

XINXIN

DHH-240C

Тестораскатка-лапшарезка

Руководство по эксплуатации



Перед применением прочтите инструкцию

Пожалуйста, в процессе работы с данным оборудованием соблюдайте меры безопасности, и аккуратно используйте данное оборудование.

Использование: раскатка листового теста для лапши и пельменей.

Внимание! Изучите инструкцию до использования машины.

1. Держите вдали от детей.
2. Не касайтесь ножей и роликов при запуске машины.
3. Чтобы не допустить зависания машины, а также, чтобы устранить резкий звук, смажьте подвижные части небольшим количеством растительного масла до и после использования.
4. Для того, чтобы избежать повреждения роликов или ножа для нарезки лапши, прокрутка твердых предметов строго запрещена.
5. Никогда не пропускайте ножи, ткань, нитки, химикаты и тому подобное через ролики.
6. После работы, необходимо удалить остатки лапши, оставшиеся на ножах.
7. Чтобы избежать ржавчины на деталях машины, никогда не мойте ее водой.
8. Машину можно очищать только после того, как она выключена.
9. Протрите корпус машины мягкой и сухой тряпкой; очистите ролики кистью или кухонным полотенцем; очистите нож деревянной палочкой.
10. После использования храните машины в сухом месте, смажьте ролики растительным маслом.

Использование

Как подготовить машину к использованию

Поставьте машину на стол и установите контейнер для муки, находящийся в коробке. До первого использования, протрите машину сухой тряпкой, чтобы удалить имеющуюся пыль и грязь. Чтобы очистить ролики и нож, прокрутите кусочек теста несколько раз через ролики. Затем удалите остатки теста и выбросьте данное тесто.

Как приготовить тесто

Подготовьте муку, воду, чашку для замеса и так далее по вашей необходимости. Добавьте воду в муку, чтобы приготовить смесь (пропорция 3:10). Можно добавить овощной сок, томатный сок, яйца и т.д. в муку, как вам необходимо. Если вы добавляете сок, количество воды должно быть уменьшено. Хорошо смешайте воду с мукой. Замесите тесто руками, пока оно не станет полностью однородным и не будет растекаться. Вытащите тесто из чашки и положите его на стол, слегка посыпанный мукой.

Как приготовить тесто и лапшу

1. Нарезьте тесто на тонкие кусочки (около 20 мм), и слегка посыпьте их пшеничной мукой.
2. Приготовление теста: при приготовлении теста, выньте нож из машины. Раскрутите прижимной болт (No5), если хотите снять нож. Отрегулируйте расстояние между роликами с помощью рукоятки с левой стороны машины, оставляя расстояние между роликами для лапши около 2,5-3 мм. Затем вставьте вилку в розетку. Включите машину. Положите тесто в контейнер, помещая его в

середину между двумя роликами. Повторите прокрутку теста 4-5 раз, затем уменьшите расстояние между роликами до 1,5 мм, и снова прокрутите тесто.

Прокручивайте тесто до тех пор, пока не получите тесто нужной формы и толщины.

3. Приготовление лапши: Выключите машину, установите нож для лапши, крупные зубцы ножа располагаются на правой стороне. Закрепите прижимной валик ножа для лапши (No5), чтобы закрепить нож. Если нож выполняет две функции, отрегулируйте модулятор ножа для нарезки лапши по вашему усмотрению. Поверните модулятор по часовой стрелке, если вы хотите нарезать спагетти, и против часовой стрелки, если хотите получить фетуччини. Отрегулируйте рукоятку, чтобы поставить большее расстояние между роликами. Немного посыпьте мукой обе стороны теста, чтобы лапша не слипалась. Включите машину, вставьте подготовленное тесто между роликами. Когда тесто дойдет до ножей для нарезки лапши, то его можно порезать на более толстую и более тонкую лапшу.

Завершение: после использования, выключите машину, выньте вилку из розетки, очистите машину, ножи для нарезки и ролики.

Как использовать

Как подготовить машину к использованию:

Разместите тестомес на устойчивом рабочем месте. Перед первым использованием машины ее необходимо протереть сухой тканью, чтобы удалить всю грязь. Очистить ёмкость влажной тряпкой.

Как приготовить смесь:

1. Подключите питание, нажмите кнопку включения для запуска двигателя, не

производите загрузку ингредиентов при первом запуске, проведите проверку работы частей тестомеса и заземление корпуса оборудования.

2. Добавьте немного растительного масла в ёмкость и блендер, для избегания прилипания теста.

3. После того, как вы убедились в корректной работе оборудования, можно начинать производить замес теста. Добавьте более 1,5 кг муки в ёмкость. Добавляйте воду пропорционально во время работы тестомеса. Соотношение муки и воды обычно составляет 10:3. Если тесто жесткое, добавляйте воду медленно. Если тесто вращается вместе с блендером, добавьте немного сухой муки на поверхность ёмкости. Для того чтобы предотвратить выпадения муки во время перемешивания, крышка тестмеса должна быть закрыта. Когда мука сформируется в тесто, следует открыть крышку машины для предотвращения деформации машины для экструдирования теста.

4. Обычный замес длится 3-5 минут. По завершению процесса выключите питание, поверните ковш на 90 градусов, затем выньте тесто вручную.

5. После окончания работы (выключения) обязательно очистите машину.

Детализровка

Рис 1: Фронтальная сторона машины



1 - Контейнер для муки

2 – Корпус машины 1

3 – Защитная планка

4 – Зажимной болт ножей для лапши

5 – Зажимной болт

6 – Корпус машины 2

7 - Скребок роликов

8 - Крышка редуктора

9 - Зажим скребка

10 – Скребок ножа

Рис 2: Вид сверху



11– Задняя крышка

12 – Блок передней панели 1

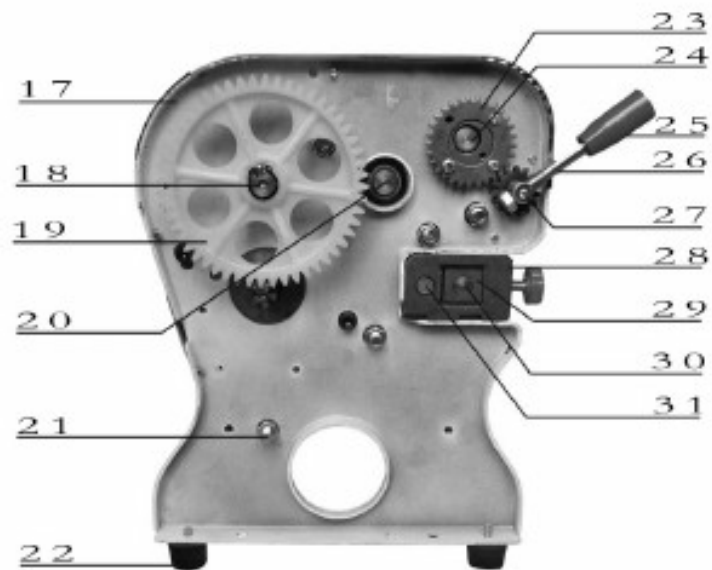
13– Ролики для лапши 1

14 – Ролики для лапши 2

15 – Мотор

16 – Блок передней панели 2

Рис 3: В разрезе (слева)



17 – Рама 1

18 – Вал привода

19 – Коробка передач

20 – 6003 подшипник

21 – Двухголовчатый винт

22 – Ножки

23 – Регулируемые шестерни

24 – Эксцентрик

25 - Пластиковая рукоятка

26 - Рукоятка

27 - Регулировочный вал

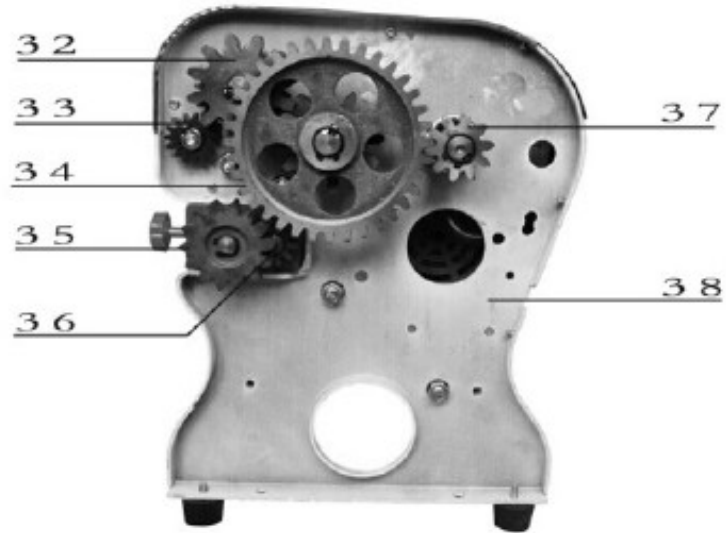
28 - Зажим ножей для лапши

29 - Слайдер

30 - Ролик ножа 1

31 - Ролик ножа 2

Рис 4: В разрезе (справа)



32 – Шестерни роликов для лапши 1

33– Малый регулировочный вал

34 – Шестерни роликов для лапши 2

35 - Шестерни ножа для лапши 1

36 - Шестерни ножа для лапши 2

37 - Рама 2

38 - Зубчатая передача

Проблема	Причина	Решение
При включении, машина не работает	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нет никакого звука, сломан выключатель 2. В машине нет звука, повреждена электрическая часть 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сменить выключатель 2. Сменить электрическую часть
Лист теста не однороден или скручивается между роликами	<ol style="list-style-type: none"> 1. Толщина теста не одинаковая 2. Замес теста слишком мягкий 3. Скребок ролика расшатан или не той формы 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отрегулируйте расстояние между роликами, добейтесь одинаковой толщины 2. Добавьте немного муки и снова замесите тесто. Посыпьте небольшим количеством муки обе стороны листа. 3. Отрегулируйте скребок ножа, чтобы убедиться, что между роликом и скребком нет расстояния
Лист теста все равно получается грязным даже после многократного использования	Между роликом и скребком все еще есть грязное тесто	Выньте скребок и очистите его от грязного теста.
Шум от скребка ножа	<ol style="list-style-type: none"> 1. Шум от ролика, скребок ролика слишком близко к раме 2. Шум от шестерен, трение между шестернями 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Измените расстояние между скребком и рамой 2. Добавьте в шестерни немного машинного масла.
На ролике появились царапины или ржавчина	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ролик поврежден твердым объектом 2. Машина не использовалась длительное время или производился неправильный ремонт 	Отполируйте поверхность роликов наждачной бумагой в направлении ротации после выключения машины
Лапша получается не однородной, или налипают много теста на	<ol style="list-style-type: none"> 1. Слишком мокрый лист теста 2. Расшатан скребок ножа 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Измените влажность замеса и посыпьте обе стороны листа мукой 2. Закрепите винт скребка ножа

ножи		
-------------	--	--

Артикул	Габариты	Напряжение	Мощность	Вес брутто
DHH-240C	437x330x400 мм	220В	550Вт	22 кг