

C.E.L.ME

**РУКОВОДСТВО
ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ
И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ
ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНЫХ МАШИН**

CHEF 600 – 800 CE

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Информация о защитных устройствах.....	3
1.1. Общие меры предосторожности	3
1.2. Механические защитные устройства	3
1.3. Электрические защитные устройства	3
2. Технические характеристики	4
2.1. Таблица масс и размеров. Уровень шума	4
2.2. Комплектность поставки и сдача упаковки в утильсырье.....	4
3. Монтаж	5
3.1. Установка оборудования	5
3.2. Подключение к электросети.....	5
3.3. Меры предосторожности и обучение пользователя	6
4. Эксплуатация аппарата	6
4.1. Кнопки управления	6
4.2. Установка дисков в аппарат	6
4.3. Введение продуктов и нарезка	6
4.4. Съём и замена дисков.....	7
5. Очистка и техническое обслуживание	7
5.1. Общие сведения и средства, используемые для очистки.....	7
5.2. Действия в случае неисправности	7
5.3. Консервация аппарата	7
6. Комплектующие (опция)	8
6.1. Серийные диски DG для нарезки кубиками	
6.2. Серийные диски BG для нарезки брусочками	
6.3. Серийные диски E для нарезки ломтями	
6.4. Серийные диски H для нарезки соломкой	
6.5. Серийные диски Z-V-4PZ5 для нарезки соломкой и терки	
6.6. Серийные диски GMC-TMC для получения крошки и нарезки ломтиками	
7. Приложения	
7.1. Рисунки	
7.2. Электрическая схема CHEF 600	
7.3. Электрическая схема CHEF 800	
7.4. Чертеж для CHEF 600-800	

1) ИНФОРМАЦИЯ О ЗАЩИТНЫХ УСТРОЙСТВАХ

1.1. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- К работе с данной овощерезкой допускается специально обученный персонал, знающий правила эксплуатации и техники безопасности, которые содержатся в настоящем руководстве.
- При смене персонала необходимо позаботиться о его своевременном обучении.
- Несмотря на то, что аппарат снабжен различными защитными системами, не следует подносить руки к режущим дискам.
- Важно: перед началом очистки аппарат необходимо отключить от сети электропитания.
- Следует периодически проверять состояние кабелей и электрических деталей.
- Запрещается работать с замороженными продуктами.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать аппарат: обращайтесь в лицензированные сервисные центры.

1.2. МЕХАНИЧЕСКИЕ ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА

По степени безопасности при работе с механическими деталями овощерезки производства С.ЕL.МЕ. соответствуют директивам ЕЭС 89/336 – 98/37 – 73/23 – CEN EN 1678, а также директиве ЕЭС 89/109 (гигиенические требования).

1.3. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА

Защитные устройства при работе с электрическими деталями выполнены в соответствии с нормативами CENELEK EN 335-2-64 – EN 55014 – EN 61000-3-2/3-3 EN 55104.

Аппарат снабжен защитным микровыключателем, встроенным в шарнирное соединение ручки и останавливающим работу при вынимании пестика из загрузочной воронки во время загрузки продукта, предназначенного для нарезки; еще один микровыключатель блокирует работу овощерезки при открытии крышки для доступа к режущим дискам (см. рис. 1).

В низковольтной цепи управления (24 В) предусмотрено реле, которое в случае внезапного отключения тока переуставляется вручную.

Благодаря полной изоляции всех электрических деталей и высокопрочным конструкционным материалам овощерезки производства С.ЕL.МЕ. могут устанавливаться и беспрепятственно работать во влажных помещениях. Более того, они в состоянии выдержать небольшой дождь (в соответствии с нормативами CEI 70-1 для степени защиты IP23).

ВНИМАНИЕ: в соответствии с пунктом 1.7.2. «Меры предосторожности, касающиеся остаточных рисков», предусмотренные директивами ЕЭС 89/392 и 91/368, следует иметь в виду, что установленные защитные устройства не могут полностью устранить возможность порезаться, хотя и заметно уменьшают соответствующий риск. Защитные и предохранительные устройства выполнены в строгом соответствии с нормативами.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Овощерезки серии CHEF обладают следующими характеристиками:

- Возможность работы в непрерывном режиме (мод. CHEF 800) либо с перерывами (мод. CHEF 600).
- Надежность в эксплуатации, безопасность при очистке и техническом обслуживании.
- Максимальная гигиеничность достигается благодаря особой конструкции всех деталей, полностью выполненных из нержавеющей стали и не имеющих острых углов для облегчения очистки; поверхности деталей прошли специальную запатентованную обработку, предусмотренную для аппаратов, работающих с пищевыми продуктами, и обеспечивающую максимальную устойчивость к коррозии.
- Все диски специально спроектированы для обеспечения предельно точной нарезки.

2.1. ТАБЛИЦА МАСС И РАЗМЕРОВ

Модель	Размеры, см	Масса, кг	Мощность, Вт	Подключение к электросети	Кол-во оборотов диска
CHEF 600 CE MN	53x24x44	19	380	230/50/1	280
CHEF 600 CE TR	53x24x44	19	400	400/50/3	280
CHEF 800 CE MN	56x24x50	20	550	230/50/1	310
CHEF 800 CE TR	56x24x50	20	600	400/50/3	310

УРОВЕНЬ ШУМА

CHEF 600 - 800 67 дБ

ВНИМАНИЕ: электрические параметры каждого аппарата указаны на шильдике с техническими характеристиками мотора; перед монтажом необходимо ознакомиться с разделом «Подключение к сети» настоящего руководства.

2.2. КОМПЛЕКТНОСТЬ ПОСТАВКИ И СДАЧА УПАКОВКИ В УТИЛЬСЫРЬЕ

Все овощерезки упаковываются в прочный картонный короб, чья внутренняя часть повторяет контуры аппарата – благодаря этому обеспечивается полная сохранность оборудования во время транспортировки. В комплект поставки входят:

- Декларация соответствия ЕЭС
- Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию
- Гарантийный сертификат
- Верхний и нижний диски-выталкиватели

Входящие в состав упаковки материалы (картон, пенопласт, обручная сталь) относятся к категории твердых городских отходов и могут беспрепятственно сдаваться в утильсырье. Если же в стране эксплуатации аппарата действуют особые положения по переработке данных отходов, следует придерживаться соответствующих требований.

3. МОНТАЖ

3.1. УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

Подключение аппарата к сети электропитания и пуск в эксплуатацию должны осуществляться квалифицированными мастерами.

ВНИМАНИЕ! Электропроводка и помещение, в котором монтируется аппарат, должны отвечать требованиям техники безопасности и действующим стандартам, предусмотренным для сетей электропитания.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за возможный прямой либо косвенный ущерб, понесенный в результате несоблюдения вышеуказанных правил.

Аппарат устанавливается на достаточно широкую опорную поверхность, тщательно выровненную, сухую и устойчивую; по возможности, вдали от источников тепла и водопроводных кранов.

3.2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Аппарат укомплектован кабелем электропитания для подсоединения к главному выключателю, снабженному термоманитным предохранителем, который защищает пользователя от случайных контактов в результате вскрытия аппарата и т.п.

Следует осуществить качественное заземление в соответствии с действующими нормативами (СЕI 64-8). Подсоединение к стационарной системе подачи тока должно производиться при помощи штекера со степенью защиты (мин. IP 43), способного выдержать соответствующую силу тока.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за возможный прямой либо косвенный ущерб, понесенный в результате несоблюдения вышеуказанных правил.

Все овощерезки серии СНЕF предлагаются в двух версиях: **трехфазная 400В/3/50Гц** либо **однофазная 230В/1/50Гц**. Для перемены напряжения следует обратиться к изготовителю или к официальному дилеру (см. рис. 2 и рис. 3).

ВНИМАНИЕ

Перед окончательным подключением аппарата к трехфазному источнику питания проверьте направление вращения диска.

Для этого толкните, поднимите и откройте крышку, а также снимите режущий диск (если он был ранее установлен).

Проверьте, **вращается ли центральный штифт против часовой стрелки**; эта проверка осуществляется на холостом ходу либо через круглую верхнюю воронку при помощи белого пластикового выталкивателя. Нажмите кнопку «старт» (1) и сразу же остановите аппарат при помощи кнопки «стоп» (0). Если направление вращения окажется неправильным, поменяйте местами (в штекере либо в разъеме) два из трех проводов питания (см. рис. 4).

3.3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ОБУЧЕНИЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Квалифицированный монтажник, осуществляющий установку и подключение к электросети, должен обучить пользователя правилам работы с оборудованием, проинформировать его о возможных мерах предосторожности, а также передать пользователю данное руководство.

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ АППАРАТА

4.1. КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

Кнопки управления и рабочие индикаторные лампочки расположены на основании овощерезки, с правой стороны (если стоять к аппарату лицом – рис. 5).

1. Кнопка пуска овощерезки – СТАРТ (1).
2. Кнопка останова – СТОП (0).
3. Белая индикаторная лампочка, которая сигнализирует о работе овощерезки.

4.2. УСТАНОВКА ДИСКОВ В АППАРАТ

- Откройте крышку (см. рис. 6-7).
- Сначала всегда устанавливайте пластиковый диск-выталкиватель и только после этого – выбранный диск для нарезки; в случае нарезки кубиками первым устанавливается пластиковый диск-выталкиватель, затем диск с решеткой-лезвиями для нарезки кубиками мод. DG-BG, и в последнюю очередь – нож серии PC или 2PC.
- Вновь закройте крышку.
- При нажатии кнопки пуска происходит автоматическая сцепка дисков в нужном положении.

ВНИМАНИЕ! Соблюдайте осторожность при установке и очистке дисков и ножей: существует опасность порезаться!

4.3. ВВЕДЕНИЕ ПРОДУКТОВ И НАРЕЗКА

Приподнимите ручку и введите продукт в загрузочную воронку, вновь закройте ручку.

Правой рукой нажмите кнопку «старт» (1), а левой рукой осторожно опускайте ручку до тех пор, пока не закончится подлежащий нарезке продукт (см. рис. 8).

После этого поднимите ручку для введения новой порции продукта.

При опускании ручки аппарат запускается автоматически.

Операции следует повторять до тех пор, пока полностью не закончатся все продукты, подлежащие нарезке.

Можно использовать обе загрузочные воронки.

При использовании решеток для нарезки брусочками и режущего ножа пользуйтесь только загрузочной воронкой с рукояткой.

Меньшая по размеру круглая воронка применяется для вертикальной нарезки таких овощей, как морковь, кабачки, сельдерей и т.п. (см. рис. 9).

Внимание! Запрещается прижимать овощи рукой: для этого следует пользоваться пестиком, поставляемым в комплекте.

4.4. СЪЕМ И ЗАМЕНА ДИСКОВ

Откройте крышку, поверните диск против часовой стрелки, закрыв режущую часть каким-либо подходящим материалом (резина, ткань и т.п.), и приподнимите его, удерживая в неподвижном состоянии диск-выталкиватель.

Для извлечения дисков достаточно их приподнять (см. рис. 10-11).

5. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ И СРЕДСТВА, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ

Перед проведением любого технического обслуживания либо очистки убедитесь в том, что главный выключатель отключен.

Тщательная ежедневная очистка аппарата и дисков необходима для бесперебойной работы и для сохранения эксплуатационных характеристик овощерезки в течение длительного времени.

Диски, решетка для нарезки кубиками и пластиковый выталкиватель являются съемными деталями; их можно мыть под струей горячей воды.

Все внутренние поверхности аппарата, особенно места установки дисков, следует тщательно очищать тканью либо губкой, смоченной в горячей воде и хорошо отжатой; следите за тем, чтобы остатки продуктов не засыхали, поскольку это может отрицательно повлиять на положение дисков для нарезки.

Крышка является полностью съемной; она моется под струей горячей воды (см. рис. 12-13-14).

Нержавеющая сталь не подвержена агрессивному воздействию кислорода, содержащегося в воздухе; тем не менее, некоторые вещества способны необратимым образом повредить сталь (вызвать коррозию металла, появление пятен и т.п.).

Все оборудование CELME сконструировано из нержавеющей стали AISI 304 (18/10), прошедшей специальную обработку, что гарантирует ее безопасность при контакте с продуктами, высокую устойчивость к коррозии и предохраняет нарезаемый продукт от прилипания.

Для очистки поверхностей пользуйтесь водой и нейтральным мылом, спиртом или обычными неабразивными моющими средствами для посуды, не содержащими хлора (отбеливатель, соляная кислота).

Запрещается применять абразивные вещества либо скребки, поскольку они могут поцарапать поверхности и повредить нанесенный защитный слой.

Очень важно, чтобы используемые моющие вещества ни в коем случае не были токсичными и могли обеспечить максимальную гигиеничность.

5.2. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Если на выключателе загорается белая индикаторная лампочка, а аппарат не запускается, проверьте, плотно ли закрыты крышка и ручка и, соответственно, могут ли сработать микровыключатели. Защитные микровыключатели препятствуют запуску овощерезки в том случае, если крышка или рукоятка закрыты не полностью.

Если же аномалия в работе продолжается, немедленно отключите главный выключатель, расположенный на стене, и поставьте в известность сервисный центр либо обратитесь к квалифицированному мастеру. Запрещается вскрывать аппарат или пытаться вновь его включить.

5.3. КОНСЕРВАЦИЯ АППАРАТА

Если овощерезку не предполагается эксплуатировать в течение определенного времени, отключите главный выключатель и произведите полную очистку всего аппарата и различных аксессуаров. Рекомендуется нанести на все детали аппарата защитный слой вазелинового масла либо других подходящих защитных средств, имеющих в продаже. Такие вещества, помимо придания блеска стали, предохраняют от влажности и загрязнений, зачастую являющихся причиной коррозии. Данные защитные средства, состоящие в основном из смеси маслянистых веществ и моющих элементов, в настоящее время предлагаются в баллончиках и легко и удобно распыляются при нанесении. Кроме того, рекомендуется защитить аппарат от пыли нейлоновой пленкой или другим материалом.

6. КОМПЛЕКТУЮЩИЕ – ОПЦИЯ

Овощерезки серии CHEF 600 – 800 могут работать с разнообразными дисками и нарезать любые овощи и достаточно плотные фрукты (яблоки, груши, бананы и т.п.), что позволяет производить нарезку различных видов и размеров. Кроме того, при помощи специальных дисков можно растереть в крошку и нарезать сухофрукты и шоколад.

6.1. ДИСКИ ДЛЯ CHEF 600-800 СЕРИИ DG И НОЖИ СЕРИИ P ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

Нарезка кубиками производится при помощи режущего ножа серии PG и диска с двойной решеткой серии DG.

Ножи серии PG с одинарным лезвием могут быть на **5 мм – 8 мм**.

Ножи серии 2PG с двойным лезвием могут быть на **5 мм – 8 мм – 10 мм – 15 мм**.

Полученный таким образом ломоть прижимается к диску-решетке для получения кубиков.

Ниже приводятся размеры решетки (сочетаются с соответствующими ножами):

8 x 8 x 5 мм – 10 x 10 x 5 мм – 12 x 12 x 5 мм – 16 x 16 x 5 мм – 20 x 20 x 5 мм

8 x 8 x 8 мм – 10 x 10 x 8 мм – 12 x 12 x 8 мм – 16 x 16 x 8 мм – 20 x 20 x 8 мм

8 x 8 x 10 мм – 10 x 10 x 10 мм – 12 x 12 x 10 мм – 16 x 16 x 10 мм – 20 x 20 x 10 мм

8 x 8 x 15 мм – 10 x 10 x 15 мм – 12 x 12 x 15 мм – 16 x 16 x 15 мм – 20 x 20 x 15 мм

6.2. ДИСКИ ДЛЯ CHEF 600-800 СЕРИИ BG ДЛЯ НАРЕЗКИ БРУСОЧКАМИ

Нарезка брусочками производится при помощи режущего ножа серии PG или 2 PG и диска-решетки серии BG.

Ножи серии PG могут быть на **5 мм – 8 мм – 10 мм – 15 мм**.

Полученный таким образом ломоть прижимается к диску-решетке для получения брусочков.

Ниже приводятся размеры решетки (сочетаются с соответствующими ножами):

6 x 5 мм – 8 x 5 мм – 10 x 5 мм

6 x 8 мм – 8 x 8 мм – 10 x 8 мм

6 x 10 мм – 8 x 10 мм – 10 x 10 мм

6 x 15 мм – 8 x 15 мм – 10 x 15 мм

6.3. ДИСКИ Е ДЛЯ СНЕФ ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТЯМИ

Серийные диски типа Е для нарезки ломтями (лезвия 3-2-1) имеют следующие размеры (толщина, в мм): **Е1-Е2-Е3-Е4-Е6-Е8-Е10-Е14**.

Серийные диски Е серповидной формы имеют следующие размеры (толщина, в мм): **Е1S-Е2S-Е5**. Предназначены для деликатных и мягких продуктов, таких, как колбаса и помидоры.

Серийные диски типа ЕО для волнистой нарезки имеют следующие размеры (толщина, в мм): **Е3о-Е4о-Е6о-Е8о-Е10о-Е14о**.

6.4. ДИСКИ Н ДЛЯ СНЕФ ДЛЯ НАРЕЗКИ СПИЧКАМИ

Серийные диски типа Н для нарезки спичками имеют следующие размеры (в мм): **Н2,5 - Н4 - Н6 - Н8 - Н10**.

6.5. ДИСКИ Z, 4PZ5 ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ И ТЕРОЧНЫЙ ДИСК V

Серия Z - V специально предназначена для нарезки соломкой овощей и сыра; имеет следующие размеры: **Z2 - Z3 - Z4 - Z7**, комплектуется диском **4PZ5** для нарезкой типа «жюльен» моркови и сыра, а также диском **V** для терки хлеба, твердого сыра, шоколада, миндаля и пр.

6.6. СЕРИЙНЫЕ ДИСКИ GMC-TMC ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ КРОШКИ И НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ

Направляющий желоб 2TPMC. Направляет в аппарат продукты, предназначенные для нарезки крошкой или ломтиками. Используется совместно с дисками типа GMC либо TMC.

ДИСКИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ КРОШКИ СЕРИИ GMC

GMC 0,75 – GMC 1 – GMC 1,5 для получения крошки из миндаля, фундука, грецких орехов, фисташек и всех видов сухофруктов, горького и молочного шоколада и т.д.

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ СЕРИИ TMC

TMC 0,5 – TMC 0,75 - TMC 01 для нарезки ломтиками миндаля, фундука, грецких орехов, фисташек и всех видов сухофруктов, шоколада и т.д.