

# CELME

## Руководство по уходу и эксплуатации



### **Chef Pizza Inox S MN**

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Информация по безопасности устройства</b>	<b>стр. 3</b>
1.1. Общие меры предосторожности	стр. 3
1.2. Безопасность механических и электрических компонентов	стр. 3
<b>2. Технические характеристики</b>	<b>стр. 4</b>
2.1 Таблица параметров и массы моделей	стр. 4
2.2. Условия доставки устройства и удаление упаковочной тары	стр. 4
<b>3. Установка</b>	<b>стр. 5</b>
3.1. Место установки	стр. 5
3.2. Соединение с сетью электропитания	стр. 5
3.3. Ознакомление работника с мерами предосторожности	стр. 6
<b>4. Эксплуатация устройства</b>	<b>стр. 6</b>
4.1. Панель управления	стр. 6
4.2. Открытие крышки	стр. 6
4.3. Установка дисков	стр. 6
4.4. Загрузка продуктов	стр. 7
4.5. Снятие и замена лезвия/дисков	стр. 7
<b>5. Чистка и уход</b>	<b>стр. 7</b>
5.1. Общие положения по уходу за устройством	стр. 7
5.2. Действия в случае неисправностей	стр. 8
5.3. Консервация	стр. 8
<b>6. Аксессуары под заказ</b>	<b>стр. 8</b>
6.1. Диски для нарезки в форме кубиков	стр. 8
6.2. Диски для нарезки в форме стружки	стр. 9
6.3. Диски для нарезки в форме цилиндра	стр. 9
6.3. Разные диски для нарезки	стр. 9
<b>7. Приложения</b>	<b>стр. 10</b>
Внешний вид	стр. 10
Электрическая схема	стр. 13

# 1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## 1.1. Общие меры предосторожности

- Данное устройство должно обслуживаться только обученным работником, ознакомленным с инструкцией по эксплуатации и безопасности, содержащейся в этом руководстве.
- В случае частой смены персонала, необходимо проводить регулярное профессиональное обучение.
- Даже несмотря на то, что на устройстве установлены системы безопасности, необходимо избегать близкого расположения рук по отношению к лезвию.
- Перед тем как производить операцию по техническому обслуживанию или уходу за устройством, убедитесь, что оно отключено от сети питания.
- Время от времени проверяйте состояние кабеля и электрических компонентов устройства.
- Никогда не используйте устройство для резки замороженных продуктов.
- Никогда не ремонтируйте устройство сами, обращайтесь к квалифицированным работникам.

## 1.2. Безопасность механических и электрических компонентов

Сыроторки, производимые нами и описанные в данном руководстве, удовлетворяют требованиям ЕЭС по безопасности механических устройств (нормативные акты 2006/42/СЕЕ - 2004/108/СЕЕ). Они также соответствуют нормативным актам 1935/2004/СЕЕ, касающихся санитарных условий при работе с устройством.

Микро выключатель безопасности установлен, чтобы выключить устройство, когда крышка открыта, и другой микро выключатель установлен на впускном отверстии.

Устройство сконструировано так, что могут без вероятности электрических замыканий поливаться струей воды при уходе (соответствие нормативному акту СЕІ 70-1, относящегося к степени защищенности ІР23).

**ВНИМАНИЕ:** Вышеописанные системы безопасности не устраняют полностью риск порезов лезвием, хотя и снижают его до минимума.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### 2.1. Таблица параметров и массы моделей

CHEF PIZZA INOX		Модели			
		Стружка MN	Стружка TR	Кубик MN	Кубик TR
Габариты	мм	390x460x740	390x460x740	390x460x740	390x460x740
Вес	кг	19,5	19,5	20	20
Мощность	Вт	350	450	350	450
Напряжение	В-Гц	230/1/50	400/3/50/	230/1/50	400/3/50
Скорость вращения диска	Об/мин	280	280	140	140
Уровень шума	Дб	< 65	< 65	< 65	< 65

### 2.2. Условия доставки устройства и удаление упаковочной тары

Каждое устройство упаковано в прочную картонную коробку с закругленными краями внутри, что исключает вероятность каких-либо повреждений. К каждому устройству прилагаются:

- декларация соответствия нормативным актам ЕЭС
- руководство по эксплуатации и уходу
- диск-выбрасыватель

Всю упаковочную тару (картон, пенопласт, ремни и т.п.) можно выкинуть в обычный мусорный контейнер. В странах с действующим законодательством, касающимся выброса упаковочной тары, необходимо следовать соответствующим правилам.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СИМВОЛА WEEE УКАЗЫВАЕТ, ЧТО ЭТОТ ПРОДУКТ НЕЛЬЗЯ УТИЛИЗИРОВАТЬ КАК ДОМАШНИЙ МУСОР. ГАРАНТИРУЯ ПРАВИЛЬНУЮ УТИЛИЗАЦИЮ ПРОДУКТА, ВЫ ПОМОГАЕТЕ ЗАЩИЩАТЬ ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ. ДЛЯ БОЛЕЕ ПОДРОБНОЙ ИНФОРМАЦИИ ОБ УТИЛИЗАЦИИ ЭТОГО УСТРОЙСТВА, ПОЖАЛУЙСТА, СВЯЖИТЕСЬ СО СВОИМИ МЕСТНЫМИ ВЛАСТЯМИ, СВОИМ ПОСТАВЩИКОМ УСЛУГ ВЫВОЗА ОТХОДОВ ИЛИ МАГАЗИНОМ, ГДЕ ВЫ КУПИЛИ ПРОДУКТ.

### **3. УСТАНОВКА**

#### **3.1. Место установки**

Соединение устройство с сетью питания. Установка должна осуществляться квалифицированными работниками.

**ВНИМАНИЕ:** Помещение, в котором устанавливается устройство, должно соответствовать нормативным актам СЕI, касающимся предотвращения поражения электрическим током и других несчастных случаев.

**Производитель не несет ответственности за повреждения, полученные вследствие неправильной эксплуатации устройства, связанной в том числе с невыполнением нормативных актов, указанных выше.**

Установите оборудование на сухую и ровную поверхность вдали от источников тепла и водяных потоков.

#### **3.2. Соединение с сетью электропитания**

Данное устройство снабжено сетевым шнуром, который необходимо подключить к магнетотермальному переключателю, который останавливает машину в случае контакта рабочего с вращающимися компонентами.

Необходимо заземлить устройство в соответствии с действующими правилами.

**Производитель не несет ответственности за повреждения, полученные вследствие неправильной эксплуатации устройства, связанной с несоблюдением данных правил.**

Все сыротерки серии Chef Pizza производятся в 2-х версиях: трехфазные (380В/3/50Гц) и однофазные (220В/1/50Гц). Электрические характеристики каждой модели приведены на шильдике.

В случае, если напряжение не соответствует указанному, обратитесь к производителю или уполномоченному дистрибьютору.

**ВНИМАНИЕ! Перед подключением трехфазной версии, проверьте направление вращения диска!**

### **3.3. Ознакомление работника с мерами предосторожности**

Квалифицированный персонал, устанавливающий оборудование и соединение с сетью электропитания, обязан обучить работника, а также ознакомить его с мерами безопасности. Это руководство поставляется в каждом комплекте с устройством.

## **4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА**

### **4.1. Панель управления**

Панель управления и лампочка-индикатор работы слайсера находятся на правой стороне оборудования.

1. Красная кнопка для аварийной остановки.
2. Зеленая кнопка для запуска устройства + лампочка-индикатор

### **4.2. Открытие крышки**

Чтобы открыть крышку, поверните ручку против часовой стрелки на 360 градусов и нажмите кнопку как показано на рис. g.4-4а.

### **4.3. Установка дисков**

Вращайте кнопку как показано на рис. 4-4а и откройте крышку. Установите сначала пластмассовый диск-сбрасыватель, затем диск для нарезки (рис.5-б).

Для нарезки кубиком, установите сначала пластмассовый диск-сбрасыватель, затем диск с решетчатым лезвием для кубиков модели INPD, а затем лезвие серии P (рис.7-8).

Закройте крышку и вращайте ручку в обратную сторону. Нажмите на кнопку запуска, чтобы автоматически зацепить диски в правильном положении.

#### **4.4. Загрузка продуктов**

Поднимите ручку, загрузите продукты в отверстие, затем закройте ручку как показано на рис. 9-9а-9б.

Правой рукой нажмите зеленую кнопку запуска устройства, а левой рукой слегка опускайте ручку вниз до тех пока продукты не нарежутся (рис. 10-11).

Поднимите ручку для загрузки следующих продуктов. Машина запускается автоматически, если ручка закрыта.

**ВНИМАНИЕ! Очень важно использовать толкатель медленно. В противном случае, можно поломать трансмиссию и, тем самым, снизить качество нарезки.**

**Необходимо использовать сыр высокого качества температурой от 0 до 3 градусов.**

**Нарезка стружкой возможна с любым типом сыра. Для нарезки кубиками необходимо использовать не липкий сорт сыра.**

#### **4.5. Снятие и замена лезвия/дисков**

Поверните рифленую ручку и откройте крышку (рис. 4-4а).

Поверните диск против часовой стрелки и накройте острый край диска подходящим материалом (резиной, тканью и т.п.), затем поднимите, помещая руку под диск (рис. 12).

Для снятия решетчатого лезвия просто поднимите диск (рис. 13).

## **5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД**

### **1.1. Общие положения по уходу за устройством**

**Перед тем, как предпринять действие по уходу за устройством, убедитесь, что переключатель напряжения выключен, и вилка вытащена из розетки.**

Ежедневно аккуратно протирайте устройство для обеспечения исправной работы и продления срока годности. Несмотря на несколько систем безопасности, будьте внимательны при работе с лезвием во избежание порезов. Диски, решетку для нарезки

кубиками и пластиковый сбрасыватель можно снять для чистки. Промойте их под струями теплой воды.

Помойте устройство с помощью тряпки или губки, смоченной в теплой воде. Аккуратно очистите поверхности устройства от остатков продуктов. Откройте крышку и ослабьте кнопки как показано на рис. 14. Помойте крышку под струями теплой воды. Все наши устройства изготовлены из нержавеющей стали Aisi 304 (18/10).

И крышка, и центральная часть устройства изготовлены из нержавеющей стали. Поверхности из нержавеющей стали необходимо мыть водой и мылом, но нельзя мыть абразивными моющими средствами.

## **5.2. Действия в случае неисправностей**

Если лампочка-индикатор на панели горит, но устройство не работает, убедитесь, что ручка и крышка закрыты.

**В случае ошибки, отключите устройство от электрической сети и вызовите сервисную службу.**

## **5.3. Консервация**

Если устройство не используется в течение долгого времени, необходимо отсоединить его от электрической сети и помыть машину и ее принадлежности. Нанесите Вазелин на все поверхности устройства, чтобы защитить элементы всей машины.

Это защитит устройство от проникновения влаги и грязи и, следовательно, от коррозии.

Мы советуем покрывать машину нейлоновой (или подобной) тканью.

## **6. АКСЕССУАРЫ ПОД ЗАКАЗ**

### **6.1. Диски для нарезки сыра в форме кубиков**

Для нарезки сыра в форме кубиков необходимо использовать лезвие и диск-решетка.

Для кубиков высотой 5мм и 8мм необходимо использовать лезвие P5 и P8.

Под лезвием должен находиться диск-решетка.

В серии INPD 5 используется только лезвие 5мм высотой. Вы можете выбрать следующие габариты:



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

В серии INPD 8 используется только лезвие 8мм высотой. Вы можете выбрать следующие габариты:

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

Большие габариты используются в основном для нарезки фруктов.

## **6.2. Диски для нарезки в форме стружки**

Нарезать сыр в форме стружки возможно с помощью только одного диска.

Диск **4PZ8** – специальный диск с тефлоновой поверхностью с 4-мя лезвиями для нарезки сыра «спагетти» диаметром 8мм.

Диск **4PZ5** – специальный диск с тефлоновой поверхностью с 4-мя лезвиями для нарезки сыра «спагетти» диаметром 5мм.

Для нарезки сыра с более толстым диаметром используйте диски **PZ5** или **PZ7**.

## **6.3. Диски для нарезки в форме цилиндра**

Нарезка в форме крошки подходит для мягких типов сыра.

Необходимо использовать диск С для следующих размеров: С8x8 – С10x10 – С12x12 – С16x16 – С20x20 с диском 2PZ8.

Длина цилиндра с диаметром 8мм может быть: 8 -10 – 12 – 16 – 20мм.

## **6.3. Разные диски для нарезки**

### **Диски для серии Е для кусочков.**

Габариты (в мм) для дисков типа Е для кусочков (лезвия 3-2-1): E1 – E2 – E3 – E4 – E6 – E8 – E10 – E14.

Габариты (в мм) для закругленных дисков типа Е: E1S – E2S – E5.

Габариты (в мм) для дисков для кусочков типа ЕО для волнистой нарезки: E3O – E4O – E6O – E8O – E10O – E14O.

### **Диски для серии Н для кусочков.**

Габариты (в мм) для дисков Н для кусочков типа: Н2.5 – Н4 – Н6 – Н8 – Н10.

### **Диски для серии Z для нарезки полосками и V для мелкой терки.**

Габариты (в мм) для дисков Z для нарезки полосками овощей: Z2 – Z3 – Z4 – Z7.

Диск V предназначен для нарезки сухого хлеба, сыра пармезан, шоколада, миндаля и т.д.

## 7. ПРИЛОЖЕНИЯ

Рис. 1

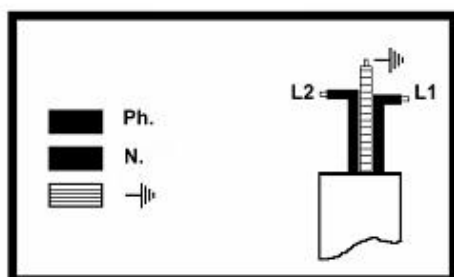


Рис. 2

Рис. 1а

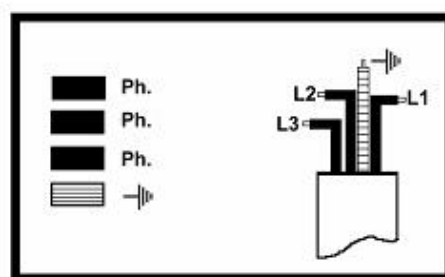


Рис. 3



Рис. 4



Рис. 4а



**Рис. 5**



**Рис. 6**



**Рис. 7**



**Рис. 8**



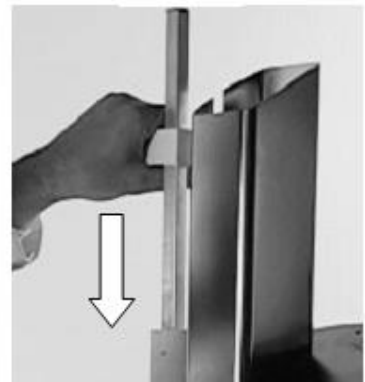
**Рис. 9**



**Рис. 9а**



**Рис. 9б**



**Рис. 10**



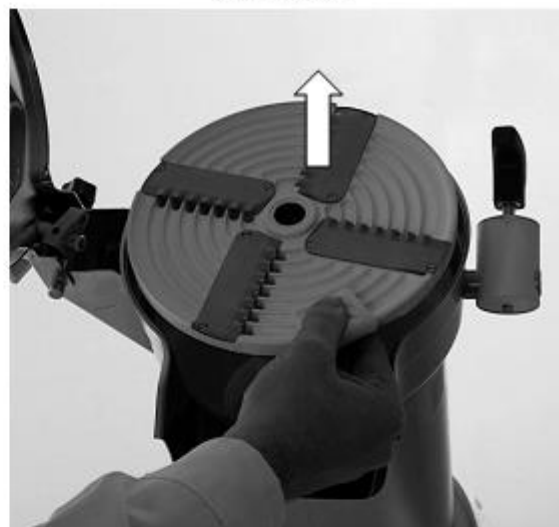
**Рис. 11**



**Рис. 12**



**Рис. 13**



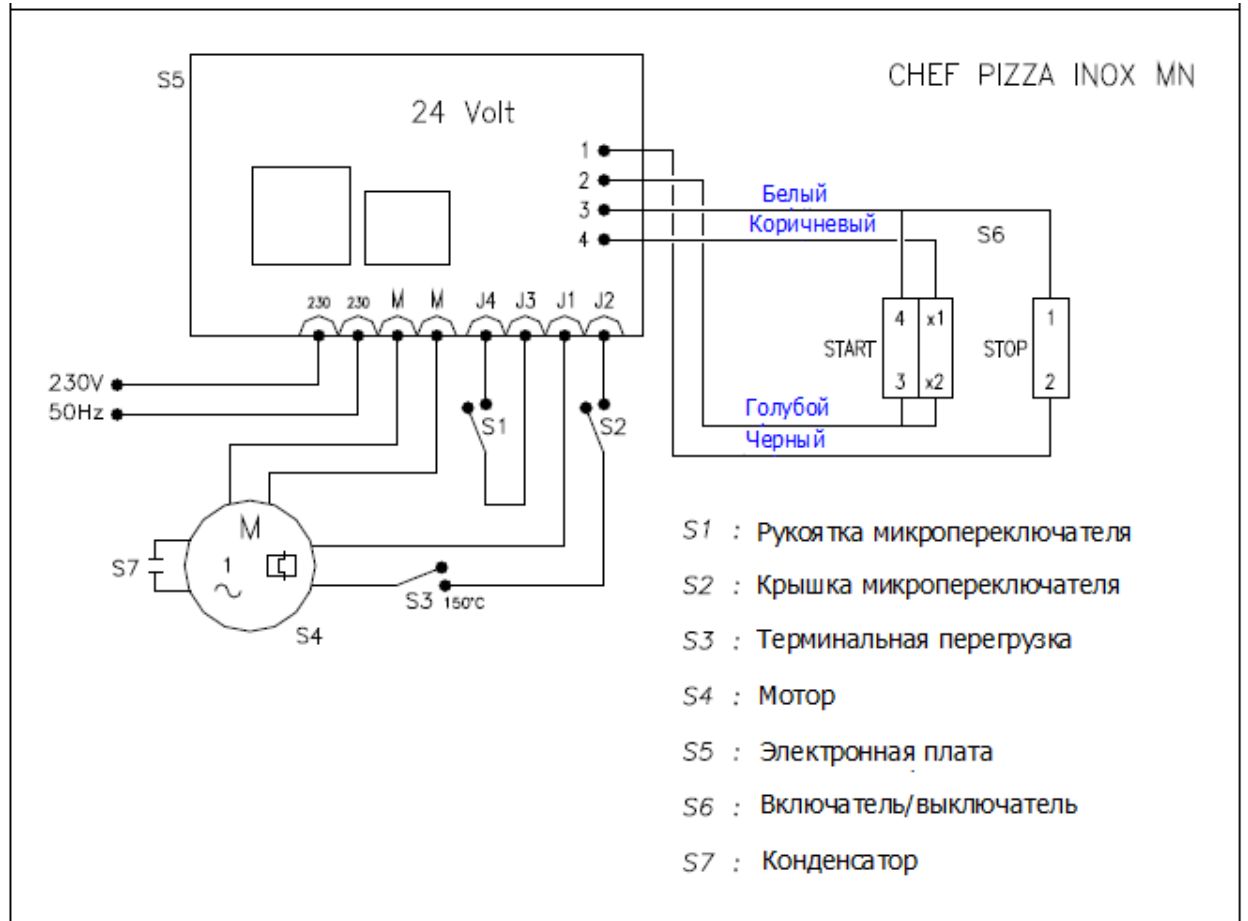
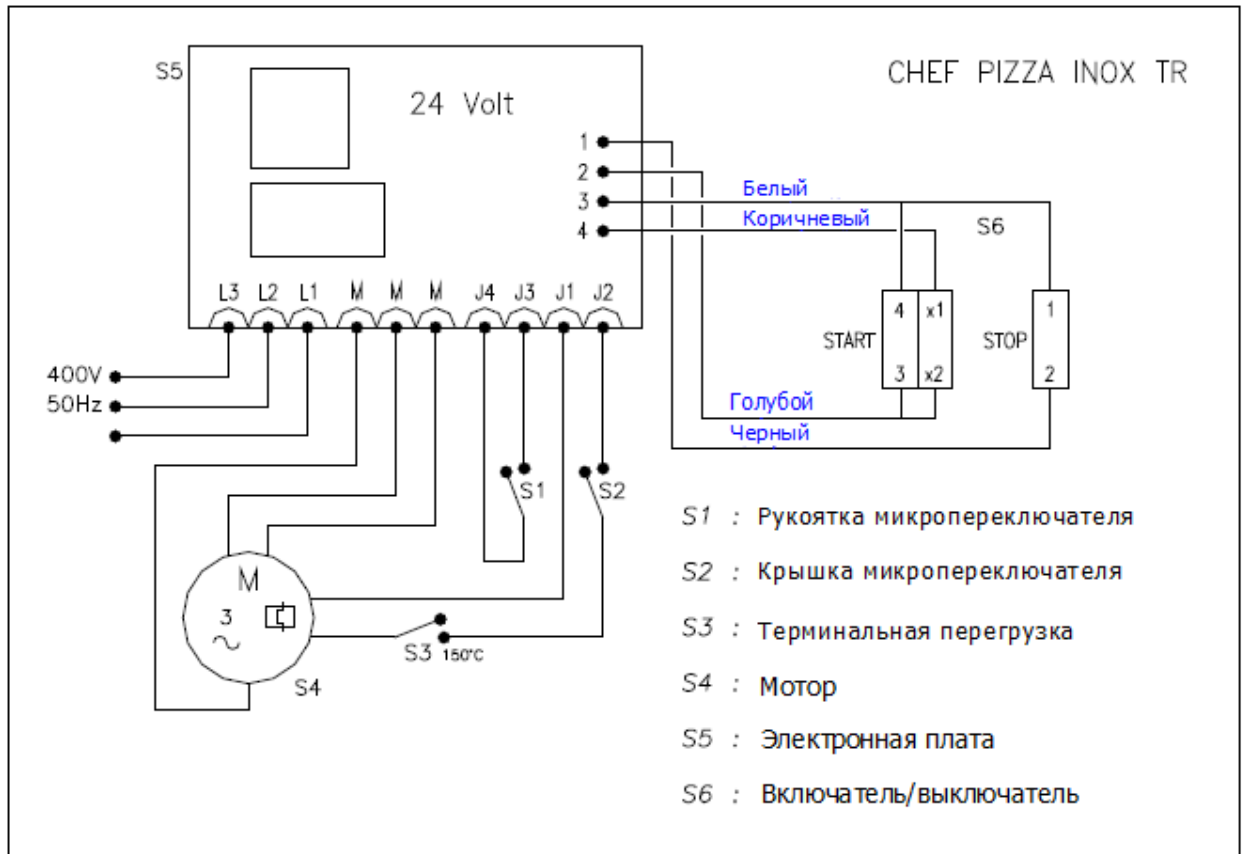
**Рис. 14**



**Рис. 14а**



## Электрическая схема





По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь», 125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, корпус 2 т. 8-495-956-3663.

<http://www.sc.trapeza.ru>