

ТЕСТОМЕС ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА GASTROMIX HSE



EAC

Уважаемый клиент,
Спасибо, что приобрели продукцию нашей компании. Для того, чтобы в полной мере воспользоваться функциями и эффективностью данного товара, а также для того, чтобы избежать вероятности поломки, причиной чего может стать неправильное его использование, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием товара.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Данное оборудование произведено из лучших материалов и с большим профессионализмом с применением нержавеющей стали, хромирующего покрытия, сочетающегося с различными техниками покраски. Привод данного оборудования установлен прочно. Определяется это оригинальным механизмом изменения скорости, компактными размерами, стабильным движением, легкостью использования, автоматической настройкой, безопасностью и надежностью. Тесто, замешиваемое в данном оборудовании, отличается симметричностью и гибкостью. Данная машина будет крайне необходима для приготовления хлеба, лапши, крупных лепешек, крученого хвороста, булочек, пельменей, пирогов и продуктов из пшеничной муки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	HSE10	HSE24	HSE48
Производительность (кг теста)	5	15	25
Скорость вращения (об/мин)	36	25	26
Время приготовления теста (мин/цикл)	3-6	3-10	3-10
Мощность (кВт)	0.75	1.5	2.2
Напряжение (В)	220	220	220
Вес брутто (кг)	45	70	100
Внешние размеры (мм)	530x360x640	670x435x800	800x500x920

НАИМЕНОВАНИЕ ЧАСТЕЙ

- 1, Внешний корпус
- 2, Стяжка корпуса
- 3, Емкость для муки

- | | | |
|------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| 4 Установочная защелка | 10、 Гнездо основного подшипника | шкив |
| 5、 Рама | 11、 Малый привод | 15、 Длинный привод |
| 6、 Крышка привода | 12、 Вилка | 16、 Большой привод |
| 7、 Мотор | 13、 Переключатель | 17、 Гнездо опорного подшипника |
| 8、 Блендер | 14、 Большой натяжной | 18、 Ремень |
| 9、 Приводной вал | | |



Рис 1: Изображение тестомеса

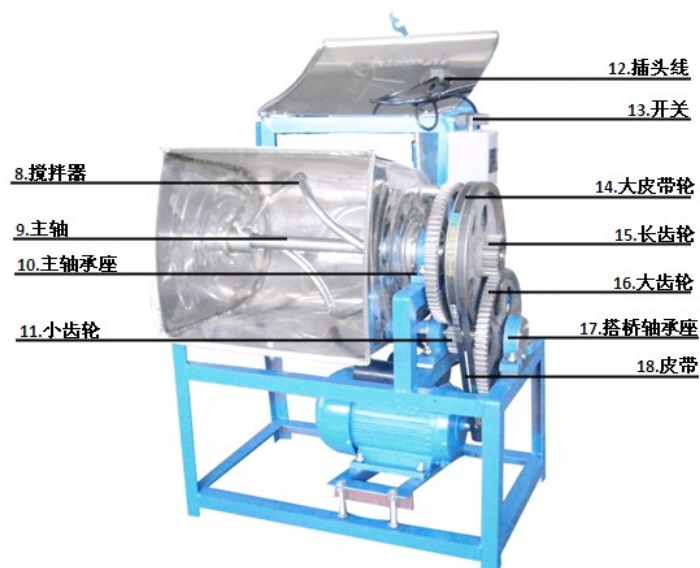


Рис 2: Внутренняя часть

ПРИНЦИП РАБОТЫ

1. Установите тестомес на устойчивую рабочую поверхность, включите вилку в розетку, нажмите на выключатель, чтобы запустить мотор, сначала прогоните машину на холостом цикле, убедитесь, что направления вращения миксера такое же, как показано стрелкой на крышке редуктора, проверьте, в порядке ли приводной механизм, корпус машины должен быть должным образом заземлен.
2. Почистите емкость для муки и миксер небольшим количеством пищевого масла, чтобы избежать налипания теста.
3. Начинать приготовление теста можно после того, как Вы убедитесь, что все в порядке. Сначала насыпьте муку в машину, пропорционально добавьте воды. Добавьте немного воды, когда включите машину, пропорция муки к воде должна быть 100:40-50. Рекомендуется добавить немного воды, если тесто слишком сухое. Вы можете высыпать муку в емкость или убрать миксер, чтобы тесто не вращалось вместе с миксером. Чтобы избежать просыпания муки на пол, в самом начале закройте крышку машины. Когда мука станет тестом, откройте крышку машины, чтобы избежать давления теста на машину и ее поломки.
4. Еще раз хорошо перемешайте и замесите тесто после замеса миксером в течение 3-8 минут, вытащите вилку из розетки, вытащите центровочный штифт и поверните емкость для муки на 90 градусов, вставьте центровочный штифт, снова нажмите на выключатель, чтобы убрать тестомес, пока вытаскиваете тесто. Тесто не может быть вынуто автоматически, если оно слишком густое. Тогда, пожалуйста, остановите машину и выньте тесто руками.
5. Пожалуйста, очистите и своевременно проводите ремонт машины после приготовления теста.

ВНИМАНИЕ

1. Необходимо обеспечить надежное заземление машины.
2. Когда машина в процессе работы, накройте крышку, не подносите руки или посторонние предметы к машине.
3. При смешивании теста, работайте с учетом производственной мощности машины. Если Вы хотите получить густое тесто, мощность смешивания должна быть уменьшена.
4. Когда идет процесс смешивания, не касайтесь руками теста в емкости,

- поверните емкость на 90 градусов, чтобы достать тесто автоматически.
5. Только после остановки машины, головку тестомеса можно очистить, а также разгрузить емкость.
 6. Пожалуйста, должным образом накройте шестерню и привод ремня до запуска машины.
 7. При устранении неисправностей, а также при очистке машины, машина должны быть остановлена и вилка вынута из розетки.
 8. Когда машина в работе. Не вытаскивайте тесто руками.

РЕМОНТ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Нельзя допускать процесс брожения теста в емкости, так как кислота, содержащаяся в кислом тесте, может способствовать коррозии.
2. Не кладите кислое тесто в емкость, а затем запускайте машину к смешиванию. Легко повредить шестерню или сжечь мотор, так как тяговое усиление слишком велико.
3. До запуска машины, смажьте каждую деталь, меняйте подшипники каждые 2-3 месяца.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

1. Вода в емкости вытекает из миксера – это значит, что повреждено уплотнительное кольцо на фланце торца вала, замените уплотнительное кольцо.
2. Во время работы машины слышится какой-то неестественный звук:
 - а. Необходимо смазать шестерню и детали.
 - б. Расшатались болты крепления, необходимо затянуть их.
 - в. Поврежден подшипник, проверьте и замените его.
 - г. Деформирована крышка редуктора, необходимо привести ее в порядок или закрепить.
3. Машина не включается после нажатия выключателя:
 - а. Плохо включена вилка в розетку, вставьте ее должным образом.
 - б. Не подается питание, проверьте шнур и протектор.
 - в. Застревание может быть вызвано перегрузкой. Вытащите застрявшее тесто из емкости после выключения машины.