ТЕРМОСТАТ ПОГРУЖНОЙ APACH ASV WI-FOOD



Руководство по эксплуатации и техобслуживанию

Ed. 06/2016

ВВЕДЕНИЕ

- *Настоящее руководство имеет своей задачей предоставить в распоряжение заказчика всю информацию об аппарате, о применимых нормативах, а также указания о его эксплуатации и техобслуживании, позволяющие получать наилучшие результаты при использовании аппарата и сохранять его характеристики неизменными с течением времени.*

- **Данное руководство должно быть передано лицам, ответственным за эксплуатацию аппарата и его периодическое техобслуживание.**

ОГЛАВЛЕНИЕ

ЧАСТЬ 1 - ИНФОРМАЦИЯ ОБ АППАРАТЕ
1.1 - Общие правила техники безопасности
1.2 - Установленные на аппарате предохранительные устройства
1.3 - Описание аппарата
1.3.1 - общее описание
1.3.2 - конструктивные характеристики
1.4 - Предусмотренное назначение
1.5 - Недопустимое использование
1.6 - Технические данные
1.7 - Защитные и предохранительные устройства
1.8 - Состав аппарата

ЧАСТЬ 2 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ
2.1 - Габариты, вес, характеристики...

ЧАСТЬ 3 – ПРИЕМКА АППАРАТА
3.1 - Отгрузка аппарата
3.2 - Контроль упаковки при получении
3.3 - Утилизация упаковки

ЧАСТЬ 4 - УСТАНОВКА
4.1 - Размещение аппарата
4.2 - Подключение к электрической сети
4.3 - Электрическая схема

ЧАСТЬ 5 - ЭКСПЛУАТАЦИЯ АППАРАТА
5.1 - Использование аппарата
5.2 - Органы управления
5.3 - Типы программирования
5.3.1 - ручное приготовление
5.3.2 - приготовление по заданной программе
5.4 - Возможные ошибки и неисправности
5.5 - Внезапное прерывание электропитания

ЧАСТЬ 6 - *ЧИСТКА АППАРАТА*
6.1 - Общие положения
6.2 - Техобслуживание нагревательного элемента

ЧАСТЬ 7 - ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ
7.1 - Общие положения
7.2 - Кабель питания

ЧАСТЬ 8 - ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ
8.1 - Вывод из эксплуатации
8.2 - Утилизация
8.3 - Отходы электронного и электрического оборудования

ЧАСТЬ 1 - ИНФОРМАЦИЯ ОБ АППАРАТЕ

1.1 - Общие правила техники безопасности

- Термостат погружной ASV WI-FOOD должен эксплуатироваться только обученными работниками, которые должны в совершенстве знать правила техники безопасности, изложенные в настоящем руководстве.

- При необходимости чередования работников предусмотрите время для их обучения;
- Старайтесь не подносить руки к нагревающимся частям;
- **Перед тем как приступать к чистке или техобслуживанию аппарата, отключите его от сети электропитания**;
- При выполнении работ по техобслуживанию или чистке аппарата (с соответствующим снятием защитных устройств) внимательно оцените остаточные риски;
- При выполнении чистки или техобслуживания необходимо сконцентрироваться на выполняемых действиях;
- Периодически проверяйте состояние кабеля питания; изношенный или поврежденный кабель создает серьезную опасность поражения электрическим током;
- Если аппарат проявляет признаки неисправности или работает неверно, рекомендуется не эксплуатировать его, а обратиться в сервисный центр.
- Ни в коем случае пользователю не разрешается пытаться самому ремонтировать аппарат. В случае обнаружения какой-либо неисправности обращайтесь в компанию-изготовитель.
- Всякая попытка демонтажа, внесения несанкционированных изменений или нарушения целостности любого компонента аппарата со стороны пользователя или неуполномоченных работников повлечет за собой прекращение действия **Декларации соответствия**, составленной в соответствии с Директивой CEE 2006/42, и аннулирование гарантии, а также освобождение компании-изготовителя от всякой ответственности за ущерб, причиненный вследствие такого действия.
- Изготовитель не несет ответственности в следующих случаях:
- ненадлежащее использование аппарата или несанкционированное внесение изменений в его конструкцию работниками, не прошедшими надлежащее обучение;
- невыполнение или неверное выполнение техобслуживания;
- использование **неоригинальных** и не предназначенных для данной модели запасных частей;
- полное или частичное несоблюдение указаний, приведенных в настоящем руководстве;
- обработка поверхностей аппарата ненадлежащими средствами.

1.2 - Установленные на аппарате предохранительные устройства

Для предотвращения рисков механического и электрической характера на аппарате установлены предохранительные устройства, соответствующие директивам **2014/35, 2006/42.** Таким образом, термостат погружной ASV WI-FOOD оснащен электрическими и механическими предохранительными устройствами, обеспечивающими безопасность как во время работы аппарата, так и его чистки и техобслуживания. Тем не менее, имеются "**ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ",** которые невозможно устранить полностью. В настоящем руководстве на них указывается словом "***ВНИМАНИЕ***"; они касаются опасностей получения ожогов или травм при загрузке и выгрузке продуктов, а также в ходе эксплуатации, техобслуживания и чистки аппарата.

1.3 - Описание аппарата

1.3.1 - Общее описание

Термостат погружной ASV WI-FOOD разработан и изготовлен таким образом, который однозначно гарантирует:
- прочность и стабильность всех его компонентов;
- максимальное удобство обращения, благодаря прикрепленной к корпусу аппарата ручке, облегчающей его переноску;
- регулируемый с высокой точностью нагрев;
- равномерное распределение температуры внутри ванны, благодаря циркуляции воды, что обеспечивает оптимальное функционирование аппарата при объеме ванны до 80 л;
- рабочую температуру от 24 до 99,9 °C / 75,2 - 199,9 °F с погрешностью +/- 0,1.

1.3.2 - Конструктивные характеристики

Термостат погружной ASV WI-FOOD изготовлен из анодированного алюминия, обеспечивающего высокие прочностные характеристики корпуса аппарата; кроме того, следует указать:
- Большой сенсорный дисплей 5" с классом защиты IP 67;
- Армированный нагревательный элемент;
- Боковые панели из пластика ABS Noryl;
- Устройство блокировки двигателя при обнаружении превышения напряжения или перегрева.

1.4 - Предусмотренное назначение

Термостат погружной ASV WI-FOOD предназначен для варки продуктов, упакованных под вакуумом в специальные пакеты, погруженные в воду с контролируемой температурой; такая технология обычно называется Sous-Vide (приготовление продуктов в вакууме).

1.5 - Недопустимое использование

Термостат погружной ASV WI-FOOD **не** предназначен для приготовления продуктов в непосредственном контакте с ними, для бактериальных культур и вообще для использования в медицинских и научных целях, а также для нагрева или любой обработки жидкостей за исключением воды.
- **Не** эксплуатируйте аппарат, если он не установлен надлежащим образом, включая все защитные устройства, которые должны быть исправными и правильно установленными; в противном случае возможны опасные ситуации для людей и оборудования;
- **Не** касайтесь электрических компонентов;
- **Не** включайте неисправный аппарат;
- **Не** позволяйте неуполномоченным лицам выполнять какие-либо операции с аппаратом.

При оказании первой помощи при поражении электрическим током необходимо прежде всего отсоединить пострадавшего от электрического проводника (т.к. сам пострадавший обычно находится без сознания). Эта операция является опасной.
Пострадавший в этом случае сам является проводником: прикосновение к нему означает поражение электрическим током. Поэтому, прежде всего следует выключить рубильник сети электропитания; если же это невозможно, отсоедините пострадавшего с помощью изолирующих материалов (дерева, пластмассы, ткани, кожи и т.д.).
Целесообразно как можно быстрее обратиться за медицинской помощью.

1.6 - Технические данные

Точное указание "**Модели**", "**Серийного номера**" и "**Года изготовления**" аппарата позволит нашей службе технической поддержки быстро и эффективно ответить на ваше обращение.
При каждом обращении в службу технической поддержки рекомендуется указывать модель и серийный номер.
Эти данные приведены на табличке, показанной на *Рис.1*.

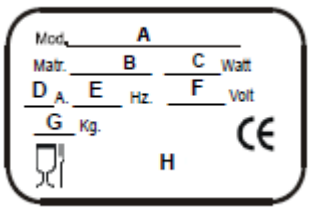


Рис.1

A = модель
B = серийный номер
C = мощность двигателя, Вт
D = ток, А
E = частота электродвигателя, Гц
F = напряжение электродвигателя, В
G = вес, кг
H = изготовитель

1.7 - Защитные и предохранительные устройства

Перед тем как приступать к эксплуатации аппарата, убедитесь в правильной установке и целостности самого аппарата и предохранительных устройств.
Перед началом каждой рабочей смены проверяйте их наличие и исправность.
В противном случае известите ответственного за техобслуживание.
- **Защитное ограждение нагревательного элемента (поз. 5 , рис.2)**: служит для предотвращения касания нагревательного элемента и крыльчатки, которое могло бы привести к серьезным травмам оператора.
- **Автоматическое защитное устройство для предотвращения работы без воды (поз.6, рис.2)**: если уровень воды меньше минимальной отметки (*см.рис.5*), работа аппарата прекращается, а на дисплей выводится сообщение об ошибке (**H2O**).
- **Устройство блокировки (поз.7 и 12, рис.2)**: когда показания двух датчиков температуры различны вследствие неисправности одного из них, работа аппарата прекращается, а на дисплей выводится сообщение об ошибке (**PROB**).

1.8 - Состав аппарата

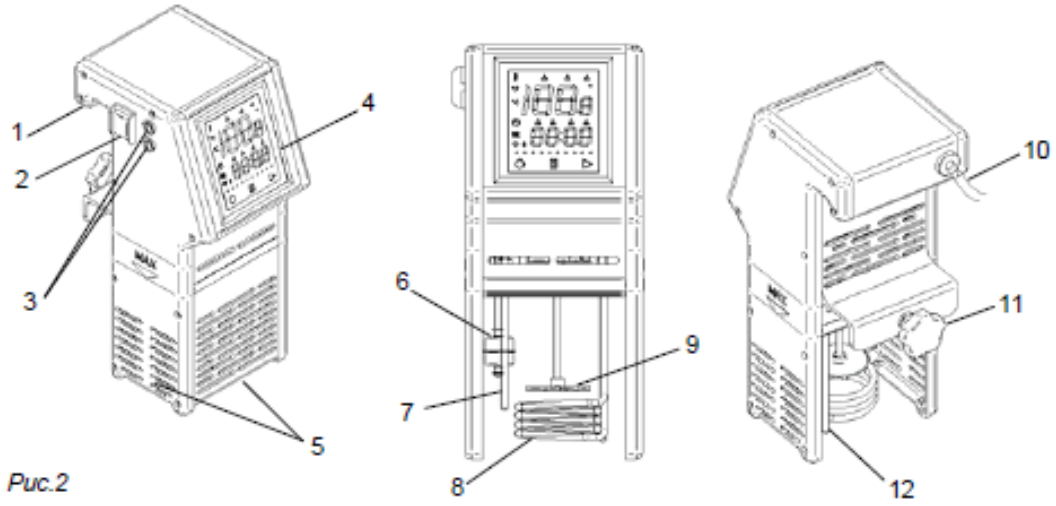


Рис.2

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ
1 Ручка
2 Главный выключатель
3 Предохранители
4 Сенсорный дисплей с органами управления
5 Защитное ограждение нагревательного элемента
6 Поплавковый датчик
7 Датчик температуры
8 Нагревательный элемент
9 Крыльчатка
10 Кабель питания
11 Ручка крепления аппарата
12 Предохранительный датчик

ЧАСТЬ 2 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

2.1 - Габариты, вес, характеристики …

Рис.3 - Размеры и габариты аппарата

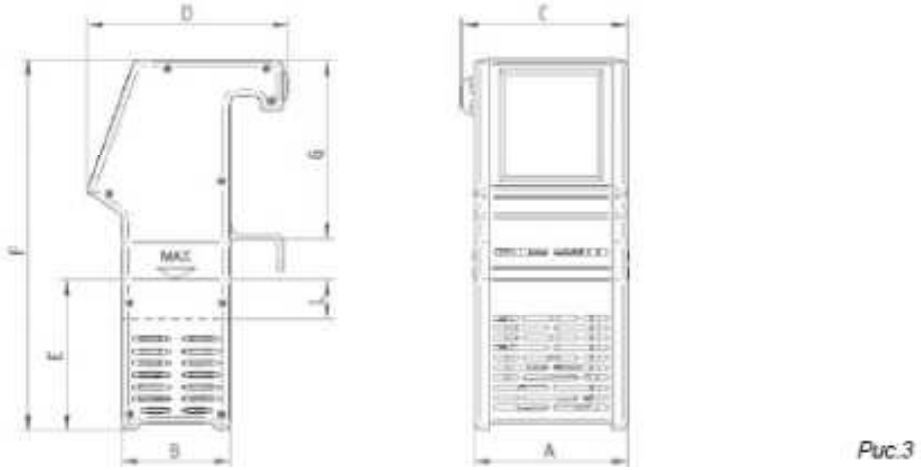


Рис.3

Модель	ед. измерения	ASV WI-FOOD
Мощность	Вт	2000
Электропитание		230V/50Hz
Температура	°C / °F	24 ÷ 99,9 °C / 75,2 ÷ 199,9 °F
A x B	мм	155 x 109
C x D	мм	164 x 203
F / G	мм	377 / 180
Макс. уровень воды E	мм	152
Мин. уровень воды L	мм	40
Уровень шума	дБ	58
Вес нетто	кг	4,5

ВНИМАНИЕ!

ХАРАКТЕРИСТИКИ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ, В КОТОРУЮ СЛЕДУЕТ ВКЛЮЧАТЬ АППАРАТ, УКАЗАНЫ НА ТАБЛИЧКЕ, РАСПОЛОЖЕННОЙ С ЕГО ЗАДНЕЙ СТОРОНЫ; ПЕРЕД ТЕМ КАК ПРИСТУПАТЬ К ПОДКЛЮЧЕНИЮ СМ. ПУНКТ ***"ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ."***

ЧАСТЬ 3 - ПРИЕМКА АППАРАТА

3.1 - Отгрузка аппарата (*см. Рис.4*)

Аппараты отгружаются с нашего склада в надлежащей упаковке.
В состав упаковки входят:
- прочная картонная коробка с внутренними прокладками;
- аппарат;
- настоящее руководство

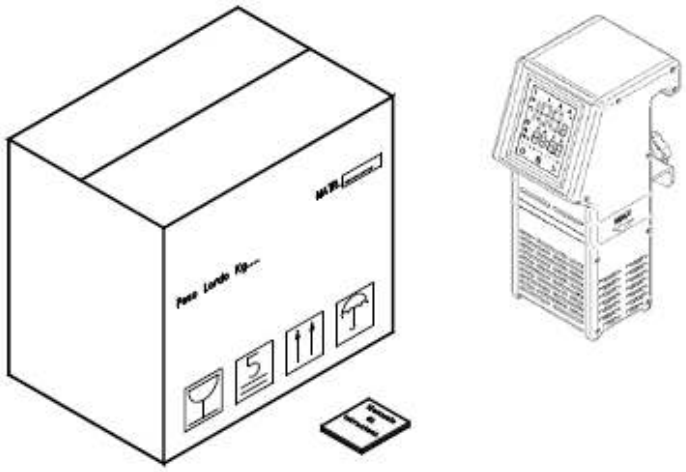


Рис.4

3.2 - Контроль упаковки при получении

При получении упаковки с аппаратом тщательно проверьте состояние упаковки, чтобы убедиться в том, что она не подверглась серьезным повреждениям при транспортировке.
Если при наружном осмотре вы обнаружите следы повреждений, ударов или падений, необходимо известить об этом транспортировщика в течение трех дней со дня доставки, указанного в документах, и составить акт с точным указанием повреждений, которым подвергся аппарат.

3.3 - Утилизация упаковки

Компоненты упаковки (картон, пластиковая лента и пенополиуретан) являются материалами, причисляемыми к твердым бытовым отходам, поэтому их утилизация не представляет труда.

В случае установки аппарата в странах, в которых существуют особые нормативы, утилизацию упаковки следует осуществлять в строгом соблюдении всех положений действующих нормативных документов.

ЧАСТЬ 4 – УСТАНОВКА

4.1 - Размещение аппарата

Термостат погружной ASV WI-FOOD предназначен для использования с обычными ваннами стандарта Gastronorm 1/1 или 2/1 H. 200 (*как показано на рис.5*) или, в более общем случае, с ваннами максимальной емкостью 80 л и максимальной глубиной 200 мм.
Аппарат должен устанавливаться на краю ванны с помощью специального профиля (*поз.1, рис.5*) и плотно крепиться к нему с помощью ручки (*поз.2, рис.5*).

Заполните ванну водой, следя за соблюдением минимального и максимального уровней. Аппарат оснащен устройством контроля уровня, предотвращающим его включение, если уровень воды меньше минимального.

ВНИМАНИЕ! Тщательно соблюдайте указания и не превышайте отметку **максимального уровня,** нанесенную на стенки аппарата (*см. рис.5*) во избежание брызг при заполнении ванны и погружении пакетов.

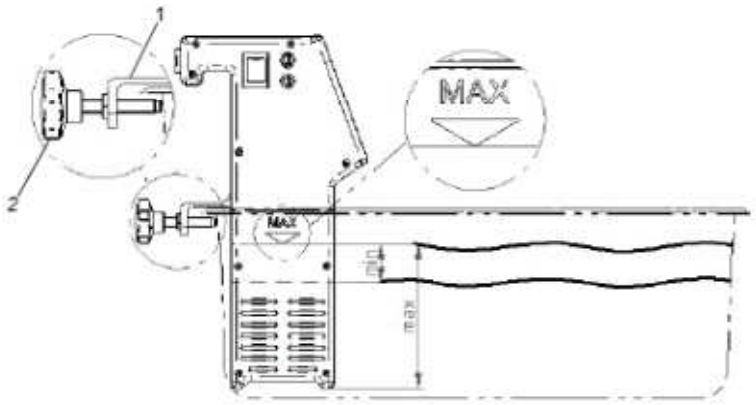


Рис.5

4.2 - Подключение к электрической сети

Аппарат оснащен кабелем питания сечением 3x1,5 мм² и длиной 2,5 м с вилкой Shuko 16 A. Подсоединяйте аппарат к электрической сети напряжением 230 В частотой 50 Гц. Кроме того, убедитесь в том, что данные, указанные на паспортной табличке аппарата, соответствуют данным, приведенным в отгрузочной и сопроводительной документации, а также в том, что выключатель и электрическая розетка доступны при эксплуатации аппарата.

4.3 - Электрическая схема

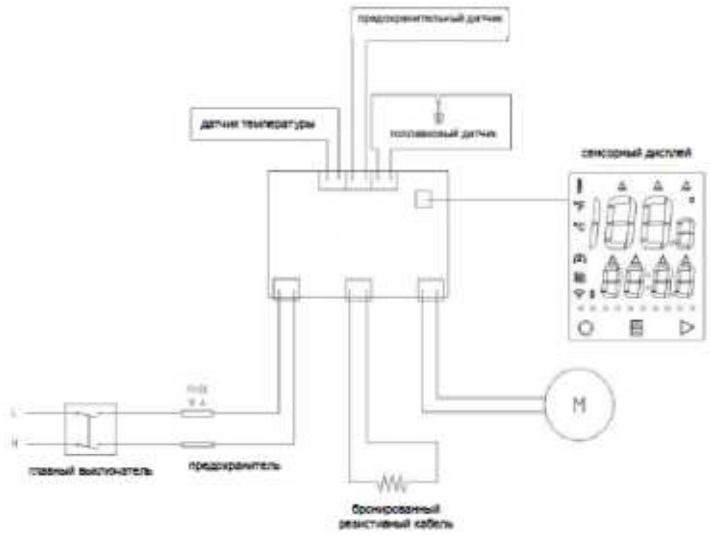


Рис.6

ЧАСТЬ 5 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ АППАРАТА

5.1 - Использование аппарата

Рекомендуется вначале помещать в ванну пакеты с подлежащими приготовлению продуктами и затем заполнять ее водой во избежание превышения максимально допустимого уровня.

Заполните ванну водой, не превышая отметку максимального уровня, кроме того, залейте в ванну 1/2 стакана уксуса на каждые 40 л воды для предотвращения образования накипи. Меняйте воду в ванне минимум один раз в день во избежание образования накипи, появления водорослей и т.д.

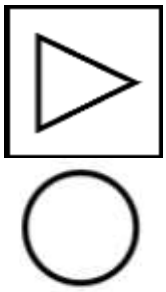
Пакеты должны быть полностью погружены в воду. Пакеты не должны занимать более 30 % объема ванны, чтобы количество воды в ней было достаточным для обеспечения равномерного теплообмена. Следите за тем, чтобы пакеты не препятствовали циркуляции воды и, следовательно, равномерности приготовления. Периодически контролируйте уровень воды, т.к. она может быстро испаряться.

По окончании рабочего цикла выключите аппарат, нажав кнопку **STOP** на дисплее. Установите главный выключатель (расположенный сбоку аппарата) в положение **OFF (ВЫКЛ)**, выньте вилку кабеля питания из электрической розетки, выньте аппарат из ванны и дайте ей высохнуть; опорожните ванну.

5.2 - Органы управления



- СЕНСОРНЫЙ ДИСПЛЕЙ: показывает температуру в градусах °C или °F, время, 10 предварительно заданных программ, а также указывает, включен или нет нагревательный элемент. Сенсорный дисплей позволяет изменить все эти параметры.



- Кнопка **START**: для запуска рабочего цикла нажмите эту кнопку и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд. При выполнении цикла приготовления подсветка кнопки мигает.

- Кнопка **STOP**: для остановки рабочего цикла нажмите эту кнопку и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд



- Кнопки **UP (+)**: служат для задания значений температуры и продолжительности приготовления. Значения изменяются только в сторону возрастания.



- Кнопки **ПРОГРАММЫ / ПОДТВЕРЖДЕНИЕ**: при нажатии этой кнопки открывается список предварительно заданных программ приготовления, при последующих нажатиях этой же кнопки эти программы по одной выводятся на дисплей.
ВНИМАНИЕ! Эта кнопка используется также для подтверждения при изменении значений времени и/или температуры для той или иной программы; для этого ее следует удерживать в нажатом положении в течение 3 секунд.



- Кнопка **ТЕМПЕРАТУРА**: при нажатии этой кнопки осуществляется вход в режим изменения температуры и выход с сохранением сделанных изменений. Во время приготовления нажимайте на эту кнопку для визуализации заданной температуры.

°C/ °F

- Кнопка **°C / °F**: нажмите одну из этих 2 кнопок для перехода от градусов Цельсия к градусам Фаренгейта и наоборот.



- Кнопка **ВРЕМЯ:** нажимайте ее для задания продолжительности программы приготовления; во время выполнения программы на дисплей выводится время, остающееся до конца программы.



- Светодиод индикации состояния **НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА:** Светодиод загорается при запуске цикла приготовления, указывая на функционирование ТЭНа и выполнение нагрева воды. По достижении заданной температуры светодиод гаснет, и ТЭН выключается; затем он будет периодически включаться, для поддержания этого значения температуры.



- Светодиод **ПРОГРАММА**: горящий светодиод указывает на активацию одной из десяти предварительно заданных программ, которая визуализирована или используется для приготовления. Если на экране не горит ни один светодиод, это означает, что на дисплей не выведена ни одна из предварительно заданных программ.

5.3 - Типы программирования

Перед началом работы с сенсорным дисплеем убедитесь, что главный выключатель находится в положении ON (ВКЛ), и что вы задали нужную единицу измерения температуры (°Цельсия или °Фаренгейта).

Аппарат может работать в двух различных режимах приготовления:
- **ручное приготовление**, при котором время и продолжительность приготовления задаются вручную;
- **автоматическое приготовление**, при котором используются десять предварительно заданных программ.

5.3.1 - Ручное приготовление

Выполняется в том случае, когда ни одна из сохраненных в памяти программ не активирована (не горит ни один светодиод); в этом случае температуру и время приготовления необходимо задать вручную.

Нажмите кнопку **ТЕМПЕРАТУРА**, и с помощью кнопок **UP** , расположенных над 3 цифрами, соответствующими значению температуры, задайте нужную температуру; снова нажмите кнопку **ТЕМПЕРАТУРА** для подтверждения сделанного выбора.

Затем нажмите кнопку **ВРЕМЯ** и задайте нужную продолжительность цикла, который начнется сразу же после того, как аппарат подаст звуковой сигнал, указывающий на достижение заданной температуры.

Цикл можно остановить в любой момент с помощью кнопки **STOP**.

5.3.2 - Автоматическое приготовление

Выполняется при выборе одной из десяти предварительно заданных программ.

Для визуализации этих программ следует нажать кнопку **ПРОГРАММЫ**; эта же кнопка позволяет визуализировать все сохраненные в памяти циклы приготовления.
При появлении на дисплее нужной программы достаточно нажать кнопку **START** для ее запуска.

Если вас не устраивает ни одна из программ, можно изменить уже загруженную программу и сохранить в памяти программу с новыми настройками.
Для каждой из сохраненных в памяти программ при ее выводе на дисплей нажмите кнопку **ТЕМПЕРАТУРА**, задайте значение температуры с помощью кнопок **UP** и подтвердите, нажав кнопку **ПРОГРАММА**, затем нажмите кнопку **ВРЕМЯ** и при помощи кнопок **UP** выберите нужное значение времени, затем подтвердите, нажав кнопку **ПРОГРАММА**.
Теперь, после сохранения в памяти измененной программы, можно запустить цикл приготовления.
По достижении заданной температуры и по окончании каждого рабочего цикла аппарат подает звуковой сигнал.

5.4 - Возможные ошибки и неисправности

Термостат погружной ASV WI-FOOD может выдавать следующие коды ошибок:
- **H20:** слишком низкий уровень воды в ванне, в этом случае аппарат также подаст ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ;
- **POW:** прерывание электропитания во время выполнения программы; при этом аппарат подаст ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ;
- **ERR:** перегрев электронных компонентов. расположенных внутри аппарата; при этом аппарат подаст ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ;
- **PROB:** когда показания двух датчиков температуры различны вследствие неисправности одного из них, аппарат подает ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ.

Если аппарат не включается, проверьте наличие и целостность предохранителей, установленных на левой стенке аппарата рядом с главным выключателем.

5.5 - Внезапное прерывание электропитания

В случае прекращения подачи электропитания во время работы аппарат после его возобновления автоматически перезапустится с тем же рецептом, пересчитав продолжительность приготовления с учетом времени простоя.

ЧАСТЬ 6 - ЧИСТКА АППАРАТА

ВНИМАНИЕ! **Перед тем как приступать к любым работам по чистке, необходимо вынуть вилку кабеля питания из электрической розетки для полного отсоединения аппарата от сети электропитания.**

6.1 - Общие положения

- Так как аппарат контактирует не непосредственно с продуктами, а только с водой, она не требует особой чистки. Убедитесь, что аппарат не засорен и не загрязнен вследствие разрыва пакетов с продуктами, а также в отсутствии водорослей или осадков, возникших вследствие ухудшения состояния воды. В противном случае обратитесь в сервисный центр.

- При необходимости погружаемую часть аппарата достаточно просто сполоснуть водой, а для чистки его верхней части использовать мягкую ткань, смоченную нейтральным моющим средством, находящимся при комнатной температуре.
- Запрещается использовать с этой целью моечные установки высокого давления или струи воды.
- Запрещается использовать щетки, инструменты и другие средства, которые могли бы повредить поверхности аппарата.
- Не помещайте какие-либо компоненты аппарата в посудомоечную машину.
- Не пытайтесь продевать щетки или какие-либо инструменты в отверстия аппарата.

6.2 - Техобслуживание нагревательного элемента

Для предотвращения образования накипи на нагревательном элементе и всех компонентах, погруженных вводу, рекомендуется добавлять в воду уксус (примерно по 1/2 стакана на 20-30 л воды) перед каждым рабочим циклом.
Заменяйте воду каждый день.

ЧАСТЬ 7 – ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1 - Общие положения

ВНИМАНИЕ! Перед тем как приступать к любым работам по техобслуживанию **необходимо вынуть вилку кабеля питания из электрической розетки для полного отсоединения аппарата от сети электропитания.**

7.2 - Кабель питания

Периодически проверяйте степень износа кабеля и при необходимости обращайтесь в “СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР” для выполнения его замены.

ЧАСТЬ 8 - ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ

8.1 - Вывод из эксплуатации

Если по какой-либо причине вы приняли решение вывести аппарат из эксплуатации, сделайте его использование невозможным для кого бы то ни было: **обрежьте кабель питания.**

8.2 - Утилизация

После вывода аппарата из эксплуатации его можно без проблем утилизировать.
Для правильной утилизации аппарата обращайтесь на любое предприятие, специализирующееся на подобных услугах, обращая внимание на материалы, из которых изготовлены его компоненты.

8.3 - ***ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ*** 

В соответствии со ст. 13 Закона от 25 июля 2005 № 151 «Воплощение Директив 2002/95/CE, 2002/96/CE и 2003/108/CE в отношении снижения уровня опасных веществ, используемых при производстве электрической и электронной аппаратуры, а также об утилизации отходов»

Обозначение перечеркнутого мусорного ящика, имеющееся на аппаратуре или на ее упаковке, указывает, что данная продукция по истечению своего срока назначения, должна утилизироваться отдельно от прочих отходов. Утилизация данного оборудования по истечению срока службы производится фирмой-изготовителем. Пользователь, желающий освободиться от данного оборудования, должен связаться с производителем и следовать используемой им методике в деле утилизации отслужившего свой срок оборудования.
Правильно выполняемая утилизация неиспользуемого более оборудования, его отправка для повторной переработки материалов и экологически правильной утилизации позволяет избежать отрицательного воздействия на окружающую среду и на здоровье человека и способствует повторному использованию и/или рекуперации материалов, из которых изготовлена данная аппаратура.
Неправильно выполненная утилизация продукции со стороны пользователя подлежит административным взысканиям, предусмотренным действующим законодательством.