



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ТЕСТОРАСКАТЫВАЮЩИЕ МАШИНЫ

МОДЕЛИ:

CP-DSH20(L), CP-DSH20ABS(L), CP-DSH22(L), CP-DSH30

EAC

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ	3
3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	3
4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ	3
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	4
7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ	4
8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ	5

1. ВВЕДЕНИЕ

Спасибо, что приобрели профессиональное оборудование нашей торговой марки. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его на весь срок эксплуатации изделия.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем руководстве, Вы продлите срок эксплуатации оборудования и избежите возможного травмирования рабочего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

2. НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется при производстве мучных изделий. Оно хорошо подходит для раскатки слоеного, дрожжевого и крутого теста, используемого при производстве чебуреков, пельменей, мантов, хинкали и пирожков, а также для нарезания лапши. Простота и универсальность конструкции обеспечивают широкое применение данного оборудования в ресторанах, столовых, кафе, кулинариях, кондитерских и других предприятиях, специализирующихся на производстве мучных изделий.

3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, защитные уплотнители, пластиковые пакеты и т.п.

2. После вскрытия упаковки необходимо провести полную проверку подвижных частей и электропроводов, во избежание нежелательных последствий при запуске оборудования.

3. Перед подключением убедитесь, что напряжение питания соответствует рабочему напряжению оборудования. Допустимый предел отклонения напряжения питания составляет $\pm 10\%$.

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать оборудование, если:

- поврежден кабель питания;
- оборудование падало, имеет внешние повреждения или не функционирует.

ВАЖНО:

Если оборудование не используется или предстоит его очистка – обязательно отключите его от сети питания!

Запрещается мыть оборудование под струей воды. Во избежание коррозии валов, после очистки их необходимо насухо вытирать и высушивать.

4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ

перед подключением убедитесь, что:

- напряжение питания сети соответствует требуемому значению;
- розетка питания по мощности рассчитана на подключение соответствующего оборудования.
- не рекомендуется использовать перчатки, длинный фартук и другую одежду со свисающими элементами при эксплуатации данного оборудования, так как фрагменты одежды могут попасть в движущиеся механизмы или режущие лезвия устройства.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	CP-DSH20(L)*	CP-DSH20ABS(L)*	CP-DSH22(L)*	CP-DSH30
Мощность, кВт	0,55	0,55	0,75	1,5
Напряжение, В	220-240	220-240	220-240	220-240
Максимальная ширина раскатываемого теста, мм	200	200	220	300
Размер нарезаемой лапши, мм	2х6	2х6	2х6	2х6
Размеры, мм	405х330х383	405х330х383	370х400х450	570х410х910
Масса, кг	18	18	21	87

*модели с буквой L в названии поставляются без ножей для нарезки лапши.

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ!

Перед включением необходимо провести внешний осмотр устройства. Обратите внимание, чтобы на раскатывающих валах не было посторонних предметов или засохшего теста.

6.1 Сформулируйте тесто на куски, нужного размера и присыпьте их мукой.

6.2 Для раскатки теста снимите нож с устройства. Отрегулируйте положение вала регуляторами с обеих сторон. Установите необходимое расстояние между валами. Изначально начинать раскатывать тесто лучше, установив большее расстояние между валами, потом его уменьшать.

6.2 Включите машину. Опустите тесто на подающий лоток, чтобы он прошел между валами. Повторите процедуру раскатки 4-5 раз. Затем установите расстояние между валами 1,5 мм и снова раскатайте тесто. Продолжайте раскатывать тесто, пока оно не достигнет необходимой толщины.

6.3 Для нарезки лапши сначала отключите машину, установите нож, шестерни ножа справа. Если нож рассчитан на два типа лапши, выберите необходимую. Поверните регулятор валков против часовой стрелки, если необходимо увеличить расстояние между валами. Равномерно присыпьте обе стороны тестовой заготовки мукой, чтобы лапша после нарезки не слипалась. Включите устройство. Поместите подготовленное тесто на середину валов.

6.4 По завершению работы отключите питание, вытащите вилку, очистите оборудование и добавьте немного масла на подвижные части машины (нож и ролики).

7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВАЖНО: при обслуживании оборудования следует руководствоваться положениями о системе технического обслуживания и ремонте торгово-технологического оборудования, выпущенными в приказе министерства торговли от 3 октября 1980 г. n 264.

ВАЖНО: запрещается выполнять техническое обслуживание оборудования с включенным электропитанием.

ВАЖНО: строго запрещена чистка корпуса оборудования под струей воды или с погружением в воду.

ВАЖНО: запрещается очищать рабочие поверхности с помощью абразивных или агрессивных химических средств.

ВАЖНО: если оборудование долго не использовалось, перед повторным включением обязательно удалите всю пыль и грязь с его поверхности.

- 7.1 Выключите оборудование и отсоедините его от сети питания.
- 7.2 Протрите все рабочие поверхности, используя мягкую тряпку или салфетку.

8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Изделие следует перемещать с осторожностью, избегая его падения и ударов. Изделие в упаковке запрещается хранить на открытом воздухе в течение долгого времени, его следует поместить на хорошо проветриваемый склад, запрещается переворачивать. При хранении на временном складе необходимо предусмотреть меры по защите от дождя.