
HOPERT

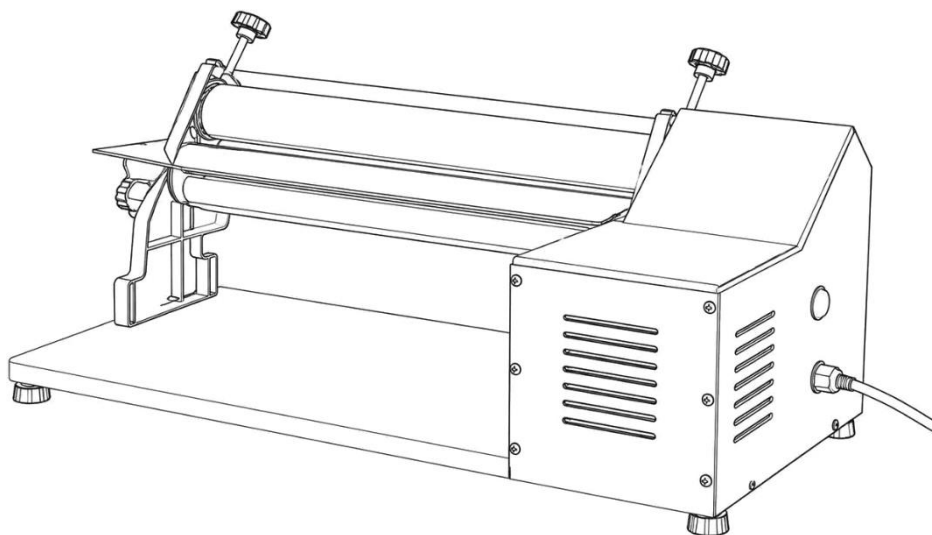
PRO SERIES

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Тестораскаточная машина электрическая

Модель: **ЖКУ-01**

Артикул: 335077



service@hopert.ru

HOPERT.RU

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство и сохраните его.
Стандарты исполнения: GB4706.1-2005, GB4706.30-2008, GB4806.1-2016.

Содержание

1. Технические характеристики
2. Меры безопасности
3. Составные части и установка
4. Порядок работы
5. Очистка и уход
6. Возможные неисправности
7. Транспортировка, хранение, гарантия
8. Экологическая информация

1. Технические характеристики

Электрическая тестораскаточная машина Hopert JKY-01 (серия PRO SERIES) применяется в производстве мучных изделий в пищевой промышленности и домашнем хозяйстве для раскатки слоеного, дрожжевого и крутого теста в ровный пласт регулируемой толщины. Два встречно вращающихся вала из нержавеющей стали, регулировка зазора, ширина раскатки 400 мм. Для профессионального и полупромышленного применения: кафе, рестораны, пиццерии, пекарни.



Рис. 1 — Тестораскатка Hopert JKY-01

МОДЕЛЬ И ПИТАНИЕ	
Бренд / серия	Hopert · PRO SERIES
Модель / артикул	JKY-01 · 335077
Назначение	Электрическая тестораскаточная машина (роликовая)
Параметры сети	220–240 В / 50–60 Гц
Номинальная мощность	350 Вт
ПАРАМЕТРЫ РАСКАТКИ	
Ширина раскатки	400 мм (40 см)
Толщина раскатки (зазор валов)	0,1–10 мм
Макс. масса теста за проход	1,5 кг
Материал валов и корпуса	Нержавеющая сталь

ГАБАРИТЫ И МАССА

Размеры прибора (Ш × Г × В)	600 × 300 × 250 мм
Масса нетто	11,7 кг
Размеры упаковки (Ш × Г × В)	710 × 370 × 320 мм
Масса брутто (в упаковке)	13 кг
Страна производства	КНР

2. Меры безопасности

i Назначение и допуск

Прибор предназначен для профессионального и полупромышленного применения (кафе, рестораны, пиццерии, пекарни).

Не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными возможностями без присмотра ответственного лица.

Опасность поражения током и захвата

✗ Запрещается

Во время работы НЕ подносите руки к валам — опасность захвата и травмы.

Не погружайте шнур, вилку и корпус в воду или другие жидкости.

Никогда не лейте воду на прибор.

Не используйте прибор с повреждённым шнуром или вилкой; замена — только в авторизованном сервисе.

Не ремонтируйте прибор самостоятельно.

Безопасность при работе

⚠ Меры предосторожности

Перед запуском убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на приборе.

Не перегружайте прибор: максимум 1,5 кг теста за один проход.

Не используйте аксессуаров, не рекомендованные производителем.

Отключайте прибор от сети, когда он не используется и перед чисткой.

Общие требования

- Только для профессионального/полупромышленного применения; не использовать на улице.
- Устанавливайте прибор на устойчивую ровную поверхность в сухом месте.
- Не размещайте прибор рядом с горячими плитами и источниками тепла.
- Храните легковоспламеняющиеся вещества вдали от прибора.
- Не свешивайте шнур со стола; не используйте тройники и перегруженные удлинители.
- Держите прибор и шнур вне досягаемости детей; не допускайте игр детей с прибором.

- Сохраняйте чек и гарантийный талон.

⚠ Поверхность заземления

Зона валов — место заземления. Не вставляйте руки и посторонние предметы, пока прибор подключён к сети.

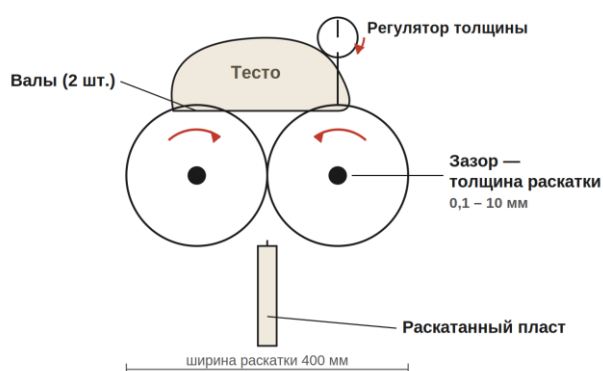
3. Составные части и установка

Компонент	Назначение
Валы (2 шт.)	Два встречно вращающихся вала раскатывают тесто в пласт
Регуляторы зазора (2 шт.)	Винты с обеих сторон задают зазор валов и толщину раскатки (0,1–10 мм)
Приёмный лоток	Площадка, на которую выходит раскатанный пласт
Корпус с двигателем	Нержавеющая сталь; привод валов, мощность 350 Вт
Выключатель питания	Включение и выключение прибора (на корпусе двигателя)
Противоскользящие ножки	Повышенные опоры для устойчивости на рабочей поверхности

і Примечание

Внешний вид изделия может немного отличаться от иллюстраций — ориентируйтесь на фактический продукт.

Принцип работы



Тесто подаётся сверху в зазор между двумя валами. Вращаясь навстречу друг другу, валы протягивают тесто через зазор и формируют ровный пласт. Толщина пласта задаётся регуляторами зазора и уменьшается постепенно, за несколько проходов.

Установка и ввод в эксплуатацию

1. Распакуйте прибор и осмотрите его на отсутствие повреждений при транспортировке (вмятины, сколы, недостающие части).
2. Установите прибор на устойчивую ровную поверхность в сухом месте.
3. Убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на приборе.
4. Проверьте, что зазор валов одинаков с обоих концов.
5. Подключите прибор к исправной заземлённой розетке.

4. Порядок работы

1. Регулятором установите нужную толщину раскатки. Убедитесь, что зазор одинаков с обоих концов — иначе тесто будет смещаться вбок.
2. Слегка присыпьте тесто мукой, чтобы оно не прилипало к валам.
3. Включите прибор и подавайте тесто в загрузочную зону порциями не более 1,5 кг.
4. Начинайте с максимального зазора, затем постепенно уменьшайте толщину, пропуская тесто через валы несколько раз.
5. Получите раскатанный пласт нужной толщины (диапазон зазора 0,1–10 мм) в приёмной зоне.

⚠ Меры предосторожности

Не подносите руки к валам во время работы — опасность захвата.

Не превышайте 1,5 кг теста за один проход.

Используйте муку для присыпки, чтобы тесто не налипало на валы.

5. Очистка и уход

✗ Перед очисткой

Отключите прибор от сети — иначе возможен удар током или короткое замыкание.

- После использования (при выключенном приборе) удалите остатки муки сухой щёткой, затем протрите мягкой слегка влажной тканью.
- Не используйте растворители и абразивные средства (стальные мочалки, напильники) — они повреждают поверхность.
- Не используйте острые инструменты для удаления остатков — они повредят поверхность валов.
- Никогда не лейте воду на прибор — это повредит электрические компоненты.
- Гарантия не покрывает чистку прибора; при сдаче в сервис прибор должен быть чистым.

6. Возможные неисправности

Признак	Что проверить
Прибор не включается	Питание, вилка, розетка; соответствие напряжения сети
Валы не вращаются / тесто застревает	Слишком большая порция (>1,5 кг) или слишком малый зазор — уменьшите порцию, увеличьте зазор; при перегреве дайте остыть
Тесто прилипает к валам	Присыпьте тесто мукой; очистите валы от остатков

⚠ Если устранить проблему не удалось
Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Самостоятельный ремонт запрещён и приводит к утрате гарантии.

7. Транспортировка, хранение, гарантия

Транспортировка и хранение

- Транспортируйте прибор в заводской упаковке, не кантуйте, берегите от ударов.
- Храните в сухом помещении, вдали от влаги и источников тепла.

Гарантия

i Гарантия — 12 месяцев

Гарантия действует при правильной установке, подключении и соблюдении настоящего руководства.

Сохраняйте кассовый чек и гарантийный талон — они необходимы для гарантийного обслуживания.

✗ Гарантия не распространяется

Использование при несоответствующем напряжении сети.

Ненадлежащее использование и несоблюдение инструкции; неподходящие условия эксплуатации.

Воздействие абразивной химии; повреждения природными факторами (затопление, солёная вода, молния и т. п.).

Отсутствующий или изменённый серийный номер; ремонт неуполномоченными лицами.

8. Экологическая информация

Не выбрасывайте изделие с бытовыми отходами. Сдайте его в авторизованный пункт приёма электронных отходов в соответствии с местными нормами — это способствует переработке и снижает загрязнение окружающей среды.

Изделие соответствует требованиям по ограничению использования опасных веществ в электрических и электронных изделиях.

Наименование и содержание опасных веществ в изделии

Компонент	Pb	Hg	Cd	Cr(VI)	PBB	PBDE
Пластиковые компоненты	○	○	○	○	○	○
Печатные платы	×	○	○	○	○	○
Металлические компоненты	○	○	○	○	○	○
Компоненты двигателя	×	○	○	○	○	○
Кабель питания	×	○	○	○	○	○

○ — содержание не превышает предельно допустимые значения по GB/T 26572. × — превышает в одном или нескольких однородных материалах; обусловлено текущими техническими ограничениями отрасли.

НОPERT

Профессиональное оборудование для HoReCa

service@hopert.ru · hopert.ru