



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ТЕСТОРАСКАТЫВАЮЩИЕ МАШИНЫ

МОДЕЛИ:

CP-DSH24, CP-DSH24L



СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ.....	3
3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	3
4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ	3
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
6. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОЛУЧАЕМЫХ КРУГЛЫХ ЗАГОТОВОК	4
7. УСТАНОВКА И ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПРЕСС-ФОРМЫ	4
8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	4
9. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ	5
10. 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 специально спроектировано для раскатки и формовки теста в виде круглых заготовок (кружков) определенной толщины и диаметра, чтобы в дальнейшем можно было вручную слепить такие продукты как пельмени, манты или вареники. Данное оборудование облегчает процесс подготовки теста, сокращает время производства и снижает его стоимость.

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:

- повреждена 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!

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.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	CP-DSH24	CP-DSH24L
Мощность, кВт	0,12	0,12
Напряжение, В	220-240	220-240
Производительность, шт.	40-50	40-50
Диаметр кружков, мм	90	60
Размеры, мм	600x300x300	600x300x300
Масса, кг	17	17

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОЛУЧАЕМЫХ КРУГЛЫХ ЗАГОТОВОК

Диаметр, мм	Толщина теста в середине, мм	Толщина теста по краям, мм	Приблизительный вес круглой заготовки, г
60	2	1	6
90	2	1	12

7. УСТАНОВКА И ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПРЕСС-ФОРМЫ

Для более простой установки или извлечения пресс-формы необходимо, чтобы шестеренки сопряжения внутри устройства заняли наиболее «удобное» положение. Также это необходимо, чтобы избежать их повреждения из-за неплотного контакта и проскальзывания.



7.1 Перед установкой пресс-формы кратковременно нажмите переключатель питания вправо (движение вперед) и затем верните его в среднее положение (выключено).

7.2 Установите пресс-форму, поместив ее в отверстие во фронтальной части устройства. Убедитесь, что пресс-форма надежно закрепилась внутри, хорошо разместившись в пазах устройства.

7.3 Перед извлечением пресс-формы кратковременно нажмите переключатель питания влево (движение назад) и затем верните его в среднее положение (выключено).

7.4 Извлеките пресс-форму.

8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ!

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

ВАЖНО: используемое тесто не должно быть крутым. Примерное соотношение муки к воде должно составлять 1:0,42. Тесто должно быть мягким и хорошо вымешанным.

- 8.1 Подготовьте тесто и сформируйте из него пласт той же ширины, что и лента транспортера и высотой примерно 1см.
- 8.2 Убедитесь, что оборудование размещено на ровной, устойчивой, горизонтальной поверхности и подключите шнур питания.
- 8.3 Во избежание прилипания теста к валу, слегка посыпьте его (тесто) мукой. Опустите тесто на подающий лоток, продвинув его вниз, внутрь устройства.
- 8.4 Нажмите на правую сторону переключателя питания (движение вперед), тесто начнет поступать внутрь устройства и через пресс-форму попадать на конвейер.
- 8.5 Вовремя подхватывайте и собирайте раскатанные заготовки, движущиеся по конвейеру.
- 8.6 Для регулировки толщины заготовок можно использовать регулировочные винты в верхней части устройства.
- 8.7 По завершению работы отключите питание, вытащите вилку и очистите оборудование от остатков мучных продуктов.

9. 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. п 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 использовалась, перед повторным включением обязательно удалите всю пыль и грязь с его поверхности.

9.1 Выключите оборудование и отсоедините его от сети питания.

9.2 Протрите все рабочие поверхности, используя мягкую тряпку или салфетку.

10. 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.