



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 разрызгиватели для очистки при уборке.
Температура окружающей среды не должна превышать 50°C**

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 силовую 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, раковин, 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 инструктаж 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 перчатками.
- 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 °С, 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 находиться в положении «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	<ol style="list-style-type: none">1) Вода2) Лед (<25*25*25мм)	<ol style="list-style-type: none">1) Поместите лед и налейте воду в кувшин в пропорции 2 : 12) Перемешивайте при помощи стержня в течение 3 – 8 секунд
Фруктовый смузи	<ol style="list-style-type: none">1) Вода2) Лед (<25*25*25мм)3) Фрукты, нарезанные на кусочки4) Фруктовый сок	<ol style="list-style-type: none">1) Поместите лед и фрукты, налейте воду в кувшин в пропорции 3 : 1 : 12) Закройте колпачок и перемешивайте при помощи стержня, затем закройте вакуумный клапан3) Продолжайте перемешивать еще в течение 1 минуты4) Если консистенция еще вязкая, добавьте еще немного воды и перемешайте
Соевое молоко	<ol style="list-style-type: none">1) Очищенная или кипяченая вода2) Рекомендуется использовать готовые соевые бобы3) Добавьте дополнительные ингредиенты (сахар или мед)	<ol style="list-style-type: none">1) Поместите соевые бобы и воду в кувшин в пропорции 3 : 12) Закройте колпачок и вакуумный клапан3) Если соевые бобы не готовые, пожалуйста, добавьте горячую кипяченую воду и перемешивайте немного дольше, до тех пор, пока соевые бобы не перемешаются тщательно

Паста	<ol style="list-style-type: none"> 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.) 	<ol style="list-style-type: none"> 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.

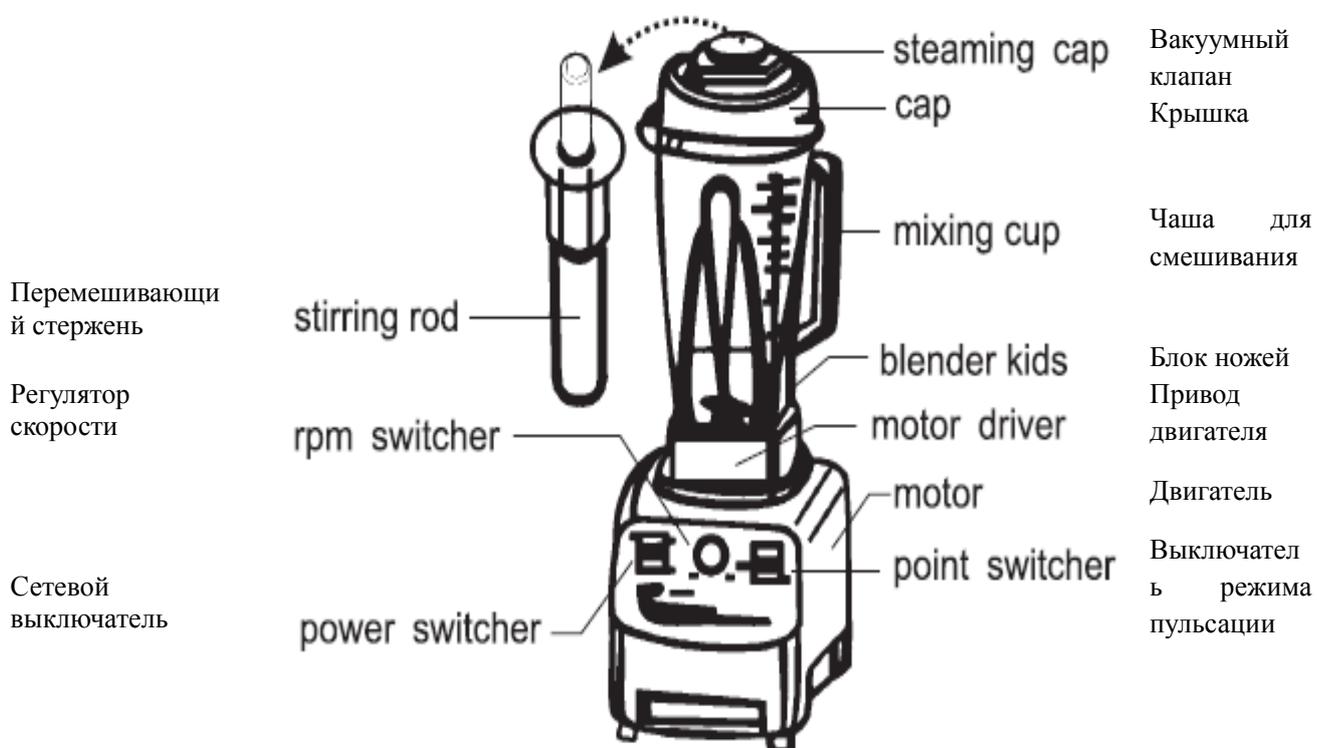
8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

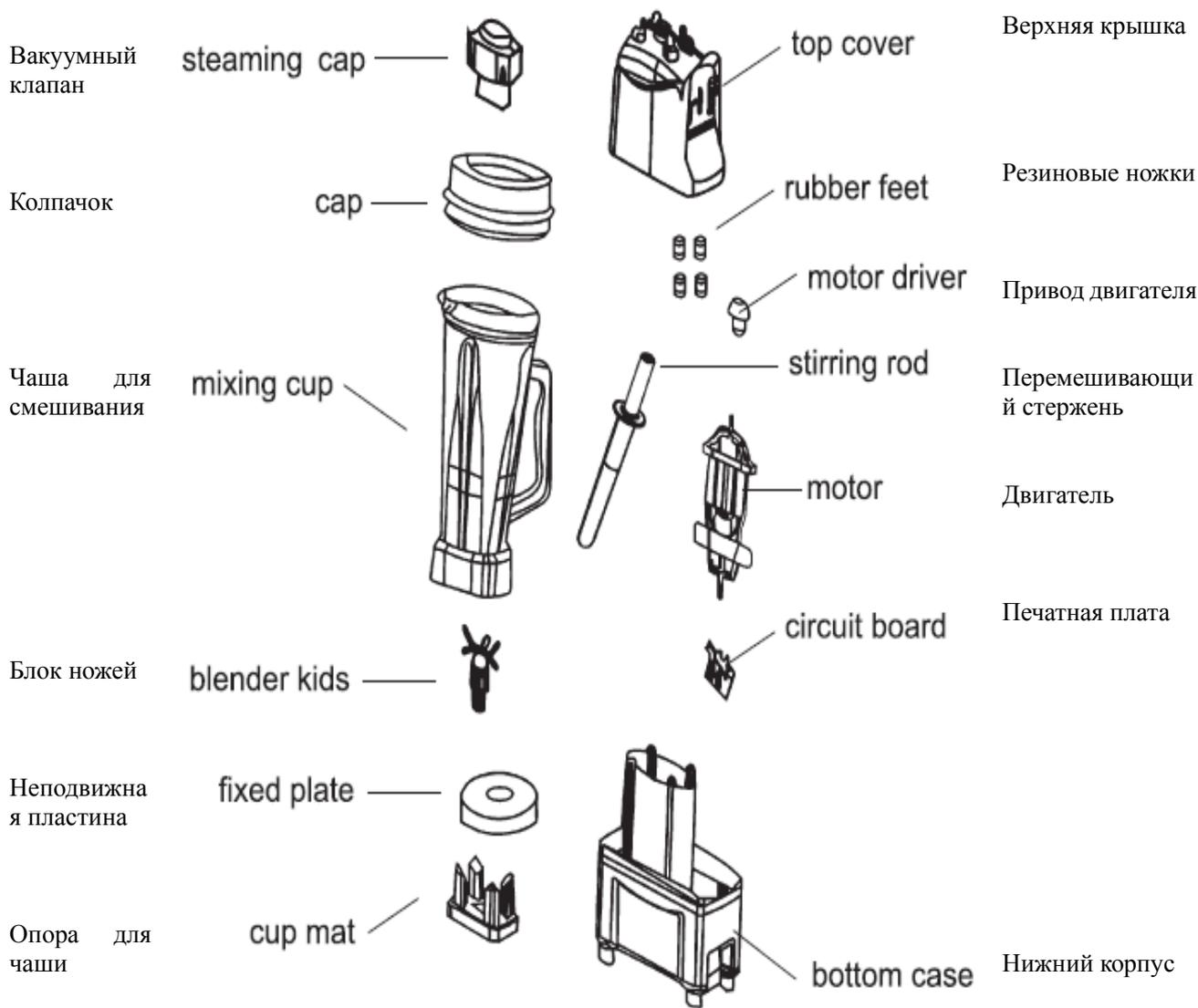
ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА ВВОДНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «ВЫКЛ» И ОТСОЕДИНЕНИЕМ ВИЛКИ ОТ РОЗЕТКИ, С ПРИВЛЕЧЕНИЕМ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА.

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).





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