

INSTALLAZIONE – USO - MANUTENZIONE
INSTALLATION – USE - MAINTENANCE

CHEF PIZZA INOX



TAGLIAMOZZARELLA
CHEESE CUTTING MACHINE

Pag.3

Pag.9



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 ed elettriche	3
1.3 Avvertenze e norme di sicurezza particolari	3
2 CARATTERISTICHE TECNICHE	
2.1 Tabella dati tecnici	4
2.2 Stato di fornitura e smaltimenti imballaggi	4
3 INSTALLAZIONE	
3.1 Collocazione della macchina	5
3.2 Allacciamento elettrico	5
3.3 Misure di sicurezza ed addestramento utente	6
4 USO DELL'APPARECCHIO	
4.1 Comandi	6
4.2 Apertura coperchio	6
4.3 Posizionamento dei dischi nell'apparecchio	6
4.4 Introduzione della merce e taglio	6
4.5 Sgancio e sostituzione coltello - dischi	6
5 PULIZIA E MANUTENZIONE	
5.1 Generalità e prodotti da usare per la pulizia	7
5.2 Comportamento in caso di guasto	7
5.3 Prolungata interruzione d'uso della macchina	7
6 ACCESSORI A RICHIESTA	
6.1 Dischi per Chef Pizza per Cubettare	8
6.2 Dischi per Chef Pizza per Sfilacciare	8
6.3 Dischi per Chef Pizza per Spezzettare	8
6.1 Dischi per tutti i modelli di Chef Pizza (Per tagli di Verdure, Funghi ecc.)	8
7 ALLEGATI	
Figure	16-17-18
Schema elettrico	19

1) INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE

1.1 PRECAUZIONI GENERALI

- Il tagliamozzarella 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 varie protezioni di sicurezza, e' necessario evitare di avvicinare le mani ai dischi taglienti durante l'uso e prestare attenzione durante la pulizia.
- E' importante prima di iniziare la pulizia scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica mediante cavo e spina oppure azionando l'interruttore generale I - 0 inserito sull'alimentazione per gli apparecchi ad installazione fissa collegati direttamente alla rete.
- 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 ED ELETTRICHE

I Tagliamozzarella di nostra costruzione descritti in questo manuale rispondono ai requisiti essenziali di sicurezza prescritti dalle seguenti direttive "Direttiva Macchine" 2006/42/CEE "Compatibilità Elettromagnetica" 2004/108/CEE, "Conformita' Igienica" 1935/2004/CEE.

I tagliamozzarella sono costruiti conformemente ai requisiti essenziali di sicurezza prescritti dalla "Direttiva Bassa Tensione" 2006/95/CEE. Le prove sono state eseguite secondo la norma EN 60335-2-64 e sono conformi alle NORME UNI EN 1678 - EN 55014 - EN 61000-3-2 - EN 61000-3-3

E' stato adottato un microinterruttore di sicurezza che interrompe il funzionamento della macchina in caso di apertura del coperchio per permettere l'accesso ai dischi di taglio ed un altro microinterruttore sulla bocca di inserimento materiale.

Nel circuito di comando a bassissima tensione e' inserito un relais (minicontattore) che richiede l'operazione volontaria di riavvio (riarmo) dell'apparecchio in caso di interruzione temporanea dell'alimentazione.

Dato il perfetto isolamento di tutte le parti elettriche le macchine possono lavorare in ambienti umidi.

ATTENZIONE: PER LA PULIZIA NON DEVE MAI ESSERE SPRUZZATA ACQUA CON GETTI IN PRESSIONE, UTILIZZARE SOLO PANNO UMIDO.

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.

1.3 AVVERTENZE E NORME DI SICUREZZA PARTICOLARI

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

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


ATTENZIONE PERICOLO DI TAGLIO!

2) CARATTERISTICHE TECNICHE

La serie tagliamozzarella Chef Pizza e' stata progettata con queste caratteristiche:

- Possibilita' di lavoro in continuo
- Sicurezza nell'uso, pulizia, manutenzione..
- Massima igiene garantita da una particolare progettazione e realizzazione di tutti i particolari senza spigoli, raggiati per evitare accumulo di sporco, in acciaio inox trattato a norme per il contatto con gli alimenti.
- Tutti i dischi sono stati costruiti e progettati per una perfetta precisione di taglio.

2.1 TABELLA DATI TECNICI

CHEF PIZZA INOX 		MODELLO			
		SFILACCIARE MN	SFILACCIARE TR	CUBETTARE SPEZZETTARE MN	CUBETTARE SPEZZETTARE TR
DIMENSIONI INGOMBRO	mm.	390x460x740	390x460x740	390x460x740	390x460x740
PESO NETTO	kg.	19,5	19,5	20	20
POTENZA	Watt.	350	450	350	450
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	Volt.-Hz.	230/1/50	400/3/50	230/1/50	400/3/50
N°GIRI DISCO	Rpm.	280	280	140	140
RUMOROSITA'	dB.(A)	< 65	< 65	< 65	< 65

2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI

Tutti i tagliamozzarella sono imballati in una robusta scatola di cartone con interni sagomati per garantire una perfetta integrita' della macchina durante il trasporto e vengono forniti con:

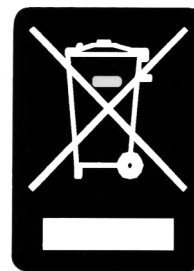
- Dichiarazione di conformita' CE
- Libretto istruzioni uso e manutenzione
- Disco espulsore alto in plastica

I componenti dell'imballaggio (cartone - polistirolo - reggetta 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 per il riciclo dei materiali.

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

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



3) INSTALLAZIONE

3.1 COLLOCAZIONE DELLA MACCHINA

L' allacciamento, la messa in funzione degli apparecchi deve essere effettuata da personale idoneo.

ATTENZIONE ! L'impianto ed il locale dove deve essere posizionato l'apparecchio deve rispondere alle norme prevenzione infortuni (D.L.626) ed alle norme impianti elettrici vigente CEI 64.8

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

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

3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L' apparecchio e' munito di cavo elettrico da collegare ad un interruttore generale provvisto di interruttore generale I-0 onnipolare con distanza dei contatti $d \geq 3\text{mm}$ che preserva l'operatore da eventuali contatti accidentali o dovuti a manomissione

E' obbligatorio realizzare un buon collegamento di terra efficace e sicuro secondo la normativa vigente (norme cei 64.8). Il collegamento all'impianto fisso deve essere realizzato mediante una spina omologata 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 tagliamozzarella sono costruiti in due versioni con funzionamento:

MONOFASE V.230/1/50 Hz TRIFASE V.400/3/50Hz . (vedi collegamento fig. 1 e fig. 1a)

IN CASO DI NECESSITA' DI CAMBIO DI TENSIONE VI PREGHIAMO DI INTERPELLARE LA CASA COSTRUTTRICE OPPURE IL RIVENDITORE AUTORIZZATO

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

Per fare questo a macchina vuota solo con l'espulsore in plastica inserito, **VERIFICARE CHE IL SENSO DI ROTAZIONE DEL PERNO SIA ANTIORARIO** dando un impulso al pulsante di marcia e subito al pulsante di arresto. Nel caso il senso di rotazione non fosse esatto, invertire nella spina di corrente due dei tre fili di alimentazione (fig.2)

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 al corrente delle eventuali misure di sicurezza da rispettare ed inoltre dovra' essergli rilasciato il presente manuale d'istruzioni.

4) USO DELL' APPARECCHIO

Il tagliamozzarella serve per tagliare mozzarella fresca e verdure in varie forme e deve essere usato solo per tale scopo e da personale addestrato per l'uso.

4.1 COMANDI

I comandi e la spia di funzionamento sono raggruppati nel basamento sulla parte destra ponendo la macchina di fronte all'operatore. (fig.3)

1. Fungo rosso stop ed emergenza
2. Tasto verde marcia + Spia segnalazione funzionamento.

4.2 APERTURA COPERCHIO

Per aprire il coperchio ruotare la maniglia in senso antiorario di 360° e spingerla verso il basso come indicato nella (fig.4 –4a).

4.3 POSIZIONAMENTO DEI DISCHI NELL' APPARECCHIO

Posizionate sempre per primo l'espulsore di plastica bianco facendo attenzione che l'appoggio sia sempre perfettamente pulito (fig 5),. Posizionare quindi il disco prescelto per il taglio (fig 6),

Per eseguire il taglio a cubetto, posizionare prima l'espulsore(fig 5), il disco griglia e per ultimo il coltello (fig. 7).Inseriti i dischi da taglio o il coltello innestarli sul perno centrale applicando una rotazione in senso orario (fig. 8).

Per chiudere il coperchio ripetere in ordine inverso la procedura di apertura.

4.4 INTRODUZIONE DELLA MERCE E TAGLIO

Sollevarre e ruotare il pressore inserendo il materiale richiudere il pressore come indicato (fig.9 – 9a -9b).

Con la mano destra premere il pulsante verde di marcia per azionare la macchina (fig.10) con la mano sinistra accompagnare il pressore verso il basso fino ad esaurimento merce (fig. 11)

Alzate e ruotate il pressore per inserire nuova merce. Richiudendo il pressore la macchina partirà automaticamente. Ripetere l'operazione fino ad esaurimento della merce da tagliare.

E' MOLTO IMPORTANTE NON PREMERE ECCESSIVAMENTE SUL PRESSORE. SI RISCHIA DI COMPROMETTERE LA TRASMISSIONE DELLA MACCHINA E NON SI AUMENTA LA QUANTITA' TAGLIATA.

Poiche' i tipi di mozzarella sul mercato sono numerosi e con impasti molto diversi, per poter ottenere un buon taglio è necessario **USARE MOZZARELLA TENUTA IN FRIGORIFERO AD UNA TEMPERATURA NON INFERIORE A "0" GRADI E NON SUPERIORE AI "3" GRADI.**(mozzarella dura ma non ghiacciata)

IL TAGLIO SFILACCIATO E' POSSIBILE CON QUALSIASI TIPO DI MATERIALE, PER IL TAGLIO A CUBETTO E' NECESSARIO UTILIZZARE MOZZARELLA DI BUONA QUALITA' NON APPICCIOSA

4.5 SGANCIO E SOSTITUZIONE COLTELLO E DISCHI

Ruotate la maniglia nera per aprire il coperchio (fig. 4-4a) .Se presente ruotate il coltello in senso antiorario coprendo la parte tagliente con materiale antitaglio adeguato (gomma - stoffa ecc). Estrarre il coltello la griglia cubetto e quindi il disco espulsore. (fig.12)

Per togliere tutti gli altri dischi sganciarli ruotandoli in senso antiorario coprendo sempre le lame con materiale protettivo sollevateli mettendo la mano destra sotto il disco. (fig. 13)

5) PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA

PRIMA DI OGNI MANUTENZIONE O PULIZIA, ASSICURARSI CHE L' INTERRUOTTORE GENERALE I-0 SIA DISINSERITO O LA SPINA STACCATA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE

Una accurata pulizia quotidiana dell'apparecchio e dei dischi e' necessaria per un corretto funzionamento

L'INDURIMENTO DELLA MOZZARELLA SULLA GRIGLIA DEL DISCO E SUL COLTELLO DI TAGLIO PUO' PROVOCARE NEI GIORNI SEGUENTI LA ROTTURA DEI DISCHI O DELLA TRASMISSIONE

I dischi, il coltello e la griglia cubetti possono essere tolti dalla macchina e lavati in acqua calda.

Tutto l'interno della macchina, soprattutto dove appoggiano i dischi deve essere ripulito con un panno umido oppure una spugna imbevuta di acqua calda ben strizzata in modo da eliminare i residui di alimenti che seccando potrebbero ostacolare il corretto posizionamento dei dischi e dell'espulsore.

Aperto il coperchio e sfilando il perno con il pomolo come indicato nella (fig.14-14a) e' possibile togliere tutto il coperchio

DURANTE LA PULIZIA DEL COPERCHIO FATE ATTENZIONE CHE NON ENTRI SPORCO SOTTO IL PORTA CALAMITE PER NON COMPROMETTERE IL FUNZIONAMENTO DEI MICROINTERRUTTORI

L' acciaio inossidabile e' cosi' chiamato perche' non subisce l'azione aggressiva dell'ossigeno dell'aria. Tutti i nostri tagliamozzarella sono costruiti utilizzando acciaio inox aisi 304 (18/10).

Per pulire le superfici si puo' usare acqua e sapone neutro, alcool, oppure comuni detersivi

E' necessario usare prodotti idonei per l'acciaio.

Il coperchio sganciato puo' essere lavato in lavastoviglie.

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 macchina non parta; in questo caso verificare che la maniglia utilizzata per l'apertura del coperchio sia ben chiusa e cosi' anche il pressore spingi merce.

Se la maniglia e il pressore non sono in posizione corretta i microinterruttori non permettono il funzionamento e la partenza della macchina.

NEL CASO PERSISTA UN GUASTO, DISINSERITE SUBITO L'INTERRUTTORE GENERALE A MURO OPPURE TOGLIETE LA SPINA DALL'ALIMENTAZIONE ED AVVERTITE IL SERVIZIO ASSISTENZA.

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'interruttore generale I-0 oppure togliere la spina dalla rete ed effettuare una pulizia completa ed accurata 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 sporczia, cause anch'esse di corrosione. Questi prodotti, costituiti principalmente da miscele di sostanze oleose e detersivi, 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 tagliamozzarella Chef Pizza nelle varie versioni possono essere utilizzati con vari dischi utilizzando non solo mozzarella, ma qualsiasi tipo di verdura e frutta, in modo da ottenere tanti tagli diversi e di varie misure. La macchina deve essere usata solo per tale scopo e da personale addestrato.

6.1 DISCHI PER CHEF PIZZA PER CUBETTARE

I dischi speciali per questo apparecchio sono quelli relativi al cubetto. Il cubetto si ottiene con l'utilizzo di un coltello e con un disco griglia. I coltelli serie "P" sono di due misure, **P5** oppure **P8** mm e permettono di ottenere fette con spessore **5mm** oppure **8mm**. La fetta così ottenuta viene pressata sul disco griglia in modo da ottenere il cubetto.

La serie griglia "INPD5" deve essere utilizzata con il coltello **P5** e può essere fornita con le seguenti misure: **INPD 8x8x5 – 10x10x5 – 12x12x5 – 16x16x5 – 20x20x5**.

La serie griglia "INPD8" deve essere utilizzata con il coltello **P8** e può essere fornita con le seguenti misure: **INPD 8x8x8 – 10x10x8 – 12x12x8 – 16x16x8 – 20x20x8**.

I dischi per cubetti delle misure più grandi sono ottimi per macedonie di frutta (mele-pere-banane -kiwi ecc non troppo maturi).

6.2 DISCHI PER CHEF PIZZA PER SFILACCIARE

I dischi speciali per questo apparecchio sono quelli relativi alla sfilacciatura. questo taglio si ottiene con un solo tipo di disco.

E' possibile ottenere una sfilacciatura mista da **Ø 8mm** di diametro circa (spaghetto) con il disco tipo **4PZ8** oppure una sfilacciatura mista da circa **Ø 5mm** con il disco **4PZ5**.

Con il disco **2PZ8** si ottiene una sfilacciatura (spaghetto) più lunga con diametro **8mm** circa per tutta la lunghezza del panetto inserito

Una sfilacciatura più sottile si ottiene con il disco piastra in acciaio inox tipo **PZ7** oppure **PZ4**.

6.3 DISCHI PER CHEF PIZZA PER SPEZZETTARE.

Il taglio spezzettato viene consigliato per formaggi fusi, tendenzialmente un po' collosi che sono impossibili da cubettare.

Si ottiene utilizzando un disco tipo "C" disponibile nelle seguenti misure: **C8x8 - C10x10 - C12x12 - C16x16 - C20x20** con sopra un disco per sfilacciatura **2PZ8**

Le lunghezze dei cilindretti diametro **Ø 8 mm** ottenibili sono le seguenti: **8 - 10 - 12 - 16 – 20 mm**.

6.4 DISCHI PER TUTTI I MODELLI DI CHEF PIZZA (PER TAGLI DI VERDURE, FUNGHI ECC)

I dischi per il tagliaverdura CHEF possono essere usati anche su tutti i modelli di CHEF PIZZA.

La linea dischi tipo "E" per taglio a fette (nr 3-2-1 lame) viene prodotta nelle seguenti misure indicative in millimetri corrispondenti allo spessore delle fette ottenibili: **E1-E2-E3-E4-E6-E8-E10-E14**.

La linea tipo "E Lama Falcata" e' prodotta nelle seguenti misure indicative in millimetri: **E1S-E2S-E5**. ottima per salami duri, peperoni e pomodori non molto maturi.

La linea tipo "EO" e' taglio di fette ad onda ed e' prodotta nelle seguenti misure indicative in millimetri: **E30-E40-E60-E80-E100-E140**.

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

La linea "Z" e' una serie speciale per lo sfilacciato di verdure prodotta nelle seguenti misure indicative in millimetri: **Z2-Z3-Z4-Z7** e disco **V** per grattugiare pane, grana, cioccolato, mandorle, ecc.

INDEX

	Pag.
1 INFORMATION ON SAFETIES	
1.1 General precautions	10
1.2 Mechanical safeties - Electrical safeties	10
1.3 Warnings and safety special standards	10
2 TECHNICAL FEATURES	
2.1 Table of weights and measures - noise	11
2.2 Supply conditions and disposal of packings	11
3 INSTALLATION	
3.1 Setting the machine	12
3.2 Electric connections	12
3.3 Safety measures and training the final user	12
4 USE OF THE EQUIPMENT	
4.1 Controls	13
4.2 Opening the cover	13
4.3 Setting the discs on the machine	13
4.4 Setting the food for cutting	13
4.5 Removal and replacement of blade - discs	13
5 CLEANING AND MAINTENANCE	
5.1 Generalities and products for cleaning	14
5.2 Operations in the case of failures	14
5.3 Machine idle for a long time	14
6 ACCESSORIES UPON REQUEST	
6.1 Dice cutting discs	15
6.2 Ravelling cutting discs	15
6.3 Crumbling discs	15
6.4 Different cutting discs	15
7 ENCLOSURES	
Figure	16-17-18
Electric diagram	19

1) INFORMATION ON SAFETIES

1.1. GENERAL PRECAUTIONS

- Skilled personnel, familiar with the instructions for use and safety contained in this manual, must manage the cheese-cutting machine.
- 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 freeze food.
- Never replace parts of the machine by yourself, but apply to the assistance service.

1.2. MECHANICAL SAFETIES . ELECTRICAL SAFETIES

The cheese 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 2006/42/CEE – 2004/108/CEE. For the sanitary regulations they comply with the RULE 1935/2004/CEE.

A security micro switch is mounted to stop the machine operation when the cover is opened to gain access to the cutting discs, and another micro switch on the inlet of the material.

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

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 REGULATIONS, THESE PROTECTIONS AND SAFETIES STRICTLY COMPLY WITH THESE REGULATIONS.

WE POINT OUT HOWEVER THAT THE ABOVE MENTIONED PROTECTIONS, EVEN IF THEY SENSIBLY REDUCE BOTH THE POSSIBILITY AND EXTENT OF THE DAMAGE, DO NOT ELIMINATE FULLY THE RISK OF CUTTING.

1.3 WARNINGS AND SAFETY SPECIAL STANDARDS

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

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


WARNING CUT RISKS !

2) TECHNICAL FEATURES

Technical features of Chef Pizza cutting machines

- Continuous work
- Their use, cleaning and maintenance is quite safe
- Thanks to their design and to the realization of all parts in stainless steel without edges for easy cleaning operations,

2.1. TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

CHEF PIZZA INOX 		MODELS			
		RAVELLING MN	RAVELLING TR	CUBING CRUMBLING MN	CUBING CRUMBLING TR
DIMENSIONS	mm.	390x460x740	390x460x740	390x460x740	390x460x740
WEIGHT	kg.	19,5	19,5	20	20
POWER	Watt.	350	450	350	450
ELECTRICAL CONNECTION	Volt.-Hz.	230/1/50	400/3/50	230/1/50	400/3/50
RPM DISC	Rpm.	280	280	140	140
NOISE	dB. (A)	< 65	< 65	< 65	< 65

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 includes:

- Declaration of conformity CE
- Instructions for use and maintenance
- High 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.

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

Skilled personnel must make the machine connection and the setting at work.

WARNING: Both the system and location where the equipment has to be set must comply with the regulations for the accident prevention and electrical regulations 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-thermal 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 Pizza" are manufactured into two versions: three-phase v.380/3/50 Hz, or single-phase v.220/1/50 Hz. (fig. 1 -fig. 1a)

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

Whenever the voltage differs from the above-mentioned ones, please apply to the manufacturer, or the authorized distributor.

WARNING BEFORE CONNECTING THE EQUIPMENT TO THE THREE-PHASED 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 green button followed by stop red 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.2)

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. (fig.3)

1. Red button for emergency stop
2. Green button for starting the machine + pilot light for the machine operation

4.2 OPENING THE COVER

To open the cover turn the handle anticlockwise of 360° and push in the bottom as indicated in the (fig.4-4a).

4.3 SETTING THE DISCS ON THE MACHINE

Rotate the knob as shown in (fig. 4-4a) and open the cover. Set first the plastic ejecting disc, then the disc selected for the cutting. (fig.5-6)

In the case of dice cutting, set first the plastic ejecting disc then the disc with the blade grid for dice model "INPD", then the blade of the series "P" for slicing.(fig.7-8)

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

4.4 SETTING THE FOOD FOR CUTTING

Lift the handle and set the food inside the opening then close the handle as shown in (fig.9 -9a -9b),

Press the green start button with your right hand, and with your left hand, lightly move the handle downwards until food is fully used up.(fig.10-11)

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.

WARNING:

It is very important to use the pusher very softly. Pushing hardly it is possible to broke the transmission and the cutted quantity do not increase.

There are a lot of cheese types on the market in order to obtain a good cut it is necessary to use a good cheese quality with a temperature included from 0 till 3 degrees (hard cheese not frozen)

The ravelling cut is possible with all cheese types; to obtain cubes is necessary to use cheese not sticking.

4.5 REMOVAL AND REPLACEMENT OF BLADE - DISCS

Turn the knurled handle and lift the cover (fig. 4-4a)

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.(fig.12)

Simply lift the discs to remove the grid disc for dice cutting, or the disc for stick cutting with the plastic disc. (fig.13)

5) CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS

5.1. GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING

BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING OR MAINTENANCE OPERATIONS, CHECK TO MAKE SURE THAT THE MAINS SWITCH IS OFF AND THE SUPPLY PLUG DISCONNECTED FROM THE MAINS.

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

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

Clean the machine, and above all where the discs rest, with a cloth or a sponge wet with warm water.

Accurately remove all wastes to prevent the discs from changing their position.

Open the cover and loose the pins as shown in Remove the cover and wash under a water jet. (fig. 14).

Stainless steel withstands the action of the oxygen present in the air, and this is the reason why all our machines are manufactured in stainless steel aisi 304 (18/10). Some substances however may cause serious damages.

Both cover and central part of the machine are made in stainless steel treated for food contact clean the surfaces with water and soap, alcohol, detergents without abrasives or substances based on chlorine soda (chlorine water, muriatic acid).

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

FOR CLEANING, USE NON-TOXIC PRODUCTS AND ONES THAT GUARANTEE THE BEST HYGIENE.

5.2. OPERATIONS IN THE CASE OF FAILURES

When the 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 can be operated. 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 WARNS 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 FOR CUBING CHEESE

It is possible to obtain cube of cheese using a blade and a grid disc.

The blade is **P5** or **P8** to obtain slices of **5mm.** or **8mm.** high.

Under the blade you must use a grid disc, the slice is pressed in the grid and you obtain the cube.

The series "**INPD 5**" must used only with the blade 5mm. high. You can choose the following dimensions:

INPD 8x8x5 – INPD 10x10x5 - INPD 12x12x5 - INPD 16x16x5 – INPD 20x20x5

The series "**INPD 8**" must used only with the blade 8mm. high. You can choose the following dimensions:

INPD 8x8x8 – INPD 10x10x8 - INPD 12x12x8 - INPD 16x16x8 – INPD 20x20x8

THE BIGGER DIMENSIONS ARE IN GENERAL USED FOR FRUITS.

6.2 DISCS FOR RAVELLING CHEESE

The ravelling of cheese can be obtained with the use of only one special disc.

The disc **4PZ8** is a special Teflon disc with 4 blades to obtain a sort of cheese "spaghetti" with **Ø 8mm** diameter.

With the disc **4PZ5** you can obtain the same but with **Ø 5mm.** diameter.

A thinner ravelling can be obtained with **PZ5** or **PZ7 disc.**

6.3. DISCS OF CHEF SERIES "E" FOR CRUMBLING

The crumbling cut is specially studied for soft cheeses, a little sticker that are impossible to be cutted in cubes.

It is possible to obtain using a disc type "C" in the following sizes: **C8x8 - C10x10 - C12x12 - C16x16 - C20x20** with over a ravelling disc **2PZ8**.

The length of the cylinders obtained with **Ø 8mm** can be: **mm. 8 - 10 - 12 - 16 - 20.**

6.4. DIFFERENT CUTTING DISCS

DISCS OF CHEF SERIES "E" FOR SLICES

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

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

These are special blades used for fragile and soft food.

Dimensions (in mm.) of slicing discs of the "**EO**" series for wave cutting: **E30 - E40 - E60- E80 – E100 - E140.**

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

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

DISCS OF CHEF SERIES "Z" FOR SLITTING AND "V" FOR GRATING

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

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

7) FIGURE

Fig.1

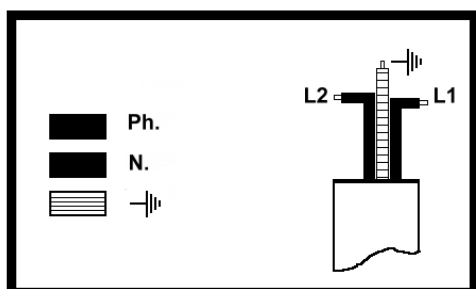


Fig.1a

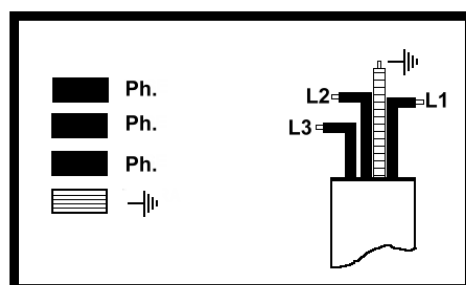


Fig.2



Fig.3



Fig.4



Fig.4a



FIGURE

Fig.5



Fig.6



Fig.7

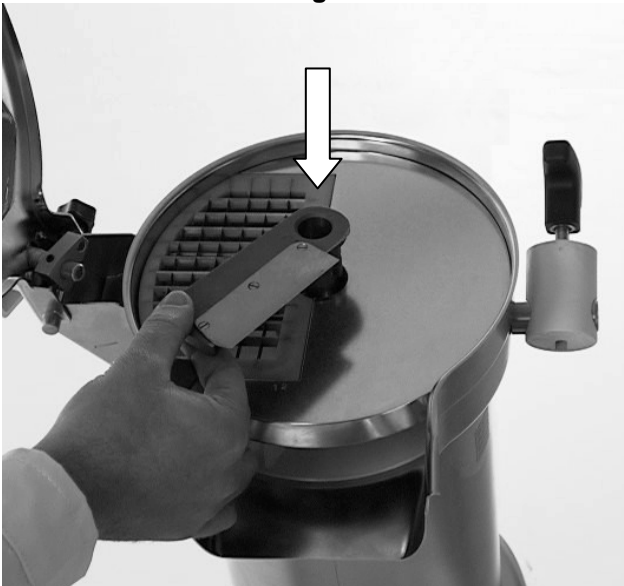


Fig.8



Fig.9

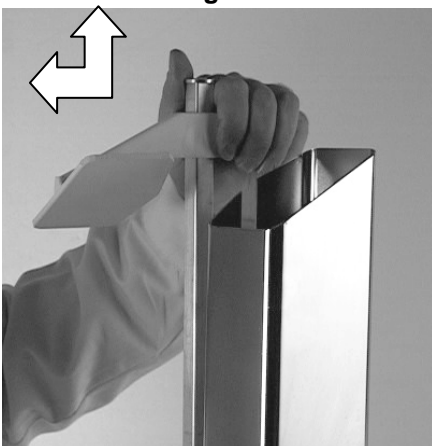


Fig.9a

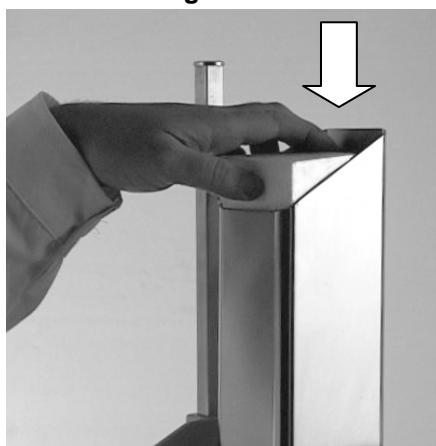
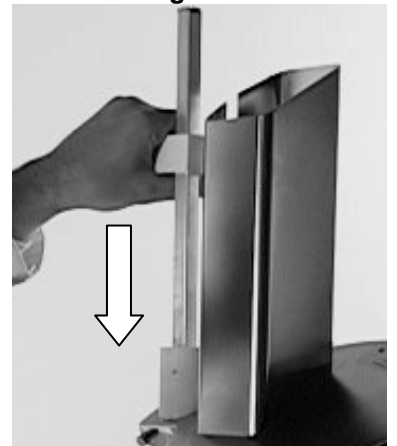


Fig.9b



FIGURE

Fig.10



Fig.11



Fig.12



Fig.13

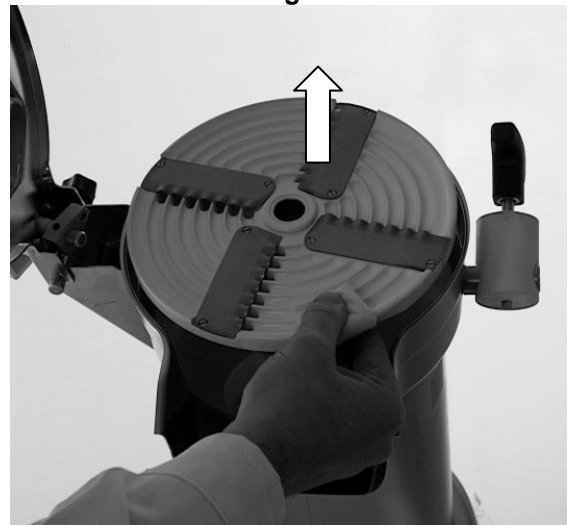


Fig.14



Fig.14a



SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM

