VORTMAX



КУТТЕР CG3 - CG5 - CG8

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МОДЕЛЬ УСТРОЙСТВА
Данное руководство по эксплуатации предназначено для устройства следующей модели:

КУТТЕР CG3 - CG5 - CG8

Машина предназначена для измельчения всех видов овощей, мяса, рыбы, сыра, взбивания сливок, кремов и соусов.

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

Идентификационная шильда прикреплена на задней части машины.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	КУТТЕР CG3	КУТТЕР CG5	КУТТЕР CG8
Установленная мощность одна фаза 230 В 50Гц	550 Вт / 3,5 А	1100 Вт / 6,7 А	1100 Вт / 6,7 А
Установленная мощность три фазы 400 В 50 Гц	550 Вт / 1,7 А	1100 Вт / 4,3 А	1100 Вт / 4,3 А
Установленная мощность три фазы 2 скорости 400В 50 Гц	/	700/1400 об/мин 0,7/1,1 кВт 2,8А 2,3А	700/1400 об/мин 0,7/1,1 кВт 2,8А 2,3А
Установленная мощность три фазы 2 скорости 400В 50 Гц	/	1400/2800 об/мин 0,7/1,1 кВт 2,3А 2,8А	1400/2800 об/мин 0,7/1,1 кВт 2,3А 2,8А
Габариты ДхГхВ	240 x 270 x 420	280 x 330 x 490	280 x 330 x 550
Вес, Кг.	13,5	20	21
Уровень шума	<70дБ	<70дБ	<70дБ

ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

В стандартную комплектацию Cutter ROBOT входят:

- 1 вал с гладкими ножами
- 1 руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию
- 1 гарантийный сертификат
- 1 деревянная лопатка для извлечения продуктов из чаши
- 1 точильный камень для ножей

По желанию заказчика 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

При разработке данного устройства, как и всей нашей продукции, мы разработали таким образом, чтобы он был 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 законы 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. Подсоединение и установку устройства должен проводить только квалифицированный специалист, который первым делом, с помощью спецоборудования, должен выполнить проверку исправности системы заземления, к которой подключается прибор, затем проверку исправности сети и выполнить подключение, согласно действующим государственным техническим стандартам.

1. 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. Пользователь ни в коем случае не должен пытаться самостоятельно выполнять ремонт прибора или замену частей - он должен обратиться в сервисный центр, осуществляющий ремонт подобного оборудования.
2. Не подносите пальцы, руки и посторонние предметы или инструменты к движущимся и вращающимся частям.
3. Строго запрещается поднимать крышку и переворачивать прибор дном вверх в ходе его работы. Это может серьёзно повредить устройство, продукты внутри него и персонал.
4. При эксплуатации прибора пользуйтесь индивидуальными средствами защиты, согласно технике безопасности и требованиям, установленным компанией, в которой осуществляется эксплуатация прибора.
5. 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.
6. При очистке оборудования и замене частей, надевайте защитные перчатки и соответствующую одежду.
7. Следите за исправностью всех защитных устройств – электрических и механических.

8. **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.**

9. Не включайте прибор, находясь под воздействием алкоголя или психотропных веществ.
10. Каждый раз перед использованием прибора убедитесь, что продукты пригодны для обработки по типу, количеству и габаритам.
11. Во избежание смертельного поражения током, не мойте прибор, не погружайте его и не распыляйте на него воду или иную жидкость.
12. Не кладите не прибор тяжелые предметы, не опирайтесь на него всем весом.
13. Приступая к эксплуатации, очистке, обслуживанию или перемещению устройства, обесточьте его. Если кабель соответствует европейскому стандарту (CEE), последовательно переключите выключатель On/0/Off и затем вытащите шнур.
14. Время от времени проверяйте исправность шнура питания и замените его в случае необходимости.
15. Запрещается использовать прибор вне помещения, не обеспечив его надлежащей защиты от дождя.
16. Устанавливайте устройство вдали от источников тепла, легковоспламеняющихся жидкостей и газов.
17. Не допускайте детей в место, где установлена машина.
18. Не используйте прибор в иных целях, чем указано в руководстве, даже если они мало отличаются от указанных в нём.
19. Запрещается вносить изменения в какой бы то ни было компонент прибора.

УСТАНОВКА МАШИНЫ

- 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 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.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия прибора не загромождены. В противном случае устройство перегреется, что может серьёзно повредить устройство и оператора.

НАЧАЛО РАБОТЫ

Подключите прибор к электросети.
Запуск и остановка прибора производятся кнопками на панели управления на корпусе машины.

- **START (I):** включение – зелёная кнопка;
- **START (II):** включение второй скорости (если возможно) – зелёная кнопка;
- **STOP:** выключение – красная кнопка;
- **MAN:** функция кратковременной работы машины (машина работает только при удерживании кнопки и останавливается, если кнопку отпустить).

ПОДДЕРЖИВАЙТЕ ПРИБОР В ИСПРАВНОМ СОСТОЯНИИ.

Чистота прибора обеспечивает его безопасность и высокую производительность

ИЗВЛЕКАЙТЕ ШТЕПСЕЛЬ ИЗ РОЗЕТКИ

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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ:

Устройство предназначено для измельчения, пюрирования, дробления всех видов овощей, мяса, рыбы, сыра; для взбивания сливок и соусов. Ножи вращаются по часовой стрелке.

1. Панель управления
2. Чаша из нержавеющей стали
3. Крышка
4. Закрывающая рукоятка



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Поднимите закрывающую рукоятку, поворачивая её против часовой стрелки и толкая назад. Снимите крышку. Установите подходящие ножи (ВНИМАНИЕ: ВАЛ С НОЖАМИ ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН ПЕРЕД ЗАГРУЗКОЙ 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 закрывающей рукояткой. 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 – 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.