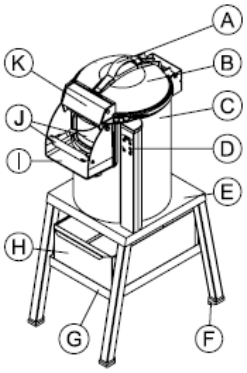
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

ОВОЩЕЧИСТКА 10/15КГ

1.1



T10E/T15E 01-05-2006

2.1

2.1a

Tableau des poids

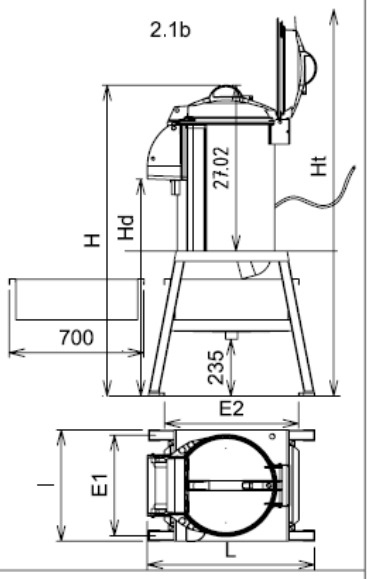
	T10E	T15E	P+F	T10E+P+F	T15E+P+F
B(brut)	51	52	21	88	89
A(net)	39	40	19	58	59

Tableau des cotes

	T10E/P+F	T15E/P+F	P+F
C(mm)	660x495x1000 / 800x570x1530	660x495x1000 800x570x1530	700x480x720
Lxl(mm)	690x440 / 690x455	690x440 / 690x455	675/454
H(mm)	680/1280	750/1350	600
Ht(mm)	990/1590	1060/1660	-
Hd(mm)	290/890	290/890	-
E1xE2(mm)	-	-	409/565

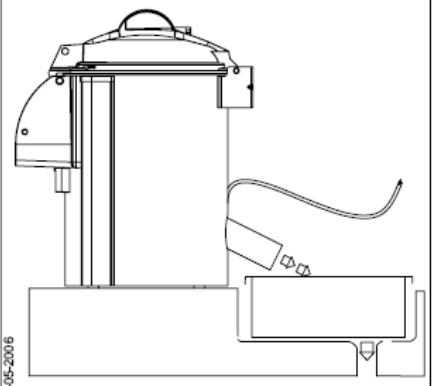
T10E/T15E 02-05-2006

2.1b



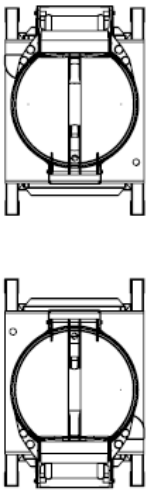
2.2

2.2a

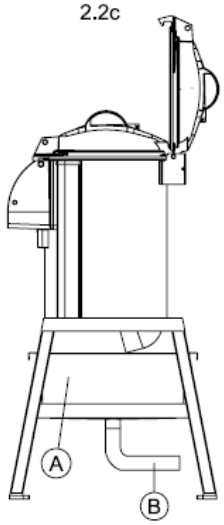


T10E/T15E 03-05-2006

2.2b

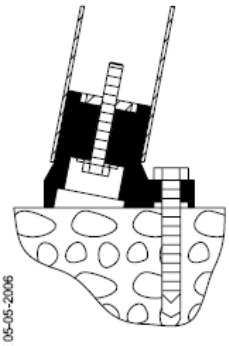


2.2c



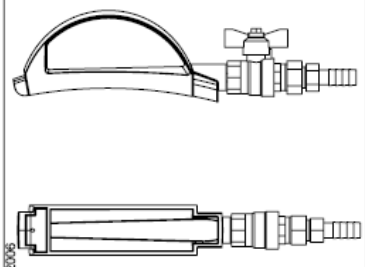
T10E/T15E 04-05-2006

2.2d



T10E/T15E 05-05-2006

2.3



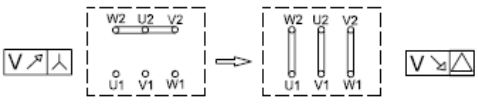
T10E/T15E 06-05-2006

2.5

2.5a

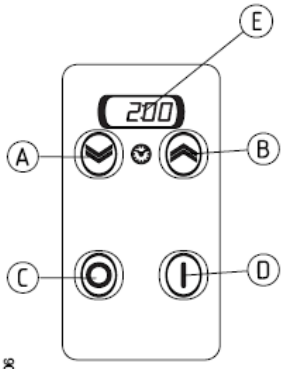
B	C(v)	D(hz)	E(w)	F(a)
1	115	60	370	5,5
1	220-240	50	370	2,9
3	220-240/380-415	50	370	1.8/1

2.5b



T10E/T15E 07-05-2006

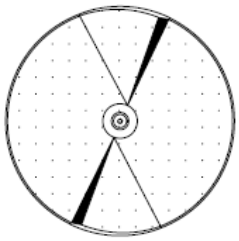
3.1



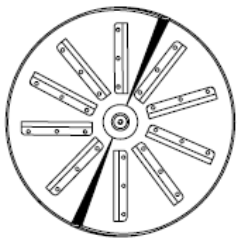
T10E/T15E 08-05-2006

3.2

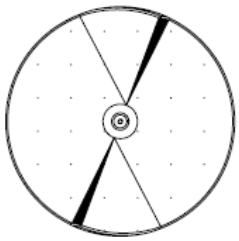
3.2a



3.2b

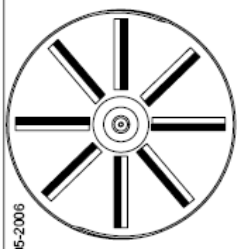


3.2c

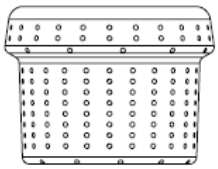


T10E/T15E 09-05-2006

3.2d



3.2e



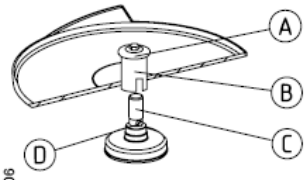
T10E/T15E 10-05-2006

3.3

	T10E	T15E
A(kg)	10-12	15-16
B(kg)	8	12
C(kg)	8-10	12-15
D(kg/l)	2,2/17	3/23

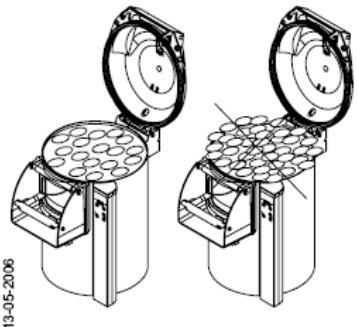
T10E/T15E 11-05-2006

3.4



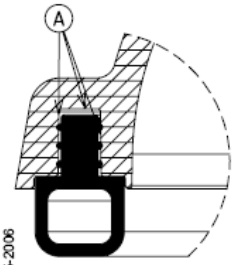
T10E/T15E 12-05-2006

3.5



T10E/T15E 13-05-2006

6.4



T10E/T15E 14-05-2006

6.5

6.5a

6.5b

T10E/T15E 15-05-2006

T10/T15/TI25

ОВОЩЕЧИСТКА

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ДАННЫЙ ДОКУМЕНТ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В СОЧЕТАНИИ С ОРИГИНАЛЬНЫМ РУКОВОДСТВОМ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТРАНИЦЫ
1 ВВЕДЕНИЕ	1
2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ, МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	2
3 ОЧИСТКА, ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ	13
4 ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	14
5 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	17

ВВЕДЕНИЕ

1.1 ОПИСАНИЕ

* ДАННЫЕ МНОГОЦЕЛЕВЫЕ ОВОЩЕЧИСТКИ ЕМКОСТЬЮ 10 И 15 КГ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ ДЛЯ ОЧИСТКИ ОТ КОЖУРЫ, ОЧИСТКИ ОБДИРАНИЕМ И МЫТЬЯ ОВОЩЕЙ ПУТЕМ ПРИСПОСАБЛИВАНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ К ВЫПОЛНЯЕМОЙ ЗАДАЧЕ.

РИС.1.1.
- A ВПУСКНОЕ ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ВОДЫ
- B НАВЕСНАЯ КРЫШКА
- C ЦИЛИНДР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
- D КОРПУС С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ
- E ОСНОВАНИЕ
- F РЕГУЛИРУЕМЫЕ НОЖКИ
- G ЛОТОК ДЛЯ СБОРА ВОДЫ
- H ВЫДВИГАЕМАЯ ФИЛЬТРОВАЛЬНАЯ КАССЕТА (ЕМКОСТЬ 9 ЛИТРОВ)
- I ВЫПУСКНОЙ ЖЕЛОБ ДЛЯ ОВОЩЕЙ
- J НАВЕСНАЯ ДВЕРЦА С РУКОЯТКОЙ
- K РУКОЯТКА, БЛОКИРУЮЩАЯ КРЫШКУ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ, МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

3.1 РАБОЧИЕ ОПЕРАЦИИ - БЕЗОПАСНОСТЬ

* БЕЗОПАСНОСТЬ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ОБЕСПЕЧИВАЕТ:

- СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОСТОЯННОГО ДАВЛЕНИЯ, ЕСЛИ ДВЕРЦА ПРИБОРА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ОЧИЩЕННЫХ ОВОЩЕЙ ОТКРЫТА.

- ОСТАНОВКА ДВИГАТЕЛЯ ПРИ ОТКРЫВАНИИ КРЫШКИ ПРИБОРА.

- КНОПКА "ПУСК", КОТОРУЮ СЛЕДУЕТ НАЖАТЬ ПОСЛЕ ОСТАНОВКИ ПРИБОРА (УСТРОЙСТВО "ОТКЛЮЧЕНИЕ НАПРЯЖЕНИЯ")

- РАЗМЕР И КОНСТРУКЦИЯ ЗОНЫ ВЫХОДА ОТХОДОВ, КОТОРЫЕ ПРЕПЯТСТВУЮТ ЕЕ ЗАБИВАНИЮ.

- КОНСТРУКЦИЯ НОЖЕВОЙ ПЛАСТИНЫ: ЗАЩИЩЁННОЕ ЛЕЗВИЕ И АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫБРАСЫВАНИЕ ОЧИСТКОВ.

- СОБЛЮДЕНИЕ УКАЗАНИЙ ДАННОГО РУКОВОДСТВА ПО ПРИМЕНЕНИЮ, ОЧИСТКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ПРИБОРА.

* КОРПУС С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ

РИС.3.1 . A,B,E ТАЙМЕР
C КНОПКА "STOP" ("ОСТАНОВ")
D КНОПКА "START" ("ПУСК")

* НОРМАЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОВОЩЕЧИСТКИ ДОСТИГАЕТСЯ, ЕСЛИ:

- ДВЕРЦА И КРЫШКА ПРИБОРА ЗАКРЫТЫ.

- ТАЙМЕР УСТАНОВЛЕН НА РЕЖИМ НЕПРЕРЫВНОЙ РАБОТЫ ИЛИ РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ.

A) РЕЖИМ НЕПРЕРЫВНОЙ РАБОТЫ:

- НАЖМИТЕ И УДЕРЖИВАЙТЕ КНОПКУ «A» ДО ТЕХ ПОР, ПОКА НЕ ЗАГОРИТЬСЯ ТАЙМЕР «E»

- НАЖАТЬ КНОПКУ «D» "START" ("ПУСК")
- ДЛЯ ОСТАНОВКИ НАЖАТЬ КНОПКУ «C» "STOP" ("ОСТАНОВ")

B) РАБОТА ПРИБОРА В РЕЖИМЕ ПРОГРАММИРОВАНИЯ:

-НАЖМИТЕ КНОПКУ «A» ИЛИ «B» ДЛЯ ВЫБОРА ВРЕМЕНИ НА ТАЙМЕРЕ «E»

- НАЖАТЬ КНОПКУ «D» "START" ("ПУСК")

C) ЭКПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА ПРИ НАЖАТИИ КНОПКИ «D» "START" ("ПУСК"):

- КОГДА ДВЕРЦА ОВОЩЕЧИСТКИ ОТКРЫТА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ИЗ НЕЕ ПРОДУКТОВ.

D) ОСТАНОВКА ПРИБОРА:

- СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ КНОПКУ «С» "STOP" ("ОСТАНОВ") ДО ОТКРЫВАНИЯ ДВЕРЦЫ ИЛИ КРЫШКИ ПРИБОРА.

3.2 РАЗЛИЧНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

РИС.3.2A

* АБРАЗИВНЫЕ ПЛАСТИНЫ (ПОД ПЛАСТИНОЙ ВЫГРАВИРОВАНА БУКВА A)

- ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ С ТОНКОЙ КОЖУРОЙ (МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, КОЗЛОБОРОДНИК И ДР.).

- КОЖУРА СТИРАЕТСЯ ПОСРЕДСТВОМ КОНТАКТА С АБРАЗИВНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.

- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФИЛЬТРА РЕКОМЕНДУЕТСЯ ДЛЯ ИНТЕНСИВНОГО ПРИМЕНЕНИЯ ИЛИ МЕЛКОСЕКЦИОННОЙ ОЧИСТКИ.

РИС.3.2B

* НОЖЕВЫЕ ПЛАСТИНЫ (ОБОЗНАЧЕНЫ БУКВОЙ B)

-ДЛЯ ОЧИСТКИ ТОЛСТОЙ ИЛИ МЯГКОЙ КОЖУРЫ КАРТОФЕЛЯ, МОРКОВИ, СЕЛЬДЕРЕЯ И Т.Д.

- ОДНОРОДНОЕ СРЕЗАНИЕ КОЖУРЫ МЕЛКИМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ, КОТОРОЕ ИДЕНТИЧНО СРЕЗАНИЮ КОЖУРЫ ВРУЧНУЮ.

- УЛУЧШАЕТ ВНЕШНИЙ ВИД, СОХРАННОСТЬ И ПРИГОДНОСТЬ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ (ЭКОНОМИТ МАСЛО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ).

- НЕТ ОБРАЗОВАНИЯ КРАХМАЛА ИЛИ ПЕНЫ, СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ФИЛЬТР.

РИС.3.2C

* ДВЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ АБРАЗИВНЫЕ ПЛЛАСТИНЫ ДЛЯ ЧИСТКИ ЛУКА

ДЛЯ ОЧИСТКИ КРУПНОГО ЛУКА (ОБОЗНАЧЕНЫ БУКВОЙ C)

- ПЛАСТИНА С НАРУЖНЫМ ДИАМЕТРОМ 375 ММ, КОТОРАЯ СПОСОБСТВУЕТ УДАЛЕНИЮ КОЖУРЫ.

- СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ФИЛЬТРЫ.

ДЛЯ ОЧИСТКИ МЕЛКОГО ЛУКА (ОБОЗНАЧЕНЫ БУКВОЙ D)

- ПЛАСТИНА С НАРУЖНЫМ ДИАМЕТРОМ 388 ММ (ВСЛЕДСТВИЕ МАЛОГО КОЛИЧЕСТВА КОЖУРЫ ИМЕЕТ БОЛЬШИЙ ДИАМЕТР).

- СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ФИЛЬТРЫ.

ВНИМАНИЕ: ТЩАТЕЛЬНО СЛЕДИТЕ ЗА ПРОЦЕССОМ ОЧИСТКИ, КОГДА ТАЙМЕР НАХОДИТСЯ В ПОЛОЖЕНИИ РЕЖИМ НЕПРЕРЫВНОЙ РАБОТЫ.

РИС.3.2D

* ПЛАСТИНА ДЛЯ МОЙКИ ОВОЩЕЙ (ОБОЗНАЧЕНА БУКВОЙ E)

- ДЛЯ ОЧИЩЕНИЯ ОТ ЗАГРЯЗНЕНИЙ И МОЙКИ КЛУБНЕЙ, ФРУКТОВ, МОЛОДЫХ ОВОЩЕЙ И Т.Д. И ДРУГИХ, НЕ ТРЕБУЮЩИХ СНЯТИЯ КОЖУРЫ.

- МОЖЕТ ПОТРЕБОВАТЬСЯ ФИЛЬТР В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ОБРАБАТЫВАЕМОГО ПРОДУКТА.

РИС.3.2E

* ДВЕ КОРЗИНЫ ДЛЯ СУШКИ

- ДЛЯ ОВОЩЕЧИСТОК ЕМКОСТЬЮ 10 КГ (НАИМЕНОВАНИЕ G) ОБЪЕМ: 17 ЛИТРОВ (ВЫСОТА 280 ММ)

- ДЛЯ ОВОЩЕЧИСТОК ЕМКОСТЬЮ 15 КГ (НАИМЕНОВАНИЕ H) ОБЪЕМ: 23 ЛИТРА (ВЫСОТА 350 ММ)

- ДЛЯ СУШКИ САЛАТА-ЛАТУКА, ПЕТРУШКИ, РЕДИСА, ЛИСТОВЫХ ОВОЩЕЙ И Т.Д.

РИС.3.3

3.3 ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (ТОЛЬКО ДЛЯ ИНФОРМАЦИИ)

* В ТАБЛИЦЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ НОМИНАЛЬНЫЕ НАГРУЗКИ ДЛЯ КАЖДОЙ ОПЕРАЦИИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВИДА ПРОВОДИМОЙ РАБОТЫ:

- A: ОЧИСТКА КАРТОФЕЛЯ (КГ)
- B: ОЧИСКА ЛУКА (КГ)
- C: ОЧИСТКА КЛУБНЕЙ СОСКРЕБАНИЕМ (КГ)
- D: СУШКА САЛАТА (КГ/Л)

РИС.3.4

3.4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ

- ОТКРЫТЬ КРЫШКУ, ПОВОРАЧИВАЯ ЗАПИРАЮЩУЮ РУЧКУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ НА СЕБЯ.

- УДЕРЖИВАТЬ ПЛАСТИНУ ПРИ ПОМОЩИ РУЧКИ А ИЛИ КОРЗИНЫ ДЛЯ СУШКИ, ОПУСКАТЬ ЕЕ ВЕРТИКАЛЬНО ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ВТУЛКА В СОЕДИНИТСЯ С ПРИВОДНЫМ ВАЛОМ С, ПРИ ЭТОМ ПОДНИМАЯ ДВЕРЦУ ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ ОНА МОГЛА ПРОХОДИТЬ БОЛЕЕ ЛЕГКО.

ВНИМАНИЕ: ДВЕРЦУ НЕ НУЖНО ОТКРЫВАТЬ, ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ПОДНЯТЬ КОРЗИНУ ДЛЯ СУШКИ.

- ПОВОРАЧИВАТЬ ПЛАСТИНУ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ПРИВОДНОЙ ШТИФТ D НЕ ПОПАДЕТ В ПАЗ В .
ОН ДОЛЖЕН УПАСТЬ В ПАЗ ПОД ДЕЙСТВИЕМ СОБСТВЕННОГО ВЕСА.

ВНИМАНИЕ: .ЕСЛИ ПРИСПОСОБЛЕНИЕ НЕ ВХОДИТ В ПРЕДНАЗНАЧЕННОЕ ДЛЯ НЕГО МЕСТО НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ, НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ЧРЕЗМЕРНЫХ УСИЛИЙ, ВЫНЬТЕ ЕГО И ПРОЧИСТИТЕ ПРИВОДНОЙ ВАЛ И ВТУЛКУ (СМ. РАЗДЕЛ 5.3).

3.5 ОПЕРАЦИИ ПО ОЧИСТКЕ КОЖУРЫ, ОЧИСТКЕ СОСКРЕБАНИЕМ И МОЙКЕ

* ЗАГРУЗКА ПРОДУКТОВ

-ОТКРЫТЬ КРЫШКУ.

-ЗАКРЕПИТЬ ВЫБРАННУЮ ПЛАСТИНУ НА ПРИВОДНОМ ВАЛУ И ПРОВЕРИТЬ, ВСТАЛА ЛИ ОНА НА МЕСТО (СМ. РАЗДЕЛ 3.4).

-ПРОВЕРИТЬ, ПРАВИЛЬНО ЛИ ЗАКРЫТА ДВЕРЦА И НАХОДИТСЯ ЛИ НА МЕСТЕ ФИЛЬТРОВАЛЬНАЯ КАССЕТА.

-ЗАГРУЗИТЬ ПРОДУКТЫ И ЗАКРЫТЬ КРЫШКУ.

ВНИМАНИЕ. :. ПРОДУКТЫ НЕ ДОЛЖНЫ ЗАГРУЖАТЬСЯ ВЫШЕ КРАЯ ЦИЛИНДРА.

РИС.3.5

НЕ ПЕРЕГРУЖАТЬ УСТАНОВКУ. НЕ НАБИВАТЬ ПРОДУКТЫ В УСТАНОВКУ. ПЕРЕГРУЗКА УХУДШИТ КАЧЕСТВО И СКОРОСТЬ РАБОТЫ.

- ОТКРЫТЬ ЧАСТИЧНО КРАН ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ (СМ. РАЗДЕЛ 3.7).

- ВЫБРАТЬ ВРЕМЯ РАБОЧЕГО ЦИКЛА (СМ. РАЗДЕЛ 3.1).В КОНЦЕ РАБОЧЕГО ЦИКЛА УСТАНОВКА ОТКЛЮЧИТСЯ АВТОМАТИЧЕСКИ.

* РАЗГРУЗКА ПРОДУКТОВ

- ПОМЕСТИТЬ ЛОТОК ПОД ВЫПУСКНОЙ ЖЕЛОБ.

- ЗАКРЫТЬ КРАН ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ.

- УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ ОВОЩЕЧИСТКИ ДЕЙСТВУЕТ ТОГДА,КОГДА ДВЕРЦА ОТКРЫТА.

- НАЖАТЬ КНОПКУ "START" ("ПУСК") ПРАВОЙ РУКОЙ (ОПЕРАЦИЯ УДЕРЖАНИЯ КНОПКИ).. -ПОДНЯТЬ РУЧКУ ДВЕРЦЫ ОВОЩЕЧИСТКИ ЛЕВОЙ РУКОЙ, ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ВЫГРУЗИТЬ ПРОДУКТЫ.

- ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ПОСЛЕДУЮЩУЮ ОПЕРАЦИЮ, ПОВОРАЧИВАЯ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТАЙМЕРА ДО ТЕХ ПОР, ПОКА УКАЗАТЕЛЬ НЕ ДОЙДЕТ ДО УПОРА (СМ. РАЗДЕЛ 3.1).

ВНИМАНИЕ: ТЩАТЕЛЬНО СЛЕДИТЕ ЗА ПРОЦЕССОМ ОЧИСТКИ, КОГДА ТАЙМЕР НАХОДИТСЯ В ПОЛОЖЕНИИ РЕЖИМ НЕПРЕРЫВНОЙ РАБОТЫ.

!	НЕ ЗАБЫВАЙТЕ ОПОРОЖНЯТЬ ФИЛЬТРОВАЛЬНУЮ КАССЕТУ ПРИ ЕЕ ЗАПОЛНЕНИИ ИЛИ ПОСЛЕ КАЖДОЙ ОПЕРАЦИИ ОЧИСТКИ.

3.6 ОПЕРАЦИИ ПО СУШКЕ ПРОДУКТОВ

* ЗАГРУЗКА

- ПОСЛЕ МОЙКИ И ИЗВЛЕЧЕНИЯ ЛИСТЬЕВ САЛАТНЫХ ОВОЩЕЙ НАПОЛНИТЬ КОРЗИНУ ДЛЯ СУШКИ, НЕ СМИНАЯ ЛИСТЬЕВ.

ВНИМАНИЕ: .КОРЗИНУ СЛЕДУЕТ ЛУЧШЕ ВСЕГО ЗАГРУЖАТЬ, КОГДА ОНА ВЫНУТА ИЗ ОВОЩЕЧИСТКИ, ТАК КАК ЭТО ОБЛЕГЧАЕТ ЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСКЛЮЧАЕТ РИСК ЗАБИВАНИЯ ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ ВЫГРУЗКИ ПРОДУКТА.

- ЗАКРЕПИТЬ КОРЗИНУ ДЛЯ СУШКИ НА ПРИВОДНОМ ВАЛУ (СМ.РАЗДЕЛ 3.4).

- ЗАКРЫТЬ КРЫШКУ ОВОЩЕЧИСТКИ, УСТАНОВИТЬ ТАЙМЕР НА 1 - 2 МИНУТЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КОЛИЧЕСТВА ЗАГРУЖЕННОГО ПРОДУКТА (СМ. РАЗДЕЛ 3.7ЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ).

- ПОСЛЕ СУШКИ ОВОЩЕРЕЗКА ОТКЛЮЧАЕТСЯ АВТОМАТИЧЕСКИ.

- ПОДНЯТЬ КРЫШКУ И ИЗВЛЕЧЬ КОРЗИНУ ДЛЯ СУШКИ.

3.7 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

* ДЛЯ ОЧИСТКИ ОВОЩЕЙ ОТ КОЖУРЫ:
(ПРИ ПОМОЩИ АБРАЗИВНОЙ ПЛАСТИНЫ A ИЛИ НОЖА B.СМ. РАЗДЕЛ 3.2).

- НЕ СЛЕДУЕТ МЫТЬ ОВОЩИ ПЕРЕД ИХ ОЧИСТКОЙ.

- НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ НЕБОЛЬШИЕ КОЛИЧЕСТВА ОВОЩЕЙ.

- ОЧИЩАТЬ ОДНОВРЕМЕННО ОВОЩИ ОДИНАКОВОЙ ТОЛЩИНЫ

- РАЗРЕЗАЙТЕ ДЛИННЫЕ ОВОЩИ НА ЧАСТИ (КОЗЛОБОРОДНИК), СРЕЗАЙТЕ ВЕРХУШКИ И ТОНКИЕ КОНЦЫ МОРКОВИ.

- ВРЕМЯ ОЧИСТКИ: 1 - 2 МИНУТЫ ДЛЯ МОЛОДЫХ ОВОЩЕЙ (КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ), 3-5 МИНУТ ДЛЯ ОСТАЛЬНЫХ ОВОЩЕЙ.

!	ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ АБРАЗИВНУЮ ПЛАСТИНУ ДЛЯ ОЧИСТКИ МОЛЛЮСКОВ.

* ДЛЯ ОЧИСТКИ КРУПНОГО ЛУКА:
(С ПРИМЕНЕНИЕМ СПЕЦИАЛЬНОЙ ПЛАСТИНЫ C. СМ.РАЗДЕЛ 3.2).

- НЕ СРЕЗАЙТЕ КОНЦЫ ЛУКОВИЦ ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ.

- МАКСИМАЛЬНО ОТКРОЙТЕ ВПУСК ВОДЫ.

- ОГРАНИЧЬТЕ ВРЕМЯ ОЧИСТКИ (ОТ 30 ДО 40 СЕКУНД), ПРИНИМАЯ ВО ВНИМАНИЕ, ЧТО ЛУКОВИЦЫ ПРИ ОДНОЙ И ТОЙ ЖЕ ЗАГРУЗКЕ ИМЕЮТ РАЗЛИЧНЫЕ РАЗМЕРЫ И ТОЛЩИНУ КОЖУРЫ.

- ВЫНЬТЕ ОЧИЩЕННЫЙ ПРОДУКТ, А ЛУКОВИЦЫ, КОТОРЫЕ НЕДОСТАТОЧНО ОЧИЩЕНЫ, ЗАГРУЗИТЕ СНОВА.

ВНИМАНИЕ: .ОЧИЩЕННЫЕ ЛУКОВИЦЫ МОЖНО ХРАНИТЬ В ТЕЧЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ ДНЕЙ В ПРОХЛАДНОМ ПОМЕЩЕНИИ, ГДЕ ОНИ ОБСЫХАЮТ, УТРАТИВ ВЛАГУ НА ПОВЕРХНОСТИ, ОНИ ИМЕЮТ ПРЕВОСХОДНОЕ КАЧЕСТВО ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕЙ НАРЕЗКИ.

* ДЛЯ ОЧИСТКИ МЕЛКОГО ЛУКА, ЛУКА-ШАЛЛОТА И ЧЕСНОКА:
(С ПРИМЕНЕНИЕМ СПЕЦИАЛЬНОЙ ПЛАСТИНЫ D.СМ. РАЗДЕЛ 3.2)

- СОБЛЮДАЙТЕ ТУ ЖЕ САМУЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ, ЧТО И ДЛЯ КРУПНОГО ЛУКА. (СМ. ВЫШЕ).

- ПОДГОТОВКА ПРОЧИХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ:

- РАЗДЕЛИТЕ ЛУК-ШАЛЛОТ И РАЗДЕЛИТЕ ЧЕСНОК НА ЗУБЧИКИ.

- ЗАМОЧИТЕ ЗУБЧИКИ ЧЕСНОКА В ВОДЕ, ЕСЛИ ИХ КОЖИЦА СЛИШКОМ ТВЁРДАЯ.

- ЖЕЛАТЕЛЬНО СРЕЗАТЬ КОНЦЫ ЗУБЧИКОВ ЧЕСНОКА.

* ДЛЯ ОЧИСТКИ СОСКРЕБАНИЕМ - МОЙКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ: (С ПРИМЕНЕНИЕМ ПЛАСТИНЫ ДЛЯ МОЙКИ Е.СМ. РАЗДЕЛ 3.2)

- ОТРЕГУЛИРУЙТЕ СКОРОСТЬ ТЕЧЕНИЯ ВОДЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СТЕПЕНИ ЗАГРЯЗНЁННОСТИ ПРОДУКТА.

- ВРЕМЯ ОЧИСТКИ СОСКРЕБАНИЕМ: ОТ 1-Й ДО 3-Х МИНУТ.

• ДЛЯ СУШКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ:
(С ПРИМЕНЕНИЕМ КОРЗИНЫ, ОБОЗНАЧЕННОЙ G, ДЛЯ ОВОЩЕЧИСТКИ ЁМКОСТЬЮ 10 КГ, А ДЛЯ ОВОЩЕЧИСТКИ ЁМКОСТЬЮ 15 КГ - КОРЗИНЫ, ОБОЗНАЧЕННОЙ А.СМ. РАЗДЕЛ 3.2).

- ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА СУШКИ ВРАЩАТЬ ДО ВЫСЫХАНИЯ В ТЕЧЕНИЕ 30 СЕКУНД, ЗАТЕМ ОТКРЫТЬ КРЫШКУ И ПЕРЕМЕШАТЬ ЛИСТЬЯ САЛАТА.

- ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДВЕ КОРЗИНЫ: ПОКА ОДНА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ СУШКИ, ВТОРАЯ ЗАГРУЖАЕТСЯ.

ВНИМАНИЕ:. ЭТО ПРИСПОСОБЛЕНИЕ НЕПРИГОДНО ДЛЯ СУШКИ ТКАНЕЙ.

ОЧИСТКА ПРИБОРА, ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1 ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- ЗАКРЫТЬ КРЫШКУ И ОТКРЫТЬ КРАН ПОДАЧИ ВОДЫ НАСТОЛЬКО, НАСКОЛЬКО ВОЗМОЖНО.

- ВКЛЮЧИТЬ ПРИБОР НА НЕСКОЛЬКО СЕКУНД, ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ИЗБАВИТЬСЯ ОТ ОСТАТКОВ ОТХОДОВ И ПРОМЫТЬ ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ ОВОЩЕЧИСТКИ.

- ИЗВЛЕЧЬ ПРИСПОСОБЛЕНИЕ И ВЫМЫТЬ ИХ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЩЁТКИ, ЕСЛИ ОНИ ЗАГРЯЗНЕНЫ.

- ПРОВЕРИТЬ БЫЛИ ЛИ ПРАВИЛЬНО ОЧИЩЕНЫ ДНО КАМЕРЫ ОВОЩЕЧИСТКИ, ВТУЛКА И ПРИВОДНОЙ ВАЛ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ. (СМ. РАЗДЕЛ 3.4)

- ОЧИСТИТЬ ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ ОВОЩЕЧИСТКИ, ИСПОЛЬЗУЯ ВЛАЖНУЮ ГУБКУ.

- ОСТАВИТЬ КРЫШКУ ОВОЩЕЧИСТКИ ОТКРЫТОЙ, А ЕЕ ДВЕРЦУ ПРИОТКРЫТОЙ, ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ПРОВЕТРИТЬ КАМЕРУ

ОЧИСТКИ И НЕ ДОПУСТИТЬ СПЛЮЩИВАНИЯ УПЛОТНЯЮЩИХ ПРОКЛАДОК.

ВНИМАНИЕ:. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, КОТОРЫЕ МОГУТ ВЫЗВАТЬ ЦАРАПИНЫ НА ПОВЕРХНОСТИ ПРИБОРА, ИЛИ ХЛОРСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ МОГУТ ВЫЗВАТЬ ПОМУТНЕНИЕ АЛЮМИНИЕВЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЛИ ПОЯВЛЕНИЕ ТРЕЩИН НА ПЛАСТИКОВЫХ ПОВЕРХНОСТЯХ.

!	ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОЧИЩАТЬ ПРИБОР ПРИ ПОМОЩИ НАПОРНОГО ШЛАНГА.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

5.1 ЕСЛИ ПРИБОР НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ, ПРОВЕРИТЬ:

* ПОДКЛЮЧЕН ЛИ ПРИБОР К ЭЛЕКТРОСЕТИ.

* ПРАВИЛЬНО ЛИ ПОДВЕДЕНО ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ К РОЗЕТКЕ ЭЛЕКТРОСЕТИ.

* ЗАКРЫТЫ ЛИ КРЫШКА И ДВЕРЦА ОВОЩЕЧИСТКИ.

5.2 ПОСТОРОННИЕ ШУМЫ

* ПРЕКРАТИТЬ РАБОТУ ПРИБОРА.

* ПРОВЕРИТЬ ПРАВИЛЬНО ЛИ ЗАКРЕПЛЕНЫ ВРАЩАЮЩИЕСЯ ЧАСТИ (СМ. РАЗДЕЛ 3.4).

* УБЕДИТЬСЯ, ЧТО В КАМЕРЕ ОЧИСТКИ НЕТ КАМНЕЙ ИЛИ ПОСТОРОННИХ ПРЕДМЕТОВ (ОПАСНОСТЬ ЗАЩЕМЛЕНИЯ И ПОВРЕЖДЕНИЯ ПЛАСТИН).

- ЕСЛИ ПОСТОРОННИЕ ШУМЫ СОХРАНЯЮТСЯ, А ПРИБОР РАБОТАЕТ НЕНОРМАЛЬНО, КОГДА ОН НЕ ЗАГРУЖЕН, ПРОВЕРИТЬ:

  - НЕ ПОДСОЕДИНЕН ЛИ ПРИБОР ТОЛЬКО К ДВУМ ФАЗАМ.

  - НЕ ИМЕЕТ ЛИ ПРИВОДНОЙ РЕМЕНЬ ЗНАЧИТЕЛЬНОГО ИЗНОСА (СМ. РАЗДЕЛ 6.1).

  - ПОВОРАЧИВАЕТСЯ ЛИ ПЛАСТИНА СВОБОДНО ВРУЧНУЮ.

5.3 ЗАЩЕМЛЕНИЕ ПЛАСТИНЫ

- ОТКЛЮЧИТЬ ПРИБОР ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ.

- УДАЛИТЬ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ КРЕПЕЖНЫЙ ВИНТ ПЛАСТИНЫ, ИСПОЛЬЗУЯ КЛЮЧ НА 13 ММ.

- УДАЛИТЬ КОЛЬЦЕВУЮ ПРОКЛАДКУ РУЧКИ ОВОЩЕЧИСТКИ.

- СНОВА ЗАТЯНУТЬ ВИНТ, ПОДНЯТЬ ПЛАСТИНУ И УДАЛИТЬ ЕЕ.

- ПОСТАВИТЬ НА МЕСТО ПЛАСТИНУ И ЗАКРЕПИТЬ ЕЕ ВИНТОМ.

ВНИМАНИЕ:. СЛЕДУЕТ РЕГУЛЯРНО ОЧИЩАТЬ И СМАЗЫВАТЬ ПРИВОДНОЙ ВАЛ ПРИБОРА ПРИ ПОМОЩИ СПЕЦИАЛЬНОЙ СМАЗКИ ИЛИ ЖИВОТНОГО ЖИРА.

5.4 КАЧЕСТВО РАБОТЫ ПРИБОРА

* НЕ ОТВЕЧАЮЩАЯ ТРЕБОВАНИЯМ И НЕРАВНОМЕРНАЯ ОЧИСТКА С ПЛОСКИМИ СРЕЗАМИ МОЖЕТ БЫТЬ ВЫЗВАНА:

- НЕПРАВИЛЬНЫМ ПОДСОЕДИНЕНИЕМ (ВРАЩЕНИЕ ДВИЖУЩИХСЯ ЧАСТЕЙ ПРОИСХОДИТ В НЕВЕРНОМ НАПРАВЛЕНИИ). СМ. РАЗДЕЛ 2.5.1.

- НЕДОСТАТОЧНЫМ ВРЕМЕНЕМ ОЧИСТКИ.

- ПЕРЕГРУЗКОЙ ПРИБОРА ПРОДУКТАМИ (СМ. РАЗДЕЛ 3.3).

- ИЗНОСОМ ИЛИ ЗАГРЯЗНЕНИЕМ АБРАЗИВНОЙ ПЛАСТИНЫ ЛИБО ПОВРЕЖДЕНИЕМ ЛЕЗВИЙ НОЖЕВОЙ ПЛАСТИНЫ (СМ. РАЗДЕЛ 6.2).

- ЗАГРУЗКОЙ ПРИБОРА ОВОЩАМИ, КОТОРЫЕ ИМЕЮТ СЛИШКОМ БОЛЬШУЮ ДЛИНУ, ЧРЕЗМЕРНУЮ МЯГКОСТЬ ИЛИ НЕРАВНОМЕРНУЮ ТОЛЩИНУ.

!	ЕСЛИ НЕИСПРАВНОСТЬ НЕ УДАЛОСЬ УСТРАНИТЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО,ОБ-РАТИТЕСЬ В СПЕЦИАЛИЗИРОВАННУЮ СЛУЖБУ ИЛИ К МЕСТНОМУ ДИЛЕРУ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

6.1 МЕХАНИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ПРИБОРА

* ОВОЩЕЧИСТКА ТРЕБУЕТ ЛИШЬ МИНИМАЛЬНОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ(ПОДШИПНИКИ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ И МЕХАНИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ПРИБОРА ИМЕЮТ ЗАВОДСКУЮ СМАЗКУ НА ДЛИТЕЛЬНЫЙ СРОК СЛУЖБЫ).

* РЕКОМЕНДУЕТСЯ НЕ МЕНЕЕ ОДНОГО РАЗА В ГОД ПРОВЕРЯТЬ СЛЕДУЮЩЕЕ:

- СОСТОЯНИЕ ГИБКОЙ ПОДВОДКИ ВОДЫ И ЕЕ ПРИСОЕДИНЕНИЕ.

- ИЗНОС ПРИВОДНОГО РЕМНЯ,УДАЛИВ ДЛЯ ЭТОГО ВЕНТИЛЯЦИОННУЮ РЕШЕТКУ,РАСПОЛОЖЕННУЮ ПОД ЖЕЛОБОМ ДЛЯ ВЫБРОСА ПРОДУКТА.

* ПРИВОДНОЙ РЕМЕНЬ НАТЯГИВАТСЯ АВТОМАТИЧЕСКИ ПРИ ПОМОЩИ НАТЯЖНОГО РОЛИКА.

* ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ПРОВЕРИТЬ СОСТОЯНИЕ МЕХАНИЧЕСКИХ ЧАСТЕЙ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ,ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ЧАСТЕЙ ОВОЩЕЧИСТКИ,СЛЕДУЕТ:

- ОТСОЕДИНИТЬ ОВОЩЕЧИСТКУ ОТ ОСНОВАНИЯ,ЕСЛИ ОНА ПРИКРЕПЛЕНА К НЕМУ.

- ПЕРЕВЕРНУТЬ ПРИБОР И УДАЛИТЬПЛАСТИНУ,ЗАКРЕПЛЕННУЮ НА НИЖНЕЙ ЧАСТИ ПРИБОРА (УДАЛИВ 5 ВИНТОВ ПРИ ПОМОЩИ КЛЮЧА НА 10 ММ).

!	ОСТАТОЧНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ НА КЛЕММАХ КОНДЕНСАТОРА.

* КОНДЕНСАТОРЫ МОГУТ СОХРАНЯТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЗАРЯД.ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ РАЗРЯДИТЬ КОНДЕНСАТОРЫ ПРИ ПОМОЩИ СОЕДИНЕНИЯ ИХ КЛЕММ ИЗОЛИРОВАННЫМ ПРОВОДНИКОМ (НАПРИМЕР,ОТВЕРТКОЙ).

6.2 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ

* АБРАЗИВНЫЕ ПЛАСТИНЫ: НЕЭФФЕКТИВНЫЕ

- ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ УКЛОНЫ И ИЗНОШЕННЫЙ АБРАЗИВНЫЙ СЛОЙ,КОТОРЫЙ ОБНАЖИЛ ОСНОВАНИЕ ПЛАСТИНЫ (НЕДОСТАТОЧНАЯ ОЧИСТКА ОВОЩЕЙ И ОБРАЗОВАНИЕ ПЛОСКИХ СРЕЗОВ): ЗАМЕНИТЬ ПЛАСТИНУ.

- ЗАСОРЕННАЯ ПЛАСТИНА (КАЛЬЦИЙ,КРАХМАЛ ИЛИ ПОЧВЕННЫЕ ОТЛОЖЕНИЯ): ОЧИСТИТЬ ПЛАСТИНУ ЩЕТКОЙ.

* НОЖЕВЫЕ ПЛАСТИНЫ: ПОВТОРНАЯ ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЙ НОЖА.

- УДАЛИТЬ КРЕПЕЖНЫЙ ВИНТ.

- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ШЛИФОВАЛЬНЫЙ КРУГ,ОХЛАЖДАЕМЫЙ ВОДОЙ.ПРИ ЭТОМ СЛЕДУЕТ ОБРАЩАТЬ ВНИМАНИЕ НА ТО,ЧТОБЫ СОХРАНИЛСЯ ТОТ ЖЕ УГОЛ РЕЗАНИЯ.

!	ПОСЛЕ МНОГОКРАТНОЙ ЗАТОЧКИ УВЕЛИЧИТСЯ ТОЛЩИНА СРЕЗАНИЯ. ЗАМЕНИТЬ ИЗНОШЕННЫЕ ЛЕЗВИЯ НОЖА.

* ПЛАСТИНЫ ДЛЯ МОЙКИ: ПОВРЕЖДЕННЫЕ ИЛИ ИЗНОШЕННЫЕ КРОМКИ ПЛАСТИНЫ

- ЗАМЕНИТЬ ОТДЕЛЬНО ЩЕТКУ.

- ОТКРУТИТЬ УСТАНОВОЧНЫЕ ВИНТЫ,РАСПОЛОЖЕННЫЕ ПОД ПЛАСТИНОЙ (ТОРЦОВЫЙ КЛЮЧ 2,5 ММ) И УДАЛИТЬ ЩЕТКУ БОКОМ.

6.3 ПРОВЕРКА УСТРОЙСТВ БЕЗОПАСНОСТИ

* ПРОВЕРИТЬ,ИСПРАВНЫ ЛИ УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ. ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ ДОЛЖЕН ОТКЛЮЧИТЬСЯ:

- КОГДА КРЫШКА ОВОЩЕЧИСТКИ ОТКРЫТА.

- КОГДА ДВЕРЦА ОВОЩЕЧИСТКИ ОТКРЫТА.

* ЕСЛИ ОДНО ИЗ ДВУХ ПЕРЕЧИСЛЕННЫХ УСТРОЙСТВ БЕЗОПАСНОСТИ НЕИСПРАВНО:

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР.

- ОТРЕГУЛИРУЙТЕ ЕГО,ОБРАТИВШИСЬ В СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ ЦЕНТР ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.

6.4 ЗАМЕНА УПЛОТНЕНИЯ КРЫШКИ ОВОЩЕЧИСТКИ

* ПРОИЗВЕДИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ОПЕРАЦИИ:

- УДАЛИТЕ ПОВРЕЖДЕННОЕ УПЛОТНЕНИЕ И ПРОЧИСТИТЕ КАНАВКУ И КРЫШКИ ОВОЩЕЧИСТКИ.

- УДАЛИТЕ СМАЗКУ И НАНЕСИТЕ НЕОПРЕНОВЫЙ КЛЕЙ НА КАНАВКУ И УПЛОТНЕНИЕ.

- ЗАКРЕПИТЕ УПЛОТНЕНИЕ,ПОМЕСТИВ СТЫК В СЕРЕДИНУ ПЕТЛИ КРЫШКИ.

- ВАЖНО ДАТЬ НАНЕСЕННОМУ КЛЕЮ ПОДСОХНУТЬ В ТЕЧЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ МИНУТ ДО ЗАКРЕПЛЕНИЯ УПЛОТНЕНИЯ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОНО БУДЕТ НЕМЕДЛЕННО ПРИКЛЕЕНО.

6.5 ЗАМЕНА УПЛОТНЕНИЯ И КОРРЕКТИРОВКА ДВЕРИ

* ПРОИЗВЕДИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ОПЕРАЦИИ:

- РАЗБЛОКИРУЙТЕ ДВА ДВЕРНЫХ ШТЫРЯ.

- ПОЛНОСТЬЮ УДАЛИТЕ КРЕПЕЖНЫЙ ВИНТ ДВЕРНОГО ШТЫРЯ НА СТОРОНЕ LH.

- СНИМИТЕ ДВЕРЦУ, ПОВОРАЧИВАЯ ЕЕ.

- СНИМИТЕ СТАРОЕ УПЛОТНЕНИЕ,ЗАТЕМ ВЫСКОБЛИТЕ И ОЧИСТИТЕ МЕСТО ЕГО УСТАНОВКИ.

РИС.6.5A
- НАНЕСИТЕ НЕБОЛЬШУЮ КАПЛЮ СИЛИКОНА НА ДНО КАНАВКИ A ПО ОКРУЖНОСТИ ОТРАЖАТЕЛЯ B.

РИС.6.5B
- ЗАКРЕПИТЕ УПЛОТНЕНИЕ,НЕ РАСТЯГИВАЯ ЕГО,В КАНАВКЕ A,ОБРАЩАЯ ВНИМАНИЕ НА ПОЛОЖЕНИЕ СТЫКА С УПЛОТНЕНИЯ В СЕРЕДИНЕ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ОТРАЖАТЕЛЯ.

РИС.6.5C
- ЗАВЕРШИТЕ ЗАКРЕПЛЕНИЕ УПЛОТНЕНИЯ,НАНЕСЯ ВТОРУЮ КАПЛЮ СИЛИКОНА D (НЕ СЛИШКОМ МНОГО).

!	ОСТАВИТЬ ДЛЯ ВЫСЫХАНИЯ НА 24 ЧАСА ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ДО НАЧАЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

6.6 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ОВОЩЕЧИСТКИ

РИС.6.6. СМ.ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ СХЕМУ

* ЦВЕТОВАЯ МАРКИРОВКА ПРОВОДОВ:

- СИЛОВАЯ ЦЕПЬ: ЧЕРНЫЙ

- ЦЕПЬ УПРАВЛЕНИЯ: КРАСНЫЙ

- ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ: (A) ЧЕРНЫЙ - (B) ГОЛУБОЙ - (C) КОРИЧНЕВЫЙ (D) ОРАНЖЕВЫЙ - (E) КРАСНЫЙ - (F) ФИОЛЕТОВЫЙ (G) СЕРЫЙ

- ФАЗЫ: L1 / L2 / L3

- ЗАЗЕМЛЕНИЕ: (V/J) ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ

- НУЛЕВОЙ ПРОВОД: N

* ОБОЗНАЧЕНИЕ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА:

- O: КНОПКА ВЫКЛЮЧЕНИЯ "STOP"

- I: КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ "START"

- S1: ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО ДВЕРЦЫ

- S2: ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО КРЫШКИ

- M: ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ

- KM1: КОНТАКТОР

- MI: ТАЙМЕР

- V: СВЕТОДИОД

- CD: ПУСКОВОЙ КОНДЕНСАТОР

- CP: ПОСТОЯННЫЙ КОНДЕНСАТОР

- MA: ПУСКОВОЕ РЕЛЕ

6.5 АДРЕС СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ СЛУЖБЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ВАМ ЗАБЛАГОВРЕМЕННО СВЯЗАТЬСЯ С ПОСТАВЩИКОМ ПРИБОРА.

!	ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ВСЕЙ НЕОБХОДИМОЙ ИНФОРМАЦИИ И ЗАКАЗА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ МЫ ПРОСИМ ВАС ТОЧНО УКАЗАТЬ ТИП ПРИБОРА,НОМЕР СЕРИИ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ С ЦЕЛЬЮ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПРИБОРА БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТОМ ПОКУПАТЕЛЯ.

ШТАМП ПРОДАВЦА ДАТА ПОКУПКИ: .....

СООТВЕТСТВИЕ НОРМАМ

* ПРИ РАЗРАБОТКЕ И ИЗГОТОВЛЕНИИ ПРИБОРА БЫЛИ УЧТЕНЫ СЛЕДУЮЩИЕ НОРМЫ

- ДИРЕКТИВА EEC 89/392 ОТНОСИТЕЛЬНО МЕХАНИЗМОВ,

- ДИРЕКТИВА EU CEM 89/336,

- ЕВРОПЕЙСКИЕ НОРМЫ:

  EN 60 204 - 1-1992 ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ МАШИН.

  EN 292 - 1 + 2-1994 ДЛЯ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ ПРИБОРОВ

- ФРАНЦУЗСКИЕ НОРМЫ:

  NFU 60010 - 1986 ПРЕДПИСАНИЯ ПО ГИГИЕНИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ.

NFU 64052 - 1985 ДЛЯ ОВОЩЕЧИСТОК С ВСТРОЕННЫМ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫМ УСТРОЙСТВОМ

• СОБЛЮДЕНИЕ ПРИВЕДЕННЫХ ВЫШЕ ДИРЕКТИВ ПОДТВЕРЖДАЮТ:

- ЗНАК СООТВЕТСТВИЯ НОРМАМ CE,ЗАКРЕПЛЕННЫЙ НА ПРИБОРЕ,

- ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ НОРМАМ CE,ПРИЛАГАЕМАЯ К ГАРАНТИЙНОМУ ТАЛОНУ,

- ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ,С КОТОРЫМ СЛЕДУЕТ ОЗНАКОМИТЬ ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ.

* ДАННЫЕ,ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ШУМЫ ПРИ РАБОТЕ

- УРОВЕНЬ ЗВУКОВОГО ДАВЛЕНИЯ,ИЗМЕРЕННЫЙ В СООТВЕТСТВИИ С TEST-CODE PREN 31201, СОСТАВЛЯЕТ НЕ БОЛЕЕ 70 DBA.

* ИНДЕКСЫ БЕЗОПАСНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАМИ EN 60529 - 1991:

- ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ IP55

- ВЕСЬ ПРИБОР ЦЕЛИКОМ IP34

* ВСТРОЕННЫЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА:

- ПРИБОР БЫЛ СКОНСТРУИРОВАН В СООТВЕТСТВИИ С ПРИВЕДЕННЫМИ ВЫШЕ СТАНДАРТАМИ И ПРЕДПИСАНИЯМИ.

- ДО НАЧАЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА ОПЕРАТОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ОБУЧЕН, КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ, И ИНФОРМИРОВАН О ЛЮБОЙ ВОЗМОЖНОЙ ОПАСНОСТИ.

* ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРИБОРАМ,ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ:

ДАННЫЙ ПРИБОР ИЗГОТОВЛЕН ИЗ МАТЕРИАЛОВ,СООТВЕТСТВУЮЩИХ ДИРЕКТИВАМ СЛЕДУЮЩИХ НОРМ:

- ДИРЕКТИВЕ EU 89/109 :ПРЕДМЕТЫ И МАТЕРИАЛЫ,ВСТУПАЮЩИЕ В КОНТАКТ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

- НОРМЫ PREN 601 - 1992 :ПРЕДМЕТЫ,ИЗГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ ЛИТЫХ ЛЕГИРОВАННЫХ АЛЮМИНИЕВЫХ СПЛАВОВ,ВСТУПАЮЩИЕ В КОНТАКТ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ.

ПОВЕРХНОСТИ ПРИБОРОВ,ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ДОЛЖНЫ БЫТЬ ГЛАДКИМИ И ЛЕГКО ОЧИЩАЮЩИМИСЯ.

ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА,ДОПУЩЕННЫЕ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В

ПЕРЕРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПРИ СОБЛЮДЕНИИ ИНСТРУКЦИИ ПО ИХ ПРИМЕНЕНИЮ.

ОВОЩЕЧИСТКА ПОЛУЧИЛА СВИДЕТЕЛЬСТВО CNERPAC НА СООТВЕТСТВИЕ ГИГИЕНИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ ПО ОТНОШЕНИЮ К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ.