

**ВНИМАНИЕ!!! ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ  
КОММЕРЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!!!**

# **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ  
СЕРИИ: LB**



## ОБЯЗАТЕЛЬНО К ПРОЧТЕНИЮ ПЕРЕД РАБОТОЙ!

Для того чтобы в полной мере использовать функции этого устройства и сократить ненужные повреждения, пожалуйста, хорошо изучите это руководство непосредственно перед использованием.

**Предупреждение!** Любое переоборудование, неправильная установка, регулирование и неправильное обслуживание могут привести к неполадкам изделия.

Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком, если не знакомы с работой устройства, перед использованием пользователь должен быть проконсультирован профессионалом.

**Предупреждение!** Для вашей безопасности, не помещайте и не храните огнеопасные жидкости, газ и другие вещества рядом с устройством.

Безопасность работы прибора гарантирована лишь при пользовании его по назначению. Все технические вмешательства, в том числе монтаж и ремонт, предпринимаются исключительно квалифицированными специалистами сервисной службы.

**Внимание!!!** Любое отклонение от пользования по прямому назначению и/или другое использование прибора запрещено и является использованием не соответствующему прямому назначению. Претензии любого рода к изготовителю и/или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены. За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

**Внимание!!!** Чтобы уменьшить риск получения травм, при пользовании механическим или электрическим оборудованием неукоснительно соблюдайте основные нормы и правила техники безопасности, в том числе изложенные в данном пособии.

Хлеборезательная машина ТМ RAUDER серии LB, модели LB-31, LB-44 предназначены для нарезания хлеба на равные ломтики определенных размеров, что сокращает время подготовки хлеба к подаче в Вашем заведении. Хлеборезательные машины ТМ RAUDER изготовлены и крашенного металла, рабочие органы из высококачественной нержавеющей стали.

### Описание

Хлеборезка серии LB ТМ RAUDER является одной из новейших разработок нашей компании, которая может заменить сотрудника на нарезке хлеба особенно когда у Вас проходят мероприятия. В работе аппарата используются специальные пилы, которые соответствуют государственным стандартам.

Местами применения данного оборудования являются супермаркеты, булочные, рестораны и другие места общественного питания.

### Технические характеристики

Модель	Напряжение	Мощность	Кол-во	Толщина	Размеры	Вес
			ЛОМТИКОВ	ЛОМТИКА		
LB-31	220В	370Вт	31	1,2см	770X650 X770	78кг
LB-44	220В	370Вт	44	0,8см	770X650 X770	78кг

### Транспортировка и установка

- Неправильная эксплуатация оборудования может нанести ущерб для него, а также для пользователей
- Данное оборудование должно использоваться только по назначению, для которого оно было произведено. Производитель не несет ответственности за неправильную эксплуатацию данного оборудования

- Держите оборудование и кабель подключения как можно дальше от воды. Если вдруг аппарат попал под воду, немедленно выньте шнур из розетки и проверьте оборудование на неисправности квалифицированным персоналом. Не соблюдение этих инструкций может привести к серьезным последствиям, опасным для жизни
- Не вскрывайте аппарат самостоятельно.
- Не извлекайте из него никаких частей самостоятельно.
- Не прикасайтесь к вилке мокрыми или влажными руками.
- Регулярно проверяйте вилку и кабель аппарата на неисправности. В случае повреждения, они должны быть отремонтированы только квалифицированным персоналом.
- Не используйте аппарат после повреждений или падения. Обязательно сначала проверьте его на неисправности.
- Не пытайтесь производить ремонт самостоятельно. Это может привести к опасности при дальнейшем использовании.
- Убедитесь, что кабель не контактирует с горячими поверхностями или объектами.
- Данное оборудование предназначено только для нарезки хлебобулочных изделий.
- Никогда не оставляйте детей одних возле работающего аппарата.
- Всегда выключайте из розетки аппарат, когда он не используется или во время чистки.
- Обратите внимание, что пока аппарат включен в розетку, он потребляет электроэнергию.

### **Эксплуатация**

- 1) Установите оборудование на плоской поверхности в хорошо проветриваемом помещении.
- 2) Проверьте напряжение, соответствует ли оно напряжению, указанному в инструкции. Предупреждение. Нарезку хлеба необходимо производить только после его остывания.
- 3) Поместив хлебрезку на рабочую поверхность, скорректируйте оборудование в зависимости от длины и ширины хлеба.
- 4) Запустите машину.
- 5) Во время работы машины запрещается опускать руки внутрь оборудования в целях Вашей безопасности.
- 6) Если хлеб застрял внутри пилы, следует остановить машину и достать его.
- 7) После мытья аппарата, оставьте его открытым, пока он не станет сухим.

### **Неполадки и способы их устранения**

Машина не запускается – Машина установлена неправильно.

Низкая эффективность нарезки – неполадки в машине, для этого отрегулируйте ремень и/или замените режущие органы.

### **Обслуживание**

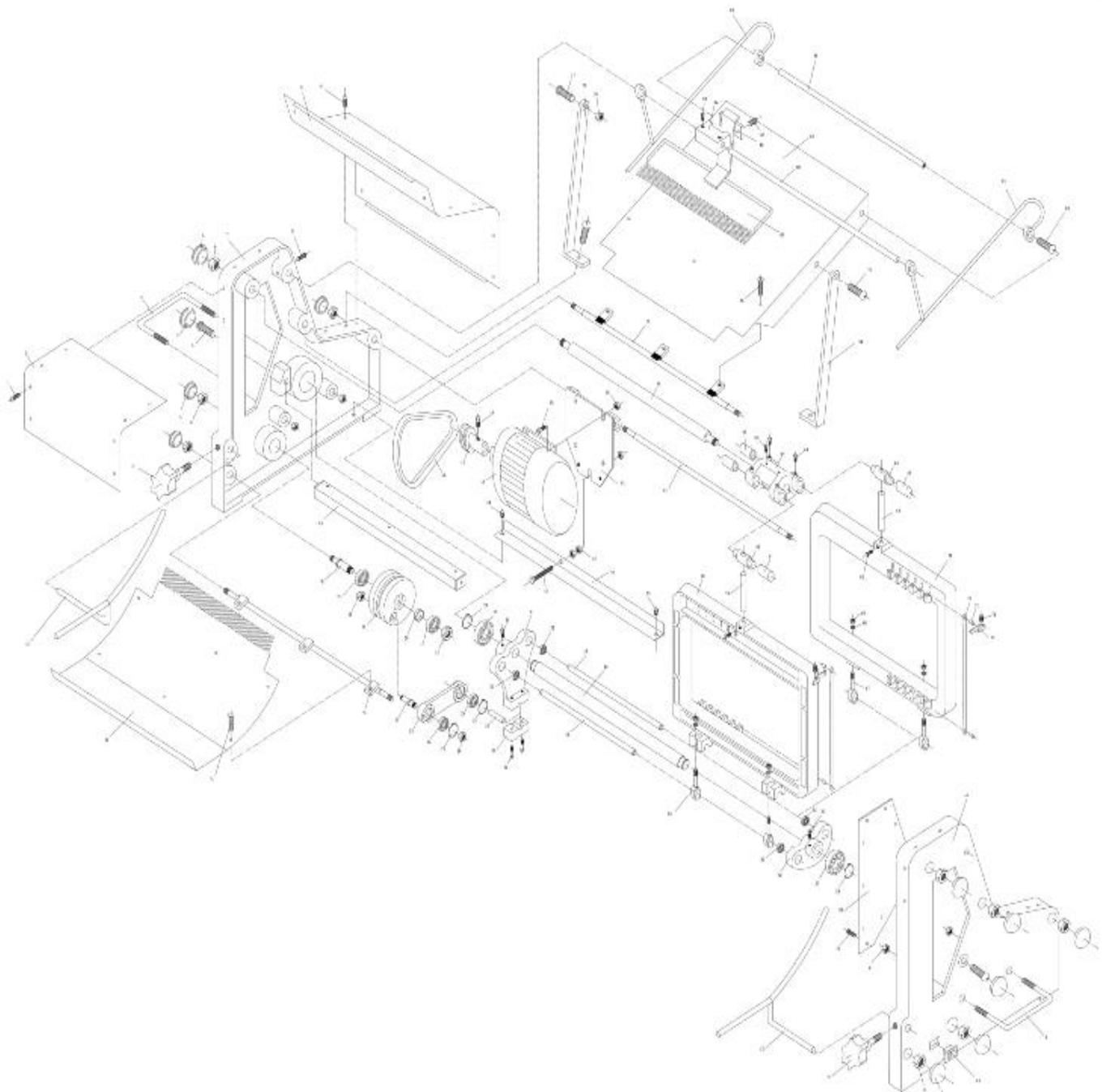
- Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание.
- Всегда вынимайте вилку из розетки перед чисткой аппарата.
- Если аппарат используется регулярно, он требует регулярной чистки.
- Никогда не помещайте его под струю воды.
- Не используйте абразивные вещества.
- Всегда наблюдайте, чтобы кабель и вилка были сухими.

Протрите корпус чистой влажной тканью или губкой. Не следует распылять воду на устройство. В случае падения производительности, проверить натяжение ремня и степень износа лезвий.

- 1) Во избежание поражения электрическим током не прикасайтесь к оборудованию мокрыми руками.
- 2) Во избежание травм не прикасайтесь руками к движущимся узлам оборудования.
- 3) Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
- 4) Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.
- 5) При заклинивании хлеба в лезвиях, необходимо остановить аппарат и произвести его очистку.

Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей. Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправное состояние.

### Детализировка



№	Название	Кол-во	№	Название	Кол-во
1.	Винт М6	8	46.	Ремень	1
2.	Передняя защитная панель	1	47.	Шкив	1
3.	Ручка для переноса	2	48.	Винт М6	1
4.	Винт М10	2	49.	Двигатель	1
5.	Заглушка пластиковая	10	50.	Винт М6	2
6.	Гайка М10	8	51.	Болт М8	1
7.	Станина опорная правая	1	52.	Гайка М8	2
8.	Винт М6	2	53.	Опорный уголок	1
9.	Задняя защитная крышка	1	54.	Станина двигателя	1
10.	Винт М6	10	55.	Винт М8	4
11.	Винт М8 (барашек)	2	56.	Гайка М8	4
12.	Направляющая	2	57.	Вал кулиса	1
13.	Выходной лоток	1	58.	Рамка для ножей	2
14.	Винт М6	6	59.	Шток	2
15.	Регулирующий вал	1	60.	Палец	2
16.	Палец	1	61.	Втулка	4
17.	Подшипник	2	62.	Винт М5	2
18.	Гайка М8	1	63.	Винт М5	4
19.	Шкив	1	64.	Кулиса рамок	2
20.	Втулка	1	65.	Винт М5	2
21.	Гайка М10	1	66.	Верхний вал кулисы	1
22.	Палец	1	67.	Кулиса рамок	2
23.	Кулиса	1	68.	Шайба	1
24.	Подшипник	2	69.	Гайка М6	4
25.	Стопорное кольцо	2	70.	Рамка для ножей	1
26.	Гайка М6	1	71.	Нож	31
27.	Палец	1	72.	Шпонка ножа	31
28.	Стопорное кольцо	2	73.	Винт М5	31
29.	Подшипник	2	74.	Натяжитель	31
30.	Винт М4	1	75.	Вал направляющий входящий	1
31.	Станина валов	1	76.	Винт М6	3
32.	Подшипник	4	77.	Винт М8	2
33.	Вал маленький	2	78.	Кулиса	2
34.	Вал большой	1	79.	Гайка М8	2
35.	Хомут	1	80.	Входящая направляющая	2
36.	Винт М6	2	81.	Соединительная трубка	1
37.	Винт М5	1	82.	Винт М5	2
38.	Кулиса	1	83.	Винт М4	2
39.	Защитная панель	2	84.	Скоба	1
40.	Винт М4	20	85.	Винт М6	1
41.	Гайка М8	2	86.	Пластина прижимная	1
42.	Направляющая	1	87.	Входящий лоток	1
43.	Выключатель	1	88.	Направляющий вал	1
44.	Станина опорная левая	1	89.	Гребенка	1
45.	Опорная стяжка	1	90.		

### Гарантийные обязательства

Гарантийный ремонт на товар сохраняется в течении гарантийного срока (12 месяцев) при предъявлении Покупателем документов, подтверждающих покупку товара. Без правильно оформленной гарантии или при исправлениях в паспорте претензии к качеству не принимаются.

Сервисный центр может отказать в гарантийном ремонте в случаях:

- Наличия механических повреждений.
- Самостоятельного ремонта или изменения внутреннего устройства; выполнения ремонта сторонними организациями.

***Транспортировка неисправного устройства с необходимыми документами в сервисный центр и обратно на место работы осуществляется за счет владельца.***

Гарантия не распространяется на устройства, вышедшие из строя в результате:

- Случайных или умышленных повреждений, причиненных покупателем;
- Дефектов, вызванных стихийными бедствиями; повреждений, вызванных проникновением в аппарат насекомых, влаги или агрессивных средств; нарушений правил эксплуатации, указанных в инструкции; неправильного подключения к электросети. (если устройство имеет электрическую схему).
- Гарантии также не подлежат повреждения, которые возникли во время транспортировки, загрузки, разгрузки.
- Гарантийные обязательства не распространяются на расходные материалы и любые другие сменные элементы, имеющие естественный период работоспособности.

***Предприятие, которое производит данное изделие не принимает претензий, если в течение гарантийного срока не проводилось сервисное обслуживание или проводилось лицами, не имеющими на это соответственного разрешения.***