

**Тестораскатка лапшерезка
механическая ручная
FLY & HO**



**ПАСПОРТ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Выражаем благодарность за приобретение оборудования торговой марки FoodAtlas!

Компания Агроресурс производит под собственными торговыми марками **FoodAtlas** и **AR** более 2000 наименований профессионального оборудования, в том числе для общественного питания и домашнего хозяйства тестораскаточные машины, лапшерезки, тестомесы, миксеры, блендеры, фритюрницы, грили контактные, вафельницы Корн Дог, аппараты для сахарной ваты и попкорна, проточные водонагреватели, грили для шаурмы, фризеры для мягкого мороженого, жарочные поверхности, мармиты, линии раздачи, тепловые витрины, сокоохладители, мангалы электрические, тостеры для хлеба и булочек и многое другое.

Все оборудование имеет необходимую разрешительную документацию для использования в России и странах Таможенного союза, многое оборудование сертифицировано в соответствии с требованиями Европейского Союза (сертификат CE).

Подробную техническую информацию о оборудовании наши клиенты могут получить на сайте agrozavod.ru и в службе технической поддержки по телефону **8(800)5555905**.

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия не принципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве (РЭ).

Внимание:

- Не допускайте детей и людей с ограниченными физическими возможностями к работающему аппарату, чтобы избежать травм от движущихся частей.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги, запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.
- Не допускайте тряски оборудования, не храните оборудование в перевернутом виде.
- Не прикасайтесь к ножу и раскатывающему валу во избежание повреждений. Не допускайте детей к управлению машиной.
- Регулируйте толщину раскатки от большого показателя к меньшему, несоблюдение этого правила приведет к повреждению машины.
- Строго запрещено попадание металлических или иных твердых изделий, а также упаковочного материала в машину. Несоблюдение этого правила приведет к повреждению машины
- Строго запрещено мыть машину водой, чтобы избежать коррозии частей оборудования.

1. Краткое введение

Тестораскаточные машины широко применяются в производстве мучных изделий в пищевой промышленности и домашнем хозяйстве для раскатки слоеного, дрожжевого и крутого теста и нарезки макаронных изделий, лапши, клецок. Простота конструкции и легкость в эксплуатации обеспечивают широкое применение в домашних хозяйствах, ресторанах, столовых, предприятиях, кондитерских, кулинариях, фабриках-кухнях и других предприятий специализирующихся на выпуске мучных изделий. Назначение: раскатка теста для лапши, пельменей, мантов, хинкали, чебуреков, пирожков, клецок, нарезка лапши.

2. Основные характеристики

Модель	Ширина валка	Габариты	Вес нетто
HO 180	180 мм	244x195x150мм	2,70 кг
FLY3150	150 мм	215x215x150мм	3,15 кг
FLF2150	150 мм	240x200x160мм	2,70 кг

3. Подготовка к работе.

1. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте инструкцию.

2. Установите аппарат на ровной и жесткой поверхности, обеспечив устойчивость. Закрепите машину на столе при помощи прилагаемой струбцины и вставьте ручку в отверстие на валу.
3. Перед введением в эксплуатацию проведите чистку машины сухой тряпкой для удаления грязи. Проверьте, нет ли посторонних предметов и загрязнения в приемнике.
4. Для очистки вала и ножа используйте кусок теста. Пропустите тесто через вал и нож несколько раз. Затем выбросьте отработанное тесто.
5. Своевременно очищайте оборудование.

4. Рекомендации по эксплуатации ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

1. Базовый рецепт на человека – приблизительно 125 гр пшеничной муки и 1 яйцо. Рекомендация: не стоит использовать яйца сразу из холодильника, используйте яйца комнатной температуры! Для приготовления лапши на 4 человека потребуется приблизительно 500 гр пшеничной муки и 4 яйца. Вместо яиц можно использовать воду. 1 яйцо = приблизительно 80 мл воды.

2. Не добавляйте соль! Засыпьте муку в миску и разбейте яйца в середину муки. Смешивайте яйца вилкой до тех пор, пока они полностью не перемешаются с мукой. Обомните тесто руками, пока оно полностью не станет однородным. Если смесь слишком сухая, добавьте немного воды; если слишком жидкая или мягкая, добавьте немного муки. При хорошей консистенции тесто не должно прилипать к вашим рукам. Достаньте тесто из миски и положите на стол, слегка присыпанный мукой. Если необходимо, разрежьте на мелкие куски при помощи ножа.

РАСКАТКА ТЕСТА И НАРЕЗКА ЛАПШИ

1. Тестораскатка оснащена регулятором зазора валков. Установите регулятор в положение 6, отжав его и повернув таким образом, чтобы два гладких вала оказались полностью разведены. Протяните тестовую заготовку, повернув ручку машины. Повторите эту процедуру 5-6 раз, добавляя теста или муки на середину, если нужно.

2. Когда тесто примет нужную форму, пропустите его один раз через ролики с регулятором в положении 5, затем с регулятором в положении 4, продолжая до тех пор, пока тесто не достигнет необходимой толщины. При помощи ножа разрежьте пласт теста поперек на куски примерно 25 см длиной. Вставьте ручку в отверстие для вращения роликов нарезки, медленно ее поверните и пропустите через них тесто для получения необходимого вида пасты.

Примечание 1: Если ролик нарезки не режет, значит, тесто слишком мягкое. В этом случае необходимо добавить муку в тесто и после этого пропустить тесто через раскатывающие ролики.

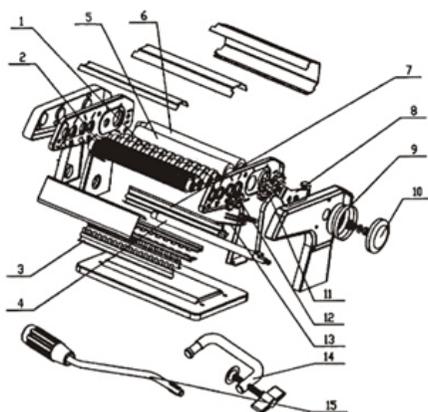
Примечание 2: Если тесто слишком сухое, и ролики не могут его «захватить», добавьте в тесто заготовку немного воды и снова пропустите через раскатывающие ролики.

3. Не допускайте попадания твердых предметов в разъем валиков.
4. Регулируйте разъем валиков так, чтобы пласты теста раскатывались по мере утончения. Толщина на входе в 3-5 раз больше, чем на выходе.
5. Не прикасайтесь руками к валикам во время работы оборудования.
6. Храните в недоступном для детей месте.
7. Никогда не пытайтесь подать на вал нож, ткань, химические жидкости и т.д.
8. После использования удалите остатки лапши, оставшейся на ноже и скребке.
9. Чтобы машина не покрылась ржавчиной, не мойте ее водой.
10. Для чистки поверхности используйте сухую и мягкую тряпку; для чистки вала – щетку или бумажное полотенце; для чистки ножа – деревянную лопатку.
11. После использования храните машину в сухом месте, смажьте вал небольшим количеством растительного масла..
12. Если Вы не планируете в скором времени после очистки использовать аппарат, пожалуйста, храните аппарат в хорошо проветриваемом помещении при отсутствии коррозионных газов.
13. При транспортировке необходимо обеспечить безопасность машины и ее устойчивость от возможных вибраций.

5. Уборка и обслуживание:

1. В процессе эксплуатации чаще очищайте скребки под раскаточными роликами, используя бумажное полотенце.
2. Никогда не мойте машину водой или в посудомоечной машине!
3. Очищайте поверхность машины мягкой сухой тряпкой; очищайте валы щеткой или деревянной палочкой.
4. В случае необходимости или при скрипе роликов вы можете провести их смазку растительным маслом.
5. Не вставляйте ножи или ткань между роликами!
6. После использования рекомендуется хранить машину и аксессуары в коробке.
7. Не разбирайте и не переоборудуйте аппарат.

6. Конструкция и список запасных частей (машина с двумя ножами)



01. Нож для нарезки широкой лапши
02. Нож для нарезки узкой лапши
03. Скребок ножа
04. Вал эксцентрик
05. Прижимной вал
06. Ведущий вал
07. Скребок вала
08. Панель крепления

09. Блок регулировки
10. Крышка блока регулировки
11. Шестерня вала
12. Шестерня ножа
13. Фиксатор
14. Струбина для крепления к столу
15. Ручка