

# **GASTRORAG**

**ПАСПОРТ**

**Спиральные тестомесильные машины**

**СЕРИЯ HS**



## I. Технические характеристики

Модель	ЁМКОСТЬ ЧАШИ	НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ (В)	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ (кВт)	ЧАСТОТА ВРАЩЕНИЯ МИКСЕРА (об/мин)	ЧАСТОТА ВРАЩЕНИЯ ЧАШИ (об/мин)
HS20-HG	20Л	220	0,75	232	24
HS20D-HG	20Л	220	0,75	232	24
HS30-HG	30Л	220	1.1	185	24
HS30D-HG	30Л	380	0.85/1,1	123/185	11/24
HS40-HG	40Л	380	2,2	114/230	10/21

## II. Установка и важная информация

1. Оборудование следует устанавливать на горизонтальной поверхности, в помещении, где поддерживается требуемая температура воздуха. Проверьте соответствие характеристик сети питания и устанавливаемого оборудования, а также правильность подключения проводки.

**!!! Предупреждение: Оборудование должно быть соответствующим образом заземлено!**

2. После осмотра, осуществлённого профессиональным электриком, включите питание на правой стенке аппарата и проверьте исправность светового индикатора. Направление вращения должно соответствовать разметке, нанесённой на стенку чаши. В противном случае, отключите питание от аппарата и замените провод питания.

3. При поднятии защитной крышки машина прекратит вращаться. Если вы захотите запустить оборудование, необходимо вернуть защитную крышку в исходное положение и нажать кнопку пуска.

4. Для заправки тестомешалки поднимите защитную крышку и поместите внутрь необходимое количество муки (не превышая максимально допустимого показателя)

5. Добавьте в чашу воды, в количестве 45%-50% от предварительно загруженной муки.

6. Закройте защитную крышку и запустите оборудование.

7. После замеса теста (в течение около 8 минут), пожалуйста, нажмите кнопку «Стоп» для остановки тестомешалки. Откройте защитную крышку и выньте тесто.

**!!Предупреждение:**

**Во время вращения чаши запрещено помещать внутрь руки или посторонние предметы!**

**Не пытайтесь вынимать тесто из работающего оборудования!**

**Не проводите очистку или смазку оборудования во время его работы!**

## III. Техническое обслуживание

Обратите внимание на то, что все ремонтные или сервисные работы на оборудовании проводятся только после полного обесточивания. Демонтаж привода и других узлов должен проводиться последовательно. Следует регулярно проводить очистку и смазку цепей и подшипников.

Рекомендация:

1. Пожалуйста, перед началом эксплуатации любого оборудования из серии HS, внимательно ознакомьтесь с инструкцией.

2. После завершения работы машины, вымойте её и смажьте ключевые узлы.

3. Не запускайте машину слишком часто и не держите её в работающем состоянии слишком долго, это отрицательно сказывается на сроке эксплуатации оборудования.

4. Раз в месяц необходимо смазывать цепи тестомесильной машины и основные узлы.

5. Каждые полгода необходимо проверять натяжение ремней и цепей.

6. Раз в году необходимо проверять исправность проводки.

7. Запрещено мыть оборудование водой под давлением.

#### **IV. Устранение неполадок**

1. Машина не запускается.
  - a) Ослаблен контакт вилки и розетки.
  - b) Не закрыта защитная крышка.
2. Не срабатывает аварийный переключатель.
  - a) Откройте защитную крышку и осмотрите место расположения аварийного переключателя.
  - b) Проверьте исправность электропроводки аварийного переключателя.
3. Оборудование слишком перегрелось.
  - a) Машина работает слишком долго.
  - b) Перегрузка или неправильная эксплуатация оборудования.
4. Низкая эффективность.
  - a) Неисправность неизвестного происхождения.
  - b) Износ деталей трансмиссии.
  - c) Неисправность привода оборудования.
  - d) Ослабление натяжения ремней и цепей, которые необходимо подтянуть.

#### **V. Хранение и транспортировка**

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить. Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

#### **VI. Утилизация**

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.