



Тестомес горизонтальный Roal Серия НО



Руководство по эксплуатации

Пожалуйста, соблюдайте следующие меры предосторожности при использовании и ухаживайте за машиной.

Назначение: замешивание теста

Предупреждение: внимательно прочитайте перед использованием.

1. Держите устройство подальше от детей.
2. Перед использованием убедитесь, что шестерни и ременные приводы надежно закрыты защитным кожухом.
3. Во время работы машины крышка должна быть закрыта. Никогда не помещайте руки или твердые предметы вблизи мешалки.
4. При замешивании используйте муку в пределах допустимого объема. Если нужно замесить более плотное тесто, добавляйте меньше воды.
5. Строго запрещается вынимать тесто руками во время работы машины.
6. Нельзя оставлять тесто для брожения в баке, так как кислота, выделяемая при ферментации, может вызвать коррозию.
7. Не допускается замешивание уже сброженного теста, так как нагрузка на шестерни становится чрезмерной, что может привести к их поломке или перегреву двигателя.
8. Чтобы избежать ржавления деталей, не мойте машину водой.
9. Очищать машину можно только после её выключения.
10. Протирайте корпус мягкой сухой тканью, а внутренний бак очищайте щёткой или бумажными кухонными полотенцами.
11. После использования храните машину в сухом месте и периодически смазывайте движущиеся части небольшим количеством масла.

Эксплуатация

Подготовка машины к работе

Установите тестомес на устойчивую поверхность. Перед первым использованием протрите корпус машины сухой тканью, чтобы удалить пыль и грязь. Бак можно очистить влажной тканью.

Приготовление теста

1. Подключите вилку к сети, включите питание, запустите двигатель. Сначала дайте машине поработать без нагрузки, чтобы убедиться, что передаточный механизм работает нормально, а корпус заземлён.
2. Нанесите немного масла на бак и мешалку, чтобы тесто не прилипало.
3. После проверки начните замешивание: засыпьте не менее 1,5 кг муки в бак. Добавляйте воду постепенно, пока машина работает. Обычное соотношение муки и воды — **10 : 3**.
Если тесто слишком густое — добавляйте воду понемногу.
Если тесто вращается вместе с мешалкой, добавьте немного сухой муки по стенкам бака.
В начале перемешивания, чтобы мука не разлеталась, закройте крышку. Когда мука превратится в тесто — откройте крышку, чтобы предотвратить деформацию машины из-за давления теста.

4. Обычно замешивание занимает **3–5 минут**. Затем выключите питание, поверните бак на 90° и достаньте тесто вручную.
5. После завершения работы своевременно очистите машину.

Основные технические параметры

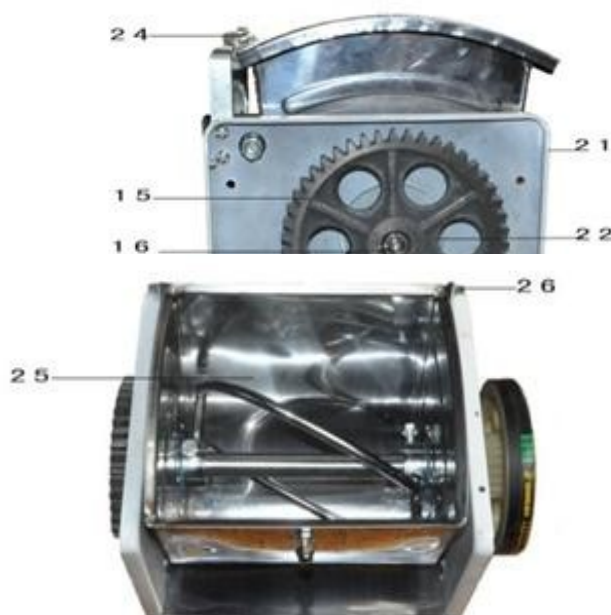
Модель	Производительность	Напряжение	Мощность	Время замеса	Вес (брутто)
НО-2D	2,5 кг теста	220 В	370 Вт	3–5 мин/цикл	16 кг
НО-5D	5 кг теста	220 В	550 Вт	5–10 мин/цикл	25 кг
НО-15D	12,5 кг теста	220 В	1500 Вт	5–10 мин/цикл	40 кг

Неисправности и способы их устранения

Проблема	Возможная причина	Решение
Машина не работает после включения	1. Нет звука — неисправен выключатель. 2. Слышен шум внутри машины — неисправен конденсатор.	1. Заменить выключатель. 2. Заменить конденсатор.
Из ведра течет вода вдоль вала мешалки	Повреждено уплотнительное кольцо.	Заменить уплотнительное кольцо.

Взрыв-схема

1. Крышка
2. Чаша для муки (бункер)
3. Фиксатор крышки
4. Левая крышка корпуса
5. Передняя панель



6. Правая крышка корпуса
7. Правая рама
8. Шестерня со шкивом
9. Подшипник 6202
10. Клиновой ремень Z560
11. Малый ремённый шкив
12. Опорная планка
13. Крышка подшипника
14. Редукторная шестерня
15. Большая шестерня
16. Главный вал
17. Передаточная шестерня
18. Ведомый вал
19. Электродвигатель
20. Ножки машины
21. Левая рама
22. Подшипник 6003
23. Регулировочный винт
24. Петля/шарнир
25. Мешалка
26. Задняя крышка

