



КУТТЕРЫ ROALMEAT СЕРИИ SY-QS



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Данные модели куттеров RoalMeat серии SY-QS предназначены для эксплуатации на предприятиях общественного питания, предприятиях торговли.

1. ОПИСАНИЕ

С помощью куттера RoalMeat можно перерабатывать следующие продукты

Хлебобулочные и мучные изделия:

- хлеб (чёрствый, для панировочных сухарей — крошка, не мука)
- сухари
- крекеры, галеты, печенье (кондитерская крошка)

Орехи и семена:

- грецкий орех
- миндаль
- фундук
- кешью
- арахис
- семена подсолнечника
- семена тыквы
- кунжут

Не рекомендуется

- твёрдые сухофрукты (курага, чернослив, финики — только в смеси с сухарями или орехами, небольшими порциями)
- отварные овощи (картофель, морковь, свёкла, цветная капуста, брокколи, тыква) — только при условии тщательного обсушивания и работы импульсным режимом, чтобы масса оставалась рассыпчатой, не переходя в пюре

Прибор оптимизирован для переработки сухих сыпучих и хрупких продуктов. Использование в соответствии с рекомендуемым перечнем ингредиентов позволяет достичь наилучшего результата и сохранить работоспособность устройства.

2. ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	SY-QS3A	SY-QS5A	SY-QS8A
МОЩНОСТЬ (КВТ)	0.75	1.1	1.5
НАПРЯЖЕНИЕ(В)	220	220	220
ЧАСТОТА(Гц)	50	50	50
СКОРОСТЬ ВРАЩЕНИЯ ЛЕЗВИЯ (об/мин)	1400	2800	2800
Объем геометрический (литры)	6	12	17
Объем рабочий (литры)	4,5	9	12,75
ВЕС (КГ)	23	32	36
РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ (СМ)	36*33*62	42*39*70	46*42*80

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

3. УСТАНОВКА

Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом, имеющим специальное разрешение.

- 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.
- 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.
- Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п., затем очистите аппарат в соответствии с инструкциями раздела 6 «Обслуживание и уход».
- Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования.

Не

допускается установка аппарата вблизи моечных ванн, раковин, а также теплового оборудования (печи, плиты и т.д.).

- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ!

Категорически запрещена эксплуатация куттера с открытой крышкой.

Эксплуатация куттера осуществляется при закрытой крышке, зафиксированной механическими запорами.

- Аппарат предназначен измельчения мягкого мясного сырья, а также превращении его в однородную гомогенную массу вместе с дополнительными пищевыми ингредиентами.
- Применяется для производства полукопченых, варено-копченых, вареных, сырокопченых, ливерных колбас, сарделек, сосисок, паштетов из рыбы, птицы и мяса, производства мясных и рыбных полуфабрикатов.
- Допускается использование куттера для измельчения овощей, фруктов, орехов, специй, ягод, зелени, а также других продуктов, при измельчении и смешивании которых не происходит образования очень вязких смесей.
- Данный аппарат не предназначен для перемалывания костей, измельчения замороженных продуктов и льда, замешивания густого теста, а также для обработки непищевых продуктов.
- Аппарат не предназначен для работы без продукта (вхолостую).
- Рабочий цикл куттера не должен превышать 3 минуты. Время измельчения зависит от поставленной кулинарной задачи. При длительном цикле необходима технологическая пауза для остывания мотора не менее 5 минут.

5. МЕРЫ 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, пожарной безопасности и санитарные нормы 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.).
- Перед первым использованием тщательно вымойте все съемные узлы куттера согласно разделу «Обслуживание и уход».
- Запрещено вводить пальцы рук в чашу и корпус работающего куттера.
- Во избежание травм не прикасайтесь к движущимся узлам оборудования руками.
- Загрузка продуктов может производиться только при остановленном куттере.
- 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, возможно с летальным исходом. 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.
- Не допускается нажимать телом на работающий куттер или пытаться подставить его для того, чтобы предотвратить перемещение машины.
- 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 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- При извлечении и очистке ножа соблюдайте осторожность!
- Необходимо промывать съемные узлы куттера, входящие в контакт с продуктом, после каждого использования.
- Вымойте съемные узлы куттера теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
- Для дезинфекции съемных узлов куттера следует замочить их в 3% растворе хлорида натрия, затем тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.
- Протрите корпус куттера чистой влажной тканью или губкой.
- Не допускается мыть детали куттера в посудомоечной машине.
- Не допускается использовать для очистки аппарата абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- Если аппарат не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

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 проводятся следующие работы:

- Проведение инструктажа и проверка 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).

- Проверить состояние сальника вала ножа. Замените его, если наблюдаются признаки износа.
- С течением времени происходит разрушение ножек куттера. При необходимости произведите замену.
- Необходимо регулярно осматривать кабель питания. При обнаружении дефектов произведите замену.
- Убедитесь в том, что ширина лезвия ножа составляет не менее 5 см. Если будет отмечен износ ножа, следует произвести его замену.
- 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 ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Данное оборудование можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений. • Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай