

ТЕСТОРАСКАТКА-ЛАПШЕРЕЗКА НАСТОЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДНН-300RT

Руководство по эксплуатации

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727) 345-47-04

Беларусь +(375) 257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: xnx@nt-rt.ru || сайт: <https://xinxin.nt-rt.ru/>

ТЕСТОРАСКАТКА-ЛАПШЕРЕЗКА НАСТОЛЬНАЯ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ XINXIN DHH-300RT

Тестораскатка-лапшерезка *XinXin DHH-300RT* предназначена для производства пасты (лапши, спагетти) из тестовых заготовок, а также для раскатки теста в пласты.

Ролики и ножи изготовлены из металла с защитным покрытием.

В данном изделии мотор работает с ременно-шестереночным редуктором, соответственно уровень шума будет в пределах 50-60ДБ. Все детали, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали

Регулировка толщины теста с двух сторон.

Характеристики:

- Габариты: 485x450x490 мм
- Мощность: 2,2 кВт
- Напряжение: 220В
- Длина роликов и ножей (ширина раскатки): 300 мм
- Регулировка толщины теста: от 1 до 20 мм
- Нож в комплекте: 2 мм

Рекомендуется делать перерыв каждые 20-30 минут работы.



Прочитайте перед использованием.

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

Применение: Изготовление теста для лапши и других изделий.

1. Держите устройство вдали от детей.
2. Для предотвращения зависания машины и чрезмерного шума, добавьте немного растительного масла в движущиеся части до и после каждого использования.
3. Во избежание повреждения ролика или ножа для лапши, категорически запрещено прокатывать через устройство твердые предметы.
4. Запрещено пропускать ножи, ткани, волокна, химические жидкости и подобные вещества через ролик.
5. После использования устройства, необходимо удалять лапшу и оставшиеся на ноже для лапши отходы.
6. Во избежание появления ржавчины на деталях машины, никогда не мойте машину водой.
7. Приступать к очистке машины можно только после ее полного выключения.
8. Поверхность машины рекомендуется очищать мягкой и сухой тканью; ролики - щеткой или кухонным бумажным полотенцем; нож - деревянной палочкой.
9. Храните машину в сухом месте, после использования наносите на ролик немного растительного масла.

Эксплуатация

Подготовка машины к использованию:

Проверьте наличие дополнительных принадлежностей и установите верхние и нижние лопасти. Тестомесильная машина может быть оснащена короткими или длинными лопастями. Короткая лопасть устанавливается на наклонной плоскости. Если требуется длинная лопасть, первую короткую лопасть необходимо установить плашмя, а затем наложить длинную на короткую.

Длинная лопасть может быть собрана после закрепления винтов. Как правило, она удобнее в использовании.

Как приготовить смесь

Подготовьте муку, воду, миску и т. д. в соответствии с вашими потребностями. Добавьте немного воды в муку, чтобы сделать смесь (примерно 3:10).

Вы можете добавить в муку овощной сок, томатный сок, яйцо и т. д. в соответствии с рецептурой. Если вы хотите добавить сок, количество воды следует уменьшить.

Полностью смешайте воду и муку. Выньте смесь из миски и положите ее на слегка посыпанный мукой стол.

Как приготовить тесто и лапшу

1. Нарезьте смесь тонкими кусочками и посыпьте их сухой пшеничной мукой.

2. Приготовьте тесто: Отрегулируйте модуляторы валиков для лапши с левой и правой стороны. Отрегулируйте зазор в соответствующее положение, включите вилку в розетку, нажмите переключатель, положите тесто на верхнюю лопасть, раскатайте его несколько раз, затем медленно отрегулируйте зазор до необходимой толщины и при прокатке посыпьте обе стороны теста сухой мукой. Прокатайте несколько раз, пока не будет достигнута необходимая толщина и твердость теста.

3. Приготовьте лапшу (по желанию): После установки режущего ножа поместите прессованное тесто в лопасть и подведите его к двум роликам до режущего ножа, а затем нарежьте его на толстую или тонкую лапшу.

4. Завершение: после использования выключите переключатель, вытащите вилку из розетки, очистите лапшерезку, нож и ролики.

Описание частей машины

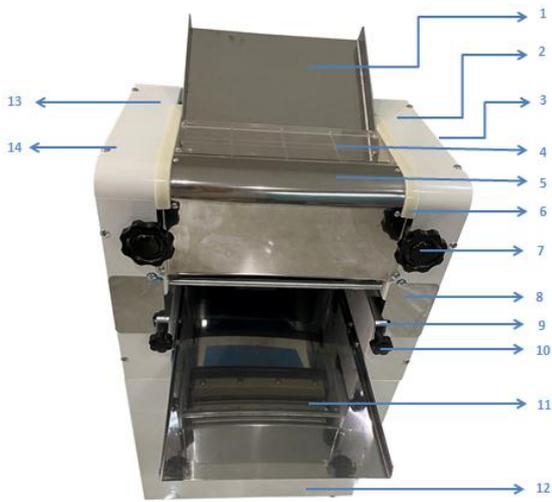


Рис. 1: Вид машины спереди

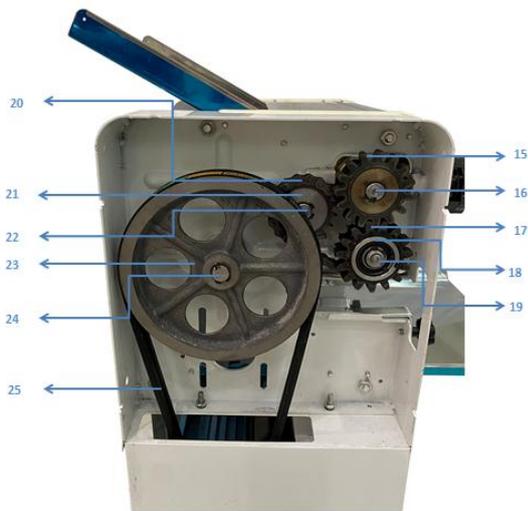


Рис. 2: Внутренний вид слева

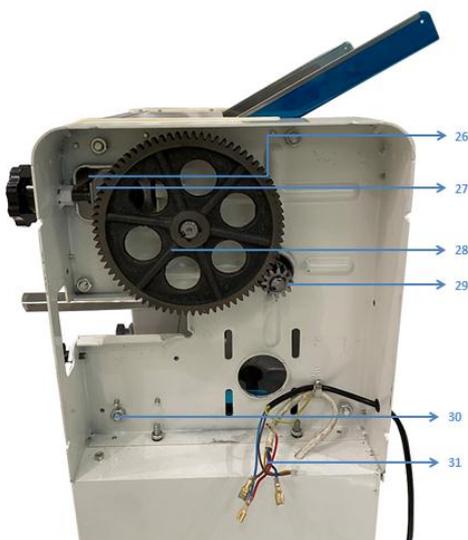


Рис. 3: Внутренний вид справа

1. Верхняя лопасть
2. Правая рама
3. Правая крышка
4. Защитная крышка
5. Передняя панель крышки
6. Блок передней панели
7. Модулятор для ролика лапши
8. Крышка ножевого редуктора
9. Фиксатор ножа
10. Винт фиксатора ножа
11. Нижняя лопасть
12. Чехол для ножек машины
13. Левая рама
14. Левая крышка
15. Роликовая шестерня
16. Валик для раскатки теста
17. Мостовой механизм
18. Цепное колесо
19. Соединительная ось
20. Цепь
21. Цепное колесо
22. Приводной ролик
23. Большой ремень
24. Ось вращения
25. Клиновой ремень А1245
26. Панель крышки подшипника
27. Крышка подшипника
28. Большая шестерня
29. Коробка передач
30. Регулировочная планка
31. Вилка

Проблемы и решения

Проблема	Причина	Решение
Машина включена, но не работает	<ol style="list-style-type: none"> 1. Если шума нет, то сломан выключатель 2. Если внутри машины есть шум, то проблема в мощности электросети. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Заменить переключатель 2. Проверить, соответствует ли электросеть характеристикам машины
Тесто не гладкое или ролики не перекручивают тесто	<ol style="list-style-type: none"> 1. Толщина листа теста не одинаковая 2. Тестовая смесь слишком мягкая 3. Ролик ослаб или потерял форму 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отрегулируйте зазор между роликами, сделайте толщину однородной 2. Добавьте немного муки и снова замесите тесто. Добавьте немного сухой муки с обеих сторон листа теста. 3. Отрегулируйте нож, чтобы убедиться, что между роликом и ножом нет зазора.
Тесто все еще грязное после длительного использования.	Нож слишком плотно прилегает к ролику	Немного ослабьте винт на ноже.
От ножей исходит шум.	Между роликом и ножом есть пространство.	Закрепите винт ножа, держите нож близко к ролику.
На ролике есть царапины.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ролик был поврежден твердым предметом. 2. Машина не используется в течение длительного времени или неправильно обслуживается 	Отполируйте поверхность ролика наждачной бумагой по направлению вращения после выключения питания
Лапша не получается гладкой или к ножу прилепает много теста.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Тесто слишком мокрое. 2. Нож ослаб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отрегулируйте влажность смеси и добавьте немного сухой муки с обеих сторон листа теста. 2. Закрепите винт для ножа.

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

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



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727) 345-47-04

Беларусь +(375) 257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: xnx@nt-rt.ru || сайт: <https://xinxin.nt-rt.ru/>