БЛЕНДЕРЫ ROAL
СЕРИИ RL И ALW



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. ОПИСАНИЕ

Профессиональные блендеры Roal используются для приготовления молочных и фруктовых коктейлей, смузи, фраппе, мист и подходят для оснащения кафе, баров и ресторанов.

2. ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	**RL-767-2L**	**RL-780-2.8L**	**RL-8001-PRO**	**ALW-010**
Напряжение	220	220	220	220
Мощность двигателя кВт	1.35	1.5	1.35	1,5
Объем	2	2,8	2	2
Скорость вращения	27000	27000	26000	27000
Габаритные размеры без упаковки, мм	315x260x363	445x330x292	285x285x545мм	180x215x455 мм
Вес	2,3	3,2	6,5	3,75

Не используйте разбрызгиватели для очистки при уборке.
Температура окружающей среды не должна превышать 50℃

3. СВЕДЕНИЯ О ГАРАНТИИ

Аппарат имеет производственно-техническое назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использован только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Покупатель / Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание аппарата квалифицированным техническим персоналом. Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения пользователем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.
Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.
Гарантия не распространяется:
- на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- на ремонт или замену частей в связи с их износом;
- на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;
- на неисправности, связанные механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата;
- на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
- на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия.

4. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным техническим персоналом.
- Предупреждение! Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Перед началом использования удалите с поверхностей аппарата все упаковочные материалы.
- Перед первым использованием очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».
- Не допускайте нахождение кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.

- Аппарат не предназначен для установки и эксплуатации на открытом воздухе.
- Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании высотой 800-900 мм, на расстоянии не менее 50 мм от стен, любых конструкции или прочего оборудования для обеспечения нормальной вентиляции. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн, рукомойников, а также теплового оборудования (печи, плиты и пр.).
- Поверхность для установки должна быть сухой и чистой.
- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

5. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.
- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Согласно гигиеническим нормам, при работе с оборудованием волосы необходимо убрать назад (рекомендуется использовать защитный головной убор), а также снимать любые потенциально опасные предметы одежды и украшения (свободная одежда, шарфы, шейные платки, галстуки, ожерелья, браслеты, кольца и т.д.).
- Не допускается засовывать в стакан блендера руки и посторонние предметы в процессе работы.
- Не допускается помещать или хранить в стакане металлические предметы (ножи, вилки, ложки и пр.).
- Не допускается переполнение стакана.
- Запрещается производить очистку внутри стакана с помощью рук, поскольку контакт рук с острым ножом может привести к травмам.
- Если стакан установлен неправильно, включить аппарат будет невозможно, поскольку в конструкции предусмотрен концевой выключатель. Убедитесь в том, что стакан плотно зафиксирован на моторном блоке.
- Не допускается заливать в стакан очень горячие продукты и жидкости температурой выше 90 °С. При загрузке продуктов с температурой 70-90 °С заглушка в крышке должна быть снята при работе аппарата для выпуска пара, а объем загружаемых продуктов не должен превышать 750 мл.
- В процессе работы крышка блендера должна быть закрыта.
- Не допускается запуск аппарата вхолостую (без загрузки продуктов).
- Не допускается снимать стакан при включенном оборудовании. Стакан следует снимать только после того, как нож полностью остановился.
- При необходимости можно добавлять дополнительные ингредиенты в стакан блендера в процессе работы. Блендер при этом должен работать на малой скорости. Не открывая крышку, выньте из нее мерный колпачок и добавляйте ингредиенты в открывшееся отверстие. Если блендер работает на высокой скорости, а также если стакан блендера наполнен доверху или перерабатываются горячие продукты, рекомендуется отключить оборудование и только после

этого добавить дополнительные ингредиенты в стакан.

- Если в процессе работы требуется добавление льда, его следует добавлять по 1 кубику с интервалом в несколько секунд.
- Горячие продукты и жидкости рекомендуется перерабатывать только на малой скорости. Во избежание ожогов не трогайте стакан и крышку руками. Пользуйтесь защитными рукавицами.
- При возникновении необходимости снять содержимое со стенок стакана и перемешать его следует сначала отключить оборудование. Для выполнения этой операции рекомендуется воспользоваться пластмассовым скребком.
- Поскольку двигатель оборудования вращается с высокой скоростью, во избежание смещения стакана рекомендуется в процессе работы придерживать его за крышку.
- Не допускается перегружать аппарат.
- При обращении с ножом следует соблюдать осторожность, поскольку он очень острый.
- Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45 °C, влажность не должна превышать 85%.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях - отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды, а также помещать в воду блок мотора. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний.

Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:
· при некорректной работе аппарата;
· при повреждении или падении;
· при повреждении питающего кабеля или вилки.

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Аппарат предназначен для измельчения, перемешивания и взбивания пищевых продуктов на

предприятиях общественного питания.

- Блендер не предназначен для измельчения очень твердых продуктов (кости и пр.), и замеса вязких продуктов (тесто и пр.).
- Начинать работу рекомендуется всегда на малой скорости, чтобы избежать разбрызгивание жидких или распыление сухих ингредиентов. Регулировку скорости можно производить в процессе, без остановки работы аппарата.
- В целях обеспечения свободного вращения лопастей ножа сначала следует заливать в стакан жидкие ингредиенты, а затем добавлять твердые. При необходимости используйте толкатель в процессе работы.
- При переработке твердых ингредиентов (фрукты, овощи, мясо и т.п.) их необходимо предварительно нарезать на куски размером не более 2 см и наполнять ими стакан не более, чем наполовину. Для первичного измельчения можно использовать режим «PULSE» (пульсация).
- Для измельчения льда необходимо использовать только режим «PULSE» (пульсация), а также налить в стакан не менее 250 мл воды!
- Максимальный объем загрузки - не более 1 л для одного цикла.
- Измельчать и перемешивать продукты стоит начинать на самой маленькой скорости.
- Не допускается обработка любых замороженных продуктов.
- Не оставляйте продукты и жидкости в стакане блендера на длительное время.
- Излишнее время перемешивания/измельчения ведет к нагреву смеси в блендере.
- При наполнении стакана следует иметь в виду, что при взбивании объем смеси увеличивается. Переполнение стакана не допускается.
- Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 120 сек. Это означает, что после каждых 120 сек работы блендера, необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 120 сек.



Последовательность работы:

1. Убедитесь в том, что сетевой выключатель находится в положении «OFF» (выкл.). Включите электропитание (вставьте вилку сетевого кабеля в розетку).
2. Откройте крышку, поместите ингредиенты в стакан и плотно закройте крышку вместе с колпачком. Колпачок снимается только для добавления ингредиентов в процессе работы или обработке горячих продуктов.
3. Установите стакан в предназначенное для него гнездо на моторном блоке. Убедитесь в том,

что стакан зафиксировался в рабочем положении.

4. Установите регулятор скорости на минимальное значение.
5. Включите оборудование при помощи сетевого выключателя, переведя его в положение «ON» (вкл). Поскольку двигатель оборудования вращается с высокой скоростью, в процессе работы рекомендуется слегка придерживать аппарат за крышку.
6. Режим минимальной скорости вращения ножа соответствует приблизительно 11000-12000 об/мин, максимальный – 23000-26000 об/мин. После включения аппарата в работу установите нужную скорость, повернув регулятор в нужное положение.
7. По окончании работы установите сетевой выключатель в положение «OFF» (выкл.) и дождитесь полной остановки вращения ножа.
8. Для работы в режиме пульсации следует нажать и удерживать выключатель «PULSE» (справа на панели управления). Сетевой выключатель должен находится в положений «OFF» (выкл). Данный режим предназначен главным образом для измельчения льда и его не следует использовать часто.
9. Возьмите стакан за ручку, снимите его с моторного блока и опорожните.
10. Отключите аппарат от сети электропитания.

Продукт / Еда	**Ингредиенты**	**Способ приготовления**
Смузи со льдом	1) Вода 2) Лед (<25*25*25мм)	1) Поместите лед и налейте воду в кувшин в пропорции 2 : 1 2) Перемешивайте при помощи стержня в течение 3 – 8 секунд
Фруктовый смузи	1) Вода 2) Лед (<25*25*25мм) 3) Фрукты, нарезанные на кусочки 4) Фруктовый сок	1) Поместите лед и фрукты, налейте воду в кувшин в пропорции 3 : 1 : 1 2) Закройте колпачок и перемешивайте при помощи стержня, затем закройте вакуумный клапан 3) Продолжайте перемешивать еще в течение 1 минуты 4) Если консистенция еще вязкая, добавьте еще немного воды и перемешайте
Соевое молоко	1) Очищенная или кипяченая вода 2) Рекомендуется использовать готовые соевые бобы 3) Добавьте дополнительные ингредиенты (сахар или мед)	1) Поместите соевые бобы и воду в кувшин в пропорции 3 : 1 2) Закройте колпачок и вакуумный клапан 3) Если соевые бобы не готовые, пожалуйста, добавьте горячую кипяченую воду и перемешивайте немного дольше, до тех пор, пока соевые бобы не перемешаются тщательно

Паста	1) Выберите 1-4 ингредиента, из таких как: рис, кукуруза, пшеница, или другие крупы, или картофель. 2) Долейте воды. 3) Добавьте в умеренном количестве иные ингредиенты на свой вкус (такие как: белый сахар, соль, мед и т.д.)	1) Помойте ингредиенты, заранее, за часа 2, замочите рис, добавляйте картофель мелкими кусочками 2) Поместите кипяток и ингредиенты вместе в чашу для смешивания. 3) Перемешайте. 4) Затем закройте колпачок чаши и вакуумный клапан. 5) Запустите и перемешивайте в течение 30-60 секунд.

7. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- Перед очисткой корпуса отключите аппарат от электросети, вытащив вилку из розетки.
- Необходимо промывать стакан блендера сразу после каждого использования. Категорически запрещено дожидаться высыхания остатков продуктов в стакане после использования. Нарушение данного правила приведёт к разрушению сальника ножевого узла под воздействием кислот, содержащихся в продуктах, и протечкам сальника стакана, повреждению подшипника ножевого узла и мотора аппарата.
- Не допускается мыть съемные узлы аппарата и моторный отсек в посудомоечной машине, а также погружать стакан блендера в воду полностью, вместе с ножевым узлом.
- Протрите корпус аппарата чистой сухой губкой или тканью. Использование воды для очистки корпуса не допускается.
- Для мойки стакана установите его на моторный блок. Налейте в стакан 1 – 1,5 стакана теплого мыльного раствора, закройте крышку и включите блендер на высокой скорости на 10 секунд. Снимите стакан с моторного блока и тщательно ополосните чистой водой. При необходимости повторите процедуру. После оставьте стакан высыхать в перевернутом виде.
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и

т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

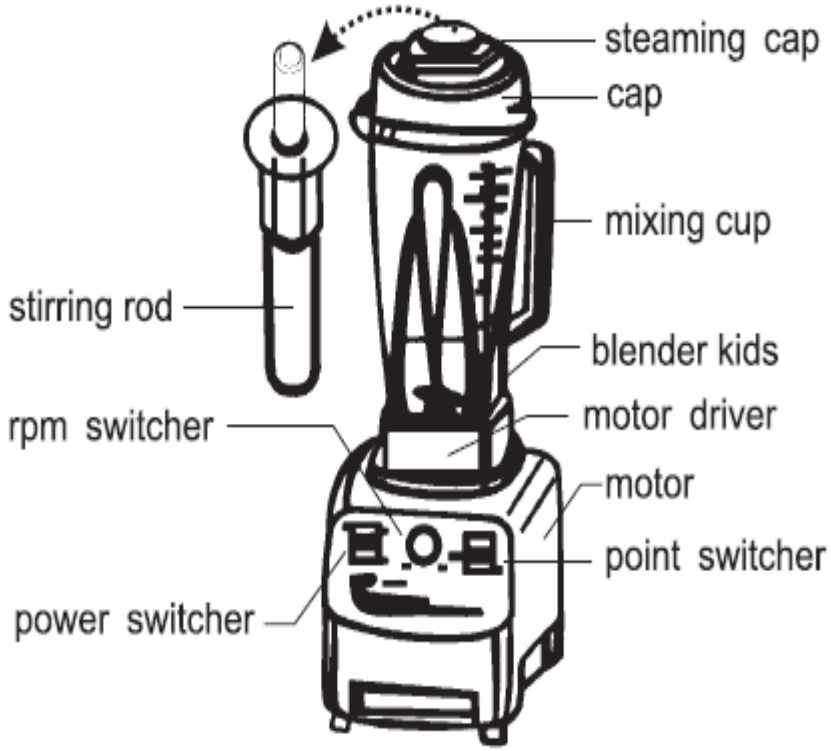
8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА ВВОДНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «ВЫКЛ» И ОТСОЕДИНЕНИЕМ ВИЛКИ ОТ РОЗЕТКИ, С ПРИВЛЕЧЕНИЕМ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголенных проводов.
- Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
- Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, реле/контакторов, блокировочных микровыключателей, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).
- Регулярно проводите проверку и очистку сальника (при необходимости проведите замену) ножевого узла и затяжку зажимного кольца ножевого узла, при этом возможно использование специального ключа (если он присутствует в комплекте поставки).



Вакуумный клапан
Крышка

Чаша для смешивания

Перемешивающий стержень

Блок ножей

Регулятор скорости

Привод двигателя

Двигатель

Выключатель режима пульсации

Сетевой выключатель

Вакуумный клапан

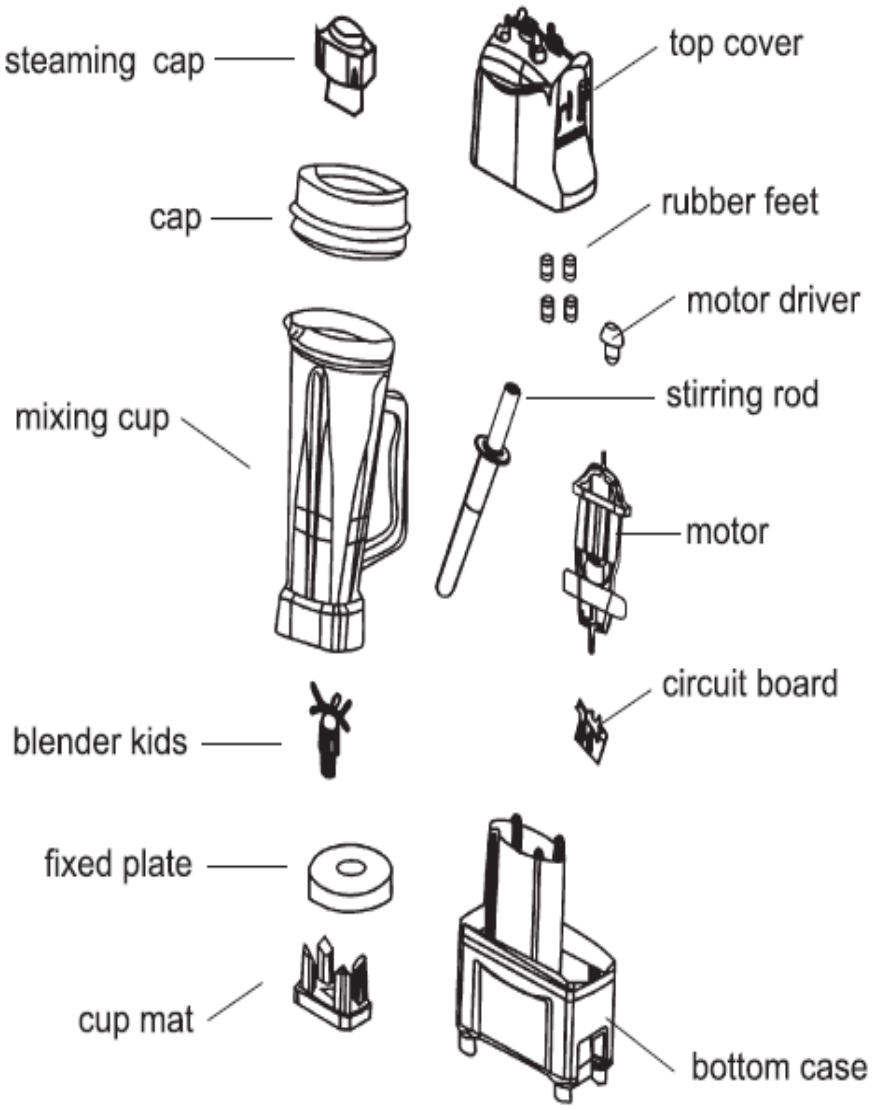
Колпачок

Чаша для смешивания

Блок ножей

Неподвижная пластина

Опора для чаши



Верхняя крышка

Резиновые ножки

Привод двигателя

Перемешивающий стержень

Двигатель

Печатная плата

Нижний корпус

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» и/или отсоединением вилки от розетки и обратиться в сервисную службу.
Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.
С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

7. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Во время транспортировки не допускайте сильной вибрации, столкновений и переворачивания оборудования. Хранить на складе с хорошей вентиляцией, сухим воздухом и отсутствием агрессивных газов.

Очистка и техническое обслуживание

1. Во время чистки источник питания должен быть отключен；
2. Для очистки поверхности используйте неагрессивное чистящее средство.

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай