
Расстоятельный шкаф

Danler LSR-36



Руководство по эксплуатации

Дорогие покупатели,

Благодарим вас за выбор фирменного хлебопекарного оборудования, которое станет залогом вашего успешного бизнеса. Для правильной эксплуатации машины внимательно прочтите руководство по эксплуатации, при этом используйте оборудование в соответствии с инструкциями и строго соблюдайте все примечания в руководстве. Храните его в надежном месте, чтобы можно было использовать в качестве справочного материала во время работы. Кроме того, мы совершенствуем наши продукты, могут быть некоторые отличия от руководства в будущем.

Содержание:

1. Предметы с указанием безопасности
2. Использование и характеристики
3. Технические характеристики параметров
4. Инструкция по эксплуатации
5. Электрическая схема
6. Гарантийное обслуживание

I: Safety Notice Items

- △ Used volt should be in accord with it in the nameplates of machines.
- △ Must be installed on the reliable ground ,and installation with leakage protection switch.
- △ Cut off the power before replacing parts and repairing the circuit.
- △ Leaning angle should be not less than 45° , Forbidden upside down.
- △ Forbidden putting anything corrosive.
- △ Forbidden closing the water during equipment working
- △ Only allow the professional engineer to replace and repair.

2. II: Use and Characteristics

Danler retarders are made with the digital controller , which is easier and better to operate.

Its main function as the followings :

Make the dough keep cool here, then set the fermenting time at any time of 1 day(24 hours). For instance , the operator can keep the dough cool till tomorrow, and set the time to start

fermenting 1 hour in advance before tomorrow work. In this case , we can save time to improve the work efficiency. Meanwhile we can control refrigeration and fermenting separately.

Its main characteristics as the following:

Internal and external are both made of stainless steel material, middle part is PU warming-up material. Artistic design and well warming-up effect . Temperature and humidity inside are continuous circulation convection type, equal volatilization, which ensure fermenting fully ; Automatic watering, power fail protection once no water.

III: Parameter Specifications

Model	Danler LSR-36
Type	Single -door
Capacity	36trays
Voltage	220V
Power	2.5kw
Weight	260kg
O.D.(cm)	92*109*219
Temperature Range	0-50°C

IV: Operation Instruction

1. Digital controller instruction:
 2.
 - ① Press “Power” button, display the current time , temperature, humidity in the screen. Press down “Auto”, panel will work as the set working model by the operator. Namely : wait→refrigeration→fermenting→stop
 - ② Press “ refrigeration“, it goes in to refrigeration model . so does fermenting .Working model Separately are not controlled within time , no humidity display under the refrigeration model , “CF” display in screen during defrost model .
 - ③ time set: turn off the power , “STOP” display in time screen, press “time” button longer till buzzer is working . “t-yE-xx” display ,it shows to set year . Press 
- Or 
- to set .the parameter details as the followings :
- | | |
|---------------|-----------|
| Year | “t-yE xx” |
| Month | “t-Mo xx” |
| Day | “t-da xx” |
| Week | “t-WE xx” |
| Hour | “t-Ho xx” |
| Minute | “t-MI xx” |
| Second | “t-SE xx” |

④ temperature set: when the display screen shows the current temperature , please press “temperature”, it guides you to set the refrigeration time, meanwhile its light is working .

press  

to set time . 0°C ex-work . fermenting temperature normally is 38°C-40°C.

⑤ Humidity set: under the manual model, press “Humidity” into the fermenting humidity set .and also the light works, press 

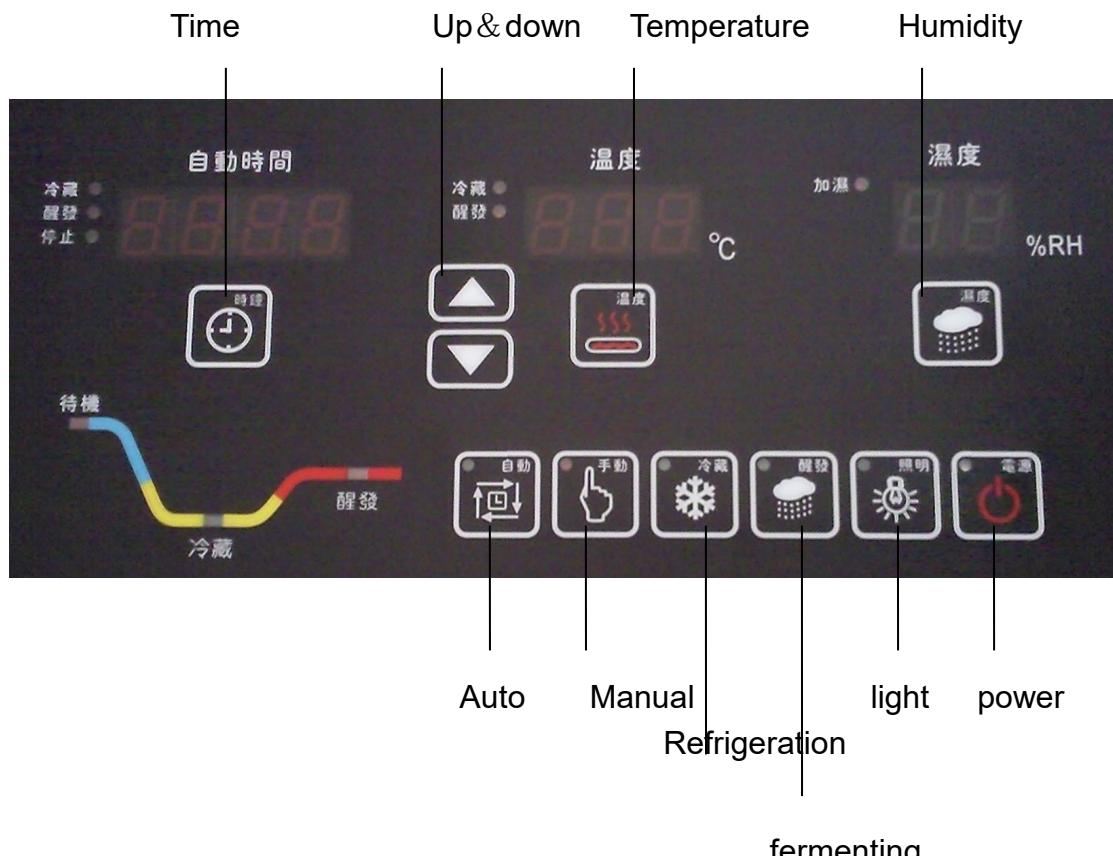


to set.

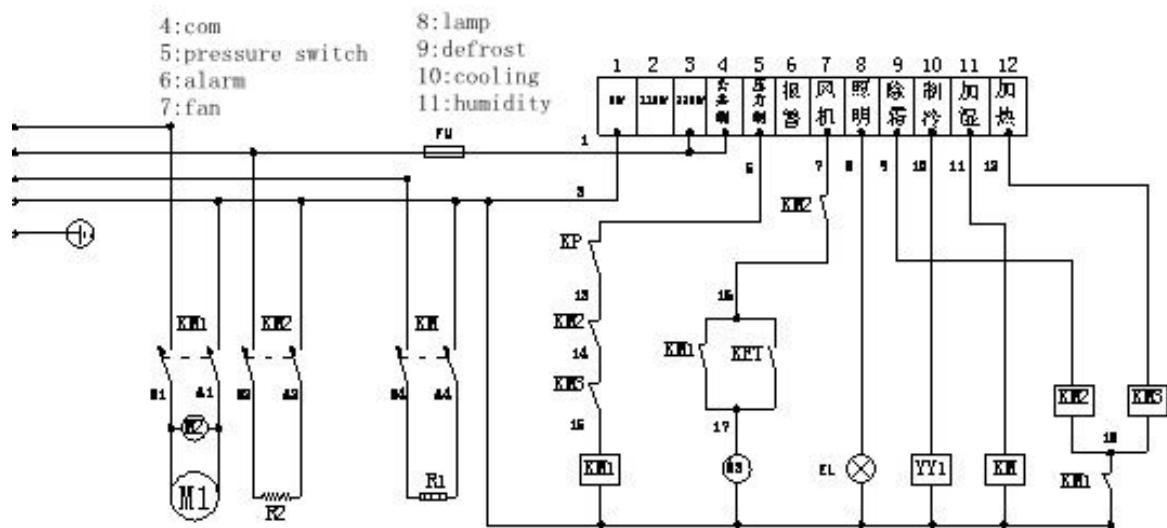
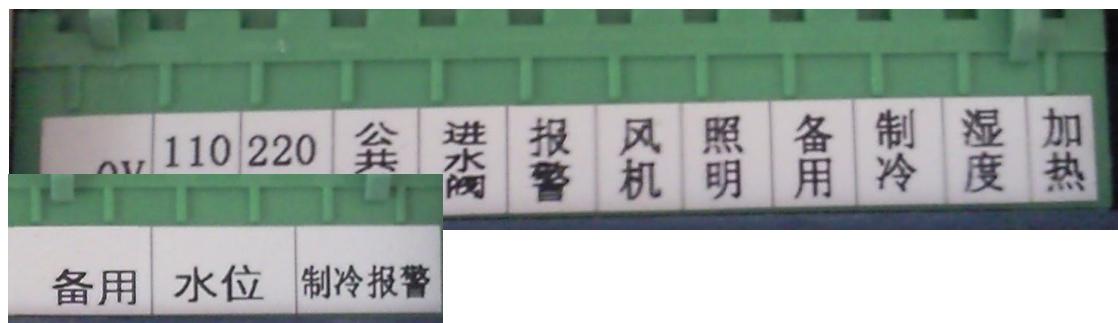
⑥ Auto time set : when it is under the manual model , press “Time” into refrigeration parameter .press  

To adjust time .after the program goes into working as the set time , please press “Auto” to start auto model .

Panel Diagram



V: Electric Diagram



M1--制冷压缩机	R1--电热管	KP--压力开关
M2--冷凝风机	R2--发酵加热管	KET--制冷风机温控
M3--制冷风机	KM1--制冷交流接触器	EL--照明灯
YY2--加湿电磁阀	KM2--加湿交流接触器	FU--保险丝
M1:refrigeration compressor	KM3--加热交流接触器	
M2:condenser fan		KP:pressure switch
M3:cooling fan		KET:cooling fan thermostat
YY2:humidity solenaid valve		EL:lamp
		FU:fuse

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

1. Срок гарантийной эксплуатации данного оборудования составляет 12 месяцев. Условия гарантийного и послегарантийного обслуживания подробно изложены в гарантийном талоне, выдаваемом продавцом.
2. Заявку на техническую поддержку, на гарантийное или постгарантийное обслуживание и т.п., можно подать на сайте производителя: <https://dnlr.ru/>.
3. Гарантийные обязательства не распространяются на оборудование и его элементы, дефект которых вызван самостоятельным ремонтом, разборкой и сборкой, а также внесением изменений в конструкцию оборудования без письменного согласования с производителем.

Компания производитель: NINGBO ZHONGRUI IMP. AND EXP. CO., LTD
12/F, CHANGCHUN MANSION NO.159, LINGQIAO ROAD, NINGBO, CHINA

Компания импортер: «ГольфСтрим».

Оборудование соответствует: «Техническому регламенту Таможенного союза»



GOLFSTREAM
Оборудование для пищевого производства

ООО «ГольфСтрим»
141504, Московская обл., г. Солнечногорск, ул. Обуховская, д. 9А
+7 (499) 110 76 48, info@golfstream.org, www.golfstream.org
ИНН: 7727616405, КПП: 504401001, ОГРН: 5077746882868

Банковские реквизиты: АО «Райффайзенбанк»
ИНН 7744000302, ОГРН 1027739326449, БИК 044525700
р/с: 4070281090000049092, к/с: 30101810200000000700
в ОПЕРУ ГУ ЦБ РФ по Центральному округу

Генеральный директор ООО «ГольфСтрим»
Коваль Т.О.