

INSTALLAZIONE – USO – MANUTENZIONE
INSTALLATION – USE – MAINTENANCE

TAGLIAVERDURA

VEGETABLE CUTTING MACHINE

CHEF 400



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

2019

INDICE DEL CONTENUTO

	PAG.
1. INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE	
1.1 PRECAUZIONI GENERALI	2
1.2 SICUREZZE MECCANICHE	2
1.3 SICUREZZE ELETTRICHE	2
1.4 AVVERTENZE E NORME DI SICUREZZA PARTICOLARI	2
2. CARATTERISTICHE TECNICHE	
2.1 DATI TECNICI – RUMOROSITA'	3
2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI E MACCHINA	4
3. INSTALLAZIONE	
3.1 COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA	4
3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO	4
3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE	5
4. USO DELL'APPARECCHIO	
4.1 COMANDI	5
4.2 POSIZIONAMENTO DISCHI NELL'APPARECCHIO	5
4.3 INTRODUZIONE MERCE E TAGLIO	5
4.4 SGANCIO E SOSTITUZIONE DEI DISCHI	6
5. PULIZIA E MANUTENZIONE	
5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA	6
5.2 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO	6
5.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D'USO DELLA MACCHINA	7
6. ACCESSORI A RICHIESTA	
6.1 DISCHI SERIE "D" PER CUBETTARE	7
6.2 DISCHI SERIE "B" PER BASTONCINO	7
6.3 DISCHI SERIE "E" PER FETTE	7
6.4 DISCHI SERIE "H" PER FIAMMIFERO	7
6.5 DISCHI SERIE "Z" e "V" PER SFILACCIATO E GRATTUGIA	7
ALLEGATI	
FIGURE	15-16-17
SCHEMI ELETTRICI	18

DESIGN E CARATTERISTICHE TECNICHE POTRANNO ESSERE MODIFICATE ANCHE SENZA PREAVVISO.

1) INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE

1.1 PRECAUZIONI GENERALI

- IL TAGLIAVERDURA DEVE ESSERE UTILIZZATO DA PERSONALE ADDESTRATO CHE DEVE CONOSCERE LE NORME PER L'USO E DI SICUREZZA CONTENUTE NEL MANUALE.
- NEL CASO DI AVVICENDAMENTO DEL PERSONALE, PROVVEDERE ALL'ADDESTRAMENTO
- ANCHE SE LA MACCHINA E' MUNITA DI VARI SISTEMI DI SICUREZZA E' NECESSARIO EVITARE DI AVVICINARE LE MANI AI DISCHI TAGLIENTI
- E' IMPORTANTE PRIMA DI INIZIARE LA PULIZIA, SCOLLEGARE LA MACCHINA DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.
- CONTROLLARE PERIODICAMENTE LO STATO DEI CAVI E DELLE PARTI ELETTRICHE
- NON USARE GLI APPARECCHI CON PRODOTTI SURGELATI
- NON EFFETTUARE PERSONALMENTE RIPARAZIONI, MA RIVOLGERSI A PERSONALE SPECIALIZZATO.

1.2 SICUREZZE MECCANICHE

I TAGLIAVERDURA DI NOSTRA COSTRUZIONE DESCRITTI IN QUESTO MANUALE RISPONDONO, PER QUANTO RIGUARDA LE SICUREZZE CONTRO I RISCHI DI NATURA MECCANICA, ALLE DIRETTIVE 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.

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

NEL CIRCUITO DI COMANDO A BASSA TENSIONE E' PREVISTO UN RELAIS CHE RICHIEDE L'OPERAZIONE VOLONTARIA DI RIAVVIO (RIARMO) DELL' APPARECCHIO IN CASO DI MANCANZA DI CORRENTE ACCIDENTALE.

DATO IL PERFETTO ISOLAMENTO DI TUTTE LE PARTI ELETTRICHE E L' OTTIMA RESISTENZA DI TUTTI I MATERIALI IMPIEGATI, LE MACCHINE DA NOI PRODOTTE POSSONO ESSERE TRANQUILLAMENTE INSTALLATE E LAVORARE IN AMBIENTI UMIDI.

ESSE SONO INFATTI REALIZZATE PER RESISTERE ALLE CONDIZIONI DI LAVAGGIO CREATE DA UNA MODESTA PIOGGIA D' ACQUA COME PRESCRITTO DALLE NORME CEI 70-1 PER IL GRADO DI PROTEZIONE IP23

ATTENZIONE IN CONFORMITA' AL PUNTO 1.7.2 "AVVERTENZE IN MERITO AI RISCHI RESIDUI" DELLE DIRETTIVE 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.

ATTENZIONE PERICOLO DI TAGLIO!

2) CARATTERISTICHE TECNICHE

LA SERIE TAGLIAVERDURA CHEF E' STATA REALIZZATA 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 PER UNA FACILE PULIZIA, CON ACCIAIO INOX E MATERIALI PROTETTI
- TUTTI I DISCHI SONO STATI COSTRUITI E PROGETTATI PER UNA PERFETTA PRECISIONE DI TAGLIO.

2.1 DATI TECNICI

MODELLO	DIMENSIONI CM.	PESO KG.	POTENZA WATT.	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	N. GIRI DEL DISCO
CHEF 400 CE MN	24x57xH47	18,5	550	230/1/50	300
CHEF 400 CE TR	24x57xH47	18,5	600	400/3/50	300

RUMOROSITA' 68 DB

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

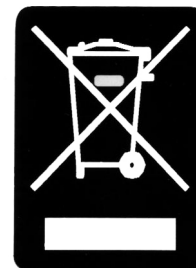
2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI

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

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

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

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



3) INSTALLAZIONE

3.1 COLLOCAZIONE DELLA MACCHINA

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

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

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

POSIZIONARE L' APPARECCHIO SU UN PIANO DI APPOGGIO SUFFICIENTEMENTE AMPIO, BEN LIVELLATO, ASCIUTTO E STABILE POSSIBILMENTE LONTANO DA FONTI DI CALORE E DA RUBINETTI DI ACQUA.

3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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

E' OBBLIGATORIO REALIZZARE UN BUON COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE (NORME CEI 64-8). IL COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO FISSO DEVE ESSERE REALIZZATO MEDIANTE UNA SPINA CON GRADO DI PROTEZIONE (MIN. IP 43) E PORTATA DI CORRENTE ADEGUATA.

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

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

ATTENZIONE

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

PER FARE QUESTO E' NECESSARIO APRIRE IL COPERCHIO RUOTANDO L' IMPUGNATURA LATERALE E TOGLIERE IL DISCO TAGLIENTE SE INSERITO.

CON LA MACCHINA A VUOTO O SOLO CON L' ESPULSORE IN PLASTICA BIANCO, ATTRAVERSO L'IMBOCCATURA SUPERIORE (BOCCA ROTONDA), VERIFICARE CHE **IL SENSO DI ROTAZIONE DEL PERNO CENTRALE SIA ANTIORARIO** CON UN IMPULSO AL PULSANTE VERDE SUBITO SEGUITO DA UNA FERMATA CON IL FUNGO STOP ROSSO (MOD 400 OPPURE TASTO ROSSO PER MOD 300-200). NEL CASO IL SENSO DI ROTAZIONE NON FOSSE ESATTO, INVERTIRE (NELLA SPINA O NELLA PRESA) DUE DEI TRE FILI DI ALIMENTAZIONE.

3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE

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

4) USO DELL' APPARECCHIO

4.1 COMANDI

I COMANDI E LA SPIA DI FUNZIONAMENTO SONO RAGGRUPPATI SULLA PARTE DESTRA DEL BASAMENTO PONENDO LA MACCHINA DI FRONTE ALL' OPERATORE. (Vedi fig. 5)

1. SPIA LUCE BIANCA FUNZIONAMENTO MACCHINA
2. TASTO VERDE MARCIA
3. TASTO ROSSO STOP

4.2 POSIZIONAMENTO DEI DISCHI NELL' APPARECCHIO

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

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

4.3 INTRODUZIONE DELLA MERCE E TAGLIO

SOLLEVATE LA MANIGLIA ED INSERITE IL MATERIALE NELLA BOCCA COME INDICATO NELLA FIGURA N. 10 RICHIUDETE LA MANIGLIA.

CON LA MANO DESTRA PREMERE IL PULSANTE DI MARCIA VERDE E CON LA MANO SINISTRA ACCOMPAGNARE DOLCEMENTE LA MANIGLIA VERSO IL BASSO FINO AD ESAURIMENTO MERCE.

ALZATE QUINDI LA MANIGLIA PER INSERIRE NUOVA MERCE.

RICHIUDENDO LA MANIGLIA LA MACCHINA PARTIRA' AUTOMATICAMENTE.

RIPETERE LE OPERAZIONI FINO AD ESAURIMENTO PRODOTTO DA TAGLIARE.

POTETE USARE ENTRAMBE LE BOCHE.

UTILIZZANDO DUE DISCHI PER OTTENERE CUBETTI O BASTONCINI DOVETE UTILIZZARE LA BOCCA DI ENTRATA POSIZIONATA SOPRA LA GRIGLIA.

LA BOCCA ROTONDA PIU' PICCOLA SI UTILIZZA PER TAGLIARE IN VERTICALE VERDURE TIPO CAROTE, ZUCCHINE ECC. FIG 11

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

4.4 SGANCIO E SOSTITUZIONE DEI DISCHI

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

5) PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA

PRIMA DI OGNI MANUTENZIONE O PULIZIA, ASSICURARSI CHE L' INTERRUOTTORE GENERALE SIA DISINSERITO.

UNA ACCURATA PULIZIA QUOTIDIANA DELL' APPARECCHIO E DEI DISCHI E' NECESSARIA PER UN CORRETTO FUNZIONAMENTO E PER MANTENERE INTEGRA LA MACCHINA NEL TEMPO

I DISCHI, LA GRIGLIA CUBETTI E L' ESPULSORE DI PLASTICA POSSONO ESSERE TOLTI DALLA MACCHINA E LAVATI SOTTO UN GETTO DI ACQUA CALDA.

TUTTO L' INTERNO DELLA MACCHINA, SOPRATTUTTO DOVE APPOGGIANO I DISCHI DEVE ESSERE RIPULITO CON UN PANNO OPPURE UNA SPUGNA BEN STRIZZATA D' ACQUA CALDA IN MODO DA EVITARE CHE I RESIDUI DI ALIMENTI SECCANDO ALTERINO LA POSIZIONE DEI DISCHI NECESSARI AL TAGLIO.

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

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

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

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

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

NON UTILIZZARE MAI PRODOTTI O PAGLIETTE ABRASIVE PERCHE' POTREBBERO PROVOCARE RIGATURE ED INTACCARE LO STRATO PROTETTIVO APPLICATO.

E' MOLTO IMPORTANTE CHE I PRODOTTI UTILIZZATI POSSANO GARANTIRE LA MASSIMA IGIENE ED ASSOLUTA NON TOSSICITA'.

5.2 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO.

PUO' SUCCEDERE CHE LA SPIA BIANCA SUL PANNELLO DI COMANDO SIA ILLUMINATA E LA MACCHINA NON PARTA; IN QUESTO CASO VERIFICARE CHE LA MANIGLIA ED IL COPERCHIO SIANO BEN CHIUSI IN MODO CHE SI POSSANO AZIONARE I MICROINTERRUTTORI. I MICROINTERRUTTORI DI SICUREZZA IMPEDISCONO ALLA MACCHINA DI AZIONARSI SE TUTTE LE SICUREZZE NON SONO ATTIVE.

NEL CASO PERSISTA IL GUASTO DISINSERITE SUBITO L' INTERRUOTTORE GENERALE A MURO ED AVVERTITE IL SERVIZIO ASSISTENZA OPPURE PERSONALE SPECIALIZZATO. EVITATE DI MANIPOLARE L' APPARECCHIO E NON TENTATE DI METTERLO IN FUNZIONE.

5.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D' USO DELLA MACCHINA.

DOVENDO LASCIARE INATTIVO L' APPARECCHIO E' NECESSARIO DISINSERIRE L' INTERRUOTTORE GENERALE A MURO ED EFFETTUARE UNA PULIZIA COMPLETA DI TUTTA LA MACCHINA ED I VARI ACCESSORI. E' CONSIGLIABILE PROTEGGERE TUTTE LE PARTI DELLA MACCHINA CON OLIO DI VASELINA OPPURE CON PRODOTTI IDONEI IN COMMERCIO. QUESTI PRODOTTI OLTRE A CONFERIRE BRILLANTEZZA ALL' ACCIAIO EVITANO LA PENETRAZIONE DI UMIDITA' E SPORCIZIA, CAUSE ANCH' ESSE DI CORROSIONE. QUESTI PRODOTTI, COSTITUITI PRINCIPALMENTE DA MISCELE DI SOSTANZE OLEOSE E DETERGENTI, SONO ORA DISPONIBILI ANCHE IN BOMBOLETTE SPRY, DI FACILE E COMODA APPLICAZIONE. E' CONSIGLIABILE POI PROTEGGERE LA MACCHINA DA POLVERE CON TELO DI NYLON O ALTRO MATERIALE.

6) ACCESSORI A RICHIESTA

I TAGLIAVERDURA CHEF NELLE VARIE VERSIONI POSSONO ESSERE UTILIZZATI CON VARI DISCHI UTILIZZANDO QUALSIASI TIPO DI VERDURA, O FRUTTA CHE ABBIA UNA CERTA CONSISTENZA (MELA, PERA, BANANA ECC) IN MODO DA OTTENERE TANTI TAGLI DIVERSI E DI VARIE MISURE.

6.1 DISCHI PER CHEF SERIE "D" PER CUBETTARE

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

I DISCHI TAGLIENTI DELLA SERIE "E" POSSONO ESSERE DA **8mm – 10mm – 14mm.**

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

6.2 DISCHI PER CHEF SERIE "B" PER BASTONCINO

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

I DISCHI TAGLIENTI DELLA SERIE "E" POSSONO ESSERE DA **6mm – 8mm – 10mm.**

LA FETTA COSI' OTTENUTA VIENE PRESSATA SUL DISCO GRIGLIA IN MODO DA OTTENERE IL BASTONCINO. LE MISURE DELLA GRIGLIA SONO LE SEGUENTI: **6mm – 8mm – 10mm.** UTILIZZANDO LA SERIE "EO" CON LE LAME AD ONDA SI OTTENGONO BASTONCINI CON TAGLIO ONDA DU DUE LATI.

6.3 DISCHI PER CHEF SERIE "E" PER FETTE

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

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

LA LINEA TIPO 'EO' TAGLIO FETTA AD ONDA VIENE PRODOTTA NELLE SEGUENTI MISURE INDICATIVE IN MILLIMETRI: **E3o-E4o-E6o-E8o-E10o-E14o.**

6.4 DISCHI PER CHEF SERIE "H" PER FIAMMIFERO

LA LINEA DISCHI TIPO "H" PER TAGLI A FIAMMIFERO VIENE PRODOTTA NELLE SEGUENTI MISURE INDICATIVE IN MILLIMETRI: **H2,5-H4-H6-H8-H10.**

6.5 DISCHI PER CHEF SERIE "Z"PER SFILACCIATO E "V" DISCO GRATTUGIA

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

INDEX

	PAGE
1. INFORMATION ON SAFETIES	
1.1 GENERAL PRECAUTIONS	9
1.2 MECHANICAL SAFETIES	9
1.3 ELECTRICAL SAFETIES	9
1.4 WARNINGS AND SAFETY SPECIAL STANDARDS	
2. TECHNICAL FEATURES	
2.1 TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES - NOISE	10
2.2 SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS	10
3. INSTALLATION	
3.1 SETTING THE MACHINE	11
3.2 ELECTRIC CONNECTIONS	11
3.3 SAFETY MEASURES AND TRAINING THE FINAL USER	12
4. USE OF THE EQUIPMENT	
4.1 CONTROLS	12
4.2 SETTING THE DISCS ON THE MACHINE	12
4.3 SETTING THE FOOD FOR CUTTING	12
4.4 REMOVAL AND REPLACEMENT OF DISCS	12
5. CLEANING AND MAINTENANCE	
5.1 GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING	13
5.2 OPERATIONS IN THE CASE OF FAILURES	13
5.3 MACHINE IDLE FOR A LONG TIME	13
6. ACCESSORIES UPON REQUEST	
6.1 "D" SERIES DICE CUTTING DISCS	14
6.2 "B" SERIES STICK CUTTING DISCS	14
6.3 "E" SERIES SLICING DISCS	14
6.4 "H" SERIES MATCH-LIKE CUTTING DISCS	14
6.5 "Z-V" SERIES SLITTER DISCS AND GRATING DISCS	14
ALLEGATI	
FIGURE	15-16-17
ELECTRIC DIAGRAM	18

DESIGN AND TECHNICAL DETAILS CAN BE CHANGED ALSO WITHOUT NOTICE.

1) INFORMATION ON SAFETIES

1.1 GENERAL PRECAUTIONS

- THE VEGETABLES CUTTING MACHINE MUST BE MANAGED BY SKILLED PERSONNEL, FAMILIAR WITH THE INSTRUCTIONS FOR USE AND SAFETY CONTAINED IN THIS MANUAL.
- IN THE CASE OF ROTATION OF THE PERSONNEL, VOCATIONAL TRAINING IS NECESSARY.
- EVEN IF THE MACHINE COMES WITH SEVERAL SAFETY SYSTEMS, AVOID SETTING THE HANDS NEAR THE CUTTING DISCS AND MOVING PARTS.
- BEFORE ANY CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS, CHECK TO MAKE SURE THE MACHINE IS DISCONNECTED FROM THE MAINS.
- PERIODICALLY CHECK CABLES AND ELECTRIC ELEMENTS CONDITIONS.
- NEVER USE THE CUTTING MACHINE WITH FREEZED FOOD.
- NEVER REPLACE PARTS OF THE MACHINE BY YOURSELF, BUT APPLY TO THE ASSISTANCE SERVICE.

1.2 MECHANICAL SAFETIES

THE VEGETABLES CUTTING MACHINES WE PRODUCE AND WHICH ARE DESCRIBED IN THIS MANUAL MEET, AS FAR AS SAFETIES ARE CONCERNED, THE PRESCRIPTIONS ON THE RISKS OF MECHANICAL 2006/42/CEE FOR THE SANITARY REGULATIONS THEY COMPLY WITH THE RULE 1935/2004/CEE. AND ROHS 2002/95/CEE AND RAE 2002/96/CEE.

1.3 ELECTRICAL SAFETIES

THE SAFETIES AGAINST ELECTRICAL RISKS COMPLY WITH THE REGULATIONS 2006/95/CEE CENELEC EN 60335-2-64.

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

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

FOR THE PERFECT INSULATION OF ALL THE ELECTRIC ELEMENTS AND THE REMARKABLE RESISTANCE OF THE ALUMINIUM TREATMENT, COUPLED WITH THE MATERIAL USED, OUR MACHINES CAN BE INSTALLED TO WORK INSIDE MOIST PREMISES. IN FACT, THEY HAVE BEEN CREATED TO WITHSTAND CLEANING THROUGH A FINE WATER SPRINKLE AS PRESCRIBED BY THE REGULATIONS CEI 70-1 FOR THE DEGREE OF PROTECTION IP23.

WARNING: IN CONFORMITY WITH POINT 1.7.2. FOR "INSTRUCTIONS ON FURTHER RISKS" CONTAINED IN THE E.E.C. 2006/42/CEE, THESE PROTECTIONS AND SAFETIES STRICTLY COMPLY WITH THESE REGULATIONS.

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

1.4 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 VEGETABLES CUTTING MACHINES SERIES "CHEF":

- POSSIBILITY OF 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

MODEL	DIMENSIONS CM.	WEIGHT KG.	POWER WATT	ELECTRICAL CONNECTION	REVS DISC
CHEF 400 CE MN	24x57xH47	18,5	550	230/1/50	300
CHEF 400 CE TR	24x57xH47	18,5	600	400/3/50	300

NOISE N. 68 DB

WARNING: THE ELECTRICAL FEATURES OF EACH EQUIPMENT ARE PRINTED ON THE MOTOR DATA PLATE. A CHECK OF THE ELECTRIC CONNECTION IS NECESSARY BEFORE INSTALLING THE EQUIPMENT.

2.2 SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS

ALL THE CUTTING MACHINES ARE PACKED IN A STURDY CARDBOARD BOX WITH INTERNAL SHAPED EDGES WHICH GUARANTEE THE PERFECT INTEGRITY OF THE MACHINE DURING TRANSPORT.

EACH EQUIPMENT INCLUDE:

- DECLARATION OF CONFORMITY E.E.C.
- INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE
- HIGH EJECTING DISC AND LOW EJECTING DISC

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

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

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



3) INSTALLATION

3.1 SETTING THE MACHINE

THE MACHINE CONNECTION AND THE SETTING AT WORK MUST BE MADE BY SKILLED PERSONNEL.

WARNING: BOTH THE SYSTEM AND LOCATION WHERE THE EQUIPMENT HAS TO BE SET MUST COMPLY WITH THE REGULATIONS FOR THE ACCIDENT PREVENTION AND ELECTRICAL REGULATIONS CEI IN FORCE.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITY FOR DIRECT OR INDIRECT DAMAGES WHICH MAY ENSUE FOR NON-COMPLIANCE WITH THE ABOVE MENTIONED REGULATIONS.

SET THE EQUIPMENT ON A WIDE, LEVELLED, DRY AND FIXED FACE, FAR FROM HEAT SOURCES AND WATER SPRAYS.

3.2 ELECTRIC CONNECTIONS

THE EQUIPMENT IS SUPPLIED WITH AN ELECTRIC CABLE TO BE CONNECTED TO A MAGNETO-THERMIC MAIN SWITCH WHICH STOPS THE MACHINE WHEN THE OPERATOR COMES IN FORTUITOUS CONTACT WITH THE ROTATING ELEMENTS.

IT IS IMPERATIVE THAT THE EQUIPMENT IS WELL GROUNDED ACCORDING TO THE REGULATIONS IN FORCE.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITY FOR DIRECT AND INDIRECT DAMAGES WHICH MAY ENSUE FOR NON-COMPLIANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

ALL THE CUTTING MACHINES OF THE SERIES "CHEF" ARE MANUFACTURED INTO TWO VERSIONS: THREE-PHASE V.380/3/50 HZ, OR SINGLE-PHASE V.220/1/50 HZ.

WHENEVER THE VOLTAGE DIFFERS FROM THE ABOVE MENTIONED ONES, PLEASE APPLY TO THE MANUFACTURER, OR THE AUTHORIZED DISTRIBUTOR. (See figures 3 and 4)

WARNING

BEFORE CONNECTING THE EQUIPMENT TO THE THREE-PHASED MAINS, CHECK THE DIRECTION OF ROTATION OF THE DISC. (Fig.2)

OPEN THE COVER, ROTATE THE SIDE HANDLE AND REMOVE THE CUTTING DISC (IF ANY). WITH IDLE MACHINE, (OR WITH THE WHITE PLASTIC EJECTOR ONLY), THROUGH THE UPPER (ROUND) OPENING, AND BY PRESSING ONCE THE START GREEN BUTTON FOLLOWED BY STOP RED BUTTON, CHECK TO MAKE SURE THE CENTRAL PIN DIRECTION OF ROTATION IS ANTICLOCKWISE.

SHOULD NOT THE DIRECTION OF ROTATION BE CORRECT, REVERSE TWO OF THE THREE SUPPLY WIRES (INSIDE THE PLUG OR SOCKET).

3.3 SAFETY MEASURES AND TRAINING THE FINAL USER

THE SKILLED PERSONNEL IN CHARGE OF THE INSTALLATION AND ELECTRIC CONNECTIONS OF THE EQUIPMENT IS RESPONSIBLE OF THE TRAINING OF THE FINAL USER, WHICH MUST ALSO BE INFORMED ON THE SAFETY MEASURES TO COMPLY WITH. THIS INSTRUCTION MANUAL COMES WITH EACH EQUIPMENT.

4) USE OF THE EQUIPMENT

4.1 CONTROLS

THE CONTROLS AND PILOT LIGHT ARE SET ON THE RIGHT SIDE OF THE BASE WHEN THE MACHINE IS LOCATED IN FRONT OF THE OPERATOR. (Vedi fig. 5)

1. WHITE PILOT LIGHT FOR THE MACHINE OPERATION
2. GREEN BUTTON FOR STARTING THE MACHINE
3. RED BUTTON FOR STOPPING THE MACHINE

4.2 SETTING THE DISCS ON THE MACHINE

ROTATE THE KNOB AS SHOWN IN FIGURE 7 AND OPEN THE COVER. SET FIRST THE PLASTIC EJECTING DISC (fig.8), THEN THE DISC SELECTED FOR THE CUTTING.

IN THE CASE OF DICE CUTTING, SET FIRST THE PLASTIC EJECTING DISC THEN THE DISC WITH THE BLADE GRID FOR DICE MODEL "D", THEN THE DISC OF THE SERIES "E" FOR SLICING.

CLOSE THE COVER AND REVERSE THE ROTATION OF THE HANDLE. WORK ON THE START BUTTON TO AUTOMATICALLY HOOK THE DISCS IN THE CORRECT POSITION. (fig.9)

ATTENTION TO DISC BLADES!!

4.3 SETTING AND CUTTING THE FOOD

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

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

LIFT THE HANDLE TO INTRODUCE OTHER FOOD.

THE MACHINE STARTS AUTOMATICALLY WHEN THE HANDLE IS CLOSED. REPEAT THESE OPERATIONS UNTIL THE FOOD IS FULLY USED UP.

IT IS POSSIBLE TO USE THE TWO OPENINGS WITH A SINGLE DISC. WHEN TWO DISCS ARE USED FOR CUTTING STICKS AND MATCH-LIKE FOOD, THE INLET OPENING SET OVER THE GRID MUST BE USED. (SEE FIG. 11).

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

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

4.4 RELEASE AND REPLACEMENT OF THE DISCS

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

TURN THE DISC ANTICLOCKWISE AND COVER THE CUTTING EDGE WITH APPROPRIATE MATERIAL AS (RUBBER, FABRIC, ETC), THEN LIFT IT BY SETTING YOUR HAND UNDER THE DISC.

SIMPLY LIFT THE DISCS TO REMOVE THE GRID DISC FOR DICE CUTTING, OR THE DISC FOR STICK CUTTING WITH THE PLASTIC DISC. (FIG. 12-13)

5) CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS

5.1 GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING

BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING OR MAINTENANCE OPERATIONS, CHECK TO MAKE SURE THAT THE MAINS SWITCH BE OFF AND THE SUPPLY PLUG DISCONNECTED FROM THE MAINS. ACCURATELY CLEAN THE EQUIPMENT AND THE DISCS EVERY DAY FOR A CORRECT OPERATION AND LIFE OF THE EQUIPMENT.

THE DISCS, THE GRID FOR CUTTING DICES, AND THE PLASTIC EJECTOR, CAN BE REMOVED FOR WASHING UNDER A WARM WATER JET.

CLEAN THE MACHINE, AND ABOVE ALL WHERE THE DISCS REST, WITH A CLOTH OR A SPONGE WET WITH WARM WATER. ACCURATELY REMOVE ALL WASTES TO PREVENT THE DISCS FROM CHANGING THEIR POSITION.

OPEN THE COVER AND LOOSEN THE 2 PINS AS SHOWN IN FIG. 14. REMOVE THE COVER AND WASH UNDER A WATER JET.

STAINLESS STEEL WITHSTANDS THE ACTION OF THE OXYGEN PRESENT IN THE AIR, AND THIS IS THE REASON WHY ALL OUR MACHINES ARE MANUFACTURED IN STAINLESS STEEL AISI 304 (18/10). SOME SUBSTANCES HOWEVER MAY CAUSE SERIOUS DAMAGES.

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

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

NEVER USE ABRASIVES, STEEL WOOL, OR SIMILAR PRODUCTS AS THEY MAY BRING DAMAGES TO THE PAINT, THE COAT, OR THE MACHINE BODY.

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

5.2 OPERATIONS IN THE CASE OF FAILURES

WHEN THE WHITE PILOT LIGHT ON THE PANEL IS ON, BUT THE MACHINE DOES NOT START, CHECK TO MAKE SURE THAT THE HANDLE AND THE COVER ARE CLOSED. IN THIS WAY, BOTH THE SAFETY MICROSWITCHES. THE SAFETY MICROSWITCHES PREVENT THE MACHINE START WHENEVER ALL SECURITIES ARE NOT ACTIVATED.

IN THE CASE OF FAILURES, DISCONNECT THE MAIN WALL SWITCH AND EITHER WARN THE MAINTENANCE SERVICE, OR THE SKILLED PERSONNEL.

NEITHER START NOR TAMPER WITH THE EQUIPMENT PERSONALLY.

5.3 MACHINE IDLE FOR A LONG TIME

SHOULD THE MACHINE BE IDLE FOR A LONG TIME, DISCONNECT THE MAIN WALL SWITCH AND CLEAN THE MACHINE AND ITS ACCESSORIES ACCURATELY. USE WHITE VASELINE OIL (OR SIMILAR PRODUCTS) TO PROTECT ALL THE MACHINE'S ELEMENTS.

THESE PRODUCTS, MAINLY MADE UP OF OILY AND DETERGENT SUBSTANCES, AND NOW AVAILABLE IN SPRAY CYLINDERS FOR EASY APPLICATION, BESIDES GIVING A GLOSSY ASPECT TO THE STEEL, PREVENT MOISTURE AND DIRT FROM GETTING INSIDE THE MACHINE, HENCE, ITS CORROSION.

WE ADVISE COVERING THE MACHINE WITH A NYLON (OR SIMILAR) CLOTH.

6) ACCESSORIES UPON REQUEST

IN ORDER TO OBTAIN A NUMBER OF DIFFERENT CUTTING AND MEASURES, SEVERAL DISCS FOR CUTTING VEGETABLES OR FRUIT (AS APPLES, PEARS, BANANAS, ETC) CAN BE USED WITH THESE VEGETABLES CUTTING MACHINES OF THE SERIES "CHEF".

6.1. DISCS OF CHEF SERIES "D" FOR DICE CUTTING

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

DIMENSIONS OF "E" SERIES CUTTING DISCS: **8 - 10 - 14 mm.**

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

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

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

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

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

DIMENSIONS OF "E" SERIES CUTTING DISCS: **6 - 8 - 10 mm.**

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

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

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

6.3. DISCS OF CHEF SERIES "E" FOR SLICES

DIMENSIONS (IN mm) OF SLICING DISCS OF THE "E" TYPE (BLADES 3-2-1): **E1 - E2 - E3 - E4 E6 - E8 - E10 - E14.**

DIMENSIONS (IN mm) OF CURVED DISCS TYPE "E" : **E1S - E2S - E5.**

THESE ARE SPECIAL BLADES USED FOR FRAGILE AND SOFT FOOD.

DIMENSIONS (IN MM) OF SLICING DISCS OF THE "EO" SERIES FOR WAVE CUTTING: **E3o - E4o - E6o - E8o - E10o - E14o.**

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

DIMENSIONS (IN mm) OF DISCS TYPE "H" FOR MATCH-LIKE CUTTING: **H2.5 - H4 - H6 - H8 - H10.**

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

DIMENSIONS (IN mm) OF SPECIAL DISCS TYPE "H" FOR SLITTING VEGETABLES: **Z2 - Z3 - Z4 - Z7.**

"V" DISC FOR GRATING DRY BREAD, PARMESAN CHEESE, CHOCOLATE, ALMONDS, AND SO ON.

7) FIGURE

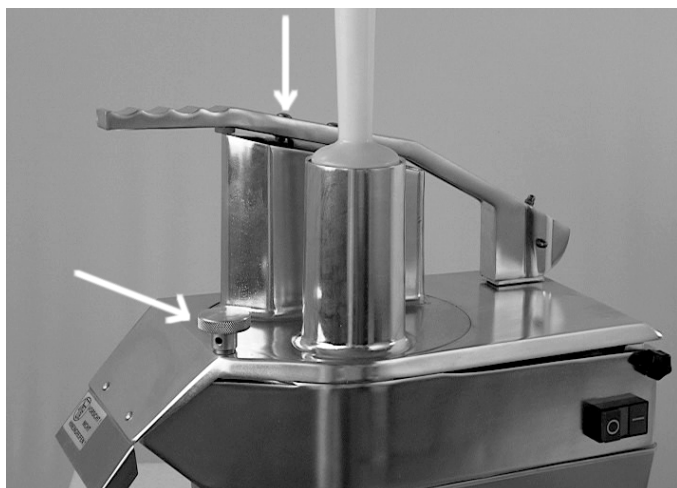


Fig. 1

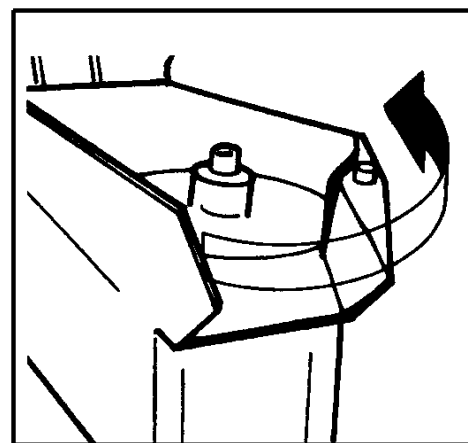


Fig. 2

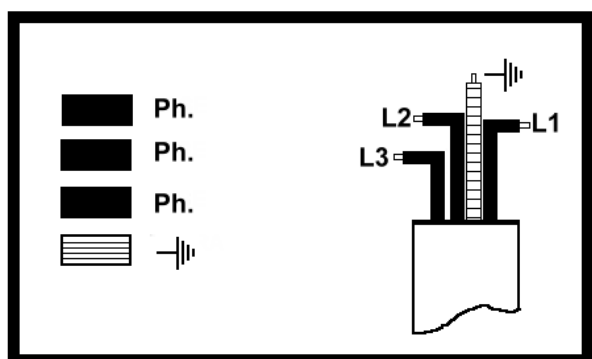


Fig. 3

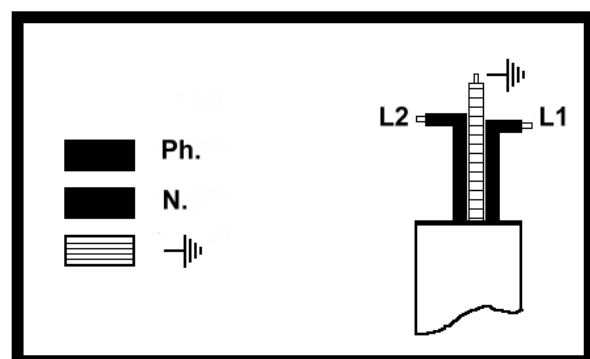


Fig. 4

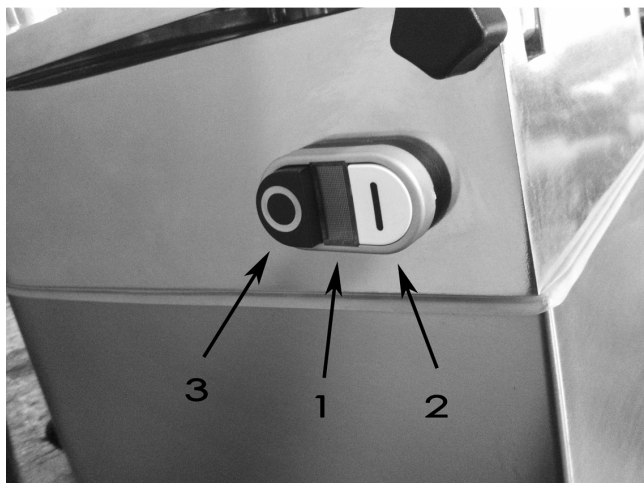


Fig. 5

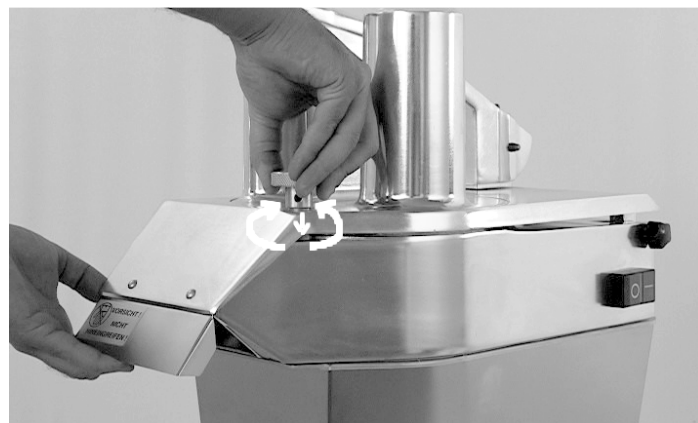


Fig. 7

7) FIGURE



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11

7) FIGURE – BILDER – FIGURAS - ILLUSTRATIONS



Fig. 12

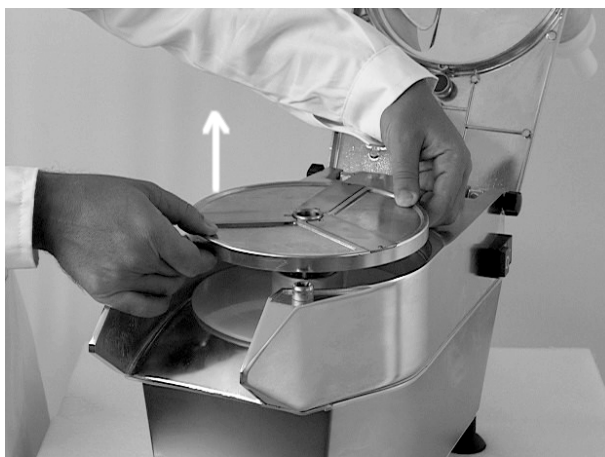


Fig. 13



Fig. 14

