



Suomenkielinen Käyttöohje

Yleiskone

Malli

YQ-7-3

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen tämän laitteen käyttöä laitetta



Ohjeen lopussa räjäytyskuvat ja varaosalistat

Hakemisto

1. Ohjeet ja tiedote käyttäjälle
2. Tärkeimmät osat ja tekniset tiedot
3. Asennusohjeet
4. Turvallisuusohjeet
5. Osaluettelo
6. Chef-yleiskoneen kuvaus

Chef-yleiskoneen kuvaus

Yleiskoneella on kaikki tarvittavat ominaisuudet ollakseen markkinajohtaja.

1. Tämä tehokas yleiskone on varustettu saksalaisella invertteritekniikalla, jonka ansiosta se voi toimia taukoamatta jopa 11 nopeudella.

2. 15,6 kg:n painonsa ansiosta yleiskoneen vakaus tekee siitä tukevan ja vakaan jopa 406 rpm:n nopeudella. Huippulaadukas moottori voi vaivata jopa 1 kg:n taikinaa ja työskennellä äänettömästi muiden ainesosien kanssa.

3. Kallistuva päämekanismi mahdollistaa kulhon ja lisäosien vaivattoman irrottamisen ja asettamisen.

4. Sekoittimen ylellisyyttä täydentävät LED-painike, nopeudensäädin ja kulhon kansi.

5. Sekoittimen monipuolisuus mahdollistaa käytön erilaisten lisäosien kanssa: vatkein, vispilä ja taikinakoukku.

6. Tätä vatkainta suositellaan erityisesti kaupallisille ja kotileipureille, sillä se toimii parhaiten kaikenlaisten ainesosien kanssa ja varmistaa parhaan mahdollisen tuotantoprosessin.

Sillä on 1 vuoden moottoritakuu.

Tärkeimmät komponentit ja tekniset tiedot

1. KUVAUS

Tuotteessa on vaihde, ketjun siirtomekanismi sekä vatkein/taikinan valmistus tanko ja sekoitussäiliö pyörivää liikettä varten. Se on helppokäyttöinen, turvallinen ja puhdas, kompakti, ulkonäöltään kaunis ja työtehokas.

2. TEKNISET TIEDOT

Malli: YQ-7-3

Jännite: 220–240 V

Teho: 500 W

Nettopaino: 15,6 kg

Kulhon tilavuus: 7 litraa (SUS-304)

Mitat: 280 × 410 × 430 mm

Asennusohjeet:

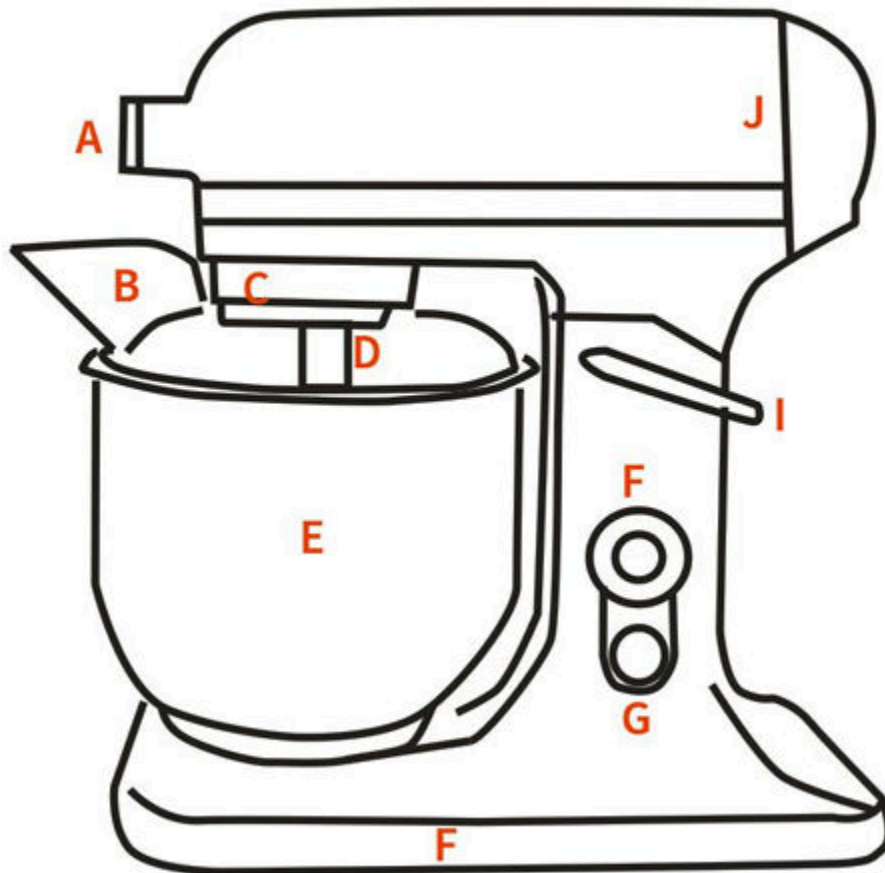
- Älä käytä yleiskonetta ulkona äläkä laita sitä veteen tai mihinkään nesteeseen.
- Käytä yleiskonetta tasaisella ja sileällä alustalla.
- Varmista, että nopeus on asetettu asentoon "0" ennen virran kytkemistä.
- Irrota yleiskone pistorasiasta, kun sitä ei käytetä.
- Älä anna johdon osua pöydän reunaan.
- Pidä yleiskone poissa lasten ulottuvilta, kun sitä ei käytetä.
- Poista kaikki lisäosat yleiskoneesta ennen pesua.
- Valvonta on välttämätöntä, jos lapset käyttävät yleiskonetta.
- Älä yritä irrottaa lisäosia tai osia yleiskoneen ollessa toiminnassa.
- Älä yritä korjata tai vaihtaa mitään osaa ilman asianmukaisia taitoja ja tietoa.

Turvaohjeet

- Lue kaikki käyttöohjeen ohjeet
- Aloita aina nopeudesta "0" vaivaamisessa ja säädä nopeuteen "0" aina, kun pysäytät sen käytön aikana.
- Älä katkaise päävirtaa vaivaamisen aikana.
- Käytä vaivaamiseen nopeuksia "2" - "5".

Älä käytä vaivaamiseen suurta nopeutta (>5).

Osaluettelo



- A: LOGO
- B: ROISKESUOJA
- C: PLANETAARIVAIHDE
- D: KOUKKU
- E: KULHO (SUS-304 ruostumatonta terästä)
- F: JALUSTA
- G: KYTKIN
- H: NOPEUSSÄÄTIMEN
- I: KALLISTUKSEN VAPAUTUS
- J: KANSI

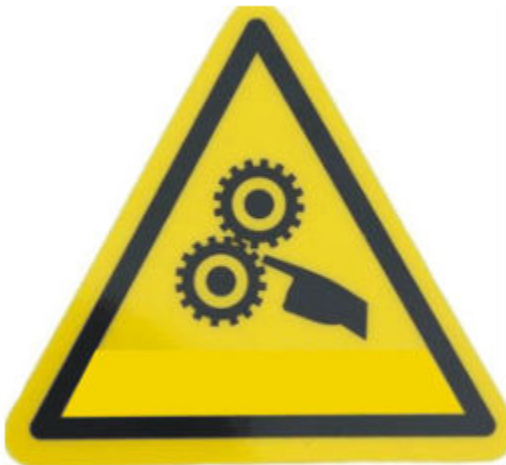
Ohjeet ja tiedote käyttäjälle

Kiitos, että valitsit laitteen! Laitteemme on suunniteltu raskaaseen, kaupalliseen käyttöön ja ne ovat ETL- ja CE-sertifioituja. Niin kauan kuin laitetta huolletaan ja käytetään asianmukaisesti tämän käyttöohjeen mukaisesti, voit nauttia vuosien tuottavasta palvelusta. Olet vastuussa laitteen turvallisen ja asianmukaisen käytön ymmärtämisestä.

Ruoan välityksellä leviävien taudinaiheuttajien aiheuttamien sairauksien, sairastumisten tai kuoleman estämiseksi kone ja koneen osat tulee puhdistaa valtion ja paikallisten terveysviranomaisten määräysten mukaisesti. Puhdistuksen aikana ja ennen käyttöä tarkista kone ja sen osat silmämääräisesti mahdollisten vaurioiden varalta. Älä käytä konetta, jos jokin on vaurioitunut!

HUOMAUTUS: Pura kone pakkauksesta mahdollisimman pian. Jos kone on vaurioitunut, ota yhteyttä kuljetusliikkeeseen viidentoista päivän kuluessa toimituksesta. Viidentoista päivän jälkeen ei ole enää enää mahdollisuutta korjata kuljetusvaurioita.

HUOMAUTUS: Sinun pitäisi saada: yleiskone, kulho, taikinakoukku, vispilä, vatkain ja käyttöohje. Jos sinulta puuttuu jotain, tarvitset apua, huoltoa/korjauksia tai haluat tilata lisävarusteita, **ota välittömästi yhteyttä jälleenmyyjään**. Katso seuraavalta sivulta tärkeimmät komponentit, tekniset tiedot, mukana toimitetut lisävarusteet ja valinnaiset lisävarusteet.



Tätä varoitusmerkkiä käytetään käyttöoppaassa varoittamaan sinua loukkaantumisesta tai käyttäjän mahdollisista vammoista.



Tätä varoitusmerkkiä käytetään käyttöoppaassa varoittamaan sinua koneen vaurioista tai mahdollisista vaurioista.

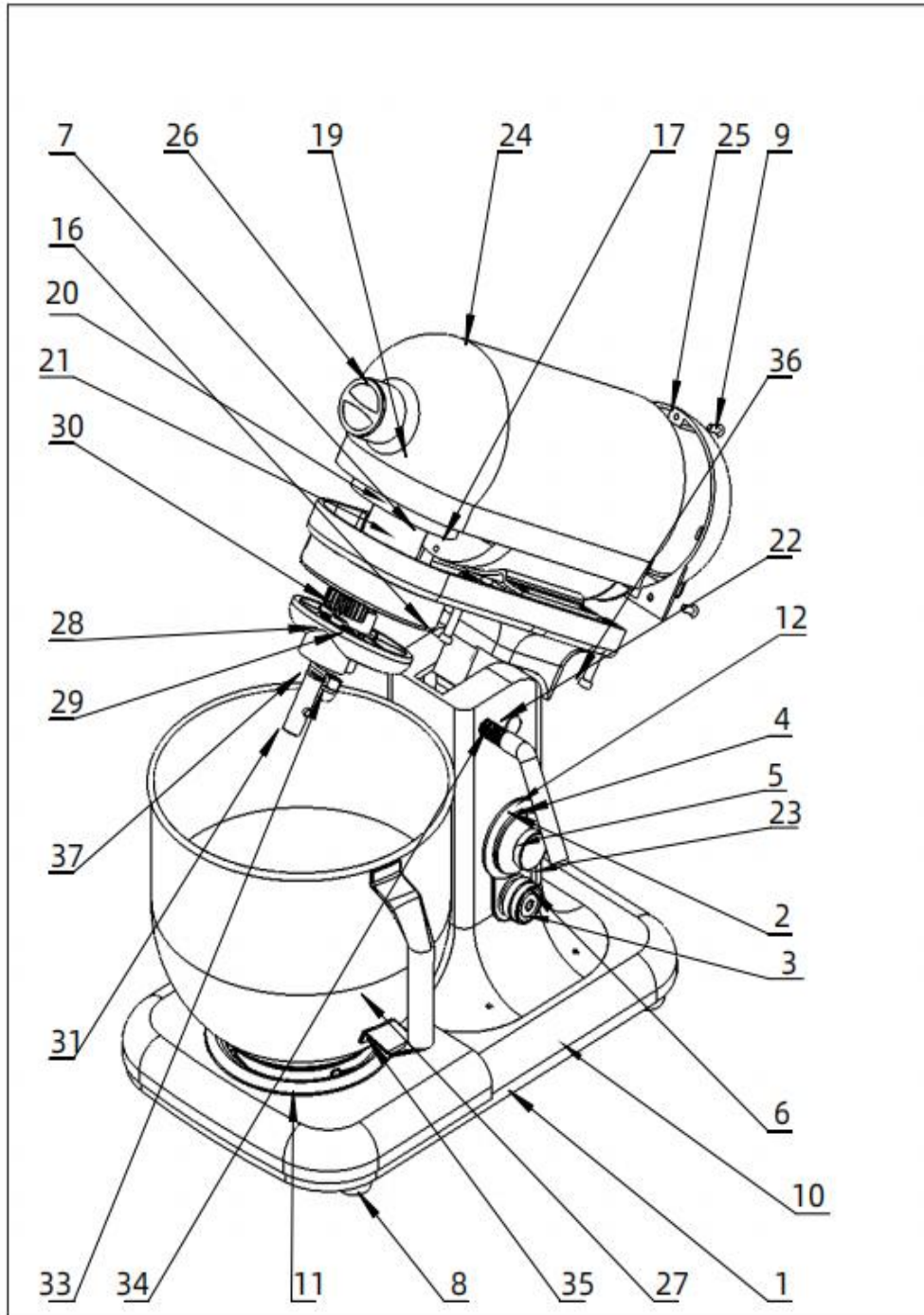


HUOLTO

+358 40 530 9041

www.restarama.com/huolto

<https://restarama.com/tilaus-ja-toimitusehdot/#takuuehdot>



No.	Name	Quantity
1	bowl base	1
2	speed scale plate	1
3	speed regulator	1
4	speed knob	1
5	power switch	1
6	power switch knob	1
7	swing arm base	1
8	plastic base foot	4
9	M4X12 screw	11
10	circuit board box	1
11	bowl base	1
12	Φ35 hole protect ring	2
13	shaft	1
14	6003RZ Bearing	2
15	shaft sleeve	1
16	Inner gear ring	1
17	shaft turbine	1
18	turbine ring	1
19	motor	1
20	motor shaft worm	1
21	Φ12×60 Pin	1
22	Pin cover	2
23	wire fix pad	1
24	swing arm upper cover	1
25	swing arm back cover	1
26	swing arm front cover	1
27	base cover	1
28	shaft cover	1
29	6001RZ bearing	2
30	1.5m gear	1
31	stirring shaft	1
32	Φ1×Φ15×30 compression spring	1
33	M10 cap nut	1
34	handle	1
35	bowl	1
36	M5×25 hexagon screw	4
37	Φ12 shaft ring	1