



XINXIN

Тестомес HSE5

Руководство по эксплуатации



Ознакомьтесь перед использованием

Пожалуйста, соблюдайте следующие меры предосторожности при использовании и тщательно ухаживайте за машиной.

Целевое использование: замес теста.

Внимание! Внимательно прочитайте перед использованием.

1. Хранить вдали от детей.
2. Перед использованием хорошо закройте редуктор и шкив.
3. Закрывайте крышку при вращении механизма. Никогда не кладите руки или твердые предметы рядом с мешалкой.
4. При использовании машины закладывайте муку в соответствии с указанным максимально допустимым количеством. Добавьте меньше воды, если необходимо получить твёрдое тесто.
5. Строго запрещается вынимать готовое тесто при помощи рук во время работы машины.
6. Нельзя сбрасывать муку в ведре. Ферментированная мука с кислотой легко разъедает поверхность ведра.
7. Нельзя смешивать ферментированную муку в ведре, так как из-за необходимости чрезмерной работы подвижных частей машины, повышается шанс повредить шестерню или сжечь двигатель.
8. Никогда не мойте машину водой во избежание появления ржавчины.
9. Машину разрешается чистить только после полного выключения.
10. Очистите поверхность машины мягкой и сухой тканью; очистите ёмкость щеткой или тканью.
11. Держите машину в сухом месте после использования. Регулярно смазывайте движущиеся части машины маслом.

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 сухое, добавьте немного воды. Если тесто вращается вместе с блендером, добавьте немного сухой муки на поверхность ёмкости. Для того чтобы предотвратить выпадения муки во время перемешивания, крышка тестомеса 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.

Основные параметры

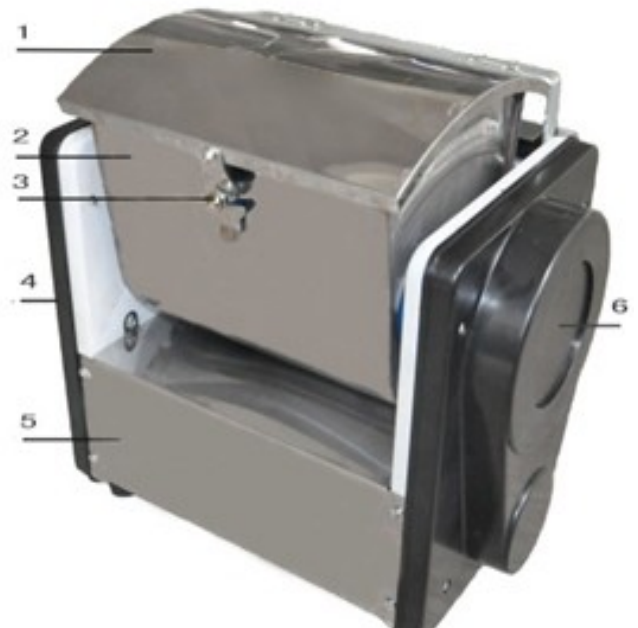
Артикул	Габариты	Производительность	Напряжение	Мощность	Время замеса	Вес брутто
HSE-5	410x280x410 мм	2 кг	220В	550Вт	3-5 минут	18,5 кг

Возможные проблемы и их решения

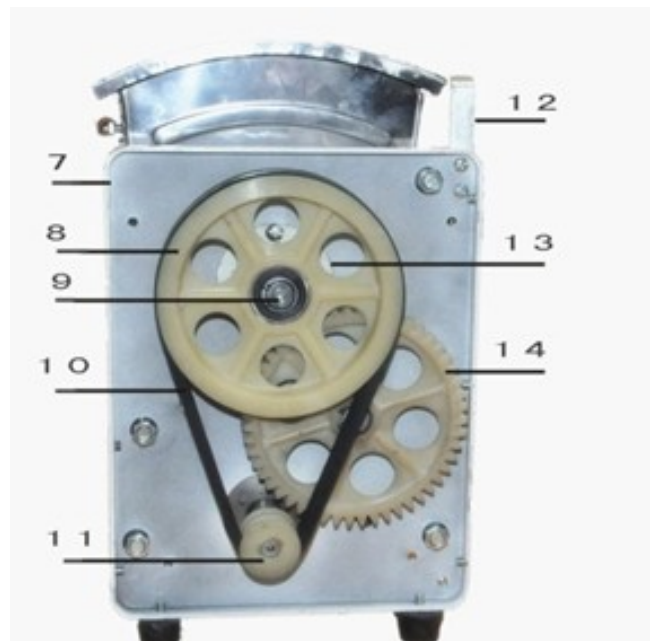
Проблема	Причина	Решение
Машина не работает после включения	1.Нет шума, сломан переключатель 2.Есть шум, проблема с подачей электричества	1. Замена переключателя 2. Устранение проблемы подачи электричества
Вода в ёмкости протекает вдоль вала мешалки.	Повреждение уплотнительного кольца	Замена уплотнительного кольца

Детализровка

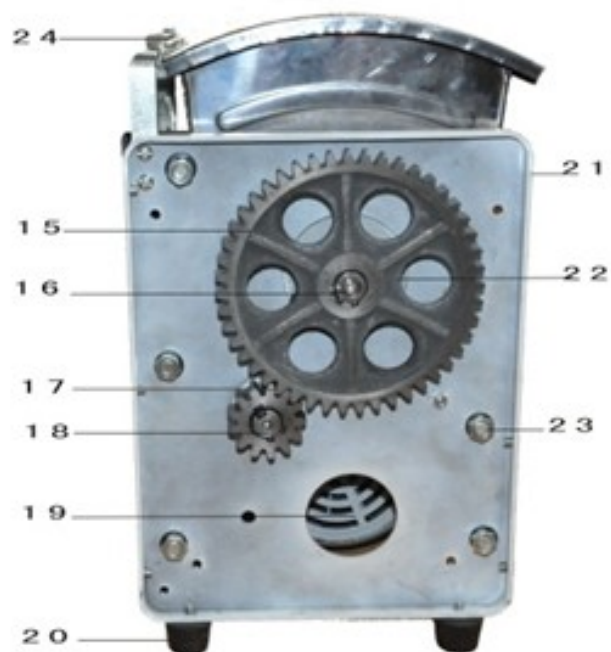
- 1 - Верхняя крышка;
- 2 - Дежа;
- 3 - Замок крышки;
- 4 - Левый кожух машины
- 5 - Передняя пластина корпуса
- 6 - Правый кожух



- 7 - Правая опорная рама
- 8 - Шкив
- 9 - Подшипник
- 10 - Z560 ремень типа V
- 11 - Малый ременной шкив
- 12 - Опорная рейка
- 13 - Крышка подшипника
- 14 - Редуктор



- 15** – Большой шкив
- 16** – Основной шпindelь
- 17** – Зубчатое колесо передачи
- 18** – Приводной шпindelь
- 19** – Двигатель
- 20** – Ножка машины
- 21** – Левая опорная рама
- 22** – Подшипник 6003
- 23** – Винт
- 24** – Петля



- 25** – Месильный орган
- 26** – Задняя пластина корпуса