

INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE

TAGLIAVERDURA CHEF MAGNUM TV330 inox



2 Velocita'



Velocità variabile (con Inverter)



Bocca Formaggio



Bocca Tramoggia



Bocca Doppia



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

INDICE DEL CONTENUTO

	PAG.
1. INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE	
1.1 PRECAUZIONI GENERALI.....	3
1.2 SICUREZZE MECCANICHE.....	3
1.3 SICUREZZE ELETTRICHE.....	3
1.4 AVVERTENZE E NORME DI SICUREZZA PARTICOLARI.....	4
2. CARATTERISTICHE TECNICHE	
2.1 TABELLA PESI E MISURE. - RUMOROSITA'.....	5
2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI.....	5
3. INSTALLAZIONE	
3.1 COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA.....	6
3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO.....	6
3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE.....	7
4. USO DELL' APPARECCHIO	
4.1 COMANDI.....	7
4.2 POSIZIONAMENTO DISCHI NELL' APPARECCHIO.....	8
4.3 INTRODUZIONE DELLA MERCE E TAGLIO.....	9
4.4 SGANCIO E SOSTITUZIONE DEI DISCHI.....	10
5. PULIZIA E MANUTENZIONE	
5.1 GENERALITA'E PRODOTTI DA UTILIZZARE PER LA PULIZIA.....	11
5.2 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO.....	11
5.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D' USO DELLA MACCHINA.....	11
6. ACCESSORI A RICHIESTA	
6.1 DISCHI SERIE "MD" CUBETTARE.....	12
6.2 DISCHI SERIE "MH" PER FIAMMIFERO.....	12
6.3 DISCHI SERIE "ME" PER FETTE.....	12
6.4 DISCHI SERIE "MZ"- "MV" SFILACCIATO-GRATTUGIA.....	12
ALLEGATI	
SCHEMA ELETTRICO (TRIFASE 2 VELOCITA').....	13
SCHEMA ELETTRICO (TRIFASE CON INVERTER).....	14

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 TAGLIANTI.
- 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.

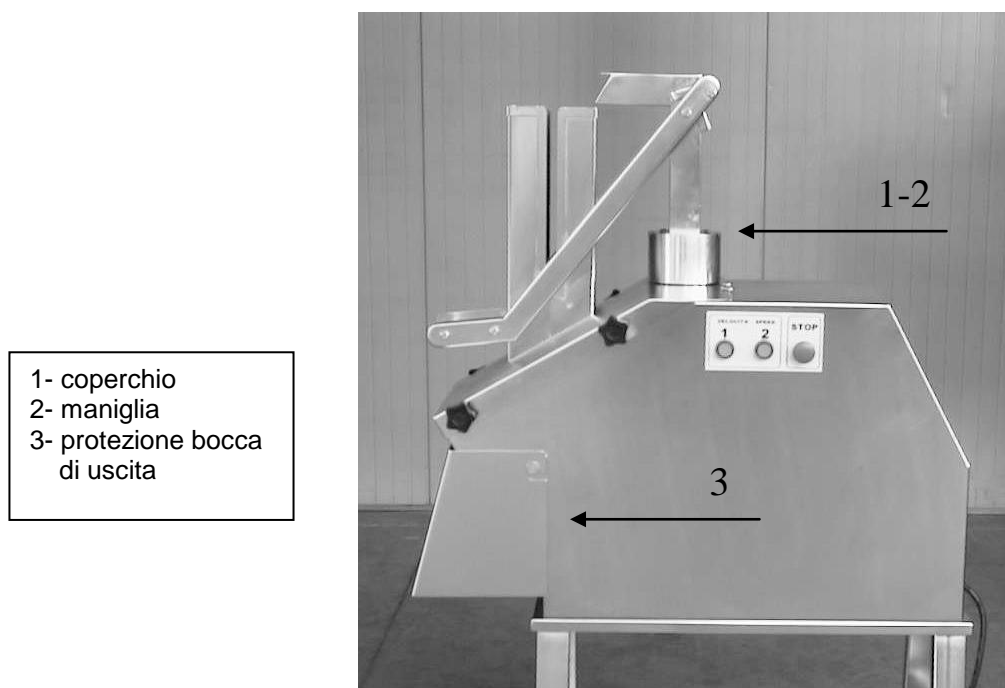
1.2 SICUREZZE MECCANICHE

I TAGLIAVERDURA DI NOSTRA COSTRUZIONE DESCRITTI IN QUESTO MANUALE RISPONDONO, PER QUANTO RIGUARDA LE SICUREZZE CONTRO I RISCHI DI NATURA MECCANICA, ALLE DIRETTIVE 2006/42/CEE - PER LA CONFORMITA' IGIENICA ALLA DIRETTIVA 1935/2004/CEE. 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 2006/95/CEE, CENELEC EN 60335-2-64.

SONO STATI ADOTTATI TRE MICROINTERRUTTORI DI SICUREZZA PER INTERROMPERE IL FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA. UNO IN CASO DI APERTURA DEL COPERCHIO PER ACCEDERE AI DISCHI DI TAGLIO, UN ALTRO SULLA MANIGLIA DI ENTRATA DEL MATERIALE, E L'ULTIMO MICROINTERRUTTORE SI AZIONA QUANDO SI TOGLIE LA PROTEZIONE DELLA BOCCA DI USCITA DELLA MERCE.



POSIZIONAMENTO DEI N.3 MICROINTERRUTTORI

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 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 IP21.

ATTENZIONE IN CONFORMITA' AL PUNTO 1.7.2 "AVVERTENZE IN MERITO AI RISCHI RESIDUI" DELLE DIRETTIVE 2006/42/CEE, 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.

1.4 AVVERTENZE E NORME DI SICUREZZA PARTICOLARI

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini (di qualsiasi età).
- Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini (di qualsiasi età).
- E' ammesso l'uso dell'apparecchio da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono pulire o eseguire la manutenzione dell'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla rete di alimentazione (anche se spento).
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se risulta visibilmente danneggiato o se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Appoggiare l'apparecchio sempre su una superficie stabile e piana resistente al calore.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo ed esclusivamente con il carrello di alimentazione (piatto porta merce dettaglio f) e la piastra di appoggio (vela dettaglio l) in posizione corretta, montati stabilmente e fissi sull'apparecchio.

ATTENZIONE PERICOLO DI TAGLIO!

2) CARATTERISTICHE TECNICHE

I TAGLIAVERDURA CHEF MAGNUM SONO STATI REALIZZATI CON QUESTE CARATTERISTICHE:

- POSSIBILITA' DI LAVORO IN CONTINUO
- GIRI ROTAZIONE DEI DISCHI O COLTELLO VARIABILE DA MINIMO 80 A MASSIMO 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 TUTTI I MATERIALI IDONEI PER IL CONTATTO CON GLI ALIMENTI
- 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	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	POTENZA kW	N. GIRI DEL DISCO
CHEF MAGNUM TV330 TR DUE VELOCITA'	95x53x130	100	400 Volt. 50 Hz. TRIFASE	1° Vel. 2,3 2° Vel. 1,7	145 295
CHEF MAGNUM TV330 TR DUE VELOCITA'	95x53x130	100	380 Volt 60HZ TRIFASE	1° Vel. 2,3 2° Vel. 1,7	145 295
CHEF MAGNUM TV330 TR VELOCITA' VARIABILE	95x53x130	100	400 Volt. 50 Hz. TRIFASE	3,8	80 SLOW 300 FAST

RUMOROSITA' 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 CHEF MAGNUM SONO IMBALLATI SU BANCALE IN UNA ROBUSTA SCATOLA DI CARTONE PER GARANTIRE LA PERFETTA INTEGRITA' DELLA MACCHINA DURANTE IL TRASPORTO E VENGONO FORNITI CON:

- DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CEE
- ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE

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

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



3) INSTALLAZIONE

3.1 COLLOCAZIONE DELLA MACCHINA

L'ALLACCIAMENTO E LA MESSA IN FUNZIONE DEGLI APPARECCHI DEVE ESSERE EFFETTUATA DA PERSONALE QUALIFICATO.

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

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI DIRETTI O INDIRETTI QUAL'ORA NON SIANO STATE RISPETTATE DETTE NORME.

POSIZIONARE L'APPARECCHIO SU UN PAVIMENTO BEN LIVELLATO, POSSIBILMENTE LONTANO DA FONTI DI CALORE E DA RUBINETTI DI ACQUA.

3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

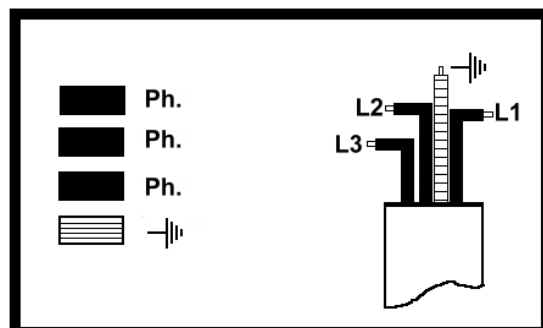
L'APPARECCHIO E' MUNITO DI CAVO ELETTRICO DA COLLEGARE AD UN INTERRUTTORE GENERALE PROVVISIO DI MAGNETOTERMICO CHE PRESERVA L'OPERATORE DA EVENTUALI CONTATTI ACCIDENTALI O DOVUTI A MANOMISSIONE.

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 CON PORTATA DI CORRENTE ADEGUATA

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



COLLEGAMENTO TRIFASE



I TAGLIAVERDURA CHEF MAGNUM SONO COSTRUITI CON FUNZIONAMENTO TRIFASE IN CASO DI NECESSITA' DI CAMBIO DI TENSIONE VI PREGHIAMO DI INTERPELLARE LA CASA COSTRUTTRICE OPPURE IL RIVENDITORE AUTORIZZATO. (vedi fig. 1-2)

ATTENZIONE

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

PER FARE QUESTO E' NECESSARIO TOGLIERE LA BOCCA ALLENTANDO I QUATTRO POMOLI E SGANCIANDO IL COPERCHIO E TOGLIERE IL DISCO TAGLIANTE SE INSERITO.

SI DEVE RIMONTARE LA BOCCA AVVITANDO I QUATTRO POMOLI E CON LA MACCHINA A VUOTO O SOLO CON LA SPAZZOLA INSERITA, ATTRAVERSO L'IMBOCCATURA SUPERIORE, 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. NEL CASO IL SENSO DI ROTAZIONE NON FOSSE ESATTO, INVERTIRE (NELLA SPINA O NELLA PRESA) DUE DEI TRE FILI DI ALIMENTAZIONE.



CONTROLLO ROTAZIONE

3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE

IL PERSONALE SPECIALIZZATO CHE ESEGUE L'INSTALLAZIONE 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.

4.1.1 VERSIONE A DUE VELOCITA'

(Da sinistra verso destra)

- PULSANTE START VELOCITA' 1 CON SPIA LUMINOSA DI FUNZIONAMENTO INTEGRATA.
- PULSANTE START VELOCITA' 2 CON SPIA LUMINOSA DI FUNZIONAMENTO INTEGRATA.
- PULSANTE A FUNGO - STOP.



4.1.2 VERSIONE CON VELOCITA' VARIABILE

(Da sinistra verso destra)

- PULSANTE START-STOP CON SPIA LUMINOSA DI FUNZIONAMENTO INTEGRATA.
- MANOPOLA VARIATORE DI VELOCITA'.
- INTERRUTTORE GENERALE.



ATTENZIONE SE LA MACCHINA E' IN FUNZIONE E PER ARRESTARLA SI UTILIZZA L'INTERRUTTORE GENERALE INVECE DELL'INTERRUTTORE DI STOP ASPETTARE ALMENO 20 SECONDI PRIMA DI PROCEDERE AL RIAVVIO DELLA MACCHINA.

4.2 POSIZIONAMENTO DEI DISCHI NELL'APPARECCHIO

RUOTANDO I QUATTRO POMOLI, TOGLIERE LA BOCCA SGANCIANDOLA E SOLLEVANDOLA. (FIG.1)
POSIZIONARE IL DISCO PRESCELTO PER IL TAGLIO; OPPURE, NEL CASO DI TAGLIO A CUBETTO
POSIZIONARE PRIMA IL DISCO CON LA GRIGLIA DI LAME PER IL CUBETTO MOD. "D" E PER ULTIMO
IL COLTELLO CON LAME (FIG.2)
CHIUDERE IL COPERCHIO E RUOTARE IN SENSO OPPOSTO I POMOLI DI FISSAGGIO.
AZIONANDO IL PULSANTE DI PARTENZA I DISCHI SI AGGANCERANNO AUTOMATICAMENTE IN
POSIZIONE CORRETTA.



FIG.1
APERTURA COPERCHIO



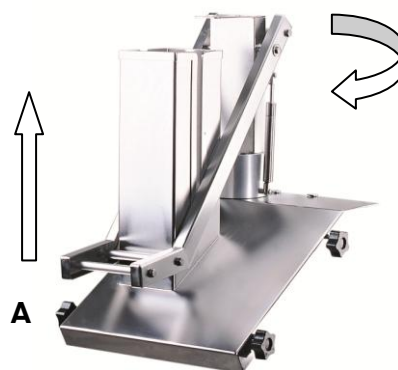
FIG.2
POSIZIONAMENTO DISCO D + COLTELLO

ATTENZIONE! MANEGGIARE CON CAUTELA DISCHI E COLTELLI DURANTE L'INSERIMENTO E LA PULIZIA UTILIZZANDO GLI APPOSITI ESTRATTORI IN DOTAZIONE. ESISTE PERICOLO DI TAGLIO!

4.3 INTRODUZIONE DELLA MERCE E TAGLIO

4.3.1 BOCCA FORMAGGIO

1. SOLLEVATE LA MANIGLIA MEDIANTE L'IMPUGNATURA "A" FINO ALLA FUORIUSCITA DEL PRESSAMERCE.
2. RUOTARE LA MANIGLIA VERSO DESTRA O SINISTRA LIBERANDO LA BOCCA DI CARICO.
3. INSERIRE NELLA BOCCA IL MATERIALE DA TAGLIARE.
4. RIPOSIZIONARE LA MANIGLIA CENTRALMENTE E CON UNA PRESSIONE VERSO IL BASSO PROCEDERE CON IL TAGLIO.



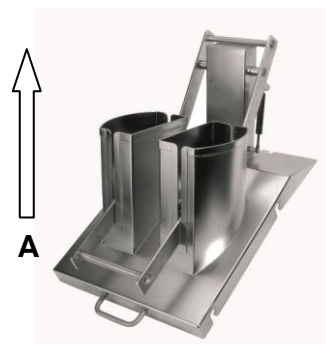
4.3.2 BOCCA TRAMOGGIA

1. INSERIRE NELLA BOCCA IL MATERIALE DA TAGLIARE.(PATATE)
2. AVVIARE LA MACCHINA MEDIANTE I PULSANTI DESCRITTI AL PUNTO 4.1



4.3.3 BOCCA DOPPIA

1. SOLLEVATE LA MANIGLIA MEDIANTE L'IMPUGNATURA "A" FINO ALLA FUORIUSCITA DEL PRESSAMERCE.
2. INSERIRE NELLA BOCCA IL MATERIALE DA TAGLIARE.
3. IMPUGNARE LA MANIGLIA E CON UNA PRESSIONE VERSO IL BASSO PROCEDERE CON IL TAGLIO.



RIPETERE LE OPERAZIONI SOPRA SPIEGATE FINO AD ESAURIMENTO DEL PRODOTTO DA TAGLIARE.

DURANTE LE OPERAZIONI DI CARICO LE MACCHINE CON LA BOCCA FORMAGGIO E BOCCA TONDA E DOPPIA , SI ARRESTERANNO E RIPARTIRANNO AUTOMATICAMENTE SENZA DOVER PREMERE ALCUN TASTO.

ATTENZIONE ! PREMETE LE VERDURE UNICAMENTE CON IL PRESSAMERCE, NON UTILIZZARE MAI LE MANI.

4.4 SGANCIO E SOSTITUZIONE DEI DISCHI

TOGLIERE IL COPERCHIO E APPLICARE L'APPOSITO ESTRATTORE IN DOTAZIONE AVVITANDO LE DUE MANIGLIE NEI FORI DEL DISCO TAGLIENTE. IMPUGNANDO LE MANIGLIE RUOTARE IL DISCO IN SENSO ANTIORARIO ED UNA VOLTA SGANCIATO SOLLEVATELO.

ESTRAETE IL DISCO GRIGLIA CUBETTO SEMPLICEMENTE ALZANDOLO.



5) PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA

PRIMA DI OGNI MANUTENZIONE O PULIZIA, ASSICURARSI CHE L' INTERRUUTTORE 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

IL DISCO GRIGLIA PER CUBETTARE (D) + COLTELLO ,TUTTI I DISCHI, E GLI ACCESSORI 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 FREQUENTEMENTE.

L'ACCIAIO INOSSIDABILE E' COSI' CHIAMATO PERCHE' NON SUBISCE L'AZIONE AGGRESSIVA 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).

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). 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 E COSI' IL COPERCHIO E LA BOCCA DI SCARICO.

I MICROINTERRUTTORI DI SICUREZZA IMPEDISCONO ALLA MACCHINA DI AZIONARSI SE TUTTE LE SICUREZZE NON SONO ATTIVE.

NEL CASO PERSISTA IL GUASTO, DISINSERITE SUBITO L'INTERRUTTORE 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' INTERRUUTTORE 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 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 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.

ATTENZIONE PER IL CORRETTO USO DEI DISCHI PER CUBETTARE E' OBBLIGATORIO UTILIZZARE LA MACCHINA IMPOSTANDONE LA VELOCITA' DI ROTAZIONE AL VALORE MINIMO DEL NUMERO DI GIRI (VELOCITA' 1)

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI ROTTURE DEI DISCHI O GRIGLIE DI TAGLIO QUALORA NON SIANO STATE RISPETTATE LE ISTRUZIONI CITATE.

6.1 DISCHI PER CHEF TV330 SERIE "MD" PER CUBETTARE

IL CUBETTO SI OTTIENE CON L'ABBINAMENTO DI UN COLTELLO SERIE "MC" CON UN DISCO GRIGLIA SERIE "MD".

IL COLTELLO DELLA SERIE "MC" PUO' AVERE LE SEGUENTI MISURE DI TAGLIO: **5 – 8 – 12 – 20 mm.**

LA FETTA COSI' OTTENUTA VIENE PRESSATA SUL DISCO GRIGLIA SERIE "MD" IN MODO DA OTTENERE IL CUBETTO.

IL DISCO GRIGLIA DELLA SERIE "MD" PUO' AVERE LE SEGUENTI MISURE: **8X8 - 10X10 - 12X12 - 16X16 - 20X20 - 24X24 mm.**

I DISCHI **MD20X20 ED MD24X24** SONO STATI IDEATI PER IL TAGLIO DELLE PATATE DA CUCINARE AL FORNO.

Solo con la bocca doppia e' possibile utilizzare i dischi cubetto con la doppia griglia

6.2 DISCHI PER CHEF SERIE "MH" PER FIAMMIFERO

LA LINEA DISCHI TIPO "MH" PER TAGLIO A FIAMMIFERO VIENE PRODOTTA NELLE SEGUENTI MISURE INDICATIVE: **3 – 4 – 6 – 8 – 10 mm.**

6.3 DISCHI PER CHEF SERIE "ME" O MEF" PER FETTE

LA LINEA DISCHI TIPO "ME" PER TAGLIO A FETTE VIENE PRODOTTA NELLE SEGUENTI MISURE INDICATIVE: **1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 8 – 10 mm.**

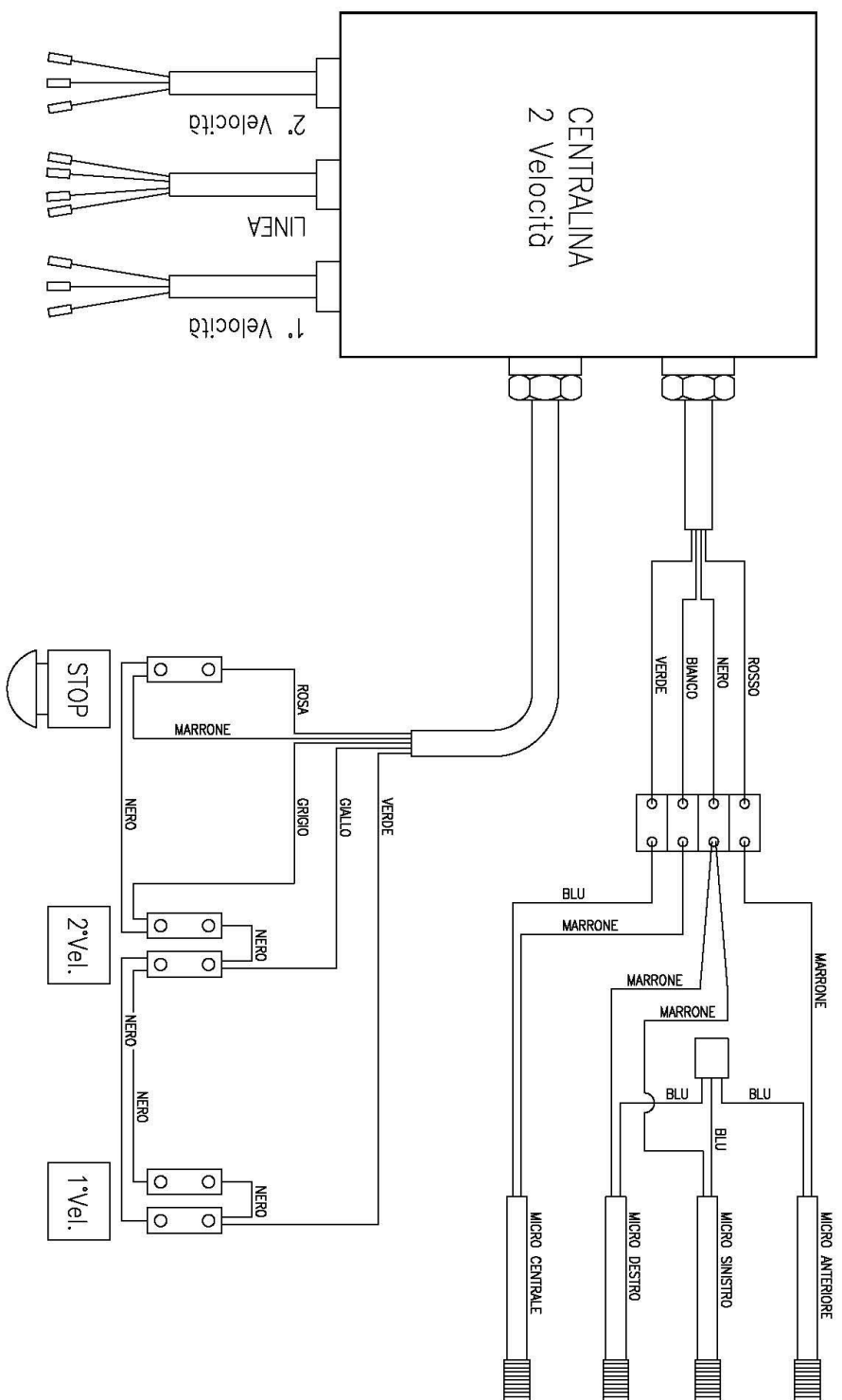
LA LINEA DISCHI TIPO "MEF" CON RIGATURA VIENE PRODOTTA NELLE SEGUENTI MISURE INDICATIVE: **1 – 2 – 3 mm.**

SPECIALE PER FETTE DI MOZZARELLA, FONTINA E FORMAGGI TENERI.

6.4 DISCHI PER CHEF SERIE "MZ" PER SFILACCIATO E "MV" DISCO GRATTUGIA

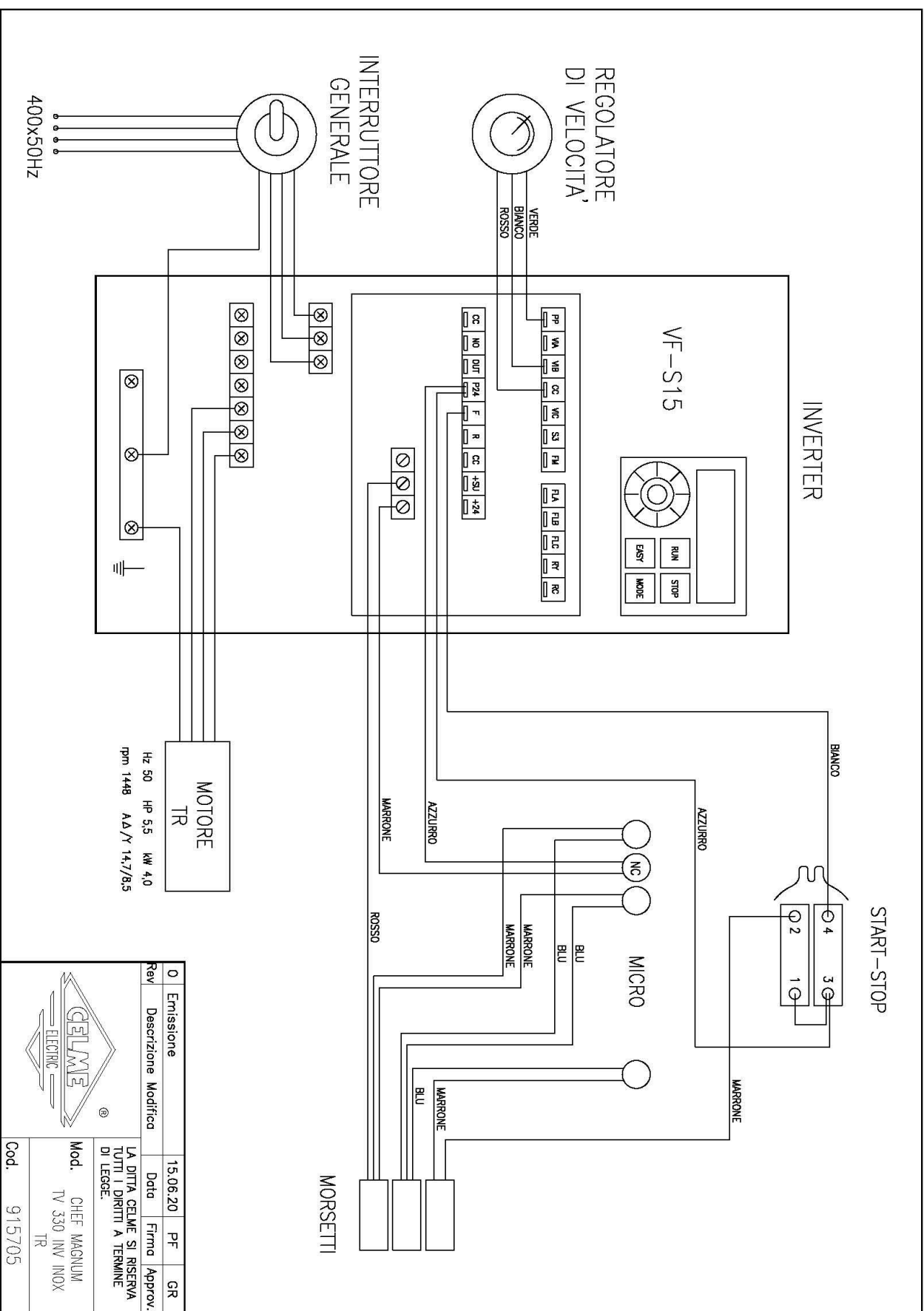
LA LINEA "MZ" E' UNA SERIE SPECIALE PER LO SFILACCIATO DI VERDURE PRODOTTA NELLE SEGUENTI MISURE INDICATIVE: **3 – 4 – 7 mm.**

IL DISCO "MV" PER GRATTUGGIARE PANE, GRANA, CIOCCOLATO, MANDORLE ECC.



0	Emissione	12.10.20	PF	GR
Rev	Descrizione Modifica	Data	Firma	Approv.
	LA DITTA CELME SI RISERVA TUTTI I DIRITTI A TERMINE DI LEGGE.			
	Mod.	CHEF MAGNUM		
		TV 330 2V INOX		
		TR		
	Cod.	915605		





0	Emissione		15.06.20	PF	GR
Rev	Descrizione Modifica				
LA DITTA GELME SI RISERVA TUTTI I DIRITTI A TERMINE DI LEGGE.					
Mod. CHIEF MAGNUM TV 330 INV INOX TR					
Cod. 915705					



