HURAKAN

ПАСПОРТ

ЭКСТРУДЕР

ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОН

МОДЕЛЬ: HKN-PM6



EAC

ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травмирования обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для приготовления макаронных изделий.

ОСОБЕННОСТИ УСТРОЙСТВА

1. Большое количество насадок позволяют готовить макаронные изделия различной формы.
2. Путем добавления в тесто яиц и различных овощных соков можно получать на выходе более привлекательные и питательные изделия.
3. Простота в использовании. Одна кнопка для замеса и выпуска.
4. Имитация ручного замеса теста. Просто добавьте нужное количество муки и воды – машина замесит их автоматически.
5. Множество механизмов защиты продлевают жизненный цикл устройства.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Данное оборудование не рассчитано на продолжительную или безостановочную работу на крупном производстве и должно применяться в небольших столовых, ресторанах и т.п.
2. Тщательно соблюдайте дозировку замешиваемых продуктов, иначе изделия могут получиться слишком сухими или наоборот, слишком влажными.
3. Устройство снабжено интеллектуальной программой контроля и автоматически завершит работу по истечении периода приготовления. После цикла приготовления устройству нужно дать остыть на 15-20 минут. Это продлит его жизненный цикл.
4. Перед включением убедитесь, что все разборные части устройства хорошо собраны и закреплены.
5. Поскольку в устройстве используется интеллектуальная программа, то оно

способно определить крутость замешиваемого теста. Считается нормальным, что шнек устройства с периодичностью меняет направление своего вращения. Если на цифровом дисплее появилось сообщение об ошибке «E1», проверьте, возможно, тесто слишком крутое, или в бункер попали твердые предметы.

6. Не добавляйте в процессе замешивание никаких сыпучих (не жидких) продуктов. Перед добавлением в бункер с мукой яйца рекомендуется тщательно перемешать с водой.
7. Открывать крышку устройства и/или снимать любые части с устройства во время его работы запрещено.
8. Запрещено опускать устройство в воду или ополаскивать его под проточной водой.
9. Запрещено использовать абразивные материалы и приспособления для очистки устройства.
10. Устройство должно храниться в недоступном для детей месте.
11. Тщательно помойте все части устройства перед первым использованием.

ОПИСАНИЕ ОСНОВНЫХ УЗЛОВ И КОМПОНЕНТОВ




1


2


3


4


5


6


7


8


9

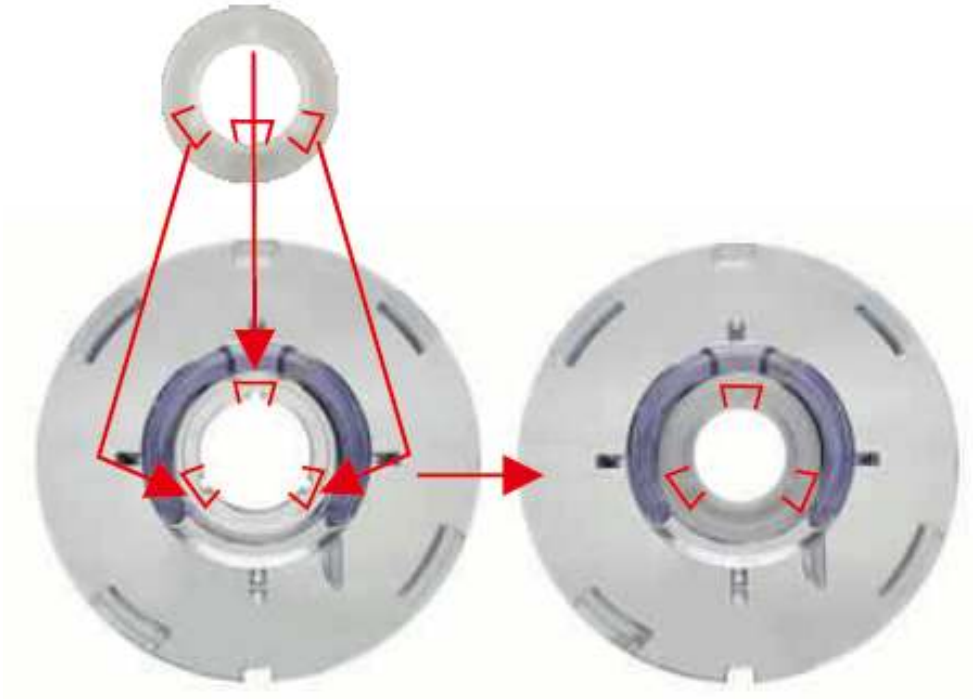


10 11 12 13 14

1 Корпус устройства (моторный отсек)
2 Бункер для замеса теста
3 Шнек для перемешивания муки и воды
4 Прижимная пластина
5 Шнек для выдавливания теста
6 Насадки для выдавливания разных типов макаронных изделий
7 Шайба крепления насадки (фиксатор)
8 Верхняя крышка
9 Головка для выдавливания (к ней крепятся насадки)
10 Мерная чаша для воды
11 Мерная чаша для муки
12 Скребок
13 Форма для равиоли (пельменей)
14 Футляр для хранения насадок

ВНИМАНИЕ!

Белое кольцо с пазами снимается на время очистки. Убедитесь, что правильно и в нужном положении вставили его обратно перед использованием устройства. Неправильная установка может привести к повреждению устройства.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И КНОПКИ



[On/Off]

Подключите питание, устройство воспроизведет звуковой сигнал и на дисплее отобразится «----». Нажмите кнопку включения/выключения [On/Off], на экране отобразится «On», и устройство перейдет в режим ожидания. Цикл работы будет прекращен, если нажать на эту кнопку в процессе работы. Далее устройство перейдет в режим ожидания.

[1 CUP], [2 CUPS], [3 CUPS], [4 CUPS]

Выберите согласно необходимому количеству замес одной «1 cup», двух «2 cups», трех «3 cups» или четырех «4 cups» чашек муки. Устройство начнет работать и включится счетчик времени. Заработает мотор, тесто будет замешиваться в течение 4-х минут для 1 чашки муки и 3-х минут для 2,3 и 4 чашек муки. Далее через установленную насадку начнется выдавливание макаронных изделий. По завершению устройство остановится и на дисплее отобразится «----». Для одной чашки муки цикл производства в среднем займет 11 минут, для двух чашек муки – 12 минут, для 3-х – 15 минут и для 4-х – 18 минут.

[Extrude]

После того как завершился процесс производства в автоматическом режиме в бункере может остаться еще немного теста. Поэтому нажмите кнопку ручного режима управления [Extrude] для выпуска оставшегося теста через насадку. Счетчик в данном режиме настроен на 5 минут. Не используйте этот режим, если мука и вода не достаточно хорошо перемешаны.

[Kneed]

Если необходим только замес теста из муки и воды, нажмите кнопку «Kneed». В течение 4-х минут будет замешиваться тесто и после остановки тесто можно вытащить из бункера и использовать.

ПОРЯДОК СБОРКИ/РАЗБОРКИ

Перед разборкой убедитесь, что устройство отсоединено от сети питания!

1. Открутите фиксатор насадки (7), вращая его против часовой стрелки, и снимите насадку.



2. Выньте шнек и насадку для выдавливания.



3. Нажмите на защелку крышки и потяните ее вверх. Снимите крышку.



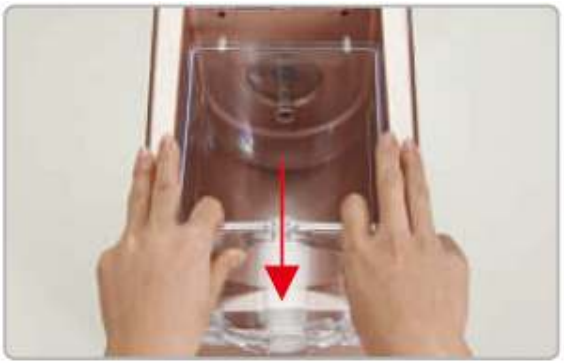
4. Поверните прижимную пластину против часовой стрелки и снимите ее.



5. Вытащите шнек для перемешивания муки и воды.



6. Снимите бункер, потянув на себя.



Сборку устройства следует проводить в обратном порядке.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Выбирите необходимую насадку из комплекта.

				
Ультратонкие спагетти	Тонкие спагетти	Средние спагетти	Толстые спагетти	Лазанья толщиной 0,8мм
				
Феттучини	Тальятелле	Паппарделле	Макароны	Лазанья толщиной 1,1мм

2. Снимите крышку устройства. Засыпьте муку с помощью чаши для муки. Наполнять чашу следует без горки. Воспользуйтесь скребком, чтобы убрать лишнее. Засыпайте муку согласно таблице ингридиентов ниже.



Таблица ингридиентов

Мука	Вода	Овощной сок	Смесь яиц и воды
1 чашка	60мл	60мл	70мл
2 чашки	100мл	100мл	110мл
3 чашки	160мл	160мл	170мл
4 чашки	200мл	200мл	210мл

Яйца должны быть смешаны с водой перед добавлением в муку!

Для ультратонких спагетти необходимо добавлять на 10 мл больше жидкости, т.к. отверстия в насадке очень малы. На их выдавливание уйдет на 2-3 минуты больше.

Максимальное количество засыпаемой муки – 640г (4 чашки).

Максимальное количество добавляемой воды – 200мл ±10мл (в зависимости от влажности муки)

Минимальное количество засыпаемой муки - 160г (1 чашка).

Минимальное количество добавляемой воды – 60мл ±5мл (в зависимости от влажности муки)

3. Установите крышку на место.



4. Подключите питание и нажмите кнопку включения [On/Off]. Нажмите кнопку автоматического режима согласно загруженному количеству муки. Когда шнек начнет вращаться, налейте необходимое количество воды в крышку.



Внимание: отверстия в крышке не должны перекрываться или быть чем-то заблокированы. Вода из емкости должна постепенно просачиваться вниз.

5. Через 10 минут макаронные изделия будут готовы.



Внимание: запрещено использовать измельченные овощи! Используйте только хорошо отжатый сок без мякоти!

6. Приготовление равиоли.
В комплекте с устройством идет форма для приготовления равиоли.
а+б) установите насадку для лазаньи толщиной 0,8 или 1,1 мм, приготовьте полоску теста и разложите ее на горизонтальной поверхности. С помощью формы нарежьте необходимое количество заготовок под равиоли;
в) поместите нарезанный сегмент теста в форму и заправьте его нужным наполнителем (мясным фаршем);
г) сложите форму вдвое и слегка сожмите;
д) выньте готовый продукт из формы.



а б в г д

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Производить очистку следует сразу после использования устройства. Используйте для этого теплую проточную воду и моющие средства.
2. Для этого произведите разборку устройства. В первую очередь стоит мыть части, контактировавшие с тестом.
3. После очистки насухо вытрите все части устройства.
4. Запрещается погружать корпус (моторный отсек) в воду!
5. После очистки хранить устройство следует в прохладном и сухом месте.

Запрещено мыть устройство и его части в посудомоечной машине!

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

1. Если устройство не включается, проверьте следующее:

- провод питания хорошо подсоединен к сети питания, и переключатель питания находится в положении «Включено»;
- устройство правильно собрано;
- нет обрыва сети питания.

Если ничего из приведенного выше не выявлено, не пытайтесь самостоятельно починить устройство, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Напряжение, В	Мощность, Вт	Габариты, мм	Масса, кг
HKN-PM6	220	300	380x190x260	5,2