

## **ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТЕСТОМЕС СЕРИИ ЕНМ**

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

**EAC**

Manufacturer: YONGKANG HAIYOU ELECTRIC CO., LTD.

No.1 Tian He South Road, Shi Hou Industry Area, Yongkang City, Zhejiang Province

## Важная информация

Соблюдайте указанные ниже меры во время использования и бережно обращайтесь с устройством.  
Назначение: перемешивание теста.

Внимание! Внимательно прочитайте инструкции перед использованием устройства.

1. Держите устройство в недоступном для детей месте.
2. Перед использованием закройте шестерни и шкив.
3. Когда устройство вращается, крышка должна быть закрыта. Не опускайте руку или твердые предметы к месильному органу.
4. Не нагружайте дежу выше указанного веса или объема. Если требуется густое тесто, уменьшите количество воды.
5. Строго запрещается доставать тесто из устройства, если оно не выключено.
6. Запрещается ферментировать тесто в деже. В ходе ферментации вырабатывается кислота, которая разъедает дежу.
7. Запрещается перемешивать в деже ферментированную муку. При слишком большом усилии на шестерни легко повредить шестерни или мотор.
8. Для защиты деталей от ржавчины не мойте устройство водой.
9. Чистите устройство только после отключения от сети.
10. Используйте мягкую сухую ткань для чистки поверхностей. Для чистки дежи используйте щетку или бумажное полотенце.
11. После использования храните устройство в сухом месте. Регулярно смазывайте подвижные части небольшим количеством масла.

## Эксплуатация

### Подготовка к работе

Поставьте тестомес на устойчивую поверхность. Перед первым использованием очистите устройство от грязи сухой тканью. Очистите дежу влажной тканью.

### Подготовка теста

1. Включите устройство в сеть, нажмите на кнопку «пуск», чтобы сначала запустить мотор без нагрузки. Проверьте, что трансмиссия работает правильно, а корпус устройства заземлен.
2. Смажьте дежу и месильный орган небольшим количеством масла, чтобы тесто не прилипало.
3. Когда все готово, можно начать перемешивать тесто. Положите в дежу от 1,5 кг муки. Когда устройство работает, доливайте воду. Как правило, на 3 части воды приходится 10 частей муки. Если тесто слишком сухое, добавляйте понемногу воду. Если тесто вращается вместе с месильным органом, добавьте на поверхность дежи немного сухой муки. Чтобы мука не вылетала из дежи на пол, во время перемешивания крышка дежи должна быть закрыта. Когда мука вмешана в тесто, откройте крышку, чтобы избежать деформации.
4. В среднем тесто бывает готов через 3–5 минут. Выключите питание, поверните дежу на 90 градусов, вручную достаньте тесто.
5. По окончании работы сразу очистите устройство.

## Основные технические характеристики

| Модель | Производительность | Напряжение | Мощность | Время перемешивания | Вес брутто |
|--------|--------------------|------------|----------|---------------------|------------|
| ЕНМ-2  | 2,5 кг/тесто       | 220 В      | 550 Вт   | 3–5 мин./тесто      | 18 кг      |

## Поиск и устранение неисправностей

| Неполадка                                        | Причина                                                                                                            | Устранение                                                     |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| После включения устройство не работает.          | 1. Посторонних звуков нет, сломан выключатель.<br>2. Посторонний звук в устройстве, сломана электрическая емкость. | 1. Замените выключатель.<br>2. Замените электрическую емкость. |
| Вода вытекает из дежи по валу месильного органа. | Повреждено кольцевое уплотнение.                                                                                   | Замените кольцевое уплотнение.                                 |



Рис. 1

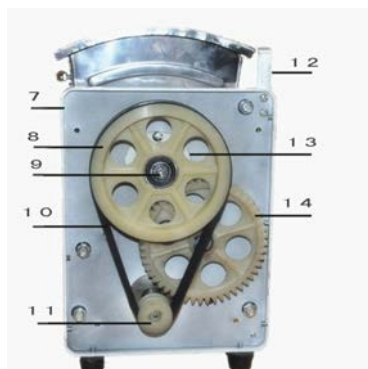


Рис. 2

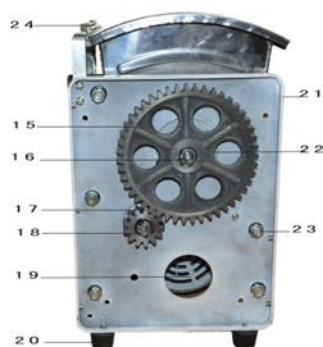


Рис. 3



Рис. 4

## Детали устройства

1. Крышка
2. Дежа
3. Крепление крышки
4. Левая стенка
5. Передняя стенка
6. Правая стенка
7. Правая рамка
8. Шестерня и шкив
9. Подшипник 6202
10. Клиновой ремень Z560
11. Малый шкив ремня
12. Опорная траверса
13. Крышка подшипника
14. Редуктор
15. Большая шестерня
16. Основной вал
17. Передаточная шестерня
18. Приводной вал
19. Мотор
20. Ножки
21. Левая рамка
22. Подшипник 6003
23. Контрольный винт
24. Петля
25. Месильный орган
26. Задняя стенка