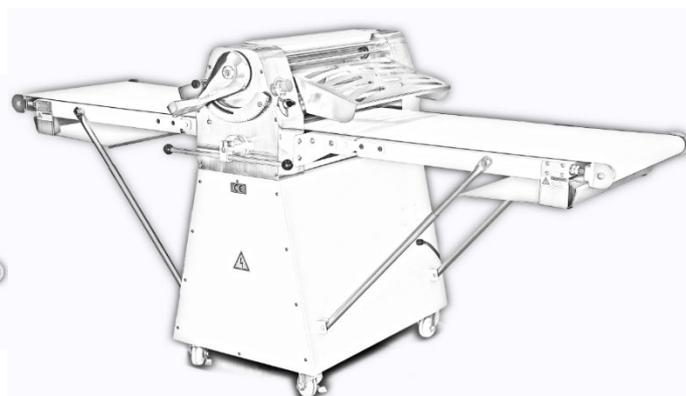
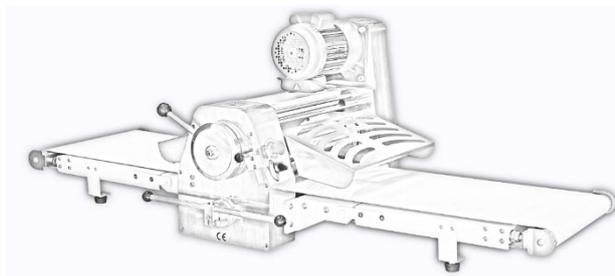




РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ТЕСТОРАСКАТЫВАЮЩИЕ МАШИНЫ



МОДЕЛИ:

CP-TDS380B, CP-FDS520C

EAC

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ.....	3
3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И МЕХАНИЗМЫ	3
4. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	4
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	5
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	5
7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ	5
8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ	6

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.

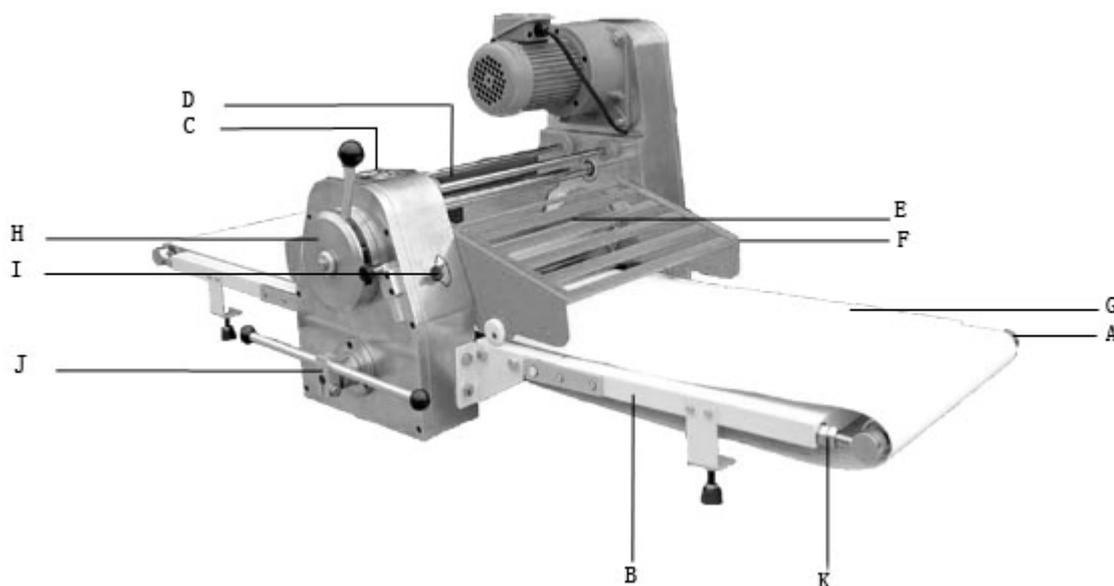
Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

2. НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется при производстве мучных изделий. Оно хорошо подходит для раскатки слоеного, дрожжевого и крутого теста, используемого при производстве чебуреков, пельменей, мантов, хинкали и пирожков, а также для нарезания лапши. Простота и универсальность конструкции обеспечивают широкое применение данного оборудования в ресторанах, столовых, кафе, кулинариях, кондитерских и других предприятиях, специализирующихся на производстве мучных изделий.

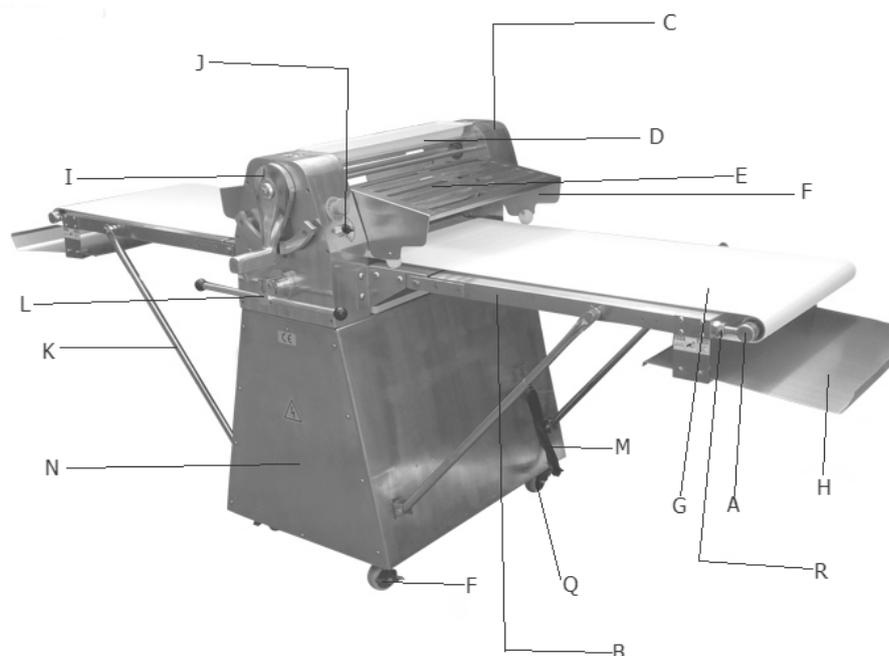
3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И МЕХАНИЗМЫ

Настольный вариант тестораскатки



A. Валы конвейера	D. Лоток для муки	G. Конвейерная лента	J. Ручка управления движением конвейера
B. Стол конвейера	E. Прижимные валы	H. Ручка управления расстоянием между валами	K. Гайки настройки натяжения конвейера
C. Верхняя часть корпуса	F. Защитная решетка	I. Переключатель питания	

Напольный вариант тестораскатки



A. Валы конвейера	E. Прижимные валы	I. Ручка управления расстоянием между валами	M. Основание с электрокомпонентами
B. Стол конвейера	F. Защитная решетка	J. Переключатель питания	N. Нижняя часть корпуса
C. Верхняя часть корпуса	G. Конвейерная лента	K.	Q. Колесики с тормозами
D. Лоток для муки	H. Лоток для сбора крошек и муки	L. Ручка управления движением конвейера	R. Гайки настройки натяжения конвейера

4. 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 $\pm 10\%$.
4. Если используется напольная модель, нажмите на педали тормозов, расположенные на колесиках.
5. Потяните за края левого и правого конвейера, опустите их вниз. Опустите защитные решетки.

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать оборудование, если:

- поврежден 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. Во избежание коррозии валов, после очистки их необходимо насухо вытирать и высушивать.

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 или режущие лезвия устройства.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	CP-TDS380B	CP-FDS520C
Вариант компоновки	настольный	напольный
Мощность, кВт	0,55	0,75
Напряжение, В	380	380
Максимальная ширина раскатываемого теста, мм	360	500
Толщина раскатываемого теста, мм	0,5-38	0,5-38
Максимальная сила прижима валами, кг	3	5
Размеры, мм	1780x810x640	2750x950x1050
Масса, кг	100	190

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ!

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

- 6.1 Перед первым пуском установите ручку управления расстоянием между валами в крайнее левое положение, чтобы высота раскатываемого теста оказалась максимальной.
- 6.2 Поместите тесто на ленту конвейера и слегка его прижмите, придав более плоскую форму.
- 6.3 Включите питание.
- 6.4 С помощью ручки управления движением конвейера направьте тесто в сторону раскатывающих валов.
- 6.5 Раскатывая тесто в обе стороны, постепенно уменьшайте расстояние между раскатывающими валами, пока тесто не будет раскатано до нужной толщины.
- 6.6 По завершению работы отключите питание, вытащите вилку и очистите оборудование.

7. 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. n 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 использовалось, перед повторным включением обязательно удалите всю пыль и грязь с его поверхности.

7.1 Выключите оборудование и отсоедините его от сети питания.

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

8. 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.