



## Інструкція з експлуатації Тісторозкатка серії NM Шановний користувачу!

Ми глибоко вдячні Вам за вибір обладнання GoodFood!

Уважно прочитайте цей посібник з експлуатації, оскільки він містить важливу інформацію щодо безпечного та ефективного встановлення, використання та обслуговування обладнання. Це збереже Ваш час і дозволить з легкістю отримувати найкращі результати за допомогою обладнання GoodFood.

**Ознайомтеся і збережіть цю інструкцію з експлуатації !!!**

### Експлуатація

Перевірте, чи відповідає напруга в мережі напрузі, вказаній у табличці. Тісторозкатку необхідно підключати до заземленої розетки.

### Технічні характеристики:

Модель	NM 200	NM 200M	NM 350
Напруга	220 В	220 В	220 В
Потужність	0.37 кВт	0.55 кВт	1.5 кВт
Продуктивність	10-30 кг/ч	10-30 кг/ч	50-80 кг/ч
Довжина валу	200 мм	200 мм	350 мм
Вага	21 кг	21 кг	81 кг
Габаритні розміри	375x330x365 мм	360x260x470 мм	570x410x910 мм

У комплекті набір лез для нарізки локшини шириною 2 мм і 6 мм.

### Очищення

Після закінчення роботи відключіть електроживлення Тісторозкатки. Вийміть вилку з розетки, насухо витріть корпус і поставте обладнання на зберігання в сухе місце. Ніколи не мийте обладнання під проточною водою.

### Запобіжні заходи

Під час роботи тісторозкатки стежте за тим, щоб тісто не накопичувалося в завантажувальному лотку. Рекомендується через кожні 45 хвилин безперервної роботи вимикати обладнання і дати відпочити. Бережіть пальці рук, не притуляйте руки до рухомих частин Тісторозкатки.

*Примітка: з метою удосконалення продукції наша компанія залишає за собою право на зміну технічних характеристик без попереднього повідомлення.*

**Дякуємо за увагу!**