



ПАСПОРТ

**ЭКСТРУДЕР
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОН
МОДЕЛЬ: НКН-РМЗ**



EAC

ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травмирования обслуживающего персонала.

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

НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для приготовления макаронных изделий.

ОСОБЕННОСТИ УСТРОЙСТВА





1. Большое количество насадок позволяют готовить макаронные изделия различной формы.
2. Путем добавления в тесто яиц и различных овощных соков можно получать на выходе более привлекательные и питательные изделия.
3. Простота в использовании. Одна кнопка для замеса и выпуска.
4. Имитация ручного замеса теста. Просто добавьте нужное количество муки и воды – машина замесит их автоматически.
5. Множество механизмов защиты продлевают жизненный цикл устройства.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Данное оборудование не рассчитано на продолжительную или безостановочную работу на крупном производстве и должно применяться в небольших столовых, ресторанах и т.п.
2. Максимальное засыпаемое количество муки не должно превышать 460г (двух чашек), добавляемой воды – 150мл. Минимально засыпаемое количество муки – 230г (одна чашка), добавляемой воды – 80мл
3. Тщательно соблюдайте дозировка замешиваемых продуктов, или изделия могут получиться слишком сухими или наоборот слишком влажными.
4. Устройство снабжено интеллектуальной программой контроля и автоматически завершит работу по истечении периода приготовления. После цикла приготовления устройству нужно дать остыть на 15-20 минут. Это продлит его жизненный цикл.

5. Перед включением убедитесь, что все разборные части устройства хорошо собраны и закреплены.
6. Поскольку в устройстве используется интеллектуальная программа, то оно способно определить крутость замешиваемого теста. Считается нормальным, что шнек устройства с периодичностью меняет направление своего вращения. Если на цифровом дисплее появилось сообщение об ошибке «E1», проверьте, возможно, тесто слишком крутое, или в бункер попали твердые предметы. Если внутри нет посторонних предметов, добавьте необходимое количество воды и после 2-х минут перемешивания выберите ручной режим «Manual». Если это не помогло, отключите питание и очистите насадку.
7. Не добавляйте в процессе замешивания никаких сыпучих (не жидких) продуктов. Яйца рекомендуется перемешать с водой.
8. Открывать крышку устройства и/или снимать любые части с устройства во время его работы запрещено.
9. Запрещено опускать устройство в воду или ополаскивать его под проточной водой.
10. Запрещено использовать абразивные материалы и приспособления для очистки устройства.
11. Устройство должно храниться в недоступном для детей месте.
12. Тщательно помойте все части устройства перед первым использованием.

ОПИСАНИЕ ОСНОВНЫХ УЗЛОВ И КОМПОНЕНТОВ

		
Ящик для насадок	Крышка	Фиксатор насадок
		
Насадки	Прижимная пластина	Шнек
		
Бункер	Корпус	Чаша для воды

		
Чаша для муки	Емкость для воды	Скребок

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И КНОПКИ



[On/Off]

Подключите питание, устройство воспроизведет звуковой сигнал и на дисплее отобразится «----». Нажмите кнопку включения/выключения [On/Off], на экране отобразится «On», и устройство перейдет в режим ожидания. Цикл работы будет прекращен, если нажать на эту кнопку в процессе работы. Далее устройство перейдет в режим ожидания.

[Automatic]

Выберите согласно необходимому количеству замес одной «1 cup of flour» или двух «2 cups of flour» чашек муки. Устройство начнет работать и включится счетчик времени. Заработает мотор, тесто будет замешиваться в течение 3-х минут, далее через установленную насадку начнется выдавливание макаронных изделий. По завершению устройство остановится и на дисплее отобразится «----». В среднем весь цикл производства занимает 10 минут.

[Manual]

После того как завершился процесс производства в автоматическом режиме в бункере может остаться еще немного теста. Поэтому нажмите кнопку ручного режима управления [Manual] для выпуска оставшегося теста через насадку. Счетчик в данном режиме настроен на 8 минут. Не используйте этот режим, если мука и вода не достаточно хорошо перемешаны.

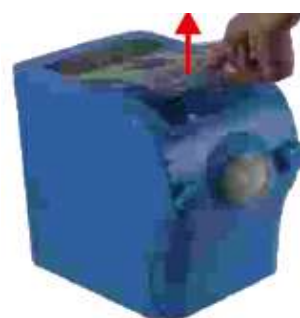
ПОРЯДОК СБОРКИ/РАЗБОРКИ

Перед разборкой убедитесь, что устройство отсоединено от сети питания!

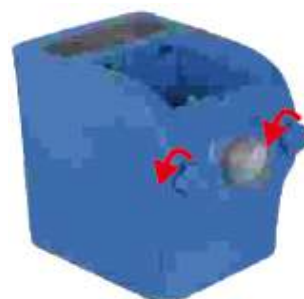
1. Открутите фиксатор насадки, вращая его против часовой стрелки, и снимите насадку.



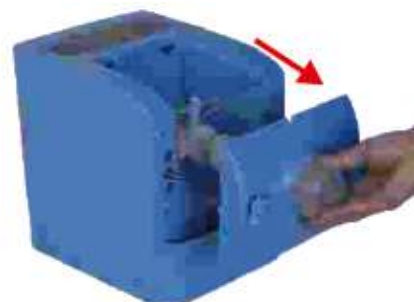
2. Нажмите на защелку крышки, потяните ее край вверх и снимите.



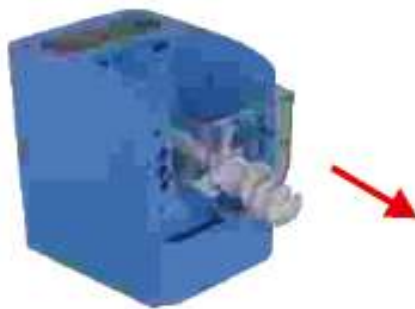
3. Открутите два винта на прижимной пластине, вращая их против часовой стрелки.



4. Потяните и вытащите прижимную пластину.



5. Вытащите шнек и бункер.



Сборку устройства следует проводить в обратном порядке.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Снимите крышку устройства. Засыпьте муку с помощью чаши для муки. Наполнять чашу следует без горки. Воспользуйтесь скребком, чтобы убрать лишнее.
2. Установите крышку на место.
3. Подключите питание и нажмите кнопку включения [On/Off]. Нажмите кнопку автоматического режима согласно загруженному количеству муки. Когда шнек начнет вращаться, налейте необходимое количество воды в емкость для воды.



4. Через 10 минут макаронные изделия будут готовы.

Внимание: отверстия в емкости для воды не должны перекрываться или быть чем-то заблокированы. Вода из емкости должна постепенно просачиваться вниз.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Производить очистку следует сразу после использования устройства. Используйте для этого теплую проточную воду и моющие средства.
2. Для этого произведите разборку устройства. В первую очередь стоит мыть части, контактировавшие с тестом.
3. После очистки насухо вытрите все части устройства.
4. Запрещается погружать корпус (моторный отсек) в воду!
5. После очистки хранить устройство следует в прохладном и сухом месте.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

1. Если устройство не включается, проверьте следующее:
 - провод питания хорошо подсоединен к сети питания, и переключатель питания находится в положении «Включено»;
 - устройство правильно собрано;
 - нет обрыва сети питания.

Если ничего из приведенного выше не выявлено, не пытайтесь самостоятельно починить устройство, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Напряжение, В	Мощность, Вт	Габариты, мм	Масса, кг
НKN-PM3	220	200	340x220x290	6,5