



XINXIN

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТЕСТОРАСКАТКА-ЛАПШЕРЕЗКА НАСТОЛЬНАЯ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ XINXIN RHH-280MD



Прочитайте перед использованием

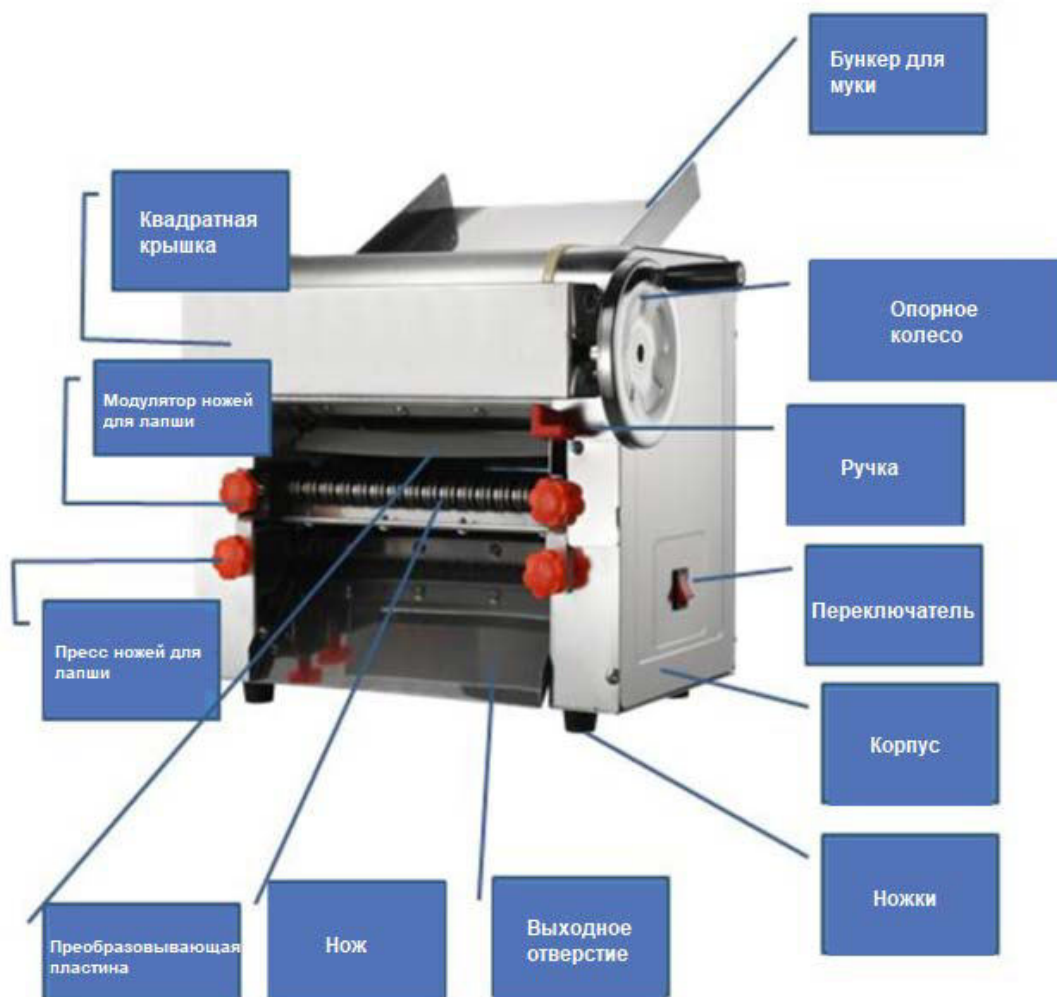
Пожалуйста, соблюдайте следующие меры предосторожности при использовании. Ухаживайте за машиной.

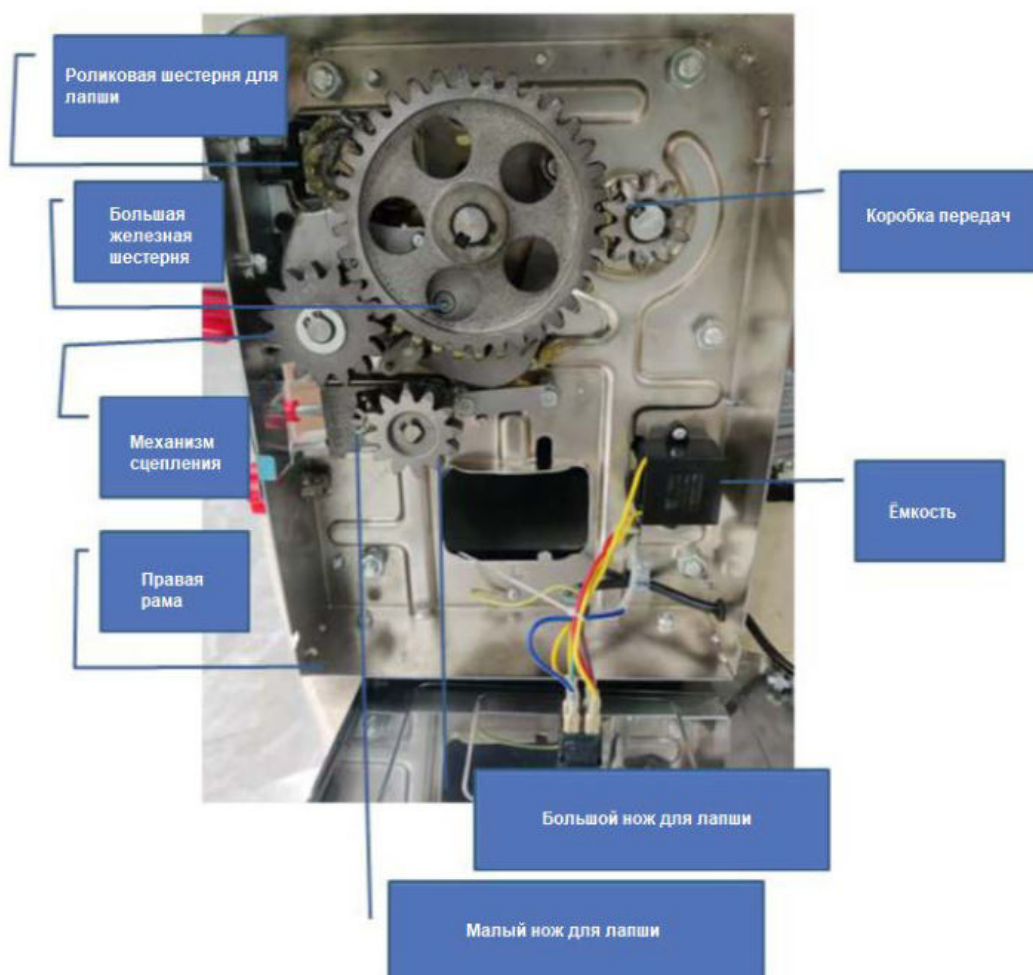
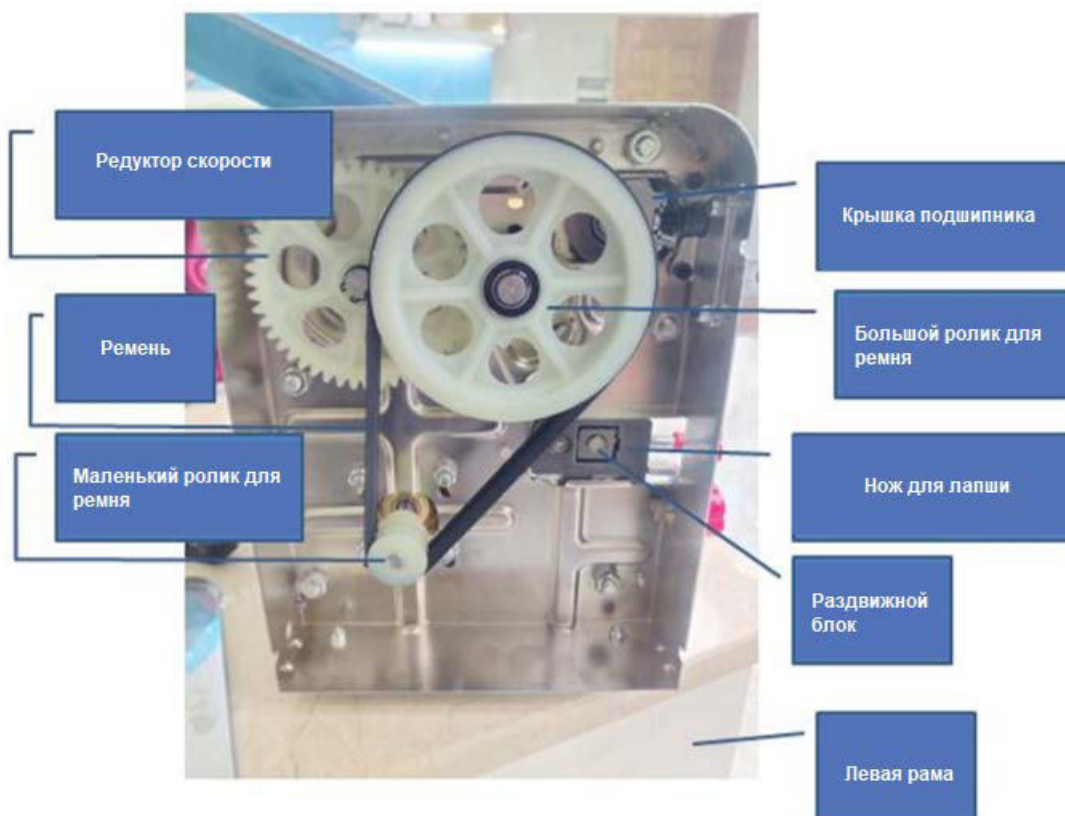
Применение: изготовление теста для лапши и пельменей.

Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием!

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

Описание частей машины





Эксплуатация

Подготовка машины к использованию:

Поставьте машину на стол и закрепите дозатор муки, который находится в коробке. Сначала нужно открутить винты, которые уже находятся на машине в том месте, где должен быть закреплен дозатор муки. Затем поставьте дозатор на машину, закрутите винт. Перед первым использованием машины ее необходимо очистить сухой тканью, чтобы удалить грязь. Чтобы очистить ролик и нож, пропустите кусочек теста через ролики несколько раз, а затем выбросьте это тесто.

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. Вымешивайте смесь руками до тех пор, пока она не станет полностью однородной консистенции. Выньте смесь из миски и положите ее на слегка посыпанный мукой стол.

Как приготовить тесто и лапшу.

1. Нарезьте получившуюся смесь-тесто тонкими кусочками (около 20 мм) и посыпьте их сухой пшеничной мукой.

2. Вставьте вилку в розетку и поднимите ручку переключателя. Отрегулируйте толщину валика с помощью модулятора валика машины. Сделайте расстояние между двумя валиками для лапши максимальной ширины.

Включите машину. Положите тесто в загрузочное устройство, поместите его в середину между двумя валиками. Повторите нажатие на тестораскаточную машину еще 4-5 раз, затем отрегулируйте расстояние между валиками, делая его все меньше и меньше по мере необходимости.

После регулировки снова нажимайте на тестораскаточную машину. Повторяйте прокатку теста, пока не получите нужную форму и толщину. Максимально возможная толщина, которую даст данная тестораскаточная машина, - от 1 мм до 20 мм для машины типа 1. Максимально возможная толщина, которую даст данная тестораскаточная машина, - от 1 мм до 5 мм для машины типа 2.

3. Как сделать лапшу: Выключите машину и поднимите ручку переключателя. Если лезвие для лапши имеет два режима, отрегулируйте модулятор лезвия для лапши в соответствии с вашими потребностями. Отрегулируйте модулятор лезвия по часовой стрелке, если хотите спагетти, или против часовой стрелки, если хотите феттучини. Отрегулируйте модулятор лезвия против часовой стрелки, чтобы расширить пространство между роликами. Равномерно посыпьте обе стороны теста сухой мукой, чтобы предотвратить слипание после нарезания лапши. Включите машину, введите подготовленное тесто в середину между роликами и дайте ему дойти до ножа для лапши, затем тесто можно нарезать на толстую или тонкую лапшу.

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

Проблемы и решения

Проблема	Причина	Решение
Машина включена, но не работает	1. Если шума нет, то сломан выключатель 2. Если внутри машины есть шум, то проблема в мощности электросети.	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.	Между роликом и ножом осталось немного грязного теста.	Снимите нож и уберите грязное тесто.
От ножей исходит шум.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Шум исходит от ролика, нож ролика слишком близко к раме. 2. Шум исходит от шестерни, трение между шестернями. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Измените расстояние между ножом и рамой. 2. Добавьте немного промышленного масла на шестерни.
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 ножа

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

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

