



XINXIN

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕСТОМЕС HSE10-D



Прочтите перед использованием

Пожалуйста, соблюдайте следующие меры предосторожности при использовании. Ухаживайте за машиной.

Применение: замешивание теста.

Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием!

1. Храните в недоступном для детей месте.
2. Перед использованием надежно закройте шестерню и ролик.
3. Когда машина вращается, закрывайте крышку. Никогда не прикасайтесь к мешалке и не кладите другие твердые предметы рядом с мешалкой.
4. При использовании машины замешивайте муку в соответствии с рецептурой. Если нужно крутое тесто, добавьте меньше воды.
5. Строго запрещено вынимать готовое тесто руками во время работы машины.
6. Запрещено ферментировать муку в деже. Перебродившая мука, содержащая кислоту, легко разъедает дежу.
7. Запрещено ферментировать муку в деже. Поскольку шестерни вращаются с большим усилием, легко повредить шестерню или сжечь двигатель.
8. Во избежание появления ржавчины на деталях машины, никогда не мойте машину водой.
9. Приступать к очистке машины можно только после ее полного выключения.
10. Поверхность машины рекомендуется очищать мягкой и сухой тканью, дежу - щеткой или кухонной бумагой.
11. Храните машину в сухом месте, после использования наносите на ролик и движущейся части немного масла.

Эксплуатация

Подготовка машины к использованию

Поставьте тестомес на устойчивое рабочее место. Перед первым использованием машины ее необходимо очистить сухой тканью, чтобы удалить грязь.

Для очистки ведра используйте мокрую ткань.

Как приготовить смесь:

1. Подключите питание, нажмите выключатель, чтобы запустить двигатель, запустите первый цикл вхолостую, проверьте, что система трансмиссии в порядке, а корпус машины заземлен.

2. Добавьте немного растительного масла в дежу и на мешалку, чтобы избежать прилипания теста.

3. После того, как вы убедились, что все работает правильно, вы можете начать замешивать тесто. Сначала добавьте в дежу более 1,5 кг муки.

Добавляйте воду пропорционально, пока машина работает. Соотношение муки и воды обычно составляет 10: 3. Если тесто твердое, медленно добавляйте воду.

Если тесто вращается вместе с мешалкой, добавьте немного сухой муки на поверхность дежи. Когда начнется перемешивание, чтобы предотвратить осыпание муки на пол, следует закрыть крышку машины. Когда мука превратится в тесто, следует открыть крышку машины, чтобы предотвратить деформацию машины при выдавливании теста.

4. В среднем, для приготовления теста, перемешивайте в течение 3-5 минут. Выключите питание, поверните дежу на 90 градусов, затем вручную выньте тесто.

5. После окончания работы очистите машину.

Технические характеристики

Модель	Производитель ность	Напряжение	Мощность	Вес брутто
HSE10-D	5 кг/час	220В	500Вт	25кг

Проблемы и решения

Проблема	Причина	Решение
Машина включена, но не работает	1. Если шума нет, то сломан переключатель 2. Если есть шум, то проблема в мощности электросети	1. Смените переключатель 2. Проверьте, соответствует ли электросеть характеристикам машины
Вода в деже протекает по валу мешалки.	Повреждено уплотнительное кольцо	Смените уплотнительное кольцо

Материалы, характеристики, габаритные размеры, представленные в настоящем руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

Оборудование предназначено для предприятий общественного питания, пищеблоков, фудкорт, кафе, ресторанов. Только для профессионального использования.



Рис, 1



Рис.2

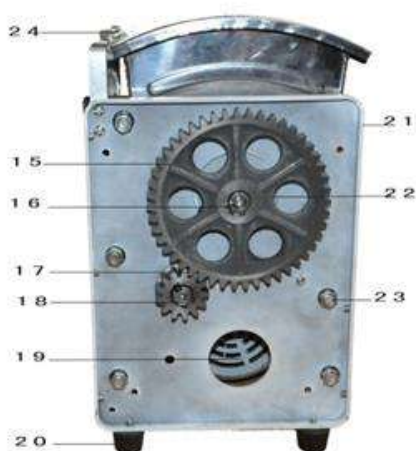


Рис. 3



Рис. 4

Части машины

1. Крышка
2. Дежа для муки
3. Фиксатор крышки
4. Левая панель машины
5. Передняя панель машины
6. Правая защитная панель машины
7. Правая рама
8. Шестерня с роликом
9. Подшипник 6202В
10. Клиновой ремень Z560
11. Малый ролик ремня
12. Опорная планка
13. Крышка подшипника
14. Редуктор
15. Большая шестерня
16. Главная ось
17. Передаточная шестерня
18. Приводная рукоятка
19. Мотор
20. Ножки машины
21. Левая рама
22. Подшипник 6003
23. Контроль винта
24. Петля
25. Мешалка
26. Задняя защитная пластина