

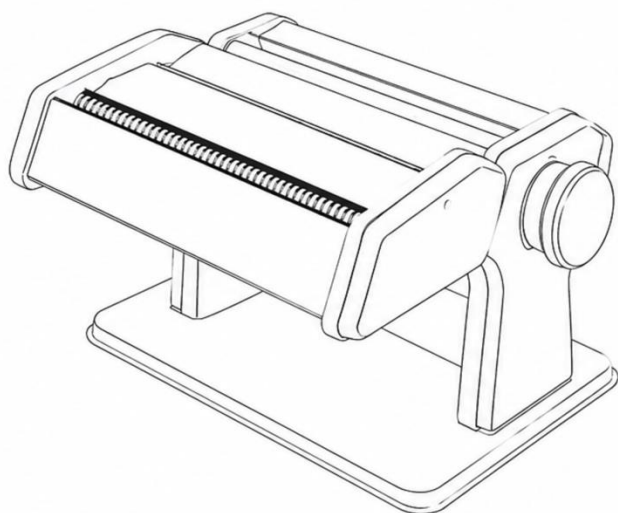
# НОРЕРТ

— HOME SERIES —

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Тестораскатка-лапшерезка ручная

модель: HOME-HF-150



## Технические характеристики

Параметр	Значение
Тип оборудования	Машина для раскатки теста и нарезки лапши
Модель	HOME HF-150
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Материал роликов	Сталь с антикоррозийной обработкой
Ширина раскатки теста	до 150 мм
Толщина раскатки теста	регулируемая
Ширина нарезки лапши	2 мм / 4 мм
Привод	Ручной
Тип передачи	Шестеренчатый механизм
Габариты (Д×Ш×В)	210×206×150 мм
Вес	2,9 кг
Страна производства	Китай

*Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики*

### Назначение

Аппарат предназначен для раскатки теста и нарезки лапши.

Подходит для приготовления:

- лапши
- теста для пельменей
- макаронных изделий

Может использоваться в бытовых условиях и на предприятиях общественного питания.

### Комплектация

- Тестораскатка-лапшерезка
- Ручка привода
- Зажим для крепления к столу

### Подготовка к работе

Перед первым использованием удалите упаковочные материалы и протрите аппарат сухой тканью.

Для очистки валков пропустите через них небольшой кусок теста несколько раз, затем выбросьте его.

Установите аппарат на ровную поверхность и зафиксируйте с помощью зажима.

### Приготовление теста

Смешайте муку и воду до получения плотной и однородной массы.

Рекомендуемая пропорция:

примерно 150 г муки и около 80 мл воды.

При необходимости можно добавить яйцо или другие ингредиенты.

Готовое тесто должно быть:

- плотным
- эластичным
- не липким

Перед работой разделите тесто на небольшие куски.

---

## Работа с аппаратом

Для раскатки теста установите регулятор толщины в максимальное положение. Пропустите тесто через валки, вращая ручку.

Повторите прокатку несколько раз, постепенно уменьшая зазор между валками до получения необходимой толщины.

Для нарезки лапши установите ножевой блок и вставьте ручку в привод ножа. Пропустите раскатанное тесто через нож.

Если тесто плохо режется, значит оно слишком мягкое. Добавьте немного муки.

Если тесто не захватывается ножом, значит оно слишком сухое. Добавьте немного воды.

---

## Рекомендации по работе

- Не пропускайте через валки твёрдые предметы.
- Не используйте слишком влажное тесто.
- Подавайте тесто равномерно, без резких усилий.
- Уменьшайте толщину постепенно, без резких переходов

---

## Обслуживание и уход

Все работы по обслуживанию выполняйте при отключённом состоянии аппарата.

После каждого использования:

- очистите аппарат сухой тканью
- удалите остатки теста щёткой или деревянной палочкой

Не допускается:

- мыть аппарат водой
- использовать агрессивные чистящие средства
- применять металлические предметы

При необходимости допускается лёгкая смазка валков пищевым маслом.

Если аппарат не используется длительное время, очистите его и храните в сухом месте.

---

## Техническое обслуживание и ремонт

Ремонт оборудования должен выполняться квалифицированным персоналом.

При обнаружении неисправностей:

- прекратите эксплуатацию
- очистите аппарат
- обратитесь в сервисный центр

Эксплуатация неисправного оборудования запрещена.

---

## Проблемы и решения

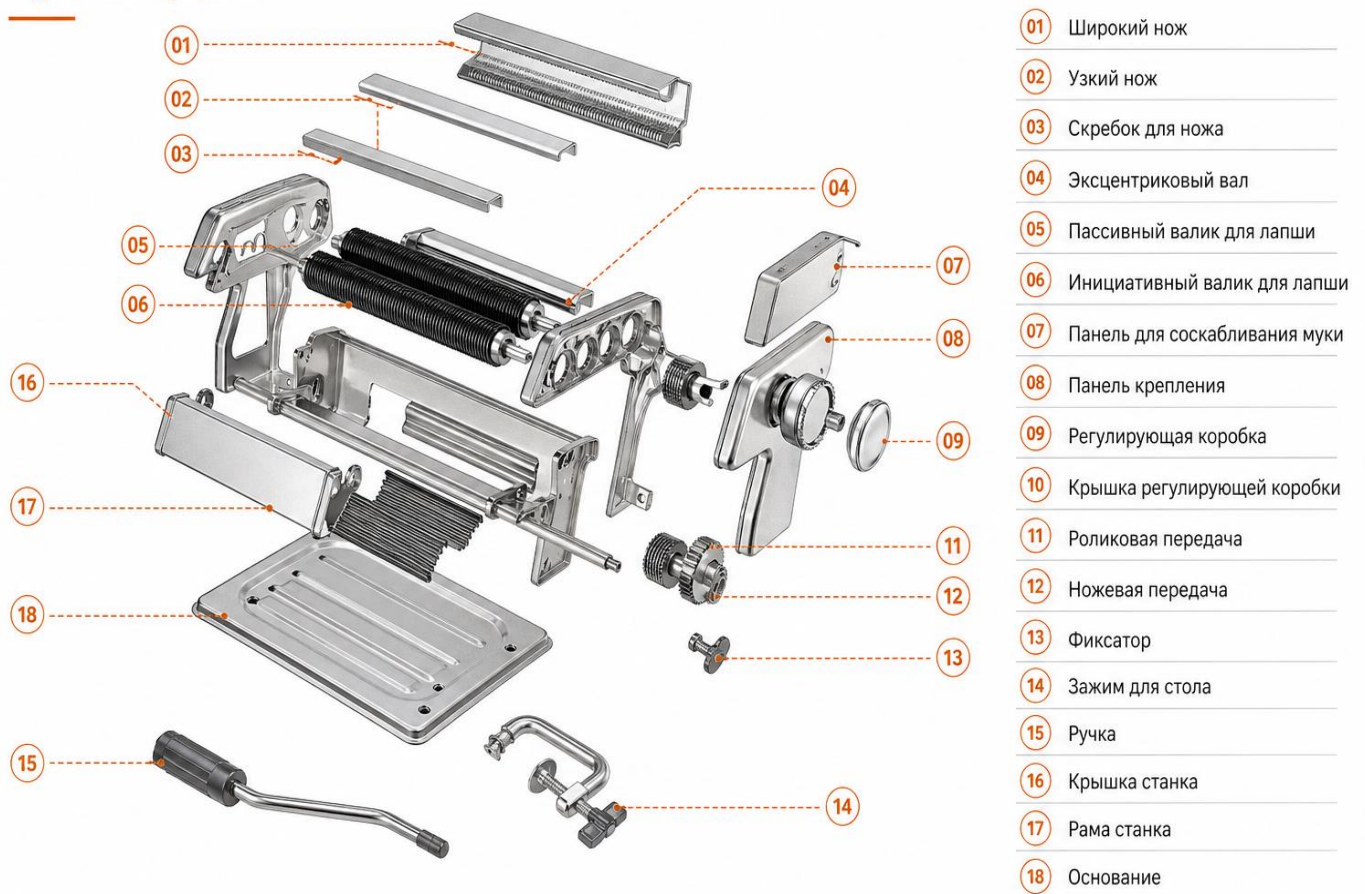
Проблема	Причина	Решение
Машина не работает	Ручка установлена неправильно или ослаблен привод	Установите ручку до упора, проверьте крепления
Тесто не проходит через валки	Слишком плотное тесто или малый зазор	Добавьте немного воды, увеличьте зазор между валками
Тесто прилипает к валкам	Слишком влажное тесто	Добавьте муку, подпылите тесто перед прокаткой
Лист теста рвётся	Тесто плохо вымешано или зазор слишком маленький	Прокатайте тесто несколько раз, уменьшайте толщину постепенно
Нож не режет лапшу	Тесто слишком мягкое или нож загрязнён	Добавьте муку, очистите ножевой блок
Лапша слипается	Высокая влажность теста	Посыпьте лапшу мукой и разделите сразу после нарезки
Появился шум	Загрязнение или недостаточная смазка	Очистите валки, при необходимости выполните лёгкую смазку

### Меры безопасности

- Не вставляйте руки в рабочую зону.
- Не допускайте детей к работе с аппаратом.
- Не используйте аппарат при повреждениях.
- Не допускайте попадания воды внутрь конструкции.

## ДЕТАЛИ И КОМПОНЕНТЫ

Подробная схема устройства



### Транспортировка и хранение

Аппарат допускается транспортировать любым видом транспорта при соблюдении правил перевозки.

Не допускается:

- падение
- удары
- переворачивание

Хранить аппарат необходимо:

- в сухом помещении
- в транспортной упаковке
- вдали от влаги и механических воздействий

### Утилизация

По окончании срока службы аппарат подлежит утилизации.

Утилизация должна производиться в соответствии с действующими нормами переработки оборудования.

### Примечание

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и внешний вид оборудования без предварительного уведомления.