GASTRORAG

ПАСПОРТ

ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА

МОДЕЛЬ: BS-HLM-31



ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом.

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

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

НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для нарезания пшеничного и ржаного хлеба (батонов, багетов, буханок).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Общие данные	**Модель**	**BS-HLM-31**
	Описание	Настольная
	Габаритные размеры, мм	750x600x800
	Установочная мощность, кВт	0,25
	Параметры электросети	220/50/1
	Материал корпуса	нерж.сталь
Характеристики	**Толщина нарезки, мм**	12
	Производительность, кусков	31

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлеборезательная машина – 1 шт.

Паспорт – 1 шт.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».
2. Рекомендуется перед началом эксплуатации пропустить через машину несколько батонов хлеба с целью очистки внутренних узлов оборудования от грязи и остатков защитной смазки.

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Установите оборудование на ровную горизонтальную поверхность.
2. Включите питание (вставьте вилку в розетку).
3. Положите батон в лоток для нарезки и зафиксируйте его положение с помощью верхних черных винтов. Используйте не горячий, а остывший хлеб.
4. Зафиксируйте высоту нижнего лотка с помощью нижних черных винтов так, чтобы куски хлеба не смогли выпасть во время работы.
5. Нажмите на зеленую кнопку (on).

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Нажмите на красную кнопку (off)
2. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы.

<u>Ежедневно по окончании работы:</u>

1. Очистите поверхности, соприкасающиеся с хлебом, чистой сухой тканью или мягкой щеткой.
2. Очистите корпус оборудования мягкой тканью или губкой.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Оборудование предназначено только для нарезания хлеба. Не допускается использовать оборудование не по назначению.
3. При работе с оборудованием рекомендуется носить специальную рабочую одежду. Не допускается носить свободную одежду, шарфы, шейные платки, галстуки, драгоценности и т.п. Рукава должны быть застегнуты. Волосы должны быть забраны косынкой.
4. Не допускается засовывать внутрь включенного оборудования руки и посторонние предметы.
5. При работе с оборудованием следует соблюдать осторожность, т.к. ножи очень острые.
6. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
7. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
8. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды.
9. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.