, PLACEZ LE DISQUE EJECTEUR EN PLASTIQUE POUR LE PREMIER ET ENSUITE, LE DISQUE AVEC LA GRILLE DE LAMES POUR LES PETITS CUBES MODELE "D" ET UN DISQUE SERIE "E" POUR LE DECOUPAGE EN TRANCHES POUR LE DERNIER. (FIGURE 8-9)

FERMEZ LE COUVERCLE ET TOURNEZ EN SENS OPPOSE DE LA POIGNEE. EN APPUYANT SUR LE BOUTON DE DEMARRAGE, LES DISQUES SERONT AUTOMATIQUEMENT ET CORRECTEMENT POSITIONNES.

DANGEREUX ATTENTION AUX LAMES DES DISQUES

4.3. INTRODUCTION DE LA MARCHANDISE ET DECOUPAGE

SOULEVEZ LA POIGNEE ET INSEREZ LE MATERIEL DANS LA GOULOTTE (COMME INDIQUE DANS LA FIGURE 10, ENSUITE, FERMEZ LA POIGNEE.

APPUYEZ SUR LE BOUTON VERT DE DEMARRAGE AVEC LA MAIN DROITE ET AVEC LA MAIN GAUCHE DEPLACEZ DOUCEMENT LA POIGNEE EN BAS JUSQU'A CE QUE LA MARCHANDISE EST EPUISEE.

SOULEVEZ ENSUITE LA POIGNEE POUR INSERER A NOUVEAU DE LA MARCHANDISE. EN REFERMANT LA POIGNEE, LA MACHINE DEMARRERA AUTOMATIQUEMENT.

REPETEZ LES OPERATION SUSSENTES JUSQU'A CE QUE LE PRODUIT A COUPER EST EPUISE.

LES DEUX GOULOTTES PEUVENT ETRE UTILISEES AVEC UN SEUL DISQUE. EN UTILISANT DEUX DISQUES POUR OBTENIR DES PETITS CUBES OU BATONS, UTILISEZ LA GOULOTTE D'ENTREE SITUÉE AU DESSUS DE LA GRILLE (VOIR FIGURE 11).

LA GOULOTTE RONDE PLUS PETITE SERT AU DECOUPAGE EN VERTICALE LES LEGUMES COMME CAROTTES, COURGETTES, ETC.

ATTENTION: NE JAMAIS PRESSER DE LA MAIN LES LEGUMES, MAIS UTILISEZ LE PILON DONT LA MACHINE EST DOTEE.

4.4 DECROCHAGE ET REMPLACEMENT DES DISQUES

TOURNEZ LA POIGNEE MOLETEE ET SOULEVEZ LE COUVERCLE. (FIGURE 7)

TOURNEZ LE DISQUE EN SENS ANTIHORAIRE EN COUVRANT LE TAILLANT AVEC DU MATERIEL CONVENABLE (CAOUTCHOUC, ETOFFE, ETC), ET LE SOULEVEZ EN LE PRESSANT DE LA MAIN AU DESSOUS DU DISQUES.

OTEZ, EN LES SOULEVANT, LE DISQUE DE LA GRILLE CUBES, OU LE DISQUE DES BATONS ET MEME LE DISQUE PLASTIQUE. (FIGURE 12-13)

5) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 GENERALITES ET PRODUITS POUR LE NETTOYAGE

AVANT CHAQUE OPERATION D'ENTRETIEN OU DE NETTOYAGE, VEILLEZ A CE QUE L'INTERRUPTEUR GENERAL ET LA FICHE D'ALIMENTATION SOIENT DEBRANCHES.

POUR UN FONCTIONNEMENT CORRECT ET POUR GARDER LA MACHINE EFFICACE POUR LONGTEMPS, NETTOYEZ SOIGNEUSEMENT L'APPAREIL TOUS LES JOURS.

LES DISQUES, LA GRILLES DES CUBES ET L'EJECTEUR EN PLASTIQUE PEUVENT ETRE OTES ET LAVES AVEC UN JET D'EAU CHAUDE.

LA PARTIE INTERNE DE LA MACHINE OU REPOSENT LES DISQUES DOIT ETRE NETTOYEE AVEC UN CHIFFON OU UNE EPONGE ET DE L'EAU CHAUDE, DE FACON A EVITER QUE LES RESIDUS DES DENREES ALIMENTAIRES PUISSENT SECHER ET ALTERER LA POSITION DES DISQUES DE DECOUPAGE.

POUR LE NETTOYAGE DU COUVERCLE AU MOYEN D'UN JET D'EAU, OUVREZ LE COUVERCLE ET DESSERREZ LES 2 PIVOTS (COMME INDIQUE DANS LA FIGURE 14).

L'ACIER INOX A UNE HAUTE RESISTANCE AUX AGENTS CHIMIQUES. IL Y A CEPENDANT DES SUBSTANCES POUVANT PROVOQUER DES DOMMAGES SERIEUX MEME A CE TYPE D'ACIER.

TOUS NOS APPAREILS SONT CONSTRUITS EN UTILISANT ACIER INOX AISI 304 (18/10).

LE COUVERCLE ET LA PARTIE CENTRALE DE LA MACHINE SONT EN ALUMINIUM TRAITE SPECIFIQUEMENT POUR LES DENREES ALIMENTAIRES.

POUR LE NETTOYAGE DES SURFACES UTILISEZ DE L'EAU ET SAVON, DE L'ALCOOL, OU DES DETERGENTS SANS ABRASIVES.

NE JAMAIS UTILISER DES SUBSTANCES A BASE DE CHLORE OU SODA (EAU DE JAVEL, ACIDE MURIATIQUE), DES PRODUITS ABRASIVES COMME PAILLE DE FER, ETC., CAR ILS POURRAIENT PROVOQUER DES RAYURES, OU DES DOMMAGES AUX COUCHES PROTECTRICES.

VEILLEZ A CE QUE LES PRODUITS UTILISES PUISSENT GARANTIR L'HYGIENE MAXIMUM ET L'ABSOLUTE NON-TOXICITE.

5.2 EN CAS DE PANNES

IL PEUT ARRIVER QUE LE VOYANT BLANC SUR LE PANNEAU DE COMMANDE SOIT ALLUME, MAIS LA MACHINE NE DEMARRE PAS. DANS CE CAS, CONTROLEZ QUE LA POIGNEE ET LE COUVERCLE SOIENT BIEN FERMES, DE FACON QUE LES MICRO-INTERRUPTEURS PUISSENT ETRE ACTIONNES. LES MICRO-INTERRUPTEURS DE SECURITE PREVIENNENT LE DEMARRAGE DE LA MACHINE AVANT QUE TOUTES LES SECURITES NE SOYENT PAS ACTIVEES. SI LA PANNE PESISTE, DEBRANCHEZ IMMEDIATEMENT L'INTERRUPTEUR GENERAL A PAROI ET APPELEZ LE SERVICE ASSISTANCE OU DU PERSONNEL QUALIFIE. EVITEZ DE DEMARRER VOUS-MEMES L'APPAREIL.

5.3 ARRET DE LA MACHINE POUR UN LONG TEMPS

LORS D'UN ARRET PROLONGE DE LA MACHINE, DEBRANCHEZ L'INTERRUPTEUR GENERAL A PAROI ET NETTOYEZ SOIGNEUSEMENT LA MACHINE ET SES ACCESSOIRES.

IL EST AVIS DE PROTEGER TOUS LES ELEMENTS AVEC HUILE DE VASELINE, OU AVEC DES PRODUITS CONVENABLES SE TROUVANT SUR LE MARCHE. CES PRODUITS, SE COMPOSANT PRINCIPALEMENT DE MELANGES DE SUBSTANCES HUILEUSES ET DETERGENTES, EN SUS DE DONNER UN ASPECT BRILLANT A L'ACIER, PREVIENNENT LA PENETRATION DE L'HUMIDITE OU DE LA SALISSURE, DONC LA CORROSION, ET ILS SE TROUVENT SUR LE MARCHE MEME EN TANT QUE PULVERISATEURS POUR UNE APPLICATION AISEE.

PROTEGEZ LA MACHINE DE LA POUSSIERE AVEC UNE BACHE DE NYLON OU D'AUTRE MATERIEL CONVENABLE.

6) ACCESSOIRES SUR DEMANDE

LES COUPE-LEGUMES "CHEF" DANS LES PLUSIEURES VERSIONS PERMETTENT D'UTILISER UN GRAND NOMBRE DE DISQUES POUR LE DECOUPAGE DE PRESQUE TOUS LES LEGUMES OU FRUITS DE DIMENSIONS CONVENABLES COMME: POMMES, POIRES, BANANES, ETC., DE FACON A OBTENIR DES DECOUPAGES EN MESURES DIFFERENTES.

6.1 DISQUES POUR "CHEF SERIE D" POUR DECOUPAGE EN PETITS CUBES

LE CUBE S'OBTIENT EN UTILISANT UN DISQUE COUPANT DE LA SERIE "E", AVEC UN DISQUE GRILLE DE LA SERIE "D".

MESURE DES DISQUES COUPANTS DE LA SERIE "E" : **8 mm - 10 mm - 12 mm - 20 mm.**

LA TRANCHE AINSI OBTENUE EST PRESSEE SUR LE DISQUE GRILLE DE FACON A OBTENIR LE CUBE.

MESURES DE LA GRILLE: **mm 8 x 8 - 10 x 10 - 12 x 12 - 20 x 20.**

EN UTILISANT LA SERIE "EO" AVEC LAMES ONDULEES S'OBTIENNENT DES CUBES AVEC COUPE ONDULEE DES DEUX COTES

6.2 DISQUES POUR "CHEF SERIE B" POUR DECOUPAGE EN BATONS

LE BATON S'OBTIENT EN UTILISANT UN DISQUE COUPANT DE LA SERIE "E" ET UN DISQUE GRILLE DE LA SERIE "B".

MESURES DES DISQUES COUPANTS DE LA SERIE "E" : **8 mm - 10 mm - 12 mm - 20 mm.**

LA TRANCHE AINSI OBTENUE EST PRESSEE SUR LE DISQUE GRILLE DE FACON A OBTENIR LE BATON. MESURES DE LA GRILLE : **6 mm – 8 mm – 10 mm.**

EN UTILISANT LA SERIE "EO" AVEC LAMES ONDULEES, S'OBTIENNENT DES BATONS AVEC COUPE ONDULEE DES DEUX COTES.

6.3 DISQUES POUR "CHEF SERIE E" POUR DECOUPAGE EN TRANCHES

LA LIGNE DES DISQUES TYPE "E" POUR DECOUPAGE EN TRANCHES (LAMES 3-2-1) EST PRODUITE DANS LES MESURES SUIVANTES (EN MM) : **E1 - E2 - E3 - E4 - E6 - E8 - E10 - E14.**

LA LIGNE TYPE "E LAME EN FAUX" (LAMES SPECIALES POUR MATERIAUX MOELLEUX ET FRAGILES), EST PRODUITE DANS LES MESURES SUIVANTES (EN MM) : **E1S - E2S - E5.**

LA LIGNE TYPE "EO" POUR DECOUPAGE EN TRANCHES ONDULEES EST PRODUITE DANS LES MESURES SUIVANTES (EN MM) : **E3o - E4o - E6o - E8o - E10o - E14o.**

6.4 DISQUES POUR "CHEF SERIE H" POUR DECOUPAGE EN ALLUMETTES

LA LIGNE DES DISQUES TYPE "H" POUR DECOUPAGE EN ALLUMETTES EST PRODUITE DANS LES MESURES SUIVANTES (EN MM) : **H2 - H4 - H6 - H8 - H10.**

6.5 DISQUES POUR "CHEF SERIE Z" POUR EMINCER ET "V" POUR RAPER

LA LIGNE "Z-V", UNE SERIE SPECIALE POUR EMINCER LES LEGUMES, EST PRODUITE DANS LES MESURES SUIVANTES (EN MM) : **Z2 - Z3 - Z4 - Z7** - ET DISQUE "V" POUR RAPER DU PAIN, FROMAGE PARMESAN, CHOCOLAT, AMANDES, ETC.

INDEX

		PAGE
1.	INFORMATION ON SAFETIES	
1.1	GENERAL PRECAUTIONS	16
1.2	MECHANICAL SAFETIES	16
1.3	ELECTRICAL SAFETIES	16
2.	TECHNICAL FEATURES	
2.1	TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES - NOISE	17
2.2	SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS	17
3.	INSTALLATION	
3.1	SETTING THE MACHINE	17
3.2	ELECTRIC CONNECTIONS	17
3.3	SAFETY MEASURES AND TRAINING THE FINAL USER	18
4.	USE OF THE EQUIPMENT	
4.1	CONTROLS	18
4.2	SETTING THE DISCS ON THE MACHINE	18
4.3	SETTING THE FOOD FOR CUTTING	18
4.4	REMOVAL AND REPLACEMENT OF DISCS	19
5.	CLEANING AND MAINTENANCE	
5.1	GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING	19
5.2	OPERATIONS IN THE CASE OF FAILURES	19
5.3	MACHINE IDLE FOR A LONG TIME	19
6.	ACCESSORIES UPON REQUEST	
6.1	"D" SERIES DICE CUTTING DISCS	20
6.2	"B" SERIES STICK CUTTING DISCS	20
6.3	"E" SERIES SLICING DISCS	20
6.4	"H" SERIES MATCH-LIKE CUTTING DISCS	20
6.5	"Z-V" SERIES SLITTER DISCS AND GRATING DISCS	20
	ALLEGATI	
	FIGURE	35-36-37
	ELECTRIC DIAGRAM	38-39-40

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 E.E.C. 89/336 - 98/37 - 73/23 - **CEN EN 1678** FOR THE SANITARY REGULATIONS THEY COMPLY WITH THE RULE E.E.C. 89/109. AND ROHS 2002/95/EEC AND RAEE 2002/96/EEC.

1.3 ELECTRICAL SAFETIES

THE SAFETIES AGAINST ELECTRICAL RISKS COMPLY WITH THE REGULATIONS CENELEC EN 335-2-64 - EN 55014 - EN 61000-3-2/3-3 EN 55104

A SECURITY MICROSWITCH IS MOUNTED ON THESE MACHINES TO STOP THE MACHINE OPERATION WHEN THE COVER IS OPENED TO GAIN ACCESS TO THE CUTTING DISCS, AND ANOTHER MICROSWITCH ON THE INLET OF THE MATERIAL. (Fig.1)

A RELAY REQUIRING REQUIRES THE VOLUNTARY RESTART (ACTIVATION) OF THE MACHINE WHEN THE CURRENT IS LACKING HAS BEEN SET ON THE LOW VOLTAGE CONTROL CIRCUIT.

FOR THE PERFECT INSULATION OF ALL THE ELECTRIC ELEMENTS AND THE REMARKABLE RESISTANCE OF THE ALUMINIUM TREATMENT, 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 E.E.C. 80/392 AND 91/368 REGULATIONS, 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.

2) TECHNICAL FEATURES

TECHNICAL FEATURES OF VEGETABLES CUTTING MACHINES SERIES "CHEF":

- POSSIBILITY OF CONTINUOUS WORK (MODEL 400), OR INTERMITTENT WORK (MODELS 200-400)
- 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

2.1 TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

MODEL	DIMENSIONS CM.	WEIGHT KG.	POWER WATT	ELECTRICAL CONNECTION	REVS DISC
CHEF 300 MN	57x24x47	18	380	230/1/50	270
CHEF 300 TR	57x24x47	18	400	400/3/50	270
CHEF 400 MN	57x24x47	17,5	550	230/1/50	270
CHEF 400 TR	57x24x47	17,5	600	400/3/50	270

NOISE "CHEF 300" N. 67 DB - "CHEF 400" N. 68 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
- HIGH EJECTING DISC AND LOW 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 REGULATIONS 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.380/3/50 HZ, OR SINGLE-PHASE V.220/1/50 HZ. WHENEVER THE VOLTAGE DIFFERS FROM THE ABOVE MENTIONED ONES, PLEASE APPLY TO THE MANUFACTURER, OR THE AUTHORIZED DISTRIBUTOR. (See figures 3 and 4)

WARNING

BEFORE CONNECTING THE EQUIPMENT TO THE THREE-PHASED MAINS, CHECK THE DIRECTION OF ROTATION OF THE DISC. (Fig.2)
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 GREEN BUTTON FOLLOWED BY STOP RED BUTTON (MODEL 400, OR RED BUTTON FOR MODELS 300-200), 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).

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.

PER CHEF 300 (Vedi fig. 5) PER CHEF 400 (Vedi fig. 6)

1. WHITE PILOT LIGHT FOR THE MACHINE OPERATION
2. RED BUTTON FOR EMERGENCY STOP (ON MODEL 400 ONLY)
3. GREEN BUTTON FOR STARTING THE MACHINE
4. RED BUTTON FOR STOPPING THE MACHINE

4.2 SETTING THE DISCS ON THE MACHINE

ROTATE THE KNOB AS SHOWN IN FIGURE 7 AND OPEN THE COVER. SET FIRST THE PLASTIC EJECTING DISC (fig.8), 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 "D", THEN THE DISC OF THE SERIES "E" 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. (fig.9)

ATTENTION TO DISC BLADES!!

4.3 SETTING AND CUTTING THE FOOD

LIFT THE HANDLE AND SET THE FOOD INSIDE THE OPENING AS SHOWN IN FIGURE N. 10, THEN CLOSE THE HANDLE.

PRESS THE GREEN START BUTTON WITH YOUR RIGHT HAND, AND WITH YOUR LEFT HAND, LIGHTLY MOVE THE HANDLE DOWNWARDS UNTIL FOOD IS FULLY USED UP.

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. (SEE FIG. 11).

THE SMALLER ROUND OPENING IS USED TO SLIT VEGETABLES AS CARROTS, VEGETABLE MARROWS, AND SO ON.

WARNING: NEVER USE THE HAND, BUT PRESS THE VEGETABLES WITH THE PESTLE SUPPLIED.

4.4 RELEASE AND REPLACEMENT OF THE DISCS

TURN THE KNURLED HANDLE AND LIFT THE COVER.(FIG. 7)

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. (FIG. 12-13)

5) CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS

5.1 GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING

BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING OR MAINTENANCE OPERATIONS, 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 THE COVER AND LOOSEN THE 2 PINS AS SHOWN IN FIG. 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). SOME SUBSTANCES HOWEVER MAY CAUSE SERIOUS DAMAGES.

BOTH COVER AND CENTRAL PART OF THE MACHINE ARE MADE IN ALUMINIUM TREATED FOR FOOD CONTACT

CLEAN THE SURFACES WITH WATER AND SOAP, ALCOOL, DETERGENTS WITHOUT ABRASIVES OR SUBSTANCES BASED ON CHLORINE OR SODA (CHLORINE WATER, MURIATIC ACID).

NEVER USE ABRASIVES, 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 MICROSWITCHES. THE SAFETY MICROSWITCHES 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 "D" FOR DICE CUTTING

TO OBTAIN THE DICE, EITHER USE A CUTTING DISC OF THE "E" SERIES, OR A GRID DISC OF THE "D" SERIES.

DIMENSIONS OF "E" SERIES CUTTING DISCS: **8 - 10 - 12 - 20 mm.**

TO OBTAIN THE DICE, THE SLICE IS PRESSED ON THE GRID DISC.

DIMENSIONS OF THE GRID: **8 X 8 - 10 X 10 - 12 X 12 - 16 X 16 - 20 X 20 mm.**

USE THE "EO" SERIES WITH WAVE BLADES TO OBTAIN DICES WITH WAVE CUTTING ON BOTH SIDES.

6.2. DISCS OF CHEF SERIES "B" FOR STICK CUTTING

USE A CUTTING DISC OF THE "E" SERIES, OR A GRID DISC OF THE "B" SERIES TO OBTAIN THE STICK.

DIMENSIONS OF "E" SERIES CUTTING DISCS: **8 - 10 - 12 - 20 mm.**

TO OBTAIN THE STICK, THE SLICE IS PRESSED ON THE GRID DISC.

DIMENSIONS OF THE GRID: **6 - 8 - 10 mm.**

USE THE "EO" SERIES AND THE WAVE BLADES TO OBTAIN STICKS WITH CUTTING ON BOTH 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 SPECIAL BLADES 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 MATCH-LIKE CUTTING: **H2.5 - H4 - H6 - H8 - H10.**

6.5. DISCS OF CHEF SERIES "Z" FOR SLITTING 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.

INHALTSVERZEICHNIS

	SEITE
1. SICHERHEITSMASSNAHMEN	
1.1 ALLGEMEINE VORSICHTSMASSREGELN	22
1.2 MECHANISCHE SICHERHEITEN	22
1.3 ELEKTRISCHE SICHERHEITEN	22
2. TECHNISCHE MERKMALE	
2.1 GEWICHTE- UND MASSE-TABELLE, GERÄUSCHPEGEL	23
2.2 LIEFERZUSTAND UND BESEITIGUNG DER VERPACKUNGEN	23
3. AUFSTELLUNG	
3.1 AUFSTELLUNG DER MASCHINE	24
3.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	24
3.3 SICHERHEITSMASSNAHMEN UND ANWENDERAUSBILDUNG	24
4. ANWENDUNG DES GERÄTES	
4.1 BEFEHLE	25
4.2 EINSETZEN DER SCHEIBEN IN DAS GERÄT	25
4.3 WARENEINFÜGUNG UND SCHNITT	25
4.4 AUSLÖSUNG UND AUSWECHSELN DER SCHEIBEN	25
5. REINIGUNG UND WARTUNG	
5.1 ALLGEMEINES UND PRODUKTE FÜR DIE REINIGUNG ZU VERWENDEN	26
5.2 VERHALTEN IM STÖRUNGSFALL	26
5.3 LÄNGERE UNTERBRECHUNG DER MASCHINENBENUTZUNG	26
6. ZUBEHÖRE AUF ANFRAGE	
6.1 SCHEIBEN SERIE "D" FÜR WÜRFELSCHNITT	27
6.2 SCHEIBEN SERIE "B" FÜR STÄBCHENSCHNITT	27
6.3 SCHEIBEN SERIE "E" FÜR SCHEIBENSCHNITT	27
6.4 SCHEIBEN SERIE "H" FÜR STREICHHOLZSCHNITT	27
6.5 SCHEIBEN SERIE "Z"- "V" ZUM AUSFASERN-REIBEN	27
ANLAGEN	
FIGURE	35-36-37
SCHALTPLAN	38-39-40

WIR KÖNNEN DESIGN UND TECHNISCHE ANGABEN OHNE VORHERIGE VERSTÄNDIGUNG ÄNDERN.

1) SICHERHEITSMASSNAHMEN

1.1 ALLGEMEINE VORSICHTSMASSREGELN

- DER GEMÜSESCHNEIDER MUSS VON AUSGEBILDETEM PERSONAL BENUTZT WERDEN, DAS DIE IN DEN BEDIENUNGSANLEITUNGEN ENTHALTENEN ANWENDUNGS- UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN BEHERRSCHT.
- BEI PERSONALABWECHSLUNG FÜR DIE AUSBILDUNG SORGEN.
- AUCH WENN DIE MASCHINE MIT VERSCHIEDENEN SICHERHEITSSYSTEMEN VERSEHEN IST, IST UNBEDINGT ZU VERMEIDEN, DIE HÄNDE DEN SCHNEIDESCHEIBEN ZU NÄHERN.
- VOR BEGINN DER REINIGUNG IST ES WICHTIG, DIE MASCHINE VOM ELEKTRISCHEN VERSORGNUNGSNETZ ABZUTRENNEN.
- IN ZEITABSTÄNDEN DIE BESCHAFFENHEIT DER KABEL UND DER ELEKTRISCHEN TEILE ÜBERPRÜFEN.
- DIE GERÄTE NICHT MIT TIEFGEFRORENEN PRODUKTEN BENUTZEN.
- NIEMALS SELBST REPARATUREN VORNEHMEN, SONDERN SICH AN FACHPERSONAL WENDEN.

1.2 MECHANISCHE SICHERHEITEN

DIE VON UNS HERGESTELLTEN, IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBENEN GEMÜSESCHNEIDER ENTSPRECHEN, WAS DIE SICHERHEITEN BEZÜGLICH GEFAHREN MECHANISCHER NATUR BETRIFFT, DEN EWG-VORSCHRIFTEN 89/336 - 98/37 - 73/23 - **CEN EN 1678** UND IN BEZUG AUF DIE HYGIENISCHEN NORMEN DEN EWG-VORSCHRIFTEN 89/109. UND ROHS 2002/95/EEC AND RAEE 2002/96/EEC.

1.3 ELEKTRISCHE SICHERHEITEN

DIE SICHERHEITEN GEGEN ELEKTRISCHE GEFAHREN WURDEN ENTSPRECHEND DEN CENELEC-VORSCHRIFTEN EN 335-2-64 - EN 55014 - EN 61000-3-2/3-3 EN 55104

ES WURDE EIN SICHERHEITSMIKROSCHALTER ANGEBRACHT, DER DEN MASCHINENBETRIEB IM FALLE DES ÖFFNENS DES DECKELS UNTERBRICHT, UM DEN ZUGRIFF ZU DEN SCHNEIDESCHEIBEN ZU ERMÖGLICHEN SOWIE EIN ANDERER MIKROSCHALTER AUF DER EINFÜLLÖFFNUNG. (fig.1)

IM STEUERUNGSKREIS IN NIEDERSPANNUNG IST EIN RELAIS VORGESEHEN, DAS DAS ABSICHTLICHE WIEDEREINSCHALTEN (WIEDERAUFLADEN) DES GERÄTES BEI ZUFÄLLIGEM STROMAUSFALL BEWIRKT.

AUFGRUND DER PERFEKTEN ISOLIERUNG ALLER ELEKTRISCHEN TEILE UND DER OPTIMALEN WIDERSTANDSKRAFT ALLER VERWENDETEN MATERIALIEN, KÖNNEN DIE VON UNS

HERGESTELLTEN MASCHINEN OHNE BEDENKEN AUCH IN FEUCHTEN UMGEBUNGEN AUFGESTELLT WERDEN UND ARBEITEN.

SIE SIND IN DER TAT REALISIERT, UM DEN REINIGUNGSBEDINGUNGEN EINES MÄSSIGEN WASSERSTRAHLS ZU WIDERSTEHEN ENTSPRECHEND DEN CEI-VORSCHRIFTEN 70-1 FÜR DEN SCHUTZGRAD IP23.

ACHTUNG IN BEZUG AUF DEN PUNKT 1.7.2 "HINWEISE BEZÜGLICH ÜBRIGER GEFAHREN" DER EWG-VORSCHRIFTEN 89/392 UND 91/368, WIRD DARAUF HINGEWIESEN, DASS DIE ANGEWENDETEN SCHUTZE NICHT VOLLKOMMEN DAS SCHNEIDRISIKO BESEITIGEN, OBWOHL DIE MÖGLICHKEIT SOWIE DER SCHADENSUMFANG VERRINGERT WIRD. DIE SCHUTZE UND SICHERHEITEN WURDEN IN STRENGER ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER VORSCHRIFT REALISIERT.

2) TECHNISCHE MERKMALE

DIE GEMÜSESCHNEIDESERIE CHEF WURDE MIT DIESEN MERKMALEN ERSCHAFFEN:

- LAUFENDE ARBEITSMÖGLICHKEIT (MODELL 400) ODER WECHSELNDE (MODELL 200-300).
- SICHERHEIT WÄHREND DER BENUTZUNG, REINIGUNG, WARTUNG.
- HÖCHSTE HYGIENE, GARANTIERT DURCH EINEN SONDERENTWURF UND ERSTELLUNG ALLERTEILE OHNE KANTEN ZUR LEICHTEN REINIGUNG, IN INOX-STAHL UND GESCHÜTZTEN MATERIALIEN
- ALLE SCHEIBEN WURDEN FÜR EINE PERFEKTE SCHNITTPRÄZISION ENTWORFEN UND HERGESTELLT.

2.1 GEWICHTE- UND MASSE-TABELLE

MODELL	MESSUNGEN CM	GEWICHT KG.	LEISTUNG WATT	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	DREHZAHN DER SCHEIBE
CHEF 300 CE MN	57x24x47	18	380	230/1/50	270
CHEF 300 CE TR	57x24x47	18	400	400/3/50	270
CHEF 400 CE MN	57x24x47	17,5	550	230/1/50	270
CHEF 400 CE TR	57x24x47	17,5	600	400/3/50	270

GERÄUSCHPEGEL CHEF 200-300 67 DB CHEF 400 68 DB

ACHTUNG DIE ELEKTRISCHEN MERKMALE JEDES GERÄTES SIND AUF DEM MOTORDATENSCHILD ANGEZEIGT. VOR DER AUFSTELLUNG SIEHE **ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**.

2.2 LIEFERUNGSZUSTAND UND BESEITUNG DER VERPACKUNGEN

ALLE GEMÜSESCHNEIDER SIND IN EINER STARKEN KARTONSCHACHTEL MIT GEFORMTEN INNENRAUM VERPACKT, UM DIE VOLLSTÄNDIGE UNVERSEHRTHEIT DER MASCHINE WÄHREND DES TRANSPORTES ZU GEWÄHRLEISTEN UND WERDEN MIT:

- EWG-ÜBEREINSTIMMUNGS-ERKLÄRUNG
- ANWENDUNGS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN
- OBERER AUSWERFER-SCHEIBE UND UNTERER AUSWERFER-SCHEIBE GELIEFERT.

DIE VERPACKUNGSELEMENTE (KARTON - SCHAUM - VERPACKUNGSBANDEISEN USW.) SIND MIT DEM STÄDTISCHEN FESTMÜLL VERGLEICHBAR UND KÖNNEN OHNE SCHWIERIGKEIT BESEITIGT WERDEN. FALLS DIE MASCHINE IN LÄNDERN AUFGESTELLT WERDEN SOLLTE, IN DENEN BESONDERE VORSCHRIFTEN BESTEHEN, SIND DIE VERPACKUNGEN ENTSPRECHEND DEN GÜLTIGEN VORSCHRIFTEN ZU BESEITIGEN.

DURCH VERWENDUNG DES WEEE-SYMBOLS WEISEN WIR DARAUF HIN, DASS DIESES PRODUKT NICHT ALS NORMALER HAUSHALTSMUELL BEHANDELT WERDEN DARF. SIE TRAGEN ZUM SCHUTZE DER UMWELT BEI, INDEM SIE DIESES PRODUKT KORREKT ENTSORGEN. GENAUERE INFORMATIONEN ZUM RECYCLING DIESES PRODUKTS ERHALTEN SIE VON IHRER STADTVERWALTUNG, VON IHREM MUELLABFUHRUNTERNEHMEN ODER IM LADEN, IN DEM SIE DAS PRODUKT ERWORBEN HABEN.



3) AUFSTELLUNG

3.1 AUFSTELLUNG DER MASCHINE

DER ANSCHLUSS, DIE INBETRIEBNAHME DER GERÄTE MUSS VON BEFÄHIGTEM PERSONAL ERFOLGEN.

ACHTUNG ! DIE ANLAGE UND DER ORT, IN DEM DAS GERÄT AUFGESTELLT WERDEN SOLL, MUSS DEN UNFALLVERHÜTUNGS- UND ELEKTRISCHEN CEI-VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN.

DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR EVENTUELLE DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN AB, WENN DIESE VORSCHRIFTEN NICHT BEACHTET WERDEN SOLLTEN.

DAS GERÄT AUF EINE AUSREICHEND BREITE, GUT NIVELLIERTE, TROCKENE UND STABILE AUFSTELLFLÄCHE, MÖGLICHST WEIT VON WÄRMEQUELLEN UND WASSERHÄHNEN POSITIONIEREN.

3.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

DAS GERÄT IST MIT KABEL ZUM ANSCHLUSS AN EINEN HAUPTSCHALTER, DER MIT EINEM THERMOMAGNET VERSEHEN IST, AUSGESTATTET, DER DEN BEDIENER VOR EVENTUELLEN ZUFÄLLIGEN KONTAKTEN ODER JENE, DIE DURCH BESCHÄDIGUNGEN VERURSACHT WURDEN, SCHÜTZT.

ES IST PFLICHT, EINEN ORDNUNGSGEMÄSSEN ERDANSCHLUSS GEMÄSS DER GÜLTIGEN VORSCHRIFT (CEI 64-8) HERZUSTELLEN.

DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR EVENTUELLE DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN AB, FALLS DIESE VORSCHRIFTEN NICHT BEACHTET WERDEN SOLLTEN.

ALLE GEMÜSESCHNEIDER "CHEF " WURDEN IN ZWEI AUSFÜHRUNGEN HERGESTELLT, IN DER BETRIEBSWEISE V.400/3/50HZ DREIPHASIG ODER V.230/1/50 HZ EINPHASIG. IM FALLE DER NOTWENDIGKEIT DES SPANNUNGSWECHSELS BITTEN WIR SIE, DIE HERSTELLERFIRMA ODER DEN GENEHMIGTEN HÄNDLER ZU RATE ZU ZIEHEN. (Siehe Abb. 3 und Abb. 4)

ACHTUNG

VOR DEM ENDGÜLTIGEN ANSCHLUSS DER MASCHINE AN DAS DREIPHASIGE VERSORGNUNGSNETZ IST ES ERFORDERLICH, DIE DREHRICHTUNG DER SCHEIBE ZU KONTROLLIEREN. (fig.2)

UM DIESES AUSZUFÜHREN, IST DER DECKEL DURCH DREHEN DES SEITLICHEN HANDGRIFFS ZU ÖFFNEN UND DIE SCHNEIDSCHEIBE HERAUSZUNEHMEN, FALLS DIESE EINGESETZT IST.

MIT LEERER MASCHINE ODER LEDIGLICH MIT DEM WEISSEN PLASTIKAUSWERFER ÜBER DER OBEREN EINFÜLLÖFFNUNG (RUNDE ÖFFNUNG), ÜBERPRÜFEN, DASS **DIE DREHRICHTUNG DES ZENTRALSTIFTES ENTGEGEN DEM UHRZEIGERSINN ERFOLGT.** DIES GESCHIEHT DURCH EINEN IMPULS AUF DIE GRÜNE DRUCKTASTE, GEFOLGT VON EINEM ANHALT MIT DEM ROTEN STOP-PILZ (MODELL 400 ODER ROTER TASTE FÜR MODELL 300-200). FALLS DIE DREHRICHTUNG NICHT GENAU SEIN SOLLTE, ZWEI DER DREI VERSORGNUNGSDRÄHTE UMKEHREN (IM STECKER ODER IN DER STECKDOSE).

3.3 SICHERHEITSMASSNAHMEN UND ANWENDERAUSBILDUNG

DAS FACHPERSONAL, WELCHES DIE AUFSTELLUNG UND DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS DURCHFÜHRT, IST GEHALTEN, DEN ANWENDER FÜR DEN RICHTIGEN BETRIEB DER MASCHINE SACHGEMÄSS AUSZUBILDEN. DIESER SOLLTE AUCH ÜBER DIE EVENTUELL EINZUHALTENDEN SICHERHEITSMASSNAHMEN IN KENNTNIS GESETZT WERDEN UND AUSSERDEM SIND IHM DIE VORLIEGENDEN BEDIENUNGSANLEITUNGEN ZU ÜBERLASSEN.

4) ANWENDUNG DES GERÄTES

4.1 BEFEHLE

DIE BEFEHLSTASTEN UND DIE BETRIEBSKONTROLLEUCHTE SIND AUF DER RECHTEN SEITE DES UNTERGESTELLS GRUPPIERT, WENN SICH DIE MASCHINE VOR DEM BEDIENER BEFINDET.
PER CHEF 200-300 (Vedi fig. 5) PER CHEF 400 (Vedi fig. 6)

1. WEISSE BETRIEBS-KONTROLLEUCHTE DER MASCHINE
2. ROTER NOTFALL STOP-PILZ (NUR FÜR MODELL 400)
3. GRÜNE START-DRUCKTASTE
4. ROTE STOP-DRUCKTASTE

4.2 EINSETZEN DER SCHEIBEN IN DAS GERÄT

DEN DECKEL DURCH DREHEN DES HANDGRIFFS, WIE IN ABBILDUNG 7 ANGEZEIGT, ÖFFNEN. IMMER ZUERST DIE KUNSTSTOFF-AUSWERFERSCHEIBE EINSETZEN UND DANN DIE FÜR DAS SCHNEIDEN GEWÄHLTE SCHEIBE; ODER IM FALLE DES WÜRFELSCHNEIDENS, ZUERST DIE AUSWERFERSCHEIBE AUS KUNSTSTOFF, DANN DIE SCHEIBE MIT DEN KLINGENGITTER ZUM WÜRFELSCHNEIDEN, MODELL D E, UND ZULETZT EINE SCHEIBE DER SERIE E FÜR DEN SCHEIBENSCHNITT.

DEN DECKEL SCHLIESSEN UND DEN HANDGRIFF IN DIE ENTGEGENGEGESetzte RICHTUNG DREHEN. (ABB. 8-9)

DURCH DRÜCKEN DER START-DRUCKTASTE RASTEN DIE SCHEIBEN AUTOMATISCH IN DIE KORREKTE POSITION EIN.

4.3 WARENEINFÜGUNG UND SCHNITT

HEBEN SIE BITTE DEN HANDGRIFF AN UND LEGEN SIE DAS SCHNITTGUT IN DIE ÖFFNUNG EIN, WIE IN DER ABBILDUNG 10 DARGESTELLT. DANN DEN HANDGRIFF WIEDER SCHLIESSEN.

MIT DER RECHTEN HAND DIE GRÜNE START-DRUCKTASTE DRÜCKEN UND MIT DER LINKEN DEN HANDGRIFF VORSICHTIG NACH UNTEN FÜHREN BIS DIE WARENVERARBEITUNG BEENDET IST.

ANSCHLIESSEND DEN HANDGRIFF ZUR NEUEN SCHNITTGUTEINFÜGUNG HOCHHEBEN.

NACH DEM SCHLIESSEN DES HANDGRIFFS WIRD DIE MASCHINE AUTOMATISCH ANFANGEN.

DEN VORGANG WIEDERHOLEN, BIS DIE ZU SCHNEIDENDEN PRODUKTE VERARBEITET SIND.

MIT EINER EINZIGEN SCHEIBE KÖNNEN SIE BEIDE ÖFFNUNGEN BENUTZEN.

BEI DER ANWENDUNG VON ZWEI SCHEIBEN, UM WÜRFEL ODER STÄBCHEN ZU ERHALTEN, MÜSSEN SIE DIE ÖFFNUNG ÜBER DEM GITTER BENUTZEN. SIEHE ABBILDUNG 11.

DIE KLEINERE RUNDE ÖFFNUNG BENUTZT MAN ZUM VERTIKALEN SCHNEIDEN VON GEMÜSE, WIE KAROTTEN, ZUCCHINEN USW.

ACHTUNG ! GREIFEN SIE NIE MIT DEN HÄNDEN IN DEN EINFÜLLSCHACHT, DRÜCKEN SIE NUR MIT DEM MITGELIEFERTEN STOPFER DAS GEMÜSE HERUNTER.

4.4 AUSLÖSUNG UND AUSWECHSELN DER SCHEIBEN

DREHEN SIE BITTE DEN GERÄNDELTEN HANDGRIFF UND HEBEN SIE DEN DECKEL HOCH. (ABB. 7)

DIE SCHEIBE ENTGEGEN DEM UHRZEIGERSINN DREHEN UND DIE SCHNEIDENDEN TEILE MIT GEEIGNETEM MATERIAL (GUMMI-GEWEBE USW.) ABDECKEN. DANN DIE SCHEIBE DURCH DRÜCKEN MIT DER HAND UNTER DERSELBEN HOCHHEBEN.

ENTNEHMEN SIE DIE WÜRFELGITTERSCHEIBE ODER DIE STÄBCHENSCHHEIBE UND DIE KUNSTSTOFFSCHEIBE DURCH EINFACHES HOCHHEBEN. (ABB. 12-13)

5) REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 ALLGEMEINES UND PRODUKTE FÜR DIE REINIGUNG ZU VERWENDEN

VOR JEDER WARTUNG ODER REINIGUNG SICH VERGEWISSEN, DASS DER HAUPTSCHALTER AUSGESCHALTET IST.

EINE TÄGLICHE SORGFÄLTIGE REINIGUNG DES GERÄTES UND DER SCHEIBEN IST ZUM EINWANDFREIEN BETRIEB ERFORDERLICH UND HÄLT DIE MASCHINE FÜR LANGE ZEIT BETRIEBSFÄHIG.

DIE SCHEIBEN, DIE WÜRFELGRILL UND DER KUNSTSTOFFAUSWERFER KÖNNEN AUS DER MASCHINE HERAUSGENOMMEN WERDEN UND UNTER EINEM WARMEN WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN.

DAS GESAMTE MASCHINENINNERE, INSBESONDERE DORT, WO DIE SCHEIBEN AUFLIEGEN, MUSS MIT EINEM IN WARMEN WASSER GUT AUSGEDRÜCKTEN TUCH ODER SCHWAMM GEREINIGT WERDEN, UM ZU VERMEIDEN, DASS DIE TROCKNENDEN NAHRUNGSMITTELRÜCKSTÄNDE DIE POSITION DER ZUM SCHNEIDEN ERFORDERLICHEN SCHEIBEN VERÄNDERT.

DURCH ÖFFNEN DES DECKELS UND AUSSCHRAUBEN DER ZWEI STIFTE, WIE IN ABB. 14 DARGESTELLT, KANN DER DECKEL ENTNOMMEN WERDEN UND UNTER EINEM WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN.

ROSTFREIER STAHL WIRD DESHALB SO GENANNT, DA ER NICHT DER AGGRESIVEN EINWIRKUNG DES SAUERSTOFFES DER LUFT UNTERLIEGT. ES GIBT JEDOCH SUBSTANZEN, DIE NICHT WIEDERBEHEBBARE SCHÄDEN HERVORRUFEN KÖNNEN.

ALLE UNSERE GERÄTE WURDEN UNTER VERWENDUNG VON INOX-STAHL AISI 304 (18/10) HERGESTELLT.

DER VOLLSTÄNDIGE DECKEL UND DIE ZENTRALTEILE DER MASCHINE BESTEHEN AUS MIT BEHANDELTEN ALUMINIUM - SPEZIFISCH FÜR NAHRUNGSMITTEL. ZUM REINIGEN DER OBERFLÄCHEN KÖNNEN WASSER UND SEIFE, ALKOHOL ODER HANDELSÜBLICHE SPÜLMITTEL BENUTZT WERDEN, VORAUSGESETZT, DASS SIE KEINE SCHEUERMITTEL ODER SUBSTANZEN AUF CHLORBASIS (BLEICHLAUGE-SALZSÄURE) ENTHALTEN DÜRFEN. ES MÜSSEN GEEIGNTE PRODUKTE VERWENDET WERDEN.

NIEMALS SCHEUERMITTEL ODER -SCHWÄMME BENUTZEN, DA SIE KRATZER HINTERLASSEN UND DIE AUFGETRAGENE SCHUTTSCHICHT ANGREIFEN KÖNNTEN.

ES IST VON GROSSER BEDEUTUNG, DASS DIE ANGEWENDETEN PRODUKTE DIE HÖCHSTE HYGIENE UND DIE ABSOLUTE NICHT-TOXIZITÄT GARANTIEREN KÖNNEN.

5.2 VERHALTEN IM STÖRUNGSFALL

ES KANN VORKOMMEN, DASS DIE WEISSE KONTROLLEUCHE AUF DER STEUERKONSOLE AUFLEUCHTET UND DIE MASCHINE NICHT ANLÄUFT; IN DIESEM FALLE ÜBERPRÜFEN, DASS DER HANDGRIFF UND DER DECKEL GUT GESCHLOSSEN SIND, DAMIT MAN DIE MIKROSCHALTER BETÄTIGEN KANN. DIE SICHERHEITS-MIKROSCHALTER VERHINDERN, DASS DIE MASCHINE SICH EINSCHALTET, WENN ALLE SICHERHEITEN NICHT AKTIVIERT SIND.

WENN DIE STÖRUNG BESTEHEN BLEIBT, SCHALTEN SIE BITTE SOFORT DEN WANDHAUPTSCHALTER AUS UND BENACHRICHTIGEN SIE DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST ODER DAS FACHPERSONAL. VERMEIDEN SIE DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN UND VERSUCHEN SIE NICHT, ES WIEDER IN BETRIEB ZU SETZEN.

5.3 LÄNGERE UNTERBRECHUNG DER MASCHINENBENUTZUNG

SOLL DAS GERÄT INAKTIV BLEIBEN, MUSS DER WANDHAUPTSCHALTER AUSGESCHALTET UND EINE VOLLSTÄNDIGE REINIGUNG DER GESAMTEN MASCHINE UND DER VERSCHIEDENEN ZUBEHÖRE Vorgenommen werden. ES IST RATSAM, ALLE MASCHINENTEILE MIT VASELINEÖL ODER MIT GLEICHWERTIGEN, AUF DEM MARKT VORHANDENEN PRODUKTEN ZU SCHÜTZEN. DIESE PRODUKTE, AUSSER DASS SIE DEM STAHL GLANZ VERLEIHEN, VERHINDERN DAS EINDRINGEN VON FEUCHTIGKEIT UND SCHMUTZ, WELCHE AUCH EINE KORROSIONSURSACHE DARSTELLEN. DIESE PRODUKTE, DIE HAUPTSÄCHLICH AUS ÖLHALTIGEN UND REINIGENDEN SUBSTANZGEMISCHEN BESTEHEN, GIBT ES HEUTE AUCH IN LEICHT UND BEQUEM ANZUWENDENDEN SPRÜHDOSEN. ES IST AUSSERDEM RATSAM, DIE MASCHINE MIT EINEM NYLONTUCH ODER ANDEREM MATERIAL VOR STAUB ZU SCHÜTZEN.

6) ZUBEHÖRE AUF ANFRAGE

DIE GEMÜSESCHNEIDER "CHEF" IN DEN VERSCHIEDENEN AUSFÜHRUNGEN KÖNNEN MIT VERSCHIEDENEN SCHEIBEN FÜR JEDLICHE GEMÜSE- ODER FRÜCHTEARTEN, DIE EINE GEWISSE FESTIGKEIT HABEN (ÄPFEL, BIRNEN, BANANEN USW.) FÜR VIELE VERSCHIEDENE SCHNITTARTEN UND GRÖSSEN VERWENDET WERDEN.

6.1 SCHEIBEN FÜR CHEF SERIE "D" FÜR WÜRFELSCHNITT

DIE WÜRFEL WERDEN DURCH BENUTZUNG EINER KLINGENSCHEIBE DER SERIE "E" UND EINER GITTERSCHEIBE DER SERIE "D" ERHALTEN.

DIE KLINGENSCHEI BEN DER SERIE "E" STEHEN IN **8 mm - 10 mm - 12 mm - 20mm** ZUR VERFÜGUNG. DIE SO ERHALTENE SCHNITTE WIRD AUF DIE GITTERSCHEI BE GEDRÜCKT UND SOMIT DER WÜRFEL GEFORMT. DIE MASSE DES GITTERS SIND DIE FOLGENDEN: **mm 8x8 – 10x10 – 12x12 – 16x16 – 20x20.**

BEI ANWENDUNG DER SERIE "EO"

6.2 SCHEIBEN FÜR CHEF SERIE "B" FÜR STÄBCHENSCHNITT

DIE STÄBCHEN WERDEN DURCH DIE ANWENDUNG EINER KLINGENSCHEI BE DER SERIE "E" UND EINER GITTERSCHEI BE DER SERIE "B" ERHALTEN.

DIE KLINGENSCHEI BEN DER SERIE "E" STEHEN IN **8 mm - 10 mm - 12 mm - 20 mm** ZUR VERFÜGUNG.

DIE SO ERHALTENE SCHNITTE WIRD AUF DIE GITTERSCHEI BE GEPRESST UND SOMIT DAS STÄBCHEN GEFORMT. DIE GRÖSSEN DES GITTERS SIND DIE FOLGENDEN: **mm 6 - 8 - 10.**

BEI ANWENDUNG DER SERIE "EO" MIT DEN WELLENKLINGEN ERHÄLT MAN STÄBCHEN MIT BEIDERSEITIGEM WELLENSCHNITT.

6.3 SCHEIBEN FÜR CHEF SERIE "E" FÜR SCHEIBENSCHNITT

DIE LINIE DER SCHEIBEN DES TYP S "E" FÜR SCHEIBENSCHNITT (3-2-1 KLINGE) WIRD IN DEN FOLGENDEN GRÖSSEN, IN MILLIMETERN ANGE GEBEN, HERGESTELLT: **E1-E2-E3-E4-E6-E8-E10-E14.**

DIE LINIE DES TYP S "E SICHELKLINGE" WIRD IN DEN FOLGENDEN GRÖSSEN, IN MILLIMETER ANGE GEBEN, HERGESTELLT: **E1S-E2S-E5.** SPEZIELL FÜR ZERBRECHLICHE UND WEICHE PRODUKTE.

DIE LINIE DES TYP S "EO" SCHEIBENSCHNITT IN WELLENFORM WIRD IN DEN FOLGENDEN GRÖSSEN, IN MILLIMETERN ANGE GEBEN, HERGESTELLT:

E3o-E4o-E6o-E8o-E10o-E14o.

6.4 SCHEIBEN FÜR CHEF SERIE "H" FÜR STREICHHOLZSCHNITT

DIE LINIE DER SCHEIBEN DES TYP S "H" FÜR STREICHHOLZSCHNITT WIRD IN DEN FOLGENDEN GRÖSSEN, IN MILLIMETERN ANGE GEBEN, HERGESTELLT:

H2,5-H4-H6-H8-H10.

6.5 SCHEIBEN FÜR CHEF SERIE "Z" ZUM AUSFASERN UND "V" REIBSCHEIBE

DIE LINIE "Z-V" IST EINE SPEZIALSERIE ZUM AUSFASERN VON GEMÜSEN, SIE WIRD IN DEN FOLGENDEN GRÖSSEN, IN MILLIMETERN ANGE GEBEN, HERGESTELLT: **Z2-Z3-Z4-Z7** UND DIE SCHEIBE **V** ZUM REIBEN VON BRO T, PARMESANKÄSE, SCHOKOLADE, MANDELN USW.

INDICE

	PAG.
1. INFORMACIONES SOBRE LAS SEGURIDADES	
1.1 PRECAUCIONES GENERALES	29
1.2 SEGURIDADES MECÁNICAS	29
1.3 SEGURIDADES ELÉCTRICAS	29
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
2.1 TABLA PESOS Y MEDIDAS – RUIDO	30
2.2 ESTADO DE SUMINISTRO Y ELIMINACIÓN EMBALAJES	30
3. INSTALACIÓN	
3.1 EMPLAZAMIENTO DE LA MÁQUINA	30
3.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA	31
3.3 MEDIDAS DE SEGURIDAD Y CAPACITACIÓN USUARIO	31
4. USO DEL APARATO	
4.1 COMANDOS	31
4.2 COLOCACIÓN DISCOS EN EL APARATO	31
4.3 INTRODUCCIÓN PRODUCTO Y CORTE	32
4.4 DESENGANCHE Y SUSTITUCIÓN DE LOS DISCOS	32
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	
5.1 GENERALIDAD Y PRODUCTOS A UTILIZAR PARA LA LIMPIEZA	32
5.2 COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA	33
5.3 PROLONGADA INACTIVIDAD DE LA MÁQUINA	33
6. ACCESORIOS A LA DEMANDA	
6.1 DISCOS SERIE “D” CORTAR A CUBITOS	33
6.2 DISCOS SERIE “B” PARA BARRITA	33
6.3 DISCOS SERIE “E” PARA RODAJAS	33
6.4 DISCOS SERIE “H” PARA BARRITA FINA	34
6.5 DISCOS SERIE “Z” - “V” CORTE EN TIRITAS FINAS-RALLADO	34
ANEXOS	
FIGURE	35-36-37
ESQUEMA ELÉCTRICO	38-39-40

CARACTERÍSTICAS Y FOTOGRAFÍAS DEBERÁN ANTENDERSE A NIVEL INFORMATIVO, SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR SIN PREVIO AVISO LAS MODIFICACIONES QUE CREA NECESARIAS.

1) INFORMACIONES SOBRE LAS SEGURIDADES

1.1 PRECAUCIONES GENERALES

- EL CORTAVERDURAS DEBE SER EMPLEADO POR PERSONAL CAPACITADO QUE DEBE CONOCER LAS NORMAS PARA EL USO Y DE SEGURIDAD PRESENTADAS EN EL MANUAL.
- EN CASO DE CAMBIO DEL PERSONAL, PROCEDER A SU CAPACITACIÓN
- AUNQUE LA MÁQUINA LLEVA VARIOS SISTEMAS DE SEGURIDAD ES NECESARIO EVITAR ACERCAR LAS MANOS A LOS DISCOS CORTADORES
- ANTES DE ACOMETER LA LIMPIEZA ES PRECISO DESCONECTAR LA MÁQUINA DE LA RED DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.
- COMPROBAR PERIÓDICAMENTE EL ESTADO DE LOS CABLES Y DE LAS PARTES ELÉCTRICAS
- NO EMPLEAR LOS APARATOS CON PRODUCTOS CONGELADOS
- NO EFECTUAR PERSONALMENTE REPARACIONES SI NO DIRIGIRSE A PERSONAL ESPECIALISTA.

1.2 SEGURIDADES MECÁNICAS

LOS CORTAVERDURAS QUE FABRICAMOS, DESCRITOS EN ESTE MANUAL, CUMPLEN, EN CUANTO A LAS SEGURIDADES CONTRA LOS RIESGOS DE TIPO MECÁNICO, LAS DIRECTIVAS CEE 89/336 - 98/37 - 73/23 - CEN EN 1678, EN CUANTO A LA CONFORMIDAD HIGIÉNICA CUMPLEN LA DIRECTIVA CEE 89/109. ROHS 2002/95/EEC - RAEE 2002/96/EEC.

1.3 SEGURIDADES ELÉCTRICAS

LAS SEGURIDADES CONTRA LOS RIESGOS ELÉCTRICOS ESTÁN REALIZADAS SEGÚN LAS NORMAS CENELEC EN 335-2-64 - EN 55014 - EN 61000-3-2/3-3 EN 55104

SE HA APLICADO UN MICROINTERRUPTOR DE SEGURIDAD QUE CORTA EL FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA EN CASO DE APERTURA DE LA TAPA PARA PERMITIR EL ACCESO A LOS DISCOS DE CORTE Y OTRO MICROINTERRUPTOR MÁS EN LA BOCA DE ENTRADA DEL MATERIAL. (fig.1)

EN EL CIRCUITO DE COMANDO A BAJA TENSIÓN HAY PREVISTO UN RELÉ QUE REQUIERE LA OPERACIÓN VOLUNTARIA DE REARRANQUE (REARME) DEL APARATO EN CASO DE FALTA ACCIDENTAL DE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

DADO EL PERFECTO AISLAMIENTO DE TODAS LAS PARTES ELÉCTRICAS Y LA EXCELENTE RESISTENCIA DEL TRATAMIENTO PROTECTOR DE TODOS LOS MATERIALES EMPLEADOS, LAS MÁQUINAS QUE FABRICAMOS SE PUEDEN INSTALAR Y UTILIZAR TRANQUILAMENTE EN ENTORNOS HÚMEDOS.

EN EFECTO HAN SIDO FABRICADAS PARA RESISTIR A LAS CONDICIONES DE LAVADO CREADAS POR UNA MODESTA LLUVIA DE AGUA, TAL Y COMO PRESCRITO POR LAS NORMAS CEI 70-1 PARA EL GRADO DE PROTECCIÓN IP23

ATENCIÓN CONFORMEMENTE AL PUNTO 1.7.2 "ADVERTENCIAS ACERCA DE LOS RIESGOS RESIDUOS" DE LAS DIRECTIVAS CEE 89/392 Y 91/368, SE DESTACA QUE LAS PROTECCIONES APLICADAS NO ELIMINAN TOTALMENTE EL RIESGO DE CORTE, SI BIEN REDUZCAN TANTO LAS POSIBILIDADES COMO LA ENTIDAD DE LOS DAÑOS. LAS PROTECCIONES Y LAS SEGURIDADES ESTÁN REALIZADAS CONFORME A LAS NORMAS.

2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

LA SERIE CORTAVERDURAS CHEF HA SIDO DISEÑADA CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

- POSIBILIDAD DE TRABAJAR EN CONTINUO (MOD 400) O BIEN DE MANERA DISCONTINUA (MOD 200-300).
- SEGURIDAD EN EL USO, LIMPIEZA, MANTENIMIENTO.
- MÁXIMA HIGIENE GARANTIZADA POR EL DISEÑO Y LA REALIZACIÓN ESPECIAL DE TODAS LAS PIEZAS, SIN CANTOS, A FIN DE FACILITAR LA LIMPIEZA, EN ACERO INOXIDABLE Y MATERIALES APTOS PARA EL CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.
- TODOS LOS DISCOS ESTÁN FABRICADOS Y DISEÑADOS PARA BRINDAR UNA PERFECTA PRECISIÓN DE CORTE.

2.1 TABLA DE PESOS Y MEDIDAS

MODELO	MEDIDAS CM.	PESO KG	POTENCIA WATT.	CONEXIÓN ELÉCTRICA	REV. DISCO
CHEF 300 CE MN	57x24x47	18	380	230/1/50	270
CHEF 300 CE TR	57x24x47	18	400	400/3/50	270
CHEF 400 CE MN	57x24x47	17,5	550	230/1/50	270
CHEF 400 CE TR	57x24x47	17,5	600	400/3/50	270

RUIDO CHEF 200-300 N. 67 DB CHEF 400 N. 68 DB

ATENCIÓN LAS CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS DE CADA APARATO VIENEN INDICADAS EN LA PLACA DE DATOS DEL MOTOR – ANTES DE PROCEDER CON LA INSTALACIÓN VER **CONEXIÓN ELÉCTRICA**.

2.2 ESTADO DE SUMINISTRO Y ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

TODOS LOS CORTAVERDURAS VIENEN EMBALADOS EN UNA ROBUSTA CAJA DE CARTÓN CON EL INTERIOR PERFILADO PARA GARANTIZAR LA PERFECTA INTEGRIDAD DE LA MÁQUINA DURANTE EL TRANSPORTE Y SON SUMINISTRADOS CON:

- DECLARACIÓN CONFORMIDAD CEE
- INSTRUCCIONES PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO
- DISCO EXPULSOR ALTO Y DISCO EXPULSOR BAJO.

LES ELEMENTS D'EMBALLAGE (CARTON-MOUSSE-BANDE-ETC) SONT DES PRODUITS ASSIMILABLES AUX ORDURES SOLIDES POUVANT ETRE ENLEVEES AISEMENT.

AU CAS OU LA MACHINE EST INSTALLEE DANS DES PAYS AYANT DES REGLES SPECIALES, L'EMBALLAGE SERA ENLEVE SUIVANT LES REGLES EN VIGUEUR. L'UTILISATION DU SYMBOLE WEEE INDIQUE QUE CE PRODUIT NE PEUT PAS ETRE TRAITE COMME DECHET DOMESTIQUE. ASSUREZ VOUS DE VOUS DEBARASSER DE CE PRODUIT SELON LES LOIS EN VIGUEUR. VOUS AIDEREZ AINSI A PROTEGER L'ENVIRONNEMENT. POUR PLUS D'INFORMATIONS DETAILLEES SUR LE RECYCLAGE DE CE PRODUIT, VEUILLEZ CONTACTER LES AUTORITES LOCALES, LE FOURNISSEUR DE SERVICE DE MISE AU REBUT DE DECHETS DOMESTIQUES OU LE MAGASIN OU VOUS AVEZ ACHETE LE PRODUIT.



3) INSTALACIÓN

3.1 EMPLAZAMIENTO DE LA MÁQUINA

LA CONEXIÓN Y LA PUESTA EN SERVICIO DE LOS APARATOS DEBEN SER EFECTUADAS POR PERSONAL CUALIFICADO.

¡ATENCIÓN! LA INSTALACIÓN Y EL SITIO DONDE DEBE SER EMPLAZADO EL APARATO DEBEN CUMPLIR LAS NORMAS DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y LAS NORMAS VIGENTES EN TEMA DE INSTALACIONES.

LA EMPRESA CONSTRUCTORA DECLINA TODA RESPONSABILIDAD DE CARA A EVENTUALES DAÑOS DIRECTOS O INDIRECTOS EN CASO DE QUE NO SE CUMPLAN DICHAS NORMAS.

COLOCAR EL APARATO SOBRE UNA SUPERFICIE DE APOYO AMPLIA, BIEN A NIVEL, SECA Y ESTABLE, A SER POSIBLE LEJOS DE FUENTES DE CALOR Y DE GRIFOS DEL AGUA.

3.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA

EL APARATO DISPONE DE CABLE ELÉCTRICO A CONECTAR CON UN INTERRUPTOR GENERAL PROVISTO DE PROTECCIÓN MAGNETOTÉRMICA CAPAZ DE PROTEGER AL OPERADOR CONTRA EVENTUALES CONTACTOS ACCIDENTALES O DEBIDOS A MANUMISIÓN.

ES OBLIGATORIO REALIZAR UNA BUENA CONEXIÓN DE TIERRA SEGÚN LAS NORMAS VIGENTES (NORMAS CEI 64-8). LA CONEXIÓN CON LA INSTALACIÓN FIJA DEBE SER REALIZADA EMPLEANDO UNA TOMA CON GRADO DE PROTECCIÓN (MÍN. IP 43) Y CAPACIDAD DE CORRIENTE ADECUADA.

LA EMPRESA CONSTRUCTORA DECLINA TODA RESPONSABILIDAD DE CARA A EVENTUALES DAÑOS DIRECTOS O INDIRECTOS EN CASO DE QUE NO SE CUMPLAN DICHAS NORMAS.

TODOS LOS CORTAVERDURAS CHEF ESTÁN FABRICADOS EN DOS MODELOS, CON FUNCIONAMIENTO TRIFÁSICO V.400/3/50HZ O BIEN MONOFÁSICO V.230/1/50 HZ. SI SE PRECISARA CAMBIO DE TENSIÓN LES ROGAMOS QUE SE SIRVAN CONTACTAR CON LA CASA CONSTRUCTORA O CON EL REVENDEDOR AUTORIZADO. (ver fig. 3 y fig. 4)

ATENCIÓN

ANTES DE CONECTAR DEFINITIVAMENTE LA MÁQUINA CON LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN TRIFÁSICA, ES PRECISO COMPROBAR EL SENTIDO DE GIRO DEL DISCO. (fig.2)

PARA ELLO ES PRECISO ABRIR LA TAPA, GIRANDO LA MANIJA LATERAL Y QUITAR EL DISCO CORTADOR SI ESTÁ APLICADO.

CON LA MÁQUINA EN VACÍO O SÓLO CON EL EXPULSOR EN PLÁSTICO DE COLOR BLANCO, POR LA EMBOCADURA SUPERIOR (BOCA REDONDA), COMPROBAR QUE **EL SENTIDO DE GIRO DEL PERNO CENTRAL SEA ANTIHORARIO** APRETANDO EL PULSADOR VERDE Y ENSEGUIDA DESPUÉS EL PULSADOR DE HONGO ROJO PARADA DE EMERGENCIA (MOD 400 O BIEN EL BOTÓN ROJO EN EL MOD 300-200). SI EL SENTIDO DE GIRO NO ES CORRECTO, INVERTIR (EN LA CLAVIJA O EN LA TOMA) DOS DE LOS TRES HILOS DE ALIMENTACIÓN.

3.3 MEDIDAS DE SEGURIDAD Y CAPACITACIÓN DEL USUARIO

EL PERSONAL ESPECIALISTA QUE REALIZA LA INSTALACIÓN Y EL CONEXIONADO ELÉCTRICO, DEBE ADIESTRAR DE MANERA ADECUADA AL USUARIO PARA EL FUNCIONAMIENTO CORRECTO DE LA MÁQUINA. DICHO PERSONAL DEBERÁ ASÍ MISMO CONOCER LAS EVENTUALES MEDIDAS DE SEGURIDAD A CUMPLIR Y DEBERÁ TAMBIÉN LEER ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

4) USO DEL APARATO

4.1 COMANDOS

LOS COMANDOS Y EL PILOTO DE FUNCIONAMIENTO ESTÁN AGRUPADOS EN LA PARTE DERECHA DE LA BANCADA, PONIENDO LA MÁQUINA ENFRETE DEL OPERADOR.

PER CHEF 300 (Vedi fig. 5) PER CHEF 400 (Vedi fig. 6)

1. PILOTO LUZ BLANCA FUNCIONAMIENTO MÁQUINA
2. HONGO ROJO PARADA EMERGENCIA.(SÓLO EN EL MODELO 400)
3. BOTÓN VERDE MARCHA
4. BOTÓN ROJO PARADA

4.2 COLOCACIÓN DE LOS DISCOS EN EL APARATO

GIRANDO EL POMO TAL Y COMO MOSTRADO EN LA FIGURA N.7, ABRIR LA TAPA.

COLOCAR SIEMPRE PRIMERO EL DISCO EXPULSOR EN PLÁSTICO Y SEGUIDAMENTE EL DISCO ELEGIDO SEGÚN EL CORTE A EFECTUAR; O BIEN, EN CASO DE CORTE EN CUBITOS, COLOCAR PRIMERO EL DISCO EXPULSOR EN PLÁSTICO, SEGUIDAMENTE EL DISCO CON LA REJILLA DE HOJAS PARA CUBITOS, MOD. D, Y POR ÚLTIMO UN DISCO DE LA SERIE E PARA CORTAR EN RODAJAS (FIG. 8-9)

CERRAR LA TAPA Y GIRAR EN SENTIDO OPUESTO EL POMO.

PULSANDO EL BOTÓN DE ARRANQUE, LOS DISCOS SE ENGANCHAN AUTOMÁTICAMENTE EN POSICIÓN CORRECTA.

¡ATENCIÓN! MANEJAR CON CUIDADO LOS DISCOS Y LOS CUCHILLOS DURANTE LA INTRODUCCIÓN Y LA LIMPIEZA. ¡¡¡HAY PELIGRO DE CORTE!!!

4.3 INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO Y CORTE

LEVANTAR LA MANIJA E INTRODUCIR EL MATERIAL EN LA BOCA, TAL Y COMO MOSTRADO EN LA FIGURA N. 10 CERRAR LA MANIJA.

CON LA MANO DERECHA PULSAR EL BOTÓN VERDE DE MARCHA Y CON LA MANO IZQUIERDA ACOMPAÑAR DESPACIO LA MANIJA HACIA ABAJO HASTA AGOTAR EL PRODUCTO.

LEVANTAR SEGUIDAMENTE LA MANIJA PARA INTRODUCIR NUEVO PRODUCTO.

CERRANDO LA MANIJA, LA MÁQUINA ARRANCA AUTOMÁTICAMENTE.

REPETIR LAS OPERACIONES HASTA AGOTAR EL PRODUCTO A CORTAR.

ES POSIBLE EMPLEAR AMBAS BOCAS.

UTILIZANDO DOS DISCOS PARA CONSEGUIR CUBITOS O BARRITAS, ES PRECISO UTILIZAR LA BOCA DE ENTRADA COLOCADA ENCIMA DE LA REJILLA.

LA BOCA REDONDA MÁS PEQUEÑA SIRVE PARA CORTAR EN VERTICAL VERDURAS COMO ZANAHORIAS, CALABACINES, ETC. FIG 11

¡ATENCIÓN! NO UTILIZAR NUNCA LAS MANOS, APRETAR LAS VERDURAS EXCLUSIVAMENTE CON EL BARROTE INCLUIDO EN EL SUMINISTRO

4.4 DESENGANCHE Y SUSTITUCIÓN DE LOS DISCOS

GIRAR LA MANIJA ACORDONADA Y SUBIR LA TAPA. (fig.7)

GIRAR EL DISCO EN SENTIDO ANTIHORARIO, TAPANDO LA PARTE AFILADA CON MATERIAL ADECUADO (GOMA-TEJIDO, ETC.) Y LEVANTARLO HACIENDO PRESIÓN CON LA MANO POR DEBAJO DEL DISCO.

REMOVER EL DISCO DE REJILLA PARA CUBITOS O BIEN EL DISCO PARA BARRITAS Y EL DISCO EN PLÁSTICO, SIMPLEMENTE LEVANTÁNDOLOS.(fig.12-13)

5) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 GENERALIDAD Y PRODUCTOS A EMPLEAR PARA LA LIMPIEZA

ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO O LIMPIEZA, COMPROBAR QUE EL INTERRUPTOR GENERAL ESTÉ APAGADO.

SE PRECISA UNA ESMERADA LIMPIEZA DIARIA DEL APARATO Y DE LOS DISCOS PARA CONTAR CON UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO Y PARA MANTENER ÍNTEGRA LA MÁQUINA CON EL PASAR DEL TIEMPO.

LOS DISCOS, LA REJILLA Y EL EXPULSOR DE PLÁSTICO SE PUEDEN QUITAR DE LA MÁQUINA Y LAVAR BAJO UN CHORRO DE AGUA CALIENTE.

TODO EL INTERIOR DE LA MÁQUINA, SOBRE TODO DONDE SE APOYAN LOS DISCOS, SE DEBE LIMPIAR CON UN PAÑO O UNA ESPONJA MOJADOS EN AGUA CALIENTE Y BIEN ESCURRIDOS, A FIN DE EVITAR QUE LOS RESIDUOS DE ALIMENTOS, SECÁNDOSE, ALTEREN LA POSICIÓN DE LOS DISCOS PRECISADOS PARA EL CORTE.

ABRIENDO LA TAPA Y DESENROSCANDO LOS N.2 PERNOS, COMO MOSTRADO EN LA FIG. 14, ES POSIBLE QUITAR LA PROPIA TAPA Y LAVARLA BAJO UN CHORRO DE AGUA.

EL ACERO INOXIDABLE SE LLAMA ASÍ PORQUE NO SUFRE LA ACCIÓN AGRESIVA DEL OXÍGENO DEL AIRE. PERO HAY SUSTANCIAS QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS IRREPARABLES. (CORROSIÓN DEL METAL, MANCHAS, ETC.)

TODOS NUESTROS APARATOS ESTÁN FABRICADOS EMPLEANDO ACERO INOXIDABLE AISI 304 (18/10).

TODA LA TAPA Y LA PARTE CENTRAL DE LA MÁQUINA SON EN ALUMINIO, TRATADO ESPECÍFICAMENTE PARA EL CONTACTO CON ALIMENTOS.

PARA LIMPIAR LAS SUPERFICIES SE PUEDE USAR AGUA Y JABÓN, ALCOHOL, O BIEN DETERGENTES COMUNES SIEMPRE QUE NO CONTENGAN ABRASIVOS NI SUSTANCIAS A BASE DE CLORO - SODA (LEJÍA-ÁCIDO MURIÁTICO). ES PRECISO UTILIZAR PRODUCTOS ADECUADOS.

NO UTILIZAR NUNCA PRODUCTOS O ESPONJAS ABRASIVAS YA QUE PUEDEN RAYAR O PERJUDICAR LA CAPA PROTECTORA APLICADA.

ES SUMAMENTE IMPORTANTE QUE LOS PRODUCTOS EMPLEADOS GARANTICEN LA MÁXIMA HIGIENE Y QUE NO SEAN EN LO MÁS ABSOLUTO TÓXICOS.

No poner las piezas en lavavajillas ya que se estropean

5.2 COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍAS.

PUEDE PASAR QUE EL PILOTO BLANCO EN EL PANEL DE COMANDO SE ENCIENDA Y LA MÁQUINA NO ARRANQUE; EN TAL CASO ES PRECISO COMPROBAR QUE LA MANIJA Y LA TAPA ESTÉN BIEN CERRADAS PARA QUE SE PUEDAN ACCIONAR LOS MICROINTERRUPTORES. LOS MICROINTERRUPTORES DE SEGURIDAD IMPIDEN QUE LA MÁQUINA ARRANQUE SI NO ESTÁN ACTIVAS TODAS LAS SEGURIDADES. SI LA AVERÍA PERSISTE, APAGAR ENSEGUIDA EL INTERRUPTOR GENERAL DE PARED Y AVISAR AL SERVICIO TÉCNICO, O BIEN AL PERSONAL ESPECIALISTA. NO EFECTUAR OPERACIONES EN LA MÁQUINA NI INTENTAR PONERLA EN MARCHA.

5.3 INTERRUPCIÓN PROLONGADA DEL USO DE LA MÁQUINA.

SI EL APARATO VA A QUEDAR INACTIVO POR MUCHO TIEMPO ES PRECISO APAGAR EL INTERRUPTOR GENERAL DE PARED Y EFECTUAR UNA LIMPIEZA COMPLETA DE TODA LA MÁQUINA Y DE LOS VARIOS ACCESORIOS. SE ACONSEJA PROTEGER TODAS LAS PARTES DE LA MÁQUINA CON ACEITE DE VASELINA O CON PRODUCTOS ADECUADOS A LA VENTA. ESTOS PRODUCTOS, ADEMÁS DE HACER BRILLAR EL ACERO, EVITAN QUE PENETREN HUMEDAD Y SUCIEDAD, CAUSAS TAMBIÉN ELLAS DE CORROSIÓN. ESTOS PRODUCTOS, COMPUESTOS PRINCIPALMENTE POR MEZCLAS DE SUSTANCIAS OLEOSAS Y DETERGENTES, ESTÁN DISPONIBLES ACTUALMENTE TAMBIÉN EN AEROSOL, FÁCILES Y CÓMODOS DE APLICAR. SE ACONSEJA PROTEGER LA MÁQUINA TAMBIÉN CONTRA EL POLVO, TAPÁNDOLA CON UNA TELA NYLON O DE OTRO MATERIAL.

6) ACCESORIOS A LA DEMANDA

LOS CORTAVERDURAS CHEF, EN LOS DISTINTOS MODELOS, SE PUEDEN EMPLEAR CON DISTINTOS DISCOS UTILIZANDO TODA CLASE DE VERDURA O FRUTA QUE TENGA UN CIERTO CUERPO (MANZANAS, PERAS, PLÁTANOS, ETC.) A FIN DE CONSEGUIR CORTES DISTINTOS Y DE VARIAS MEDIDAS.

6.1 DISCOS PARA CHEF SERIE “D” PARA CORTAR A CUBITOS

EL CUBITO SE CONSIGUE EMPLEANDO UN DISCO DE CORTE DE LA SERIE “E” Y CON UN DISCO DE REJILLA SERIE “D”

LOS DISCOS DE CORTE DE LA SERIE “E” PUEDEN SER DE **8mm - 10mm - 12mm - 20mm.**

LA REBANADA SACADA DE ESTA MANERA ES PRENSADA EN EL DISCO REJILLA A FIN DE CONSEGUIR EL CUBITO. LAS MEDIDAS DE LA REJILLA SON LAS SIGUIENTES: **mm 8x8 - 10x10 - 12x12- 16x16 - 20x20.**

UTILIZANDO LA SERIE “EO”, CON LAS HOJAS ONDULADAS, SE CONSIGUEN CUBITOS CON CORTE EN ONDA POR LOS DOS LADOS.

6.2 DISCOS PARA CHEF SERIE “B” PARA BARRITA

LA BARRITA SE CONSIGUE EMPLEANDO UN DISCO DE CORTE DE LA SERIE “E” Y CON UN DISCO REJILLA SERIE “B”

LOS DISCOS DE CORTE DE LA SERIE “E” PUEDEN SER DE **8mm - 10mm – 12mm - 20mm.**

LA REBANADA SACADA DE ESTA MANERA ES PRENSADA SOBRE EL DISCO REJILLA A FIN DE CONSEGUIR LA BARRITA. LAS MEDIDAS DE LA REJILLA SON LAS SIGUIENTES: **mm 6 - 8 - 10**

UTILIZANDO LA SERIE “EO” CON LAS HOJAS ONDULADAS, SE CONSIGUEN BARRITAS CON CORTE EN ONDA POR LOS DOS LADOS.

6.3 DISCOS PARA CHEF SERIE “E” PARA RODAJAS

LA LÍNEA DISCOS TIPO “E” PARA CORTE EN RODAJAS (3-2-1 HOJAS) ES FABRICADA EN LAS SIGUIENTES MEDIDAS INDICATIVAS EN MILÍMETROS: **E1-E2-E3-E4-E6-E8-E10-E14.**

LA LÍNEA TIPO “E” HOJA ARQUEADA ES FABRICADA EN LAS SIGUIENTES MEDIDAS INDICATIVAS EN MILÍMETROS: **E1S-E2S-E5. ESPECIAL PARA MATERIALES FRÁGILES Y BLANDOS.**

LA LÍNEA TIPO “EO” CORTE RODAJA EN ONDA ES FABRICADA EN LAS SIGUIENTES MEDIDAS INDICATIVAS EN MILÍMETROS: **E3o-E4o-E6o-E8o-E10o-E14o.**

6.4 DISCOS PARA CHEF SERIE “H” PARA BARRITA FINA

LA LÍNEA DISCOS TIPO “H” PARA CORTES EN BARRITA FINA ES FABRICADA EN LAS SIGUIENTES MEDIDAS INDICATIVAS EN MILÍMETROS: **H2,5-H4-H6-H8-H10.**

6.5 DISCOS PARA CHEF SERIE “Z” PARA CORTE EN TIRITAS FINAS Y “V” DISCO RALLADOR

LA LÍNEA “Z-V” ES UNA SERIE ESPECIAL PARA EL CORTE EN TIRITAS FINAS DE VERDURAS Y ES FABRICADA EN LAS SIGUIENTES MEDIDAS INDICATIVAS EN MILÍMETROS: **Z2-Z3-Z4-Z7** Y DISCO **V** PARA RALLAR PAN, QUESO DURO, CHOCOLATE, ALMENDRAS, ETC.

7) FIGURE – BILDER – FIGURAS - ILLUSTRATIONS

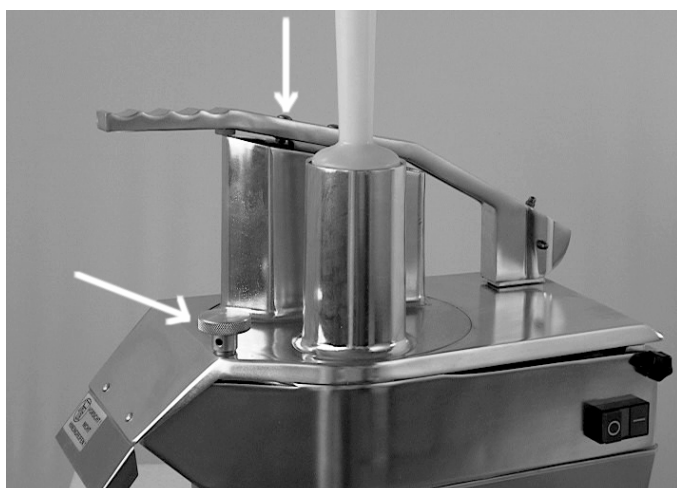


Fig. 1

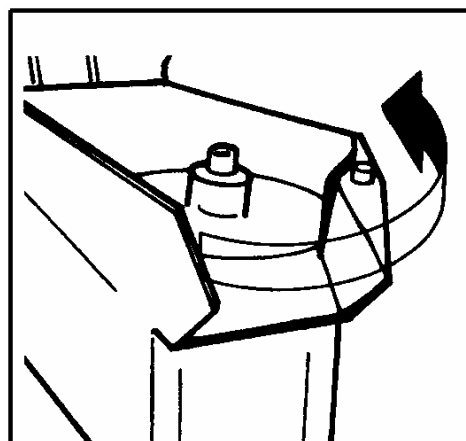


Fig. 2

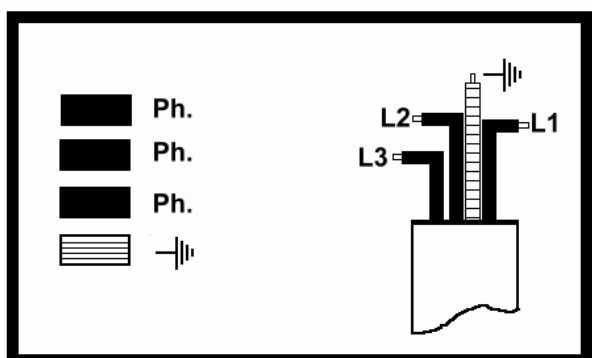


Fig. 3

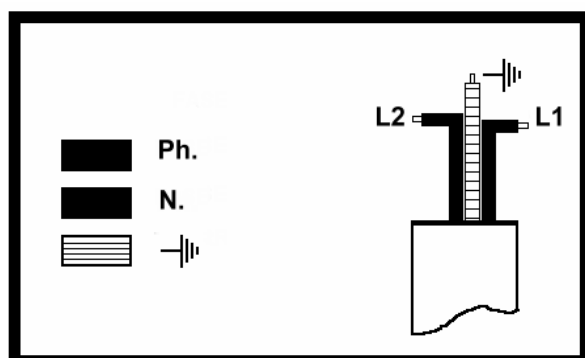


Fig. 4

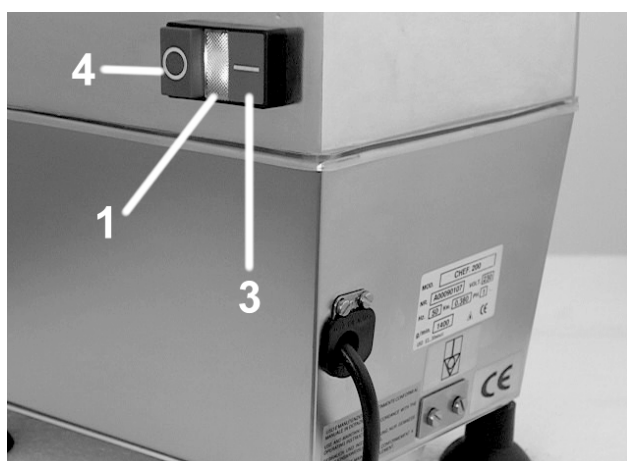


Fig. 5

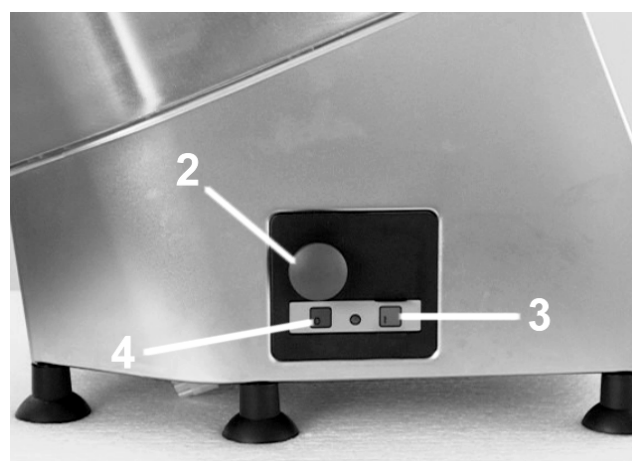


Fig. 6

7) FIGURE – BILDER – FIGURAS - ILLUSTRATIONS



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11

7) FIGURE – BILDER – FIGURAS - ILLUSTRATIONS



Fig. 12

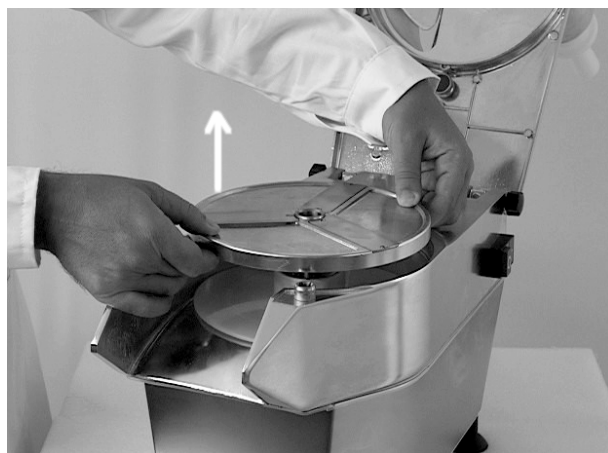
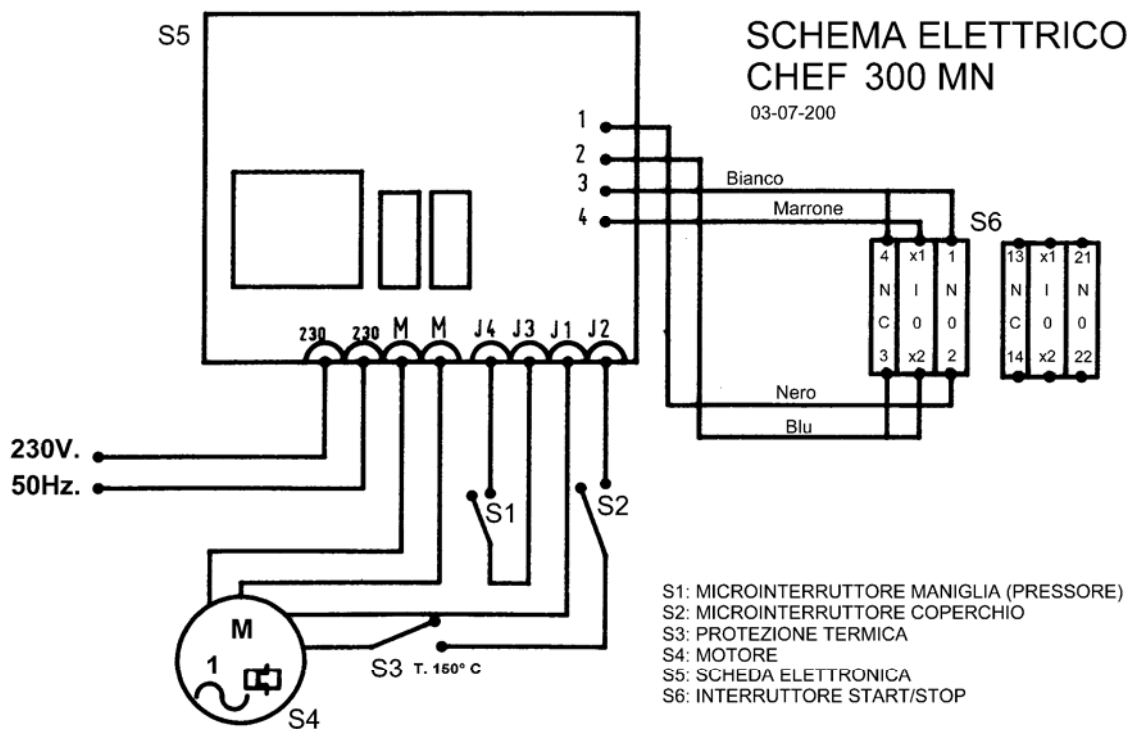
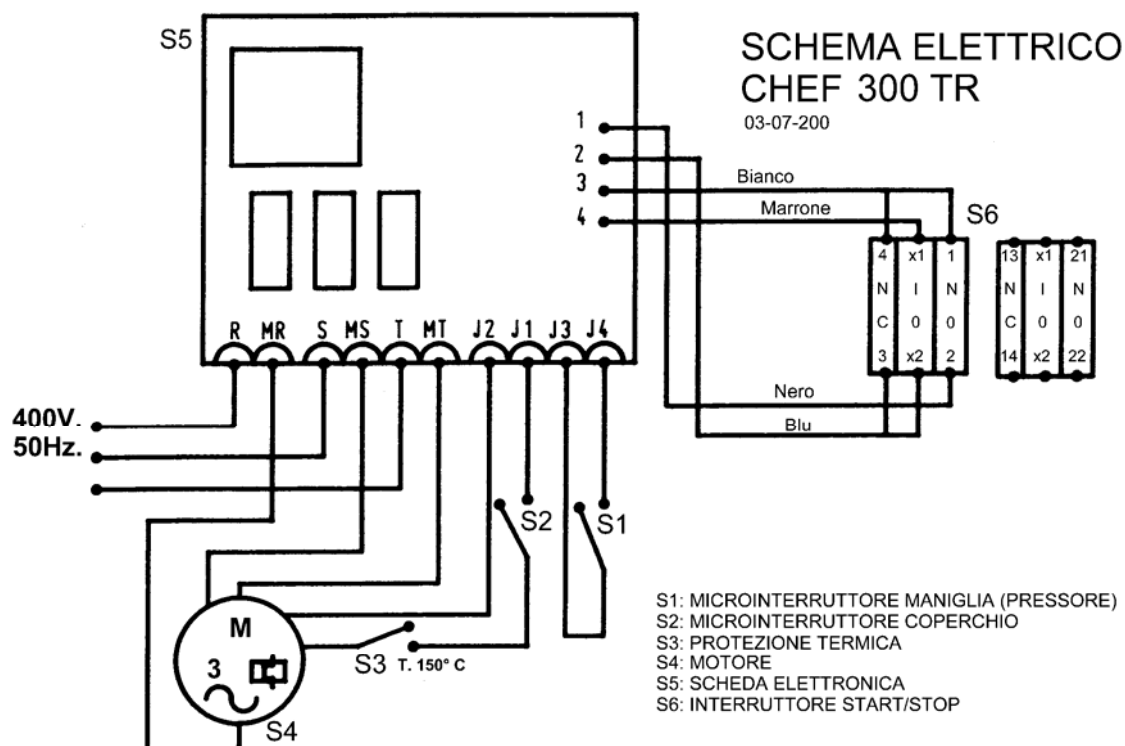
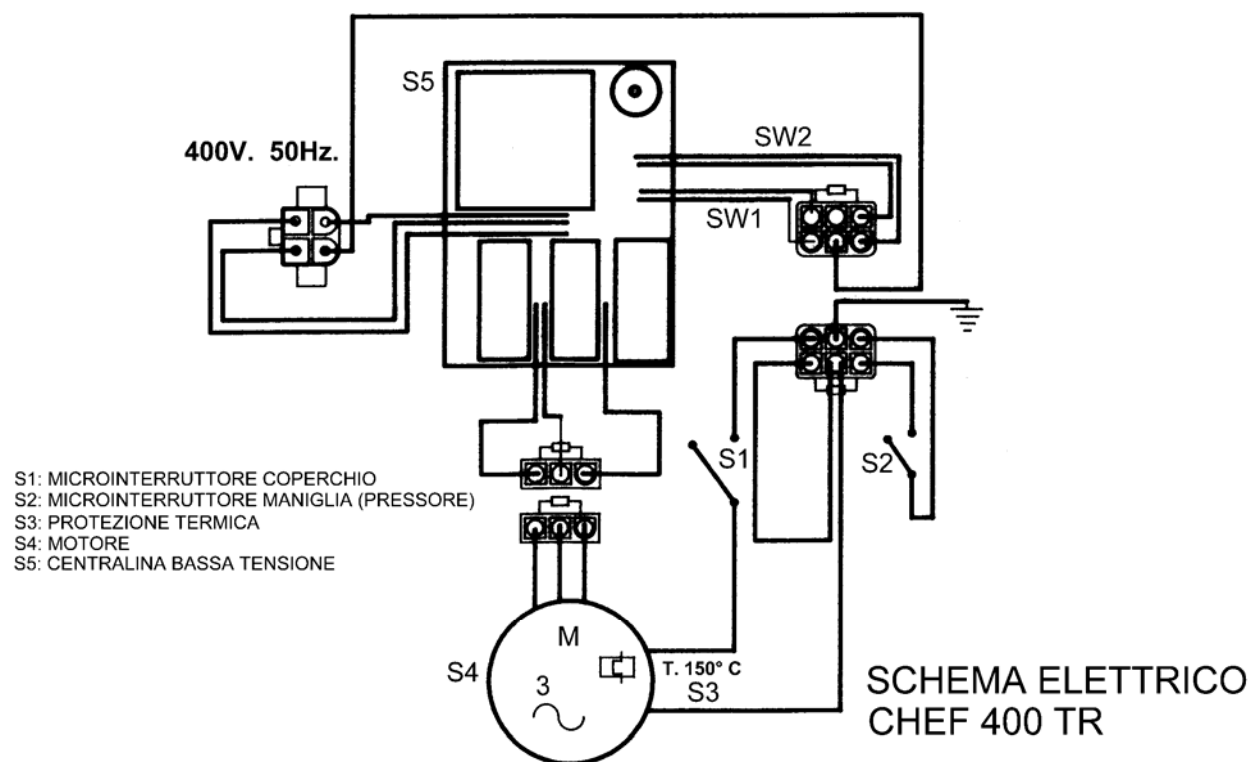
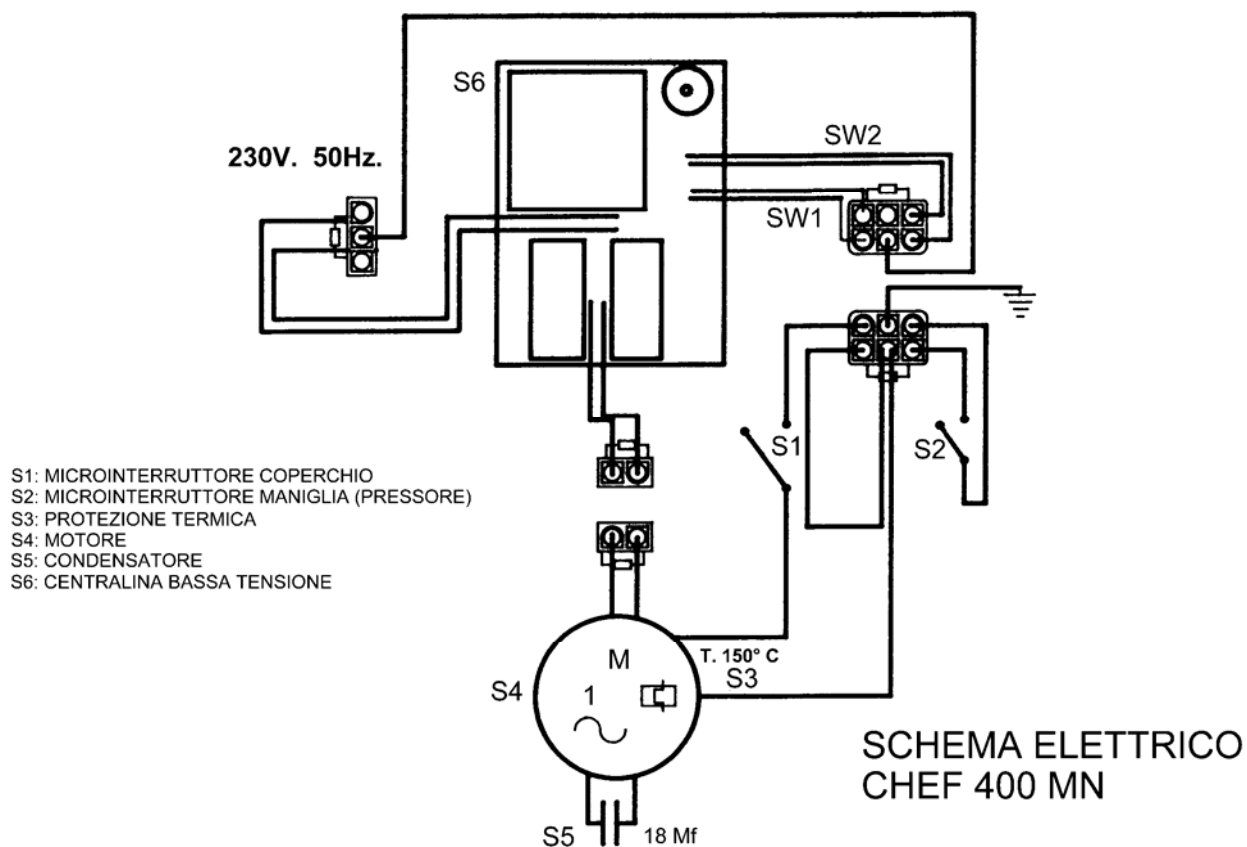


Fig. 13



Fig. 14





**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE – CE CONFORMITY
DECLARATION - DECLARATION DE CONFORMITE CE - CE
KONFORMITAETSRKELAERUNG-DECLARATION DE CONFORMIDAD CE**



Il sottoscritto legale rappresentante della Ditta dichiara che i tagliaverdura elencati:

The undersigned authorized officer of the firm, declares that the cutting machines listed hereunder:

Je s'engage, représentant légal, déclare que les coupes légumes énumérés ci-après:

Der Unterzeichner, gesetzlicher Vertreter der Firma, erklärt, dass die nachstenden beschriebenen Gemuseschneider:

El suscrito, representante legal de la Sociedad, declara que los cortaverduras indicados a continuación:

CHEF 300 MN	CHEF 300 TR
CHEF 400 MN	CHEF 400 TR

N°

Sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti direttive:

Are in compliance with the following directives:

Sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:

Mit den Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien:

Respetan las prescripciones contenida en las siguientes:

**98/37CEE - 73/23CEE - 89/336CEE - 89/109CEE
2002/96 CEE RAEE - 2002/95 CEE RoHS.**

E alle seguenti norme:

And with the following standards:

Et des normes ci-après:

Und Normen stehen:

Y en las siguientes normas:

**EN 60335-2-64 - CEI EN 55014 - CEI EN 55104
EN 61000-3-2- EN 61000-3-3 - UNI EN 1678.**