МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ ROAL СЕРИИ S / SF



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Данные модели Миксеров планетарных ROAL серии S / SF предназначены для эксплуатации на предприятиях общественного питания, предприятиях торговли.

1. ОПИСАНИЕ

Пищевые миксеры серии S / SF могут быть использованы для замеса жидкого теста, кремов, начинок и прочих жидкостей. На выбор Покупателя мы предлагаем различные миксеры с различными скоростями и месильным органом для достижения лучшего результата.

Миксеры отличаются бесперебойной и надежной работой. Все части миксера, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали и сплава алюминия. Поверхность данных частей прошла специальную обработку согласно гигиеническим требованиям.

Пищевые миксеры серии S / SF подходят для кондитерских, пекарен, отелей, ресторанов и предприятий пищевой промышленности, в производстве лекарственных средств, химической промышленности за счет удобного дизайна, простоты в эксплуатации и высокой эффективности.

2. ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	**B10-S**	**B20-S**	**B30-SF**	**B40-SF**	**B50-SF**	**B60-SF**	**B80-SF**
Напряжение	220В, 50 Гц	220В, 50 Гц	220В, 50 Гц	220В, 50 Гц	220В, 50 Гц	380В,5 Гц	380В, 50 Гц
Мощность двигателя	0.8 кВт	1,5 кВт	1,5 кВт	2,0 кВт	2.0 кВт	2,2 кВт	3.0 кВт
Объем дежи	10 л	20 л	30 л	40 л	50 л	60 л	80 л
Кол-во скоростей и диапазон вращения	105*180*425	105*180*425	142*234*492	62*102*296	62*102*296	82*162*318	82*162*318
Рабочий объем	1,5 кг	4 кг	6 кг	8 кг	9 кг	10 кг	15 кг
Габаритные размеры без упаковки, мм	410x450x670	410x510x770	410x510x880	600x520x950	600x520x1030	750x700x1220	800x750x1400
Габаритные размеры в упаковке, мм	535x 485x785	590x 495x870	590x 490x985	655x580x1000	655x 580x1110	805x760x1350	807x840x1550

1. Перед использованием данное изделие должно быть надежно заземлено.
2. Не используйте разбрызгиватели для очистки при уборке.
3. Температура окружающей среды не должна превышать 50°C

2.1 КОНСТРУКЦИЯ



1.Дежа
2.Месильный орган
3.Приводной вал для крепления месильного органа
4.Регулятор переключения скоростей
5.Верхняя крышка корпуса
6.Выключатель
7.Колесо подъема дежи
8.Направляющие подъема дежи
9.Затвор
10.Кронштейн дежи
11.Кронштейн дежи
12.Основание

3. УСТАНОВКА

Установка и техническое обслуживание данного изделия должны выполняться соответствующими специалистами;
Рабочее напряжение устройства должно соответствовать целевому напряжению;
Держите оборудование вдали от легковоспламеняющихся предметов;

3.1 Для нормальной эксплуатации миксер должен быть установлен на твердую ровную поверхность, расстояние от стены должно составлять не менее 10 см,

Помещение должно быть хорошо проветриваемым.

3.2 Перед включениемнеобходимо проверить соответствие показаний электроэнергии в сети с теми, что указаны на этикетке миксера. Мы рекомендуем использовать розетку с защитным выключателем min 25A. Сечение жил силового кабеля не менее 2,5 мм. Подсоедините кабель заземления. Убедитесь, что розетка имеет надежное заземление.

3.3 Если дежа вращается в неверном направлении, отключите подачу электроэнергии и поменяйте полюсы. Направление вращения дежи должно измениться. После того, как вы убедитесь, что дежа вращается в верном направлении, можно устанавливать месильный орган.

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

4.1 Для начала работы нажмите кнопку выключателя (6) и установите крюк для

замешивания теста.

4.2 Поверните колесо подъема (7), чтобы опустить кронштейн дежи. Установите дежу (1) и поверните затвор (9) для фиксации дежи.

4.3 Установка месильного органа: Протолкните месильный орган вверх по валу и поверните по часовой стрелке до его фиксации.

4.4 Снятие месильного органа: Поверните месильный орган против часовой стрелки, одновременно надавив на него по направлению вверх, чтобы он вышел из фиксирующего положения. После этого станет возможным снять месильный орган с машины

4.5 Смешивание:

Выберите необходимую скорость при помощи ручки переключения скоростей (4)

<u>В комплектацию может входить: венчик, смесительный крюк, лопатка, дежа.</u>

A) Насадка  для взбивания яиц, масла и других жидких продуктов на высокой скорости. Рабочее время- не более 15 мин. за одни раз.

B) Насадка  для смешивания сыпучих, пастообразных или рубленных продуктов на средней скорости. Рабочее время – не более 20 минут за один раз, перерыв не менее 20 минут.

C) Насадка  для замешивания жидкого теста или других липких продуктов на низкой скорости. Рабочее время – не более 30 минут за один раз, перерыв не менее 20 минут.

Обеспечение долгого срока эксплуатации машины

1. Напряжение в сети должно совпадать с напряжением машины, все провода должно быть правильно подключены, иметь хороший контакт.
2. Не устанавливайте месильный орган при включенном миксере. Также части машины могут быть повреждены, если направление вращения не совпадает с требованиями.
3. Следите, чтобы направление вращения соответствовало указанному.
4. Если вы хотите изменить скорость, то необходимо сначала отключить машину (измените положение рычага переключений или поверните ось вручную).
5. Чтобы сработал подъемный механизм, необходимо поднять месильный орган вверх. Затем станет возможным снять его для замены.
6. Снимите передний кожух и добавьте смазку. После технического обслуживания машины необходимо провести замену смазки.
7. Добавьте немного смазки на подъемные направляющие, чтобы обеспечить надлежащие подъем/опускание дежи (один раз в месяц). Обязательно прислушивайтесь к производимому машиной звуку. Если вы слышите шум, добавьте смазки в головной блок и шестерни. Проверку смазки в головном блоке и шестернях проводить 1 раз в месяц.
8. Смешивайте только жидкое тесто и только на низкой скорости.
9. Нельзя опускать руки в дежу во время рабочего процесса машины.
10. Компания оставляет за собой право технической модернизации машины.

ВНИМАНИЕ: ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ПОДАЧИ ПИТАНИЯ ПРИ ЧИСТКЕ И ПРОВЕДЕНИИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ!

5. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

5.1 Запрещено чистить машину струей воды.

5.2.Запрещено прикасаться к выключателю, вилке или розетке влажными/мокрыми руками.

5.3.Необходимо отключать миксер перед загрузкой или выгрузкой продуктов или при смене месильного органа.

5.4.Берегите пальцы рук при вращении дежи или месильного органа. Никогда не прикасайтесь к подвижным частям в процессе работы машины.

A) Опустите дежу (1), повернув колесо подъема дежи (7). Для смены месильного органа (2) сначала необходимо опустить дежу (1).

B) Для смены продуктов опустите дежу (1), снимите месильный орган и снимите дежу с тестомеса.

C) Детям и людям с ограниченными возможностями запрещено эксплуатировать аппарат, возможны травмы и летальный исход. Максимальное время работы–8 часов в день.

D) Пользуйтесь заземленной розеткой. Держите провод питания вдали от горячих предметов. Запрещается опускать провод питания, вилку и сам аппарат в воду или другие жидкости. Нельзя использовать провод, розетку и вилку, если на них имеются повреждения.

E) Во время грозы следует отключить питание. Иначе может произойти повреждение аппарата в результате удара молнии

F) Не трогайте вилку и провод питания, если на них имеются капли воды: это поможет избежать поражения электрическим током.

G) Неважно, собираетесь ли вымыть аппарат или провести техническое обслуживание, сначала необходимо отключить электропитание и вынуть вилку из розетки. Не допускайте, чтобы аппарат работал вхолостую длительное время.

H) Нельзя мыть аппарат водой из шланга, т.к. это может привести к попаданию воды на электрические узлы и детали внутри корпуса и вывести оборудование из строя. Короткое замыкание и поражение электрическим током. Не следует мыть электрическую коробку под струей воды или замачивать ее в воде для очистки.

I) На корпусе находится заземляющий болт. Пожалуйста, подключите провод заземления в соответствии с правилами техники безопасности, используя при этом медный кабель сечением не менее 2,5мм^2, 25Ампер.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Остановите машину перед переключением передачи! Никогда не замешивайте тесто на высокой скорости!

Техническое обслуживание:

J) Всегда храните машину в чистоте. После окончания работы снимите дежу (1) и месильный орган (2) и очистите их, не откладывая.

K) Регулярно смазывайте направляющие подъема/опускания дежи.

6.5 Если силовой кабель поврежден, отключите машину и выньте вилку из розетки. Допуск к устранению данной проблемы имеет только квалифицированный персонал.

Чистка и Техническое обслуживание

1. После каждого использования необходимо тщательно очистить дежу, месильный орган и т.п. Запрещено мыть машину струей воды, используйте влажную тряпку для чистки.
2.Регулярно смазывайте направляющие дежи.
3.Коробка передач снабжена специальной смазкой, количество которой рассчитано на 3 месяца. Чтобы добавить или заменить смазку, необходимо снять верхнюю крышку и крышку подшипника.

Внимание!

1.Перед введением миксера в эксплуатацию убедитесь, что питание в сети соответствует указанному на плате машины. Проверьте надежность подключения провода заземления.
2.Перед первым включение проверьте уровень смазочных материалов, при необходимости выровняйте до нужного уровня.
3. При установке месильного органа протолкните месильный орган вверх по валу крепления и поверните, чтобы цапфа попала в слот для фиксации. Иначе при работе месильный орган упадет.
4.Перед переключением скорости необходимо остановить машину. Нельзя смешивать тесто на средней или высокой скорости.

6. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Причина	Способ решения
Вал месильного органа не вращается после включения	Кабель не подключен	Проверьте бесперебойность подачи энергии и электропроводку.
Перегрев	Низкое напряжение или неверно выбранная скорость.	Проверьте напряжение и выбранную скорость.
Двигатель работает, но вал месильного органа не вращается	Слабое натяжение ремня	Натяните ремень
Подтекание масла	Повреждение уплотнительного кольца, сальника	Замените уплотнительное кольцо, сальник
Трудность при подъеме и опускании дежи.	Направляющие подъемного устройства заржавели или загрязнены	Очистите направляющие и смажьте
Шум в головной части и перегрев	Плохая смазка	Обновите смазку в коробке передач
Месильный орган ударяется о дежу	Дежа и/или месильный орган повреждены	Восстановите дежу и/или месильный орган в их первоначальную форму
Миксер работает только на высокой скорости. Нельзя переключить на среднюю или низкую скорость	Вилка переключателя скоростей неисправна или деформирована	Замените вилку
Миксер работает только на высокой скорости. Нельзя переключить на низкую скорость.	Повреждение пластины пружины сцепления или зубов шестерни.	Замените пластину или шестерню.

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.

Предупреждение: Данное изделие не следует промывать непосредственно водой, чтобы избежать ухудшения электрических характеристик и последующей утечки электрического тока.

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай