



*Руководство пользователя  
Куттер т.м. Vortmax серии Pro CG, мод. PCG*



---

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Gam International srl  
Food equipment manufacture  
Via Dell'orzo, 15/17  
47822 Santarcangelo di Romagna (RN)

Идентификационная шильда прикреплена на задней части машины.

## Описание устройства

Данное руководство по эксплуатации предназначено для устройства следующей модели:

### КУТТЕР PCG 3/5/8

Устройство предназначено для измельчения всех видов овощей, мяса, рыбы, сыра, взбивания сливок, кремов и соусов.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Установленная мощность однофазное подключение 230 В 50 Гц

Скорость: 900 – 2200 об./мин.

Размеры, мм:

V=310 Д=350 Ш=240 PCG 3 –

V=340 Д=410 Ш=310 PCG 5 –

V=400 Д=410 Ш=310 PCG 8

Вес: 11 кг PCG 3 –

18 кг PCG 5 –

19 кг PCG 8

Уровень шума: <70 Дб

### ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

В стандартную комплектацию куттера входят:

- 1 х вал с гладкими ножами;
- 1 х копия руководства по эксплуатации и техническому обслуживанию;
- 1 х гарантийный сертификат;
- 1 х деревянная лопатка для извлечения продуктов из чаши;
- 1 х точильный камень для ножей.

По запросу куттер может быть укомплектован зубчатыми ножами, позволяющими дробить шоколад, сухофрукты и т.д. и перфорированными ножами, которыми можно взбивать и смешивать соусы, майонез, и т.д.

### ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА

Это и все другие устройства нашей компании разработано и произведено так, чтобы оно было как можно более безопасным в работе и при этом лёгким в использовании и надёжным.

Все защитные устройства встроены в машину так, чтобы гарантировать высокий уровень надёжности.

Машина оборудована защитным переключателем, который не позволяет машине запуститься, если крышка и/или чаша отсутствуют или неправильно установлены.

Этот переключатель защищает руки пользователя, исключая риск даже намеренного контакта с движущимися деталями.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обратите особое внимание на предупреждения об опасности, указанные ниже.

Одни только предупреждения не исключают опасность. Инструкции и предупреждения не имеют целью заменить собой нормы безопасности, а дополняют их и способствуют исполнению требований законодательства о предотвращении опасных ситуаций.

Встроенные защитные устройства не исключают полностью угрозы травм, однако снижают риск и степень поражения. Все защитные устройства выполнены в строгом соответствии с законами.

## ПРЕНЕБРЕЖЕНИЕ ПРАВИЛАМИ И НЕПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА МОГУТ ПОВЛЕЧЬ ЗА СОБОЙ УГРОЗУ НЕСЧАСТНОГО СЛУЧАЯ.

Данное устройство создано с применением современных технологий для наилучшего результата и вместе с тем максимальной безопасности для оператора. Перед включением устройства внимательно прочитайте данное руководство.

- 1) Подсоединение и установку устройства должен проводить только квалифицированный специалист. Он сначала, с помощью спецоборудования, проверяет исправность системы заземления, к которой подключается прибор, затем исправность сети и выполняет подключение согласно действующим государственным техническим стандартам.
- 2) Прибор следует использовать только квалифицированным лицам, достигшим совершеннолетия и имеющим достаточный общий опыт. Кроме того, следите за соблюдением техники безопасности и соблюдайте осторожность, во избежание несчастных случаев и ущерба здоровью персонала и имуществу. Запрещается пытаться самостоятельно выполнять ремонт прибора или замену частей; обратитесь в сервисный центр, осуществляющий ремонт подобного оборудования.
- 3) Не подносите пальцы, руки и посторонние предметы или инструменты к движущимся и вращающимся частям.
- 4) Строго запрещается поднимать крышку и переворачивать прибор дном вверх в ходе его работы. Это может серьезно повредить устройство, продукты внутри него и персонал.
- 5) При эксплуатации прибора пользуйтесь индивидуальными средствами защиты, согласно технике безопасности и требованиям, установленным компанией, в которой осуществляется эксплуатация прибора.
- 6) Важной составляющей безопасности является очистка зоны вокруг прибора. Прибор, стол и пол должны быть чистыми и сухими. Удаляйте с помощью специальных инструментов загрязнения, остатки пищи, посторонние предметы и др. Влажный пол, остатки пищи и других предметов создают опасную ситуацию, так как пол становится скользким. Для безопасности оператора крайне важно хорошее освещение.
- 7) При очистке оборудования и замене частей, надевайте защитные перчатки и соответствующую одежду.
- 8) Следите за исправностью всех защитных устройств – электрических и механических.
- 9) **Не вмешивайтесь в работу защитных устройств прибора и не изменяйте их. Замена защитных устройств или нарушение их работы крайне опасны и влекут за собой гражданскую и уголовную ответственность за возможные повреждения вещей и травмирование персонала.**
- 10) Не включайте прибор, находясь под воздействием алкоголя или психотропных веществ.
- 11) Каждый раз перед использованием прибора убедитесь, что продукты пригодны для обработки по типу, количеству и габаритам.
- 12) Во избежание поражения электрическим током, не мойте прибор, не погружайте его и не распыляйте на него воду или иную жидкость.

- 13) Не кладите на прибор тяжелые предметы, не опирайтесь на него всем весом.
- 14) Приступая к эксплуатации, очистке, обслуживанию или перемещению прибора, обесточьте его. Если кабель соответствует европейскому стандарту (CEE), переключите выключатель в положение O/0/Off и затем вытащите шнур.
- 15) Время от времени проверяйте исправность шнура питания и замените его в случае необходимости.
- 16) Запрещается использовать прибор вне помещения, не обеспечив его надлежащей защиты от дождя.
- 17) Устанавливайте прибор вдали от источников тепла, легковоспламеняющихся жидкостей и газов.
- 18) Не допускайте детей в место, где установлен прибор.
- 19) Не используйте прибор в иных целях, чем указано в руководстве, даже если они мало отличаются от указанных в нём.
- 20) Запрещается вносить изменения в какой бы то ни было компонент прибора.

## УСТАНОВКА

- Прибор не требует фиксации на столе или на полу.
- Аккуратно поместите прибор на планируемое место эксплуатации, учитывая его габариты и размер обрабатываемых продуктов, а также обеспечив место для работы оператора и ещё одного человека.
- Ножки, крепящиеся к основанию прибора, должны опираться на прочную и ровную поверхность.
- Рядом с устройством установите обходной выключатель (байпас) или распределительную коробку.
- Зона установки должна быть хорошо освещена, при этом не должно быть затемненных зон и световых бликов. Это необходимые условия для хорошей работы оператора
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия прибора. Это ведет к перегреву, серьезным повреждениям прибора и травмам оператора.

## НАЧАЛО РАБОТЫ

Подключите прибор к электросети.

Запуск и остановка прибора производятся кнопками на панели управления, расположенной на корпусе машины.

- **START:** включение (зеленая кнопка)
  - **STOP:** остановка (красная кнопка)
  - **MAN:** функция кратковременной работы машины. Машина работает только при удерживании кнопки и останавливается, если кнопку отпустить (голубая кнопка).
- +/-: увеличение или снижение скорости вращения ножей.

На дисплее отображается текущая скорость.

## ПОДДЕРЖИВАЙТЕ ПРИБОР В ИСПРАВНОМ СОСТОЯНИИ.

Чистота прибора поддерживает его безопасность и высокую производительность.

## ОТКЛЮЧАЙТЕ ПРИБОР ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ

при перерыве в эксплуатации и перед обслуживанием прибора (очисткой, заменой частей, извлечением продукта и др.)

## НАЗНАЧЕНИЕ

Устройство предназначено для измельчения всех видов овощей, мяса, рыбы, сыра, взбивания сливок, кремов и соусов.

Ножи вращаются по часовой стрелке.

## Основные компоненты



- 1 выключатель
- 2 панель управления
- 3 чаша из нержавеющей стали
- 4 крышка
- 5 вал с ножами
- 6 рукоятка крышки

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разблокируйте рукоятку крышки. Для этого нажмите на нее, поворачивая против часовой стрелки. Снимите крышку.

Установите подходящие ножи (**ВНИМАНИЕ: ВАЛ С НОЖАМИ ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН ДО ЗАГРУЗКИ ПРОДУКТОВ**), затем положите в чашу продукты. Не кладите слишком много продуктов; чаша должна быть заполнена не более, чем на 2/3.

Закройте крышку и заблокируйте её рукояткой крышки. Только в этом случае машина будет работать; если крышка или рукоятка будут закрыты неправильно, сработает защитное устройство и машина не запустится.

## ЧИСТКА

Всегда поддерживайте чистоту прибора, особенно чаши и ножей, для достижения наилучших результатов.

Очищайте его в конце каждого рабочего дня и каждый раз при смене продукта.

Перед чисткой устройства обязательно обесточьте его.

Снимите все движущиеся части (крышку, вал с ножами, чашу), помойте их губкой со средством, допущенным для использования в пищевой промышленности, затем повторите то же самое со всей машиной.

Внимание: не используйте для чистки и дезинфекции устройства какие-либо кислоты; используйте средства для мытья и дезинфекции, допущенные для использования с оборудованием пищевой промышленности.