

02/2010

# **Mod: TVX-55**

**Production code: CHEF 800**



**Diamond**  
catering equipment

**INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE**  
**INSTALLATION - UTILISATION - ENTRETIEN**  
**INSTALLATION - USE - MAINTENANCE**  
**AUFSTELLUNG-ANWENDUNG-WARTUNG**

**TAGLIAVERDURA**

Pag. 02

**VEGETABLE CUTTING MACHINE**

Pag. 08

**COUPE-LEGUMES**

Pag. 14

**GEMÜSESCHNEIDER**

Pag. 20



**CHEF 600 CE**



**CHEF 800 CE**

# INDICE DEL CONTENUTO

|                                                          | Pag.     |
|----------------------------------------------------------|----------|
| <b>1 INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE</b>                    |          |
| 1.1 Precauzioni generali                                 | 3        |
| 1.2 Sicurezze meccaniche                                 | 3        |
| 1.3 Sicurezze elettriche                                 | 3        |
| <b>2 CARATTERISTICHE TECNICHE</b>                        |          |
| 2.1 Tabella pesi e misure – Rumorosità                   | 3        |
| 2.2 Stato di fornitura e smaltimento imballaggi          | 4        |
| <b>3 INSTALLAZIONE</b>                                   |          |
| 3.1 Collocazione della macchina                          | 4        |
| 3.2 Allacciamento elettrico                              | 4        |
| 3.3 Misure di sicurezza ed addestramento utente          | 5        |
| <b>4 USO DELL'APPARECCHIO</b>                            |          |
| 4.1 Comandi                                              | 5        |
| 4.2 Posizionamento dischi nell'apparecchio               | 5        |
| 4.3 Introduzione merce e taglio                          | 5        |
| 4.4 Sgancio e sostituzione dischi                        | 5        |
| <b>5 PULIZIA E MANUTENZIONE</b>                          |          |
| 5.1 Generalità e prodotti da usare per la pulizia        | 5        |
| 5.2 Comportamento in caso di guasto                      | 6        |
| 5.3 Prolungata interruzione dell'uso della macchina      | 6        |
| <b>6 ACCESSORI A RICHIESTA</b>                           |          |
| 6.1 Dischi serie "DG" per cubettare                      | 6        |
| 6.2 Dischi serie "BG" per bastoncino                     | 6        |
| 6.3 Dischi serie "E" per fette                           | 7        |
| 6.4 Dischi serie "H" per fiammifero                      | 7        |
| 6.5 Dischi serie "Z-V-4PZ5" sfilacciato-grattugia        | 7        |
| 6.6 Dischi serie "GMC" "TMC per granigliare ed affettare | 7        |
| <b>7 ALLEGATI</b>                                        |          |
| Figure                                                   | 27-28-29 |
| Schema elettrico - CHEF 600-800                          | 30       |

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.

## **2) CARATTERISTICHE TECNICHE**

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

- Possibilità di lavoro in continuo (CHEF 800) oppure intermittente (CHEF 600).
- Sicurezza nell'uso, pulizia, manutenzione.
- Massima igiene garantita da una particolare progettazione e realizzazione di tutti i particolari senza spigoli per una facile pulizia, completamente in acciaio inossidabile con trattamento superficiale brevettato che garantisce il contatto per gli alimenti ed un elevatissima resistenza alla corrosione.
- Tutti i dischi sono stati costruiti e progettati per una perfetta precisione di taglio

### **2.1 TABELLA PESI E MISURE**

| MODELLO        | DIMENSIONI CM | PESO KG. | POTENZA WATT. | ALL. ELETTRICO | GIRI DISCO |
|----------------|---------------|----------|---------------|----------------|------------|
| CHEF 600 CE MN | 53x24x44      | 19       | 380           | 230x50x1       | Nr.280     |
| CHEF 600 CE TR | 53x24x44      | 19       | 400           | 400x50x3       | Nr.280     |
| CHEF 800 CE MN | 56x24x50      | 20       | 550           | 230x50x1       | Nr.310     |
| CHEF 800 CE TR | 56x24x50      | 20       | 600           | 400x50x3       | Nr.310     |

**RUMOROSITA'** CHEF 600 - 800 N. 67 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 tagli verdura sono imballati in una robusta scatola di cartone con interni sagomati per garantire la perfetta integrità della macchina durante il trasporto e vengono forniti con:

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

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

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

### **4.3 INTRODUZIONE DELLA MERCE E TAGLIO**

Sollevare 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 detersivi, 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 espressa in millimetri: **E1-E2-E3-E4-E6-E8-E10-E14.**

La linea dischi tipo "E lama falcata" viene prodotta nei seguenti spessori espressa 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 espressa 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.     |
|---------------------------------------------------|----------|
| <b>1 INFORMATION ON SAFETIES</b>                  |          |
| 1.1 General precautions                           | 9        |
| 1.2 Mechanical safeties                           | 9        |
| 1.3 Electrical safeties                           | 9        |
| <b>2 TECHNICAL FEATURES</b>                       |          |
| 2.1 Table of weights and measures noise           | 10       |
| 2.2 Supply conditions and disposal of packings    | 10       |
| <b>3 INSTALLATION</b>                             |          |
| 3.1 Setting the machine                           | 10       |
| 3.2 Electric connections                          | 10       |
| 3.3 Safety measures and training the final user   | 11       |
| <b>4 USE OF THE EQUIPMENT</b>                     |          |
| 4.1 Controls                                      | 11       |
| 4.2 Setting the discs on the machine              | 11       |
| 4.3 Setting the food for cutting                  | 11       |
| 4.4 Removal and replacement of discs              | 11       |
| <b>5 CLEANING AND MAINTENANCE</b>                 |          |
| 5.1 Generalities and products for cleaning        | 12       |
| 5.2 Operations in the case of failures            | 12       |
| 5.3 Machine idle for a long time                  | 12       |
| <b>6 ACCESSORIES UPON REQUEST</b>                 |          |
| 6.1 "DG" series dice cutting discs                | 12       |
| 6.2 "BG" series stick cutting discs               | 12       |
| 6.3 "E" series slicing discs                      | 13       |
| 6.4 "H" series match like cutting discs           | 13       |
| 6.5 "Z-V-4PZ5" series slit disc and grating discs | 13       |
| 6.6 "GMC-TMC" to grate and slice                  | 13       |
| <b>7 ENCLOSURES</b>                               |          |
| Pictures                                          | 27-28-29 |
| Wiring diagram – CHEF 600-800                     | 30       |

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.**

## **2) TECHNICAL FEATURES**

Technical features of vegetables cutting machines series "CHEF":

- Possibility of continuous work (CHEF 800) or intermittent work (CHEF 600)
- 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<br>CM. | WEIGHT<br>KG. | POWER<br>WATT | ELECTRICAL<br>CONNECTION | REVS<br>DISC |
|-------------|-------------------|---------------|---------------|--------------------------|--------------|
| CHEF 600 MN | 53x24x44          | 19            | 380           | 230x50x1                 | Nr.280       |
| CHEF 600 TR | 53x24x44          | 19            | 400           | 400x50x3                 | Nr.280       |
| CHEF 800 MN | 56x24x50          | 20            | 550           | 230x50x1                 | Nr.310       |
| CHEF 800 TR | 56x24x50          | 20            | 600           | 400x50x3                 | Nr.310       |

Noise "CHEF 600-800" 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.

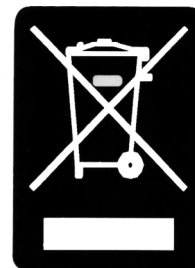
Each equipment include:

- 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, alcool, 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 8X8x8-10X10x10-12X12x12-14X14x14 - 16X16x16 - 20X20x20**

### **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.

# INDEX

|                                                                | Pag.     |
|----------------------------------------------------------------|----------|
| <b>1 INFORMATIONS SUR LES SECURITES</b>                        |          |
| 1.1 Précautions générales                                      | 15       |
| 1.2 Sécurités mécaniques                                       | 15       |
| 1.3 Sécurités électriques                                      | 15       |
| <b>2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</b>                           |          |
| 2.1 Tableau des poids et des mesures - Bruit                   | 16       |
| 2.2 Conditions de fourniture et élimination des emballages.    | 16       |
| <b>3 INSTALLATION</b>                                          |          |
| 3.1 Placement de la machine                                    | 16       |
| 3.2 Connexion électrique                                       | 16       |
| 3.3 Mesures de sécurité – formation de l'utilisateur           | 17       |
| <b>4 UTILISATION DE L'APPAREIL</b>                             |          |
| 4.1 Commandes                                                  | 17       |
| 4.2 Placement des disques dans l'appareil                      | 17       |
| 4.3 Introduction de la marchandise et coupe                    | 17       |
| 4.4 Décrochage et remplacement des disques                     | 18       |
| <b>5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>                                |          |
| 5.1 Généralités et produits pour le nettoyage                  | 18       |
| 5.2 Opérations à effectuer en cas de pannes                    | 18       |
| 5.3 Arrêt de la machine pour long temps                        | 18       |
| <b>6 ACCESSOIRES SUR DEMANDE</b>                               |          |
| 6.1 Disques série "DG" pour découper en cubes                  | 19       |
| 6.2 Disques série "BG" pour découper en bâtons                 | 19       |
| 6.3 Disques série "E" pour découper en tranches                | 19       |
| 6.4 Disques série "H" pour découper en allumettes              | 19       |
| 6.5 Disques série "Z-V-4PZ5" pour émincer ou râper             | 19       |
| 6.6 Disques série "GMC-TMC" pour couper granulé ou en tranches | 19       |
| <b>7 LISTE DES PIECES JOINTES</b>                              |          |
| Illustrations                                                  | 27-28-29 |
| Schema électrique - CHEF 600-800                               | 30       |

LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES POURRONT ÊTRE MODIFIÉES SANS PRÉAVIS.

## **1) INFORMATIONS SUR LES SECURITES**

### **1.1 PRECAUTIONS GENERALES**

- La coupe légumes doit être utilisée par du personnel qualifié et bien informé sur les règles de sécurités décrites dans ce manuel.
- En cas de remplacement du personnel préposé à l'utilisation de la machine, veillez ce qu'il sera formé.
- Même si la machine est dotée de plusieurs systèmes de sécurité, veillez à ne pas approcher les mains aux disques de découpage.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération, veillez à ce que la machine soit débranchée du réseau électrique.
- Contrôlez périodiquement la condition des câbles et des éléments électriques.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour couper des produits surgelés.
- Ne jamais effectuer des remises en état de la main propre, mais adresser vous au personnel qualifié.

### **1.2 SECURITES MECANQUES**

Les coupe légumes décrites dans ce manuel répondent, pour ce qui concerne les sécurités contre les risques mécaniques, aux normes 206/42/CEE – pour les mesures d'hygiène, ces appareils répondent à la norme 1935/2004/CEE.

### **1.3 SECURITES ELECTRIQUES**

Les sécurités contre les risques électriques sont réalisées en suivant les règles 2006/95/CEE CENELEC EN 60335-2-64.

Dans la poignée il existe un micro interrupteur de sûreté qui arrête la machine quand la marchandise n'est plus dans la trémie pour permettre l'introduction de légumes à couper.

Dans le cas où le couvercle s'ouvre, un micro interrupteur de sécurité arrête la machine pour permettre l'accès aux disques de coupe. Un micro interrupteur a été placé sur la trémie d'entrée du matériel.(fig.1)

Dans le circuit de commande en basse tension, il a été prévu un relais pour le démarrage (réarmement) de l'appareil au cas où le courant ferait défaut.

En considération de l'excellente isolation de tous les éléments électriques et la remarquable résistance de tous les matériaux utilisés pour la construction, les machines de notre fabrication permettent leur utilisation même dans des pièces très humides.

Ces machines ont été construites pour supporter les lavages à pluie fine, suivant les règles CEI 70-1 pour le degré de protection IP23.

**ATTENTION:** Conformément au point 1.7.2. "avis pour les risques ultérieurs" suivant les normes 2006/42/CEE, veuillez prendre bonne note que les protections appliquées ne sont pas en mesure d'éliminer totalement les risques de coupure, même si elles réduisent soit la possibilité, soit l'étendue des possibles dommages. Les protections et les sécurités ont été réalisées conformément aux règles susdites.

## **2) CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

- La série des coupe-légumes "CHEF" a été réalisée selon les caractéristiques suivantes.
- Possibilité de travail continu (modèle 800) ou intermittent (modèle 600).
- Sécurité d'usage, de nettoyage, et d'entretien.
- Hygiène maximum, garantie par un projet et une réalisation spéciale de tous les éléments en acier inoxydable, sans arêtes, permettant le lavage avec jet d'eau de tous les éléments désassembles.

L'acier inoxydable a un traitement de surface breveté, qui garanti la conformité pour le contact avec les aliments, une haute glissance et une élevée résistance à la corrosion.

**Tous les disques ont été projetés et construits pour permettre une grande précision de découpage.**

## **2.1 TABLEAU DES POIDS ET DES MESURES**

| MODELE         | DIMENSIONS<br>CM. | POIDS<br>KG. | PUISSANCE<br>WATT | CONNEXION<br>ELECTRIQUE | N°TOURS<br>DISQUE |
|----------------|-------------------|--------------|-------------------|-------------------------|-------------------|
| CHEF 600 CE TR | 53x24x44          | 19           | 380               | 230x50x1                | Nr.280            |
| CHEF 600 CE MN | 53x24x44          | 19           | 400               | 400x50x3                | Nr.280            |
| CHEF 800 CE TR | 56x24x50          | 20           | 550               | 230x50x1                | Nr.310            |
| CHEF 800 CE MN | 56x24x50          | 20           | 600               | 400x50x3                | Nr.310            |

**BRUIT - CHEF 600-800 N. 67 DB**

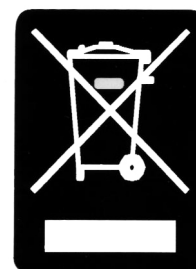
**ATTENTION:** Les caractéristiques électriques de chaque appareil sont gravées sur la plaque des données moteur. Avant l'installation, contrôlez la connexion électrique.

## **2.2 CONDITIONS DE FOURNITURE ET ELIMINATION DES EMBALLAGES**

Tous les coupes légumes ont été emballés dans une robuste boîte en carton ayant les parties internes bombées pour garantir l'intégrité de la machine pendant le transport. Les coupes légumes incluent:

- Déclaration de conformité CEE.
- Instruction d'emploi et d'entretien.
- Disque éjecteur

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 marche de l'appareil doivent être effectués par du personnel qualifié.

**ATTENTION:** La pièce ou l'appareil est installée 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 susdites.**

Placez l'appareil sur un plan d'appui assez ample, bien nivelée, 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 magnétothermique pour prévenir les contacts accidentels de l'opérateur dus à une mainmise. Respectez les règles en vigueur en matière de connexion à terre selon les règles en vigueur.

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

Toutes les coupes légumes de la série "CHEF" sont construites en deux versions. Fonctionnement triphasé V. 400/3/50 HZ, ou monophasé V.230/1/50 HZ. Au cas où la tension devrait être changée, contactez le constructeur ou le revendeur autorisé. (Voir la figure 2 et 3).

## **ATTENTION**

**Avant de brancher définitivement la machine au réseau d'alimentation triphasé, contrôlez le sens de rotation du disque.**

Ouvrez le couvercle en poussant et levant, démonter le disque (si inséré)

Une fois que la machine marche à vide, ou seulement par l'éjecteur en plastique blanche, contrôlez, à travers de la trémie ronde supérieure que le sens de rotation du pivot central soit antihoraire.

Appuyez une fois sur le bouton vert, et immédiatement sur le bouton rouge de "stop".

Au cas où le sens de rotation ne soit pas celui ci dessus indique, inversez deux des trois câbles d'alimentation (dans la fiche ou dans la prise). (fig.4)

### **3.3 MESURES DE SECURITE ET FORMATION DE L'UTILISATEUR**

Le personnel spécialisé chargé de l'installation et de la connexion électrique de la machine doit veiller à la formation de l'utilisateur sur le fonctionnement de l'appareil et le respect des mesures de sécurité. Le manuel d'instructions doit toujours être à proximité de la machine.

## **4) UTILISATION DE L'APPAREIL**

### **4.1 COMMANDES**

Les commandes et le voyant de fonctionnement sont groupés du côté droit du soubassement lors que l'opérateur est en face de la machine. (fig. 5)

1. Bouton blanc de démarrage : ( I )
2. Bouton noir d'arrêt: ( O )
3. Lumière blanc de démarrage machine.

### **4.2 PLACEMENT DES DISQUES DANS L'APPAREIL**

Ouvrez le couvercle. (Fig. 6A-6B-6C)

Placez le disque éjecteur en plastique pour le premier et ensuite le disque choisi pour le découpage. Au cas d'un coupage en petit cubes, placez le disque éjecteur en plastique pour le première et ensuite le disque avec la grille de lames pour les cubes modèle "DG" et un couteau de la série "PG" pour le découpage en tranches pour le dernier.

Fermez le couvercle

En appuyant sur le bouton de démarrage, les disques seront automatiquement et correctement positionnés.

**FAITES ATTENTION AUX LAMES DES DISQUES PENDANT L'USAGE ET LA MANUTENTION.**

### **4.3. INTRODUCTION DE LA MARCHANDISE ET COUPE**

Soulevez la poignée et insérez le matériel dans la goulotte, ensuite fermée la poignée

Appuyer sur le bouton vert de démarrage avec la main droite et avec la main gauche déplacez doucement la poignée en bas jusqu'à ce que la marchandise soit épuisée. (fig.8)

Soulevez ensuite la poignée pour insérer à nouveau de la marchandise en refermant la poignée, la machine démarrera automatiquement.

Répétez les opérations susdites jusqu'à ce que le produit à couper soit épuisé.

Les deux goulottes peuvent être utilisées selon la nécessité. En utilisant disques et couteaux pour obtenir des bâtons, utiliser la goulotte avec la poignée d'entrée située au dessus de la grille.

La goulotte ronde plus petite sert au découpage en verticale des légumes longues comme carottes, courgettes, etc. (fig. 9)

**ATTENTION: NE JAMAIS PRESSER LES LEGUMES AVEC LES MAINS, MAIS UTILISEZ LE PILON FOURNI AVEC LA MACHINE.**

#### **4.4. DECROCHAGE ET REMPLACEMENT DES DISQUES**

Poussez et soulevez le couvercle.

Tournez le disque dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en le couvrant d'un matériel adapté (caoutchouc, étoffe, etc.) et soulevez le en pressant de la main au-dessous du disque.

Otez le en retirant le disque de la grille cubes, ou le disque des bâtons, voir même le disque en plastique (fig. 12-13)

### **5) NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

#### **5.1 GENERALITES ET PRODUITS POUR LE NETTOYAGE**

**Avant chaque opération d'entretien ou de nettoyage, veillez à ce que l'interrupteur général et la fiche d'alimentation soient branchés.**

Pour un fonctionnement correct et pour garder la machine efficace pour longtemps, nettoyez soigneusement l'appareil tous les jours.

Les disques, la grille de cubes et l'éjecteur en plastique peuvent être enlevés et lavés avec un jet d'eau chaude.

La partie interne de la machine où reposent les disques doit être nettoyée avec un chiffon ou une éponge et de l'eau chaude, de façon à éviter que des résidus des denrées alimentaires puissent sécher et altérer la position des disques de découpage.

Pour le nettoyage du couvercle au moyen d'un jet d'eau, ouvrez la machine et levez le couvercle (comme indiquée dans la fig. 14-15-16)

L'acier inoxydable à une haute résistance aux agents chimiques. Il y a cependant certaines substances qui pourraient provoquer des dommages sérieux même à ce type d'acier. Tous nos appareils sont construits en utilisant de l'acier inoxydable AISI 304 avec une protection de surface brevetée préservant les qualités gustatives des aliments, un haut pouvoir de glisse des aliments permettant une productivité maximale de la machine, et une résistance élevée à la corrosion.

Pour le nettoyage des surfaces utilisez de l'eau et savon, de l'alcool, ou des détergents sans abrasives.

Ne jamais utiliser des substances à base de chlore ou soda (eau de javel, acide muriatique), des produits abrasifs qui pourraient provoquer des rayures, ou des dommages aux couches protectrices.

**Veillez à ce que les produits utilisés puissent garantir une hygiène maximum et une toxicité nulle.**

#### **5.2 EN CAS DE PANNES**

Il peut arriver que le voyant blanc sur l'interrupteur soit allumé, mais la machine ne démarre pas. Dans ce cas, contrôlez que le couvercle et la poignée soient bien fermés, de façon que les micro interrupteurs puissent être actionnés.

Un micro interrupteur de sécurité empêche le démarrage de la machine avant que toutes les sécurités ne soient activées. Si la panne persiste, débranchez immédiatement l'interrupteur général sur la côté et appelez le service assistance ou du personnel qualifié.

Evitez de démarrer vous-mêmes l'appareil.

#### **5.3 ARRET DE LA MACHINE POUR UNE DUREE IMPORTANTE**

Lors d'un arrêt prolongé de la machine, débranchez l'interrupteur général sur le côté et nettoyez soigneusement la machine et ses accessoires.

Il est conseillé de protéger tous les éléments avec de huile de vaseline ou avec des produits adaptés du commerce. Ces produits, se composant principalement de mélanges de substances huileuses et détergentes, en sus de donner un aspect brillant à l'acier, préviennent la pénétration de l'humidité ou de la salissure, donc la corrosion, et on les trouve sur le marché sous la forme de pulvérisateurs pour une application plus aisée.

Protégés la machine de la poussière avec une bâche de nylon ou d'autre matériel convenable.

## **6) ACCESSOIRES SUR DEMANDE**

Les coupe légumes "CHEF 600-800" peuvent être utilisés avec un grand nombre de disques pour le coupe de presque tous les légumes ou fruits de dimensions convenables comme: pommes, poires, bananes, etc. Pour obtenir des coupes de mesures différentes. Il est possible de couper en tranches et granulé les fruits secs en général, chocolat fondant ou au lait etc.

### **6.1 DISQUES "SERIE DG" ET "SERIE "E" POUR COUPE EN PETITS CUBES**

Le cube s'obtient en utilisant un disque coupant de la série "E", avec un disque grille de la série "DG".

Les disques de la série "E" ont les suivantes dimensions: **8MM - 10MM - 14MM**.

La tranche ainsi obtenue est pressée sur le disque grille de façon à obtenir le cube:

Mesures de la grille qui doivent être utilisées avec le disque "E" :

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

### **6.2 DISQUES "SERIE BG" "SERIE BGo"POUR DECOUPAGE EN BATONS**

Les bâtons s'obtiennent en utilisant un disque coupant de la série "E" et un disque grille de la série "BG".

Mesures des couteau coupants de la série "E" : **6 MM. - 8MM - 10MM** .

La tranche ainsi obtenue est pressée sur le disque grille de façon à obtenir le bâton:

Mesures de la grille BG: **MM6 -8MM-10MM**

Si on utilise la grille **BGo** on peut obtenir des bâtons ondulés.

### **6.3 DISQUES "SERIE E" POUR DECOUPAGE EN TRANCHES**

La ligne des disques type "E" pour découpage en tranches (avec 3-2-1 lames) est produite dans les mesures suivantes en mm :**E1 - E2 - E3 - E4 - E6 - E8 - E10 - E14**.

La ligne type "E lame en faux" (lames spéciales pour matériaux moelleux et fragiles), est produite dans les mesures suivantes en mm: **E1S - E2S - E5**.

La ligne type "EO" pour découpage en tranches ondulées est produite dans les mesures suivantes en mm: **E3o - E4o - E6o - E8o - E10o - E14o**.

### **6.4 DISQUES "SERIE H" POUR DECOUPAGE EN ALLUMETTES**

La ligne des disques type "H" pour découpage en allumettes est produite dans les mesures suivantes en mm.: **H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10**.

### **6.5 DISQUES "SERIE Z-4PZ5" POUR EMINCER ET "V" POUR RAPER**

La ligne "Z-V", une série spéciale pour émincer les légumes, est produite dans les mesures suivantes en mm.: **Z2 - Z3 - Z4 - Z7** - et disque"4PZ5" pur julienne de carottes ou fromage et disque"V" pour raper du pain, fromage,parmesan, chocolat, amandes etc. etc

### **6.6 DISQUES "SERIE GMC-TMC" POUR COUPER GRANULE ET EN TRANCHES**

**Canalisateur 2TPMC** Pour canaliser le produit qui doit être coupé ou granulé, il doit être utilisé avec un disque GMC ou TMC

Disques pour couper granulé série "**GMC**"

GMC 0,75- GMC 1 - GMC 1,5 pour granuler mm 0,75 –1 – 1,5 amandes, noisettes, noix, pistaches e tous les fruits secs en général, chocolat fondant ou au lait etc.

Disques pour couper en tranches série "**TMC**"

TMC 0,75- TMC 1 - TMC 1,5 pour couper en tranches mm 0,75 –0,1 – 1,5 amandes, noisettes, noix, pistaches e tous les fruits secs en général, chocolat fondant ou au lait etc.

# INHALTSVERZEICHNIS

|                                                                 | Seite    |
|-----------------------------------------------------------------|----------|
| <b>1 SICHERHEITSMASSNAHMEN</b>                                  |          |
| 1.1 ALLGEMEINE VORSICHTMASSREGELN                               | 21       |
| 1.2 MECHANISCHE SICHERHEITEN                                    | 21       |
| 1.3 ELEKTRISCHE SICHERHEITEN                                    | 21       |
| <b>2 TECHNISCHE MERKMALE</b>                                    |          |
| 2.1 GEWICHTE – UND – MASSE-TABELLE, GERÄUSCHPEGEL               | 22       |
| 2.2 LIEFERZUSTAND UND BESEITIGUNG DER VERPACKUNGEN              | 22       |
| <b>3 AUFSTELLUNG</b>                                            |          |
| 3.1 AUFSTELLUNG DER MASCHINE                                    | 22       |
| 3.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS                                      | 22       |
| 3.3 SICHERHEITSMASSNAHMEN UND ANWENDERAUSBILDUNG                | 23       |
| <b>4 ANWENDUNG DES GERÄTES</b>                                  |          |
| 4.1 BEFEHLE                                                     | 23       |
| 4.2 EINSETZEN DER SCHEIBEN IN DAS GERÄT                         | 23       |
| 4.3 WARENEINFÜGUNG UND SCHNITT                                  | 23       |
| 4.4 AUSLÖSUNGUND AUSWECHSELN DER SCHEIBEN                       | 24       |
| <b>5 REINIGUNG UND WARTUNG</b>                                  |          |
| 5.1 ALLGEMEINES UND PRODUKTE FÜR DIE REINIGUNG ZU VERWENDEN     | 24       |
| 5.2 VERHALTEN IM STÖRUNGSFALL                                   | 24       |
| 5.3 LÄNGERE UNTERBRECHUNG DER MASCHINENBENUTZUNG                | 25       |
| <b>6 ZUBEHÖRE AUF ANFRAGE</b>                                   |          |
| 6.1 SCHEIBEN SERIE “DG” FÜR WÜRFELSCHNITT                       | 25       |
| 6.2 SCHEIBEN SERIE “BG” FÜR STÄBCHENSCHNITT                     | 25       |
| 6.3 SCHEIBEN SERIE “E” FÜR SCHEIBENSCHNITT                      | 25       |
| 6.4 SCHEIBEN SERIE “H” FÜR STREICHOLZSCHNITT                    | 26       |
| 6.5 SCHEIBEN SERIE “Z-V-4PZ5” ZUM AUSFASERN-REIBEN              | 26       |
| 6.6 SCHEIBEN SERIE “GMC” “TMC ZUM KÖRNER-UND-SCHNITTENSCHNEIDEN | 26       |
| <b>7 ANLAGEN</b>                                                |          |
| ZEICHNUNGEN                                                     | 27-28-29 |
| SCHALTPLAN - CHEF 600-800                                       | 30       |

DESIGN UND TECHNISCHE MERKALE KÖNNEN WIR OHNE VORHERIGE VERSTÄNDIGUNG ÄNDERUNGEN.

# **1) SICHERHEITSMASSNAHMEN**

## **1.1 ALLGEMEINE VORSICHTMASSREGELN**

- 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 VERSCHIDENEN 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 2006/42/CEE – UND IN BEZUG AUF DIE HYGIENISCHEN NORMEN DEN EWG-VORSCHRIFTEN 1935/2004/CEE.

## **1.3 ELEKTRISCHE SICHERHEITEN**

DIE SICHERHEITEN GEGEN ELEKTRISCHE GEFAHREN WURDEN ENTSPRECHEND DEN CENELEC 2006/95/CEE - EN 60335-2-64. DER MIKROSCHALTER IM GRIFFGELENK UNTERBRICHT DEN MASCHINENBETRIEB, WENN DER ANDRÜCKER AUS DER EINFÜLLÖFFNUNG DER PRODUKTE GEHEN, UND EIN ANDERER MIKROSCHALTER UNTERBRICHT DEN BETRIEB IM FALLE DES ÖFFNENS DES DECKELS, UM DIE SCHNEIDESCHEIBEN ZU NEHMEN.(BILD.1)

IM STEUERUNGSKREIS IN NIEDERSPANNUNG IST EIN RELAIS VORGESEHEN , DAß DAS ABSICHTLICHE WIEDEREINSCHALTEN (WIEDERLAUFEN) DES GERÄTES BEI ZUFÄLLIGEM STROMAUSFALL BEWIRKT. AUF GRUND DER PERFEKTEN ISOLIERUNG ALLER ELEKTRISCHEN TEILE UND DER OPTIMALEN WIDERSTANDKRAFT 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 WASSERSSTRAHLS ZU WIDERSTEHEN ENTSPRECHEND DEN CEI- VORSCHRIFTEN 70-1 FÜR DEN SCHUTZGRAD IP23.

**ACHTUNG! IN BEZUG AUF DEN PUNKT 1.7.2 “HINWEISE BEZÜGLICH ÜBRIGERGEFAHREN “ DER EWG-VORSCHRIFTEN 2006/42/CEE, WIRD DARAUF HINGEWEISEN , Daß DIE ANGEWENDETEN SCHUTZE NICHT VOLLKOMMEN DAS SCHNEIDERISIKO BESEITIGEN, OBWOHL DIE MÖGLICHKEIT SOWIE DER SCHADENSUMGANG VERRINGERT WIRD. DIE SCHUTZE UND SICHERHEITEN WURDEN IN STRENGER ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER VORSCHRIFT REALISIERT..**

# **2) TECHNISCHE MERKMALE**

DIE GEMÜSESCHNEIDERSERIE CHEF WURDE MIT DIESEN MERKMALEN ERSCHAFFEN:

- LAUFENDE ARBEITSMÖGLICHKEIT (CHEF 800) ODER WECHSELNDE (CHEF 600).
- SICHERHEIT WÄHREND DER BENUTZUNG, REINIGUNG, WARTUNG..
- HÖCHSTE HYGIENE, GARANTIERT DURCH EINEN SONDERENTWURF UND HERSTELLUNG ALLERTEILE OHNE KANTEN ZUR LEICHTEN REINIGUNG, AUS INOX-STAHL, MIT PATENTIERTER ANTIHAFTBESCHICHTUNG FÜR NAHRUNGSMITTELFÜHLUNG GEGEN ROST.
- ALLE SCHEIBEN WURDEN FÜR EINE PERFEKTE SCHNITTPRÄZISION ENTWORFEN UND HERGESTELLT.

## 2.1 GEWICHTE – UND MASSE- TABELLE

| MODELL         | MESSUNGEN<br>CM | GEWICHT<br>KG. | LEISTUNG<br>WATT. | ELEKTRISCHER<br>ANSCHLUSS | DREHANZAHL<br>DER<br>SCHEIBE |
|----------------|-----------------|----------------|-------------------|---------------------------|------------------------------|
| CHEF 600 CE MN | 53x24x44        | 19             | 380               | 230x50x1                  | Nr.280                       |
| CHEF 600 CE TR | 53x24x44        | 19             | 400               | 400x50x3                  | Nr.280                       |
| CHEF 800 CE MN | 56x24x50        | 20             | 550               | 230x50x1                  | Nr.310                       |
| CHEF 800 CE TR | 56x24x50        | 20             | 600               | 400x50x3                  | Nr.310                       |

GERÄUSCHPEGEL CHEF 600 - 800 N. 67 DB

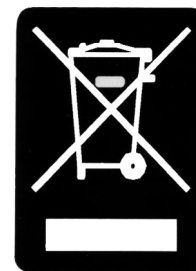
**ACHTUNG!DIE ELEKTRISCHE MERKMALE JEDES GERÄTES SIND AUF DEM MOTORDATENSCHILD ANGEZEIGT. VOR DER AUFSTELLUNG SIEHE ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.**

## 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-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 HAUSHALTSMÜLL 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 MÜLLABFUHRUNTERNEHMEN 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 WERDE 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 NIVELLIERT, 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, SCHÜTZ.

ES IST PFLICHT, EINEN ORDNUNGSGEMÄSSEN ERDANSCHLUSS GEMÄß DER GÜLTIGEN VORSCHRIFT (CEI 64-8) HERZUSTELLEN. DIE SCHALTUNG AN DER FESTE ANLAGE SOLL MIT EINEN SECKER MIT SCHUTZGRAD (mind. IP 43) UND EINE ENTSPRECHENDE STROMZUFUHR AUSGEFÜHRT WERDEN.

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 BETRIEBWEISE 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 HÄNDEL ZU RATE ZU ZIEHEN. (Siehe ABB. 2-3)

## **ACHTUNG**

**VOR DEM ENDGÜLTIGEN ANSCHLUSS DER MASCHINE AN DAS DREIPHASIGE VERSORGNUNGSNETZ IS ES ERFORDERLICH, DIE DREHRICHTUNG DER SCHEIBE ZU KONTROLLIEREN.**

UM DIESES AUSZUFÜHREN, DRÜCKEN UND ERHEBEN UM DEN DECKEL ZU ÖFFNEN, UND DIE SCHNEIDESCHEIBE HERAUSZUNEHMEN, FALLS DIESE EINGESETZT IST. MIT LEERER MASCHINE ODER LEDIGLICH MIT DEM WEISSEN PLASTIK-AUSWERFER ÜBER DER OBEREN EINFÜLLÖFFNUNG (RUNDE ÖFFNUNG), ÜBERPRÜFEN, DASS DIE DREHRICHTUNG DES ZENTRALSTIFTES ENTGEGEN DEM UHRZEIGERSINN ERFOLGT. DIES GESCHIEHT DURCH EINEN IMPULS AUF DIE DRUCKTASTE START ( I ), GEFOLGT VON EINEM ANHALT MIT DER TASTE STOP ( O ). FALLS DIE DREHRICHTUNG NICHT GENAU SEIN SOLLTE, ZWEI DER DREI VERSORGNUNGSDRÄHTE UMKEHREN (IM STECKER ODER IN DER STECKDOSE) (SIEHE ABB.4)

### **3.3 SICHERHEITSMASSNAHMEN UND ANWENDERAUSBILDUNG**

DAS FACHPERSONAL, WELCHES DIE AUFSTELLUNG UND 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 BEFEHLESTASTEN UND DIE BESTRIBSKONTROLLEUCHTE SIND AUF DER RECHTEN SEITE DES UNTERGESTELLS GRUPPIERT, WENN SICH DIE MASCHINE VOR DEM BEDIENER BEFINDET. (SIEHE ABB. 5)

1. START-DRÜCKTASTE – START ( I ).
2. STOP-DRUCKTASTE – STOP ( O ).
3. WEISSE BETRIEBS-KONTROLLEUCHTE DER MASCHINE.

### **4.2 EINSETZEN DER SCHEIBEN IN DAS GERÄT**

DEN DECKEL ÖFFNEN . (Siehe Abb. 6A-6B-6C)

IMMER ZUERST DIE KUNSTOFF-AUSWERFERSCHEIBE EINSETZEN UND DANN DIE FÜR DAS SCHNEIDEN GEWÄHLTE SCHEIBE; ODER IM FALLE DES WÜRFELSCHNEIDENS, ZUERST DIE KUNSTOFFS-AUSWERFERSCHEIBE, DANN DIE SCHEIBE MIT DEN KLINGENGITTER ZUM WÜRFELN, MODELL "DG"- "BG" UND ZULETZT EIN MESSER SERIE "PC" o "2PC"

DEN DECKEL SCHLIESSEN.

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

**ACHTUNG! SORGFÄLTIG BEHANDELN DIE SCHEIBEN UND DIE MESSER WÄHREND DIE EINFÜLLUNG UND DIE REINIGUNGES BESTEHT GEFAHR, UM SICH ZU SCHEIDEN!**

### **4.3 WARENEINFÜGUNG UND SCHNITT**

HEBEN SIE BITTE DEN HANDGRIFF UND LEGEN DAS SCHNITTGUT IN DIE ÖFFNUNG EIN, DANN DEN HANDGRIFF WIEDER SCHLIESSEN.

MIT DER RECHTEN HAND DIE TASTE SART ( I ) DRÜCKEN UND MIT DER LINKEN DEN HANDGRIFF VORSICHTIG NACH UNTEN FÜHREN BIS DIE WARENVERARBEITUNG BEENDET IST (Siehe Abb. 8)

ANSCHLIESSEND DEN HANDGRIFF ZUR NEUEN SCHNITTGUTEINFÜGUNG HOCHHEBEN. NACH DEM SCHLIESSEN DES HANDGRIFFS WIRD DIE MASCHINE AUTOMATISCH ANFANGEN. WIEDERHOLEN DIE VERRICHTUNGEN BIS DIE WARENBEENDIGUNG.

DIE BEIDE EINFÜLLÖFFNUNG SIND VERWENDBAR.

BEI DER ANWENDUNG DIE GITTER UM STÄBCHEN ERHALTEN UND DAS SCHNEDEMESSER MÜßEN SIE NUR DIE ÖFFNUNG MIT DEM GRIFF BENUTZEN.

DIE KLEINERE RUNDE ÖFFNUNG BENUTZT MAN ZUM VERTIKALEN SCHNEIDEN VON LANGEN GEMÜSE WIE KAROTTEN, ZUCCHINEN, SELLERIE, usw. (Siehe Abb.9)

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

#### **4.4 AUSLÖSUNG UND AUSWECHSELN DER SCHEIBEN**

ÖFFNEN DEN DECKEL, DIE SCHEIBE ENTGEGEN DEM UHRZEIGERSINN DREHEN UND DIE SCHNEIDENDEN TEILE MIT GEEIGNETEM MATERIAL (GUMMI-GEWEBE USW) ABDECKEN, HEBEN HOCH WÄHREND MIT DER ANDEREN HAND HALTEN DIE AUSWERFERSCHEIBE FEST.

DIE SCHEIBEN HERAUSZIEHEN NUR ERHEBEN (Siehe Abb.10-11)

### **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 TROCKENDEN NAHRUNGSMITTELRÜCKSTÄNDE DIE POSITION DER ZUM SCHNEIDEN ERFORDLICHEN SCHEIBEN VERÄNDERT.

DER GESAMTE DECKEL KANN AUSGEHÄNDT UND UNTER EINEM WARMEN WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN.

(Siehe Abb. 12-13-14)

ROSTFREIER STAHL WIRD DESHALB SO GENANNT, DA ER NICHT DER AGGRESSIVEN EINWIRKUNG DES SAUERSTOFFES DER LUFT UNTERLIEGT. ES GIBT JEDOCH SUBSTANZEN, DIE NICHT WIEDERBEHEBBARE SCHÄDEN HERVORRUFEN KÖNNEN (KORROSION DES METALL, FLECKEN usw.) DAS GESAMTE GERÄT WIRD UNTER VERWENDUNG VON INOX-STAHL AISI 304 MIT EINER PATENTIERTE BESONDERE BEHANDLUNG IN ÜBERSTIMMUNG MIT DER KONTAKT MIT NAHRUNGSMITTEL, GEGEN KORROSION UND NICHT ANHAFTEN.

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 SCHUTZSCHICHT ANGREIFEN KÖNNEN.

**ES IST VON GROSSER BEDEUTUNG, DASS DIE ANGEWENDETEN PRODUKTE DIE HÖCHSTE HYGIENE UND DIE ABSOLUTE NICHT – TOXITÄT 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 FALL 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

BENARICHTIGEN SIE DIE TECHNISCHEN KUNDENDIENST ODER DAS FACHPERSONAL. VERMIEDEN SIE DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN UND VERSUCHEN SIE NICHT, ES WIEDER IN BETREIB 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 VASELINÖL ODER MIT GLEICHWERTIGEN, AUF DEM MARKT VORHANDENEN PRODUKTEN ZU SCHÜTZEN. DIESE PRODUKTE, AUSSER DASS SIE DEM STAHL GLANS VERLEIHEN, VERHINDERN DAS EINDEINGEN VON FEUCHTIGKEIT UND SCHMUTZ, WELCHE AUCH EINE KORROSIONSURSACHE DARSTELLEN. DIESE PRODUKTE, DIE HAUPTSÄCHTLICH AUS ÖLHALTIGEN UND REINIGENDEN SUBSTANZGEMISCHEN BESTEHEN, GIBT ES HEUTE AUCH IN LEICHT UND BEQUEMANZUWENDENDEN SPRÜHDOSEN. ES IST AUSSERDEM RATSAM, DIE MASCHINE MIT EINEM NYLONTUCH ODER ANDEREM MATERIAL VOR STAUB ZU SCHÜTZEN.

## **6) ZUBEHÖRE AUF ANFRAGE**

DIE GEMÜSESCHNEIDER CHEF 600-800 KÖNNEN MIT VERSCHIEDENEN SCHEIBEN FÜR JEGLICHE GEMÜSE – ODER FRÜCHTEARTEN ( ÄPFEL, BIRNEN, BANANEN USW.) DIE EINE GEWISSE FESTIGKEIT HABEN, UM VERSCHIEDENEN MAßE DER SCHNITTEN ZU HABEN. MIT BESONDEREN SCHEIBEN KANN MAN SCHOKOLADE UND TROCKENFRÜCHTE ÖRNENSCHneiden UND SCHEIBENSCHneiden.

### **6.1 SCHEIBEN FÜR CHEF 600-800 SERIE "DG" UND MESSER SERIE "P" FÜR WÜRFELSCHNITT**

DIE WÜRFEL WERDEN DURCH BENUTZUNG EINES MESSER SERIE "PG" UND MIT EINEM SCHEIBEN MIT DEPPELTEM GITTER SERIE "DG"

DIE MESSER SERIE "PG" EINZELN KLINGE STEHEN IN **5MM - 8MM ZUR VERFÜGUNG**

DIE MESSER SERIE "2PG" ZWEI KLINGE STEHEN IN **5MM - 8MM - 10MM - 15MM ZUR VERFÜGUNG**

DIE SO ERHALTENE SCHNITTE WIRD AUF DIE GITTERSCHEIBE GEDRÜCKT UND SOMIT DER WÜRFEL GEFORMT.

DIE MASSE DES GITTERS BEI ANWENDUNG MIT EINEM MESSER DES SELBSTEN HOCHSIND:

**MM 8x8x5 – 10x10x5 – 12x12x5 – 16x16x5 – 20x20x5.**

**MM 8x8x8 – 10x10x8 – 12x12x8 – 16x16x8 – 20x20x8**

**MM 8x8x10 – 10x10x10 – 12x12x10 – 16x16x10 – 20x20x10**

**MM 8x8x15 – 10x10x15 – 12x12x15 – 16x16x15 – 20x20x15**

### **6.2 SCHEIBEN FÜR CHEF 6000-800 SERIE "BG" FÜR STÄBCHENSCHNITT**

DIE STÄBCHEN WERDEN DURCH DIE ANWENDUNG EINER KLINGENSCHNEIBE DER SERIE "PG" ODER "2PG" UND EINER GITTERSCHEIBE SERIE "BG" ENTHALTEN.

DIE KLINGENSCHNEIBEN DER SERIE "PG" STEHEN IN **5MM - 8MM - 10MM - 15MM ZUR VERFÜGUNG.**

DIE SO ERHALTENE SCHNITTE WIRD AUF DEN GITTERSCHEIBE GEPRESST UND SOMIT DAS STÄBCHEN GEFORMT.

DIE MASSE DES GITTERS BEI ANWENDUNG MIT EINEM MESSER DES SELBSTEN HOCHSIND:

**MM 6x5 - 8x5 - 10x5    MM 6x8 - 8x8 - 10x8    MM 6x10 - 8x10 - 10x10    MM 6x15 - 8x15 - 10x15**

### **6.3 SCHEIBEN FÜR CHEF SERIE "E" FÜR SCHEIBENSCHNITT**

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

DIE LINIE DES TYP "E" SICHELKLINGE WIRD IN DEN FOLGENDEN GRÖSSEN, IN MILLIMETERN ANGEZEIGT HERGESTELLT: **E1S-E2S-E5S** SPEZIELL FÜR ZEBRECHLICHE UND WEICHE PRODUKTE (SALAMI, TOMATEN).

DIE LINIE DES TYP "EO" SCHEIBENSCHNITT IN WELLENFORM WIRD IN DEN FOLGENDEN GRÖSSEN, IN MILLIMETERN ANGEZEIGT, HERGESTELLT: **E3o-E4o-E6o-E8o-E10o-E14o.**

#### **6.4 SCHEIBEN FÜR CHEF SERIE "H" FÜR STREICHOLZ**

DIE LINIE DER SCHEIBEN DES TYPUS "H" FÜR STREICHOLZSCHNITT WIRD IN DEN FOLGENDEN GRÖSSEN , IN MILLIMETERN ANGEGBEN, HERGESTELLT: **H2,5-H4-H6-H8-H10**.

#### **6.5 SCHEIBEN FÜR CHEF SERIE "Z" "4PZ5" ZUM AUSFASERN UN "V" REIBSCHEIBE**

DIE LINIE "Z-V" IST EINE SPEZIALSERIE ZUM AUSFASERN VON GEMÜSE UND KÄSE AUSZUFASERN, SIE WIRD IN DEN FOLGENDEN BEZEICHNENDEN GRÖSSEN , IN MILLIMETERN ANGEGBEN, HERGESTELLT: **Z2-Z3-Z4-Z7**, UND DER SCHEIBE **"4PZ5"** FÜR MÖHREN- UND KÄSE JULIENNE ; SCHEIBE **"V"** ZUM REIBEN VON BROT, PARMENKÄSE, SCHOKOLADE, MANDELN, USW.

#### **6.6 SCHEIBEN FÜR CHEF SERIE "GMC-TMC" ZUM KÖRNENSCHNEIDEN UND SCHEIBENSCHNEIDEN**

**FÖRDERBAND 2TPMC** UM DAS ZU SCHNEIDENDE ODER IN KÖRNER ZU REIBENDE PRODUKTE EINZUFÜLLEN.

VERWENDBAR MIT EINER SCHEIBE TYPUS GMC ODER TMC

SCHEIBEN ZUM KÖRNENSCHNEIDEN SERIE **"GMC"**

GMC 0,75 - GMC 1 - GMC 1,5 ZUM KÖRNENSCHNEIDEN GMC 0,75 - GMC 1 - GMC 1,5 MANDELN, NÜSSE, HASELNÜSSE, PISTAZIEN UND ALLE TROCKENFRÜCHTE, MILKKSCHOKOLADE, SCHMELZSCHOKOLADE USW.

SCHNEIDESCHEIBEN SERIE **"TMC"**

TMC 0,5 - TMC 0,75 - TMC 1 UM SCHNEIDEN VON mm 0,5 – 0,75 – 1 MANDELN, NÜSSE, HASELNÜSSE, PISTAZIEN, ALLE TROCKENFRÜCHTE, MILKKSCHOKOLADE, SCHMELZSCHOKOLADE USW.

## 7) FIGURE - BILDER - FIGURAS

Fig. 1



Fig. 2

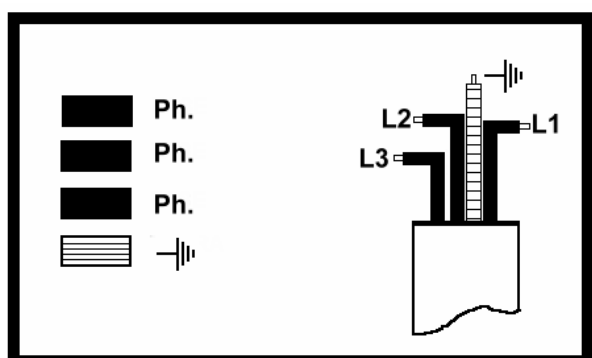


Fig. 3

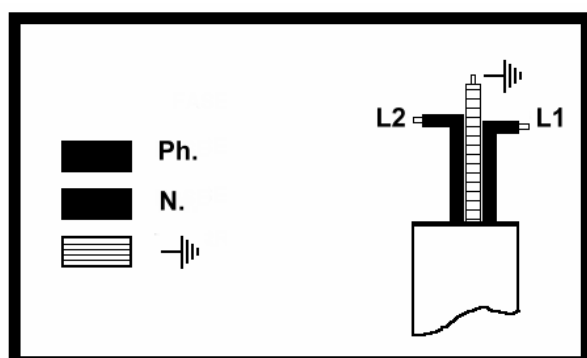
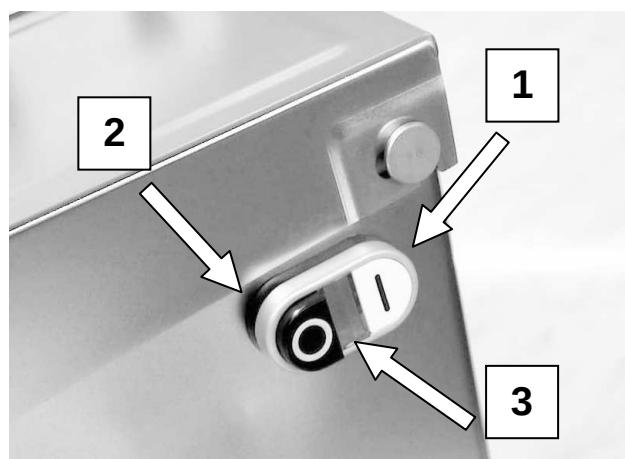


Fig. 4



Fig. 5



## 7) FIGURE - BILDER - FIGURAS

Fig. 6A



Fig. 6B



Fig. 6C

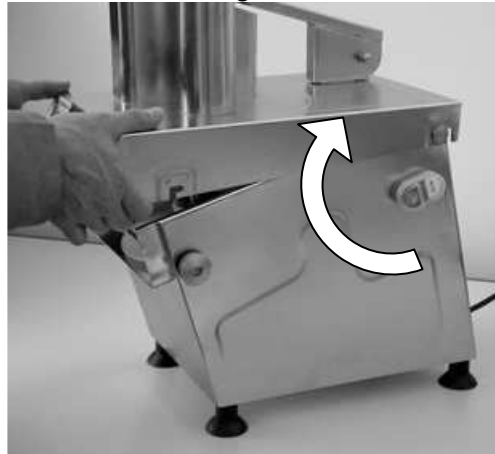


Fig. 8



Fig. 9



## 7) FIGURE - BILDER - FIGURAS

Fig. 10



Fig. 11

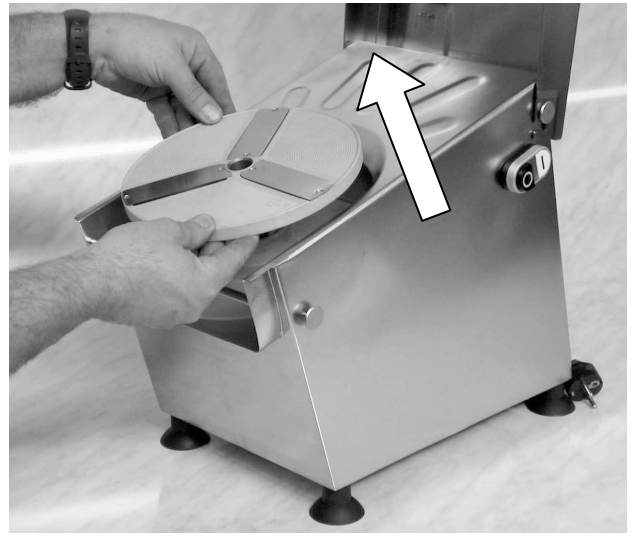


Fig. 12

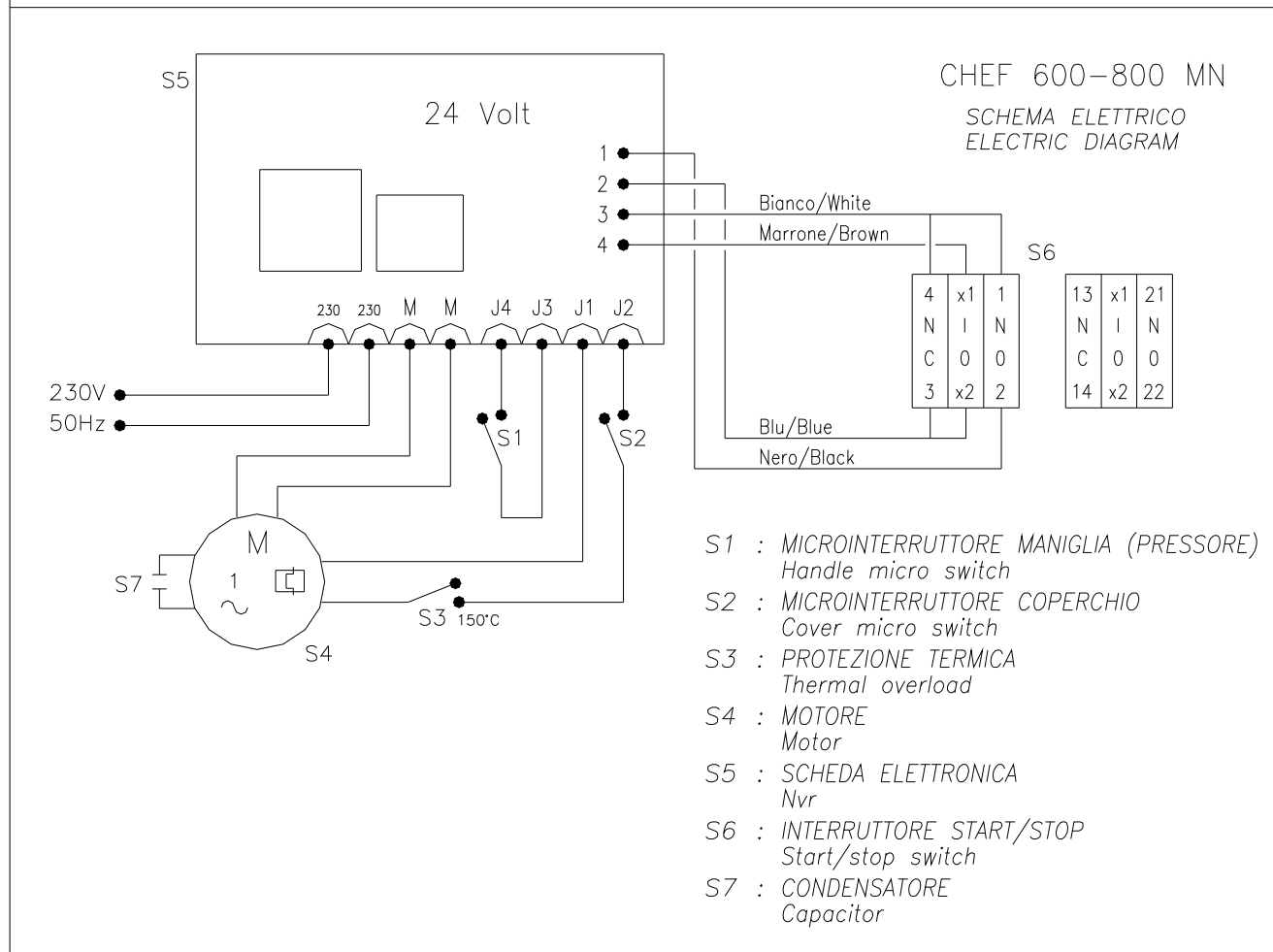
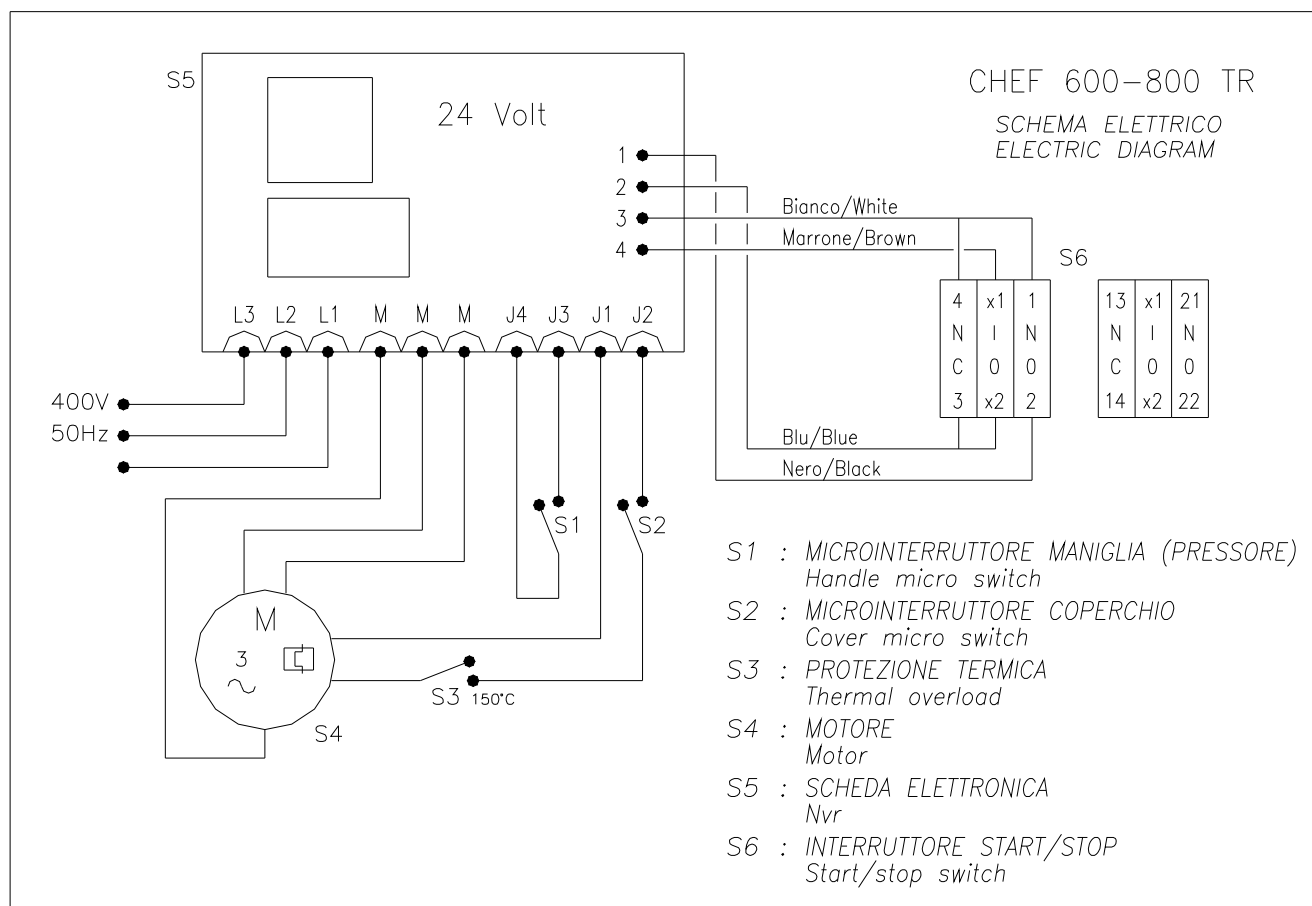


Fig. 13



Fig. 14





**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE – CE CONFORMITY  
DECLARATION - DECLARATION DE CONFORMITE CE - CE  
KONFORMITAETSERKLAERUNG-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 Gemüseschneider:

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

|             |  |             |  |
|-------------|--|-------------|--|
| CHEF 600 MN |  | CHEF 800 MN |  |
| CHEF 600 TR |  | CHEF 800 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:

**2006/95/CEE - 2004/108/CEE - 1935/2004/CEE**

**2006/42/CEE - 2002/96 CEE RAEE**

**2002/95 CEE RoHS - 1907/2006 REACH.**

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 - EN 1678 - EN 55014 - EN 55104 - EN 61000-3-2**

**EN 61000-3-3**