
НОPERT

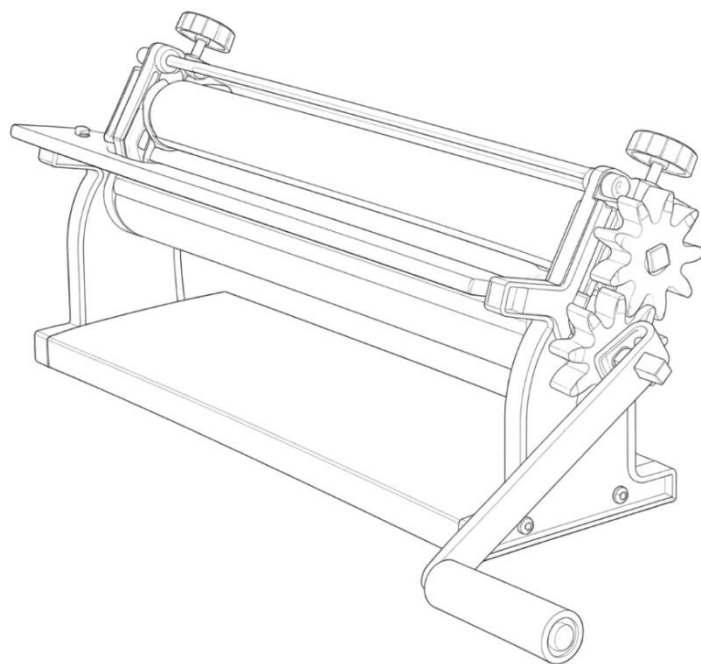
PRO SERIES

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Тестораскаточная машина механическая

Модель: **ЖКУ-02**

Артикул: 335078



service@hopert.ru

HOPERT.RU

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство и сохраните его. Материалы, контактирующие с продуктом, отвечают требованиям пищевой безопасности (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

Ручная тестораскаточная машина **Hopert JKY-02** (серия PRO SERIES) — настольная роликовая тестораскатка с ручным приводом (рукоятка) применяется в производстве мучных изделий в пищевой промышленности и домашнем хозяйстве для раскатки слоеного, дрожжевого и крутого теста. Два вала из нержавеющей стали 304 раскатывают тесто в ровный пласт; ширина раскатки 400 мм, многоступенчатая регулировка толщины. Съемные детали для удобной очистки. Для дома и небольших заведений HoReCa.



Рис. 1 — Тестораскатка Hopert JKY-02

МОДЕЛЬ	
Бренд / серия	Hopert · PRO SERIES
Модель / артикул	JKY-02 · 335078
Назначение	Ручная раскатка теста
Тип привода	Ручной (рукоятка)
ПАРАМЕТРЫ РАСКАТКИ	
Ширина раскатки	400 мм (40 см)
Регулировка толщины	Многоступенчатая
Материал валов и корпуса	Нержавеющая сталь 304

ГАБАРИТЫ И МАССА	
Размеры прибора (Ш × Г × В)	500 × 210 × 230 мм
Масса нетто	4,3 кг
Размеры упаковки (Ш × Г × В)	610 × 370 × 320 мм
Масса брутто (в упаковке)	5 кг
Страна производства	КНР

2. Меры безопасности

і Назначение и допуск

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

Не допускайте использования прибора детьми без присмотра ответственного лица.

Опасность заземления

✗ Запрещается

Во время работы НЕ подносите пальцы к валам и шестерёнкам — опасность заземления и травмы.

Подавайте тесто только в зону валов, держа руки на безопасном расстоянии.

Не используйте посторонние предметы для проталкивания теста между валами.

Не допускайте детей к прибору во время работы.

Безопасность при работе

⚠ Меры предосторожности

Перед работой надёжно установите прибор на устойчивой ровной поверхности.

Не перегружайте прибор — подавайте тесто небольшими порциями.

Вращайте рукоятку плавно, без рывков.

Не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем.

Общие требования

- Устанавливайте прибор на устойчивую ровную поверхность в сухом месте.
- Берегите прибор от ударов и падений.
- Держите прибор вне досягаемости детей; не допускайте игр детей с прибором.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно — обращайтесь в авторизованный сервис.
- Сохраняйте чек и гарантийный талон.

⚠ Поверхность заземления

Зона валов и приводных шестерён — место заземления. Не вставляйте пальцы и посторонние предметы между валами и в зону шестерён.

3. Составные части и установка

Компонент	Назначение
Валы (2 шт.)	Два вала раскатывают тесто в ровный пласт
Регуляторы зазора (2 шт.)	Винты с обеих сторон задают зазор валов (многоступенчатая толщина)
Рукоятка	Ручной привод; вращением приводит валы в движение
Приводные шестерни	Передают вращение от рукоятки на валы
Приёмный лоток	Площадка, на которую выходит раскатанный пласт
Основание (опора)	Устойчивая база прибора из нержавеющей стали

і Примечание

Съёмные детали удобно снимать для очистки. Внешний вид изделия может немного отличаться от иллюстраций — ориентируйтесь на фактический продукт.

Принцип работы

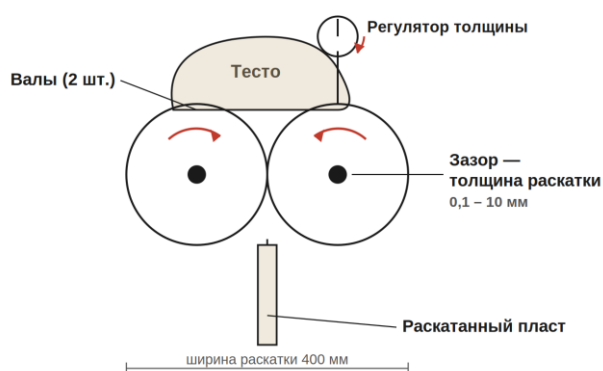


Рис. 2 — Принцип работы тестораскатки

Тесто подается сверху в зазор между двумя валами. Вращая рукоятку, вы протягиваете тесто через зазор — валы формируют ровный пласт. Толщина 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. Проверьте, что зазор валов одинаков с обеих сторон.
4. Убедитесь, что рукоятка и приводные шестерни вращаются свободно, без заеданий.

4. Порядок работы

1. Регуляторами установите нужную толщину раскатки. Зазор должен быть одинаков с обеих сторон — иначе тесто будет смещаться вбок.
2. Слегка присыпьте тесто мукой, чтобы оно не прилипло к валам.
3. Одной рукой подайте тесто в зазор валов, другой — плавно вращайте рукоятку.
4. Начинайте с большого зазора, затем постепенно уменьшайте толщину, пропуская тесто несколько раз.
5. Снимайте готовый пласт с приёмного лотка.

⚠ Меры предосторожности

Не подносите пальцы к валам и шестерням во время вращения рукоятки. Подавайте тесто небольшими порциями; не прилагайте чрезмерных усилий к рукоятке. Используйте муку для присыпки, чтобы тесто не налипало на валы.

5. Очистка и уход

і Перед очисткой

Снимите съёмные детали. Дайте остаткам теста подсохнуть — так их легче удалить.

- Съёмные детали промойте тёплой водой и тщательно высушите.
- Валы и корпус протирайте мягкой сухой или слегка влажной тканью; остатки муки удаляйте сухой щёткой.
- Не используйте растворители и абразивные средства (стальные мочалки, напильники) — они повреждают поверхность.
- Не используйте острые инструменты для удаления остатков — они повредят поверхность валов.
- Периодически проверяйте плавность хода рукоятки; при необходимости смажьте приводные шестерни пищевой смазкой.

6. Возможные неисправности

Признак	Что проверить
Рукоятка вращается туго	Слишком малый зазор или слишком большая порция — увеличьте зазор, уменьшите порцию
Тесто не протягивается / застревает	Присыпьте тесто мукой; подавайте меньшими порциями
Тесто смещается вбок	Выровняйте зазор валов с обеих сторон регуляторами
Тесто прилипает к валам	Присыпьте 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

і Гарантия — 12 месяцев

Гарантия действует при правильной установке и соблюдении настоящего руководства.

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

Х Гарантия не распространяется

Ненадлежащее использование и несоблюдение инструкции; неподходящие условия эксплуатации.

Механические повреждения, следы удара, попадание абразивной химии.

Повреждения природными факторами (затопление, солёная вода и т. п.).

Отсутствующий или изменённый серийный номер; ремонт неуполномоченными лицами.

8. Экологическая информация

Не выбрасывайте изделие с бытовыми отходами. Прибор изготовлен из нержавеющей стали и пластика — по окончании срока службы сдайте его в пункт приёма вторсырья в соответствии с местными нормами.

Раздельная сдача металла и пластика способствует переработке и снижает загрязнение окружающей среды.

HOPERT

Профессиональное оборудование для HoReCa

service@hopert.ru · hopert.ru