

Руководство по эксплуатации и обслуживанию



ТЕРМОСТАТИЧЕСКАЯ ВАННА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РЕГЕНЕРАЦИИ ВАКУУМНО-УПАКОВАННЫХ ПРОДУКТОВ

# SV-THERMO



**ПРЕДИСЛОВИЕ**  
**ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ СЕ**

# **ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ**

- 1.1 Руководство
- 1.2 Хранение руководства
- 1.3 Идентификация производителя
- 1.4 Идентификация устройства
- 1.5 Гарантия
- 1.6 Отчет о дефектах или повреждениях
- 1.7 Запрос на доставку запасных частей

### **2. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ**

- 2.1 Символы на устройствах
- 2.2 Символы в руководстве
- 2.3 Правильное использование устройства
- 2.4 Предупреждения и опасности, возникающие при использовании устройства
  - 2.4.1 Опасности, возникающие при использовании устройства
  - 2.4.2 Предупреждения, которые относятся к водным и сливным соединениям
  - 2.4.3 Допуск персонала к использованию данного устройства
  - 2.4.4 Защитные и предохранительные механизмы
  - 2.4.5 Электрические риски
  - 2.4.6 Техническое и сервисное обслуживание, ремонт устройства
  - 2.4.7 Модификация устройства
  - 2.4.8 Противопожарные меры
  - 2.4.9 Опасности, возникающие от присутствия горячей воды и пара, генерируемого устройством
  - 2.4.10 Чистка и утилизация устройства
- 2.5 Предохранительные механизмы, установленные на устройстве
  - 2.5.1 Метки на предохранительных механизмах
  - 2.5.2 Предохранительный механизм, который предотвращает перегрев нагревательного элемента
  - 2.5.3 Главный выключатель
  - 2.5.4 Защитный кожух
  - 2.5.5 Силиконовая прокладка
  - 2.5.6 Ручки для транспортировки
- 2.6 Гигиена
- 2.7 Техническое обслуживание и поддержка

### **3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

### **4. ТРАНСПОРТИРОВКА И РАСПАКОВКА**

- 4.1 Распаковка
- 4.2 Уход и хранение

### **5. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА И ЕГО ФУНКЦИЙ**

- 5.1 ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА
  - 5.1.1 Версия SV-Thermo «Basic» (Стандартная)
  - 5.1.2 Версия SV-Thermo «Тор» (Настольная)
  - 5.1.3 Аксессуары
- 5.2 Термощупы

### 5.3 Режимы приготовления

#### 5.3.1 Режимы приготовления (программируемые)

#### 5.3.2 Предустановленные производителем программы приготовления (не программируемые)

### 5.4 Отложенный запуск с функцией ICE (ЛЕД)

#### 5.4.1 Отложенный запуск для замороженных продуктов (функция ICE отключена)

#### 5.4.2 Отложенный запуск для продуктов, хранящихся при температуре 3°C с использованием гранулированного льда внутри резервуара (функция ICE включена)

## **6. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА: СОВЕТЫ, КАСАЮЩИЕСЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ, ВАРКИ ПОД ВАКУУМОМ И ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ**

### 6.1 Советы, касающиеся варки под вакуумом продуктов в пакетах из ориентированного полиамида/полипропилена

### 6.2 Советы, касающиеся хранения вакуумно-упакованных продуктов питания

### 6.3 Советы, касающиеся вакуумно-упакованных продуктов и приготовления продуктов

#### 6.3.1 Подготовка продукта для варки под вакуумом

### 6.4 Советы, касающиеся варки под вакуумом

#### 6.4.1 Термостатическая ванна

#### 6.4.2 Варка под вакуумом

#### 6.4.3 Время хранения

#### 6.4.4 Температура при варке под вакуумом

#### 6.4.5 Регенерация и сохранение вакуумно-приготовленных продуктов

#### 6.4.6 Преимущества варки под вакуумом

## **7. УСТАНОВКА**

## **8. РАБОТА УСТРОЙСТВА**

### 8.1 РАБОТА УСТРОЙСТВА (также ПРОЧИТАЙТЕ пункт 5.3)

#### 8.1.1 Словарь терминов (ссылки, касающиеся панели управления: смотрите пункт 8.2)

#### 8.1.2 Операционная логика

#### 8.1.3 Фазы рабочего цикла

#### 8.1.4 Температура – временная диаграмма

#### 8.1.5 Диаграмма основных функций

### 8.2 Элементы управления

#### 8.2.1 Панель управления

#### 8.2.2 Основные функции

### 8.3 УСТАНОВКА ДАТЫ/ВРЕМЕНИ И НАСТРОЙКА ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИХ ПАРАМЕТРОВ

#### 8.3.1 Сохранение формата отображения даты и времени

#### 8.3.2 Выбор языка

#### 8.3.3 Настройка пользовательских параметров

### 8.4 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПРОГРАММИРОВАНИЮ

#### 8.4.1 Общие сведения по программированию

#### 8.4.2 Приготовление без использования термощупов

#### 8.4.3 Приготовление с использованием термощупов

#### 8.4.4 Приготовление с использованием термощупов и функции только для чтения

#### 8.4.5 Приготовление с отложенным запуском с активированной/деактивированной функцией ICE (ЛЕД)

#### 8.4.6 Использование режима выездного обслуживания

#### 8.4.7 Приостановка или прерывание программы

#### 8.4.8 Активация ручной подачи/слива воды

## **9. РЕГЛАМЕНТНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ**

- 9.1 Стандартные правила техники безопасности
- 9.2 Чистка внешних поверхностей
  - 9.2.1 Корпус и крышка, изготовленные из закаленного стекла
  - 9.2.2 Панель управления
  - 9.2.3 Чистка ванны
  - 9.2.4 Чистка водяных фильтров и дренажного фильтра
  - 9.2.5 Чистка держателей термощупов
  - 9.2.6 Чистка термощупов (опционально)
  - 9.2.7 Периоды простоя
- 9.3 Список неисправностей

## **ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МОНТАЖНИКА**

### **10. СТАНДАРТЫ УСТАНОВКИ**

- 10.1 Предупреждения для монтажника
- 10.2 Транспортировка и перемещение
- 10.3 Распаковка
- 10.4 Основные правила техники безопасности
- 10.5 Табличка заводских характеристик
- 10.6 Электрическое соединение
- 10.7 Окружающая температура и циркуляция воздуха
- 10.8 Установка крышки
- 10.9 Водное соединение

### **11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- 11.1 Размеры, вес и зазоры
- 11.2 Значения температуры
- 11.3 Электрические характеристики

### **12. ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

### **13. СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММНЫХ РЕЦЕПТОВ**

## **ПРЕДИСЛОВИЕ**

Благодарим за покупку нашего устройства. Компания Orved SpA рассматривает вас как своего преданного Клиента и ответственно заявляет, что данное устройство полностью удовлетворит ваши потребности.

Настоящее руководство пользователя используется в качестве справочника для правильной и быстрой идентификации всех частей устройства, независимо от версии исполнения. Диаграммы, таблицы и весь материал, содержащийся в данном руководстве, является конфиденциальным. Поэтому данную информацию нельзя копировать полностью или частично или передавать третьим лицам без одобрения компании Orved SpA, которая является единственным владельцем. В соответствии с политикой компании, нацеленной на постоянное улучшение качества продукции, компания Orved SpA сохраняет за собой право вносить любые изменения, которые считает необходимыми, в любое время и без предварительного уведомления.



## ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ СЕ

Мы, компания **Orved SpA** (единственный владелец), расположенная по адресу **dell'Artigianato 30, 30024 Musile di Piave (VE) – Италия**, ответственно заявляет, что продукты:

## SV-THERMO

### ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ

*Европа и страны—члены МЭК:*

Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов, EN 60335-1 (2002) +A11 (2004) +A1 (2004) +A12 (2006) +A2 (2006) +A1/ЕС (2007) +A13 (2008) + ЕС (2009) + ЕС (2010) + A14 (2010)  
EN 60335-2-50 (2003) + A1 (2008)  
IEC 60335-2-50 (2002) + A1 (2008)  
IEC 60335-1 (2001) +Ec1 (2002) +A1 (2004) +A2 (2006) +A2/Ec1 (2006)  
EN 62233 (2008)  
EN 55014-1 (2006) +A1 (2009)  
EN 61000-3-2 (2006) + A1 (2009) + A2 (2009)  
EN 61000-3-3 (2008)  
EN 55014-2 (1997) +A1 (2001) +A2 (2008)

*Северная Америка:*

**ETL-Intertek Certification.** UL 197 - Издание:2010/03/17 Ed:10 UL Стандарт по безопасности коммерческих электрических приборов для приготовления продуктов питания

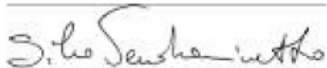
### ТРЕБОВАНИЯ К ВЕЩЕСТВАМ, КОНТАКТИРУЮЩИМ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ:

*Европа:*

Норматив ЕС 1935/2004; рекомендации EHEDG (Европейская группа по гигиеническому проектированию и дизайну):  
EN 1672-2:2005 Машины для обработки пищевых продуктов – Основные концепции – Часть 2: Гигиенические требования  
(EN 1672-2:2005 Macchine alimentari – Concetti base – parte 2: requisiti igienici)  
EN ISO 14159:2008 (E) Безопасность машин – Гигиенические требования при разработке машин  
(EN ISO 14159:2008 (E) Sicurezza della macchina – Requisiti igienici per il design della macchina)

*Северная Америка:* Частичное применение стандартного издания NSF 4: 2009/04/22 Коммерческое приготовление, повторная термализация, хранение и транспортировка горячих продуктов автоматическим оборудованием

Силео Вендраминетто (Sileo Vendraminetto)  
Генеральный директор компании Orved SpA



Musile di Piave, Декабрь 2011



## 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

### 1.1 Руководство

Настоящее руководство пользователя используется в качестве справочника для правильной и быстрой идентификации всех частей устройства, независимо от версии исполнения. Диаграммы, таблицы и весь материал, содержащийся в данном руководстве, является конфиденциальным. Поэтому данную информацию нельзя копировать полностью или частично или передавать третьим лицам без одобрения компании Orved SpA, которая является единственным владельцем. В соответствии с политикой компании, нацеленной на постоянное улучшение качества продукции, компания Orved SpA сохраняет за собой право вносить любые изменения, которые считает необходимыми, в любое время и без предварительного уведомления. Описание и изображения, содержащиеся в данном документе, не связаны между собой.

Настоящее руководство является неотъемлемой частью устройства, поэтому его необходимо сохранять в течение всего жизненного цикла устройства. При передаче устройства третьим лицам, данный документ должен быть также передан новому владельцу.

Покупатель обязан убедиться, что весь персонал, допущенный к использованию и обслуживанию данного устройства, внимательно прочел настоящее руководство и при необходимости имеет возможность беспрепятственно обращаться к этому руководству.

Производитель не будет нести ответственность за травмы персонала, повреждение имущества или животных, возникшие в результате невыполнения рекомендаций, указанных в данном руководстве, мер предосторожности, модификации устройства без предварительного разрешения, ремонта с использованием неоригинальных запасных частей.

### Диаграммы

Диаграммы, содержащиеся в данном руководстве, четко представляют принцип работы моделей устройства, указанных на заглавной странице.

### 1.2 Хранение руководства

Содержимое документа нельзя изменять при его использовании. После использования руководства, поместите его в безопасное и защищенное место, которое легкодоступно для всех операторов, которые используют и/или обслуживают это устройство. В случае потери, кражи или повреждения настоящего руководства, его копию можно заказать, отправив заказ на поставку в компанию ORVED SpA, и указав версию, редакцию, ревизию и название устройства. Данную информацию можно найти на каждой странице документа.

Дата публикации данного руководства по эксплуатации и сервисному обслуживанию: 08.2011.

Авторское право: ORVED S.p.A. (ЕДИНСТВЕННЫЙ ВЛАДЕЛЕЦ) - Musile di Piave (VE)

### 1.3 Идентификация производителя

Зарегистрированный и административный офис:

**ORVED S.p.A. (SOLE PROPRIETORSHIP)** - Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY Тел.: ++39 0421 54387 / Факс: ++39 0421 333100

Адрес электронной почты: [orved@orved.it](mailto:orved@orved.it) – Интернет сайт: [www.orved.it](http://www.orved.it)

### 1.4 Идентификация устройства

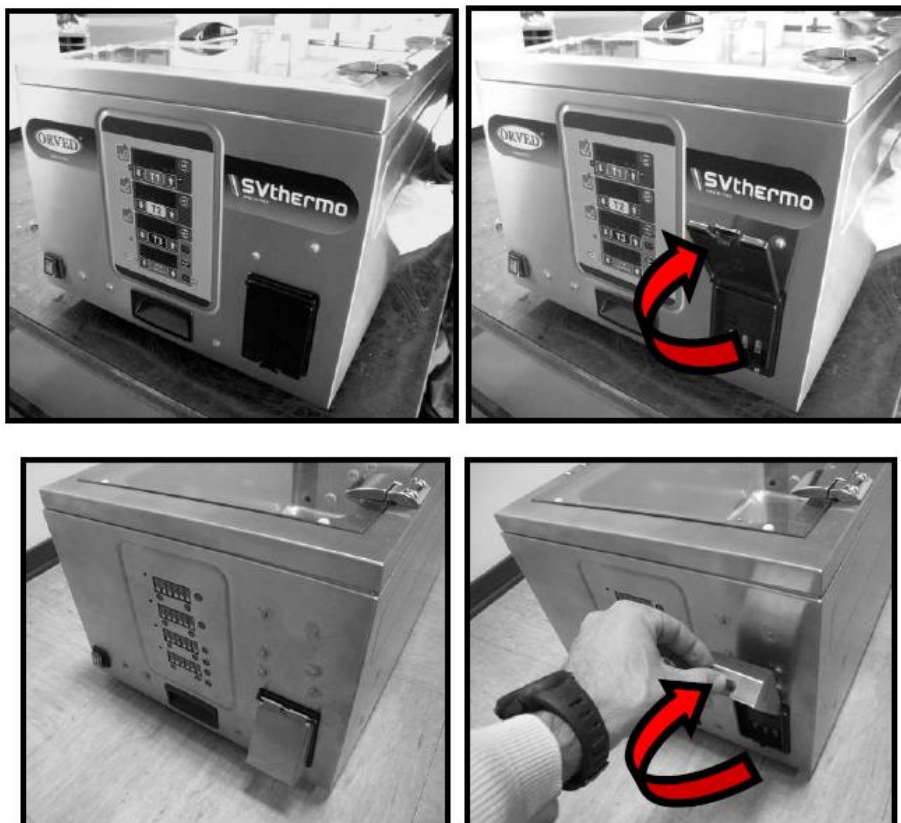
Идентификатором устройство является табличка, расположенная на задней стороне. В данной табличке указана следующая информация:



<b>A</b> – Модель	<b>D</b> – Максимальное энергопотребление (Ватт)
<b>B</b> – Напряжение и кол-во фаз (Вольт)	<b>E</b> – Дата производства
<b>C</b> – Частота (Герц)	<b>F</b> – Серийный номер

Для облегчения идентификации, серийный номер устройства также находится внутри блока USB портов на передней панели устройства. Поднимите крышку как показано на рисунке ниже.





## 1.5 Гарантия

Перед установкой все продукты компании ORVED обычно подвергаются строгому качественному и функциональному контролю. Это гарантирует безопасную эксплуатацию устройства пользователями.

### Область действия

Компания ORVED гарантирует, что ее продукция не имеет заводских и производственных дефектов. Компания согласна бесплатно заменять любые части устройства, которые будут признаны производителем неисправными.

### Срок действия

Компания ORVED предоставляет гарантию на срок 12 (двенадцать) месяцев, при профессиональном использовании устройства, от даты продажи, указанной в квитанции.

### Общие сведения

Гарантийные обязательства компании ORVED:

- a) Гарантирует пользователю бесплатную замену неисправных компонентов компанией ORVED или ее уполномоченным представителем.
- b) Обязательства компании ORVED ограничиваются заменой неисправных компонентов; при любых обстоятельствах компания ORVED не будет признавать требования о возмещении убытков за что-либо другое.
- c) Компоненты, о которых идет речь, должны быть возвращены в компанию ORVED и все расходы, связанные с доставкой неисправных компонентов, несет заказчик.
- d) Естественный износ и истирание компонентов не покрываются настоящей гарантией.
- e) Гарантийный период не продлевается, если выполнялся какой-либо ремонт.

### **Аннулирование гарантии**

Кроме окончания гарантийного периода, гарантия немедленно аннулируется в следующих случаях:

- a) В табличку заводских характеристик внесены изменения, любые коррекции или табличка была снята без предварительного уведомления компании Orved S.p.A.
- b) Внесение изменений в конструкцию устройства или его компонентов без предварительного письменного уведомления компании Orved S.p.A. Самостоятельный ремонт устройства или его компонентов освобождает компанию Orved S.p.A. от последствий, вызванных травмами персонала, повреждением оборудования или животных, а также приведет к аннулированию гарантии.
- c) Невыполнение рекомендаций, указанных в настоящем руководстве.
- d) Использование устройства для целей, отличных от указанных в данном руководстве.
- e) Повреждения или неисправности устройства, связанные с внешними факторами.
- f) Допуск неквалифицированного персонала к использованию, ремонту и/или обслуживанию устройства.

### **1.6 Отчет о дефектах или повреждениях**

Пожалуйста, сообщайте о любых дефектах или неисправностях, выходящих за пределы настоящего руководства, уполномоченному в вашей области дилеру или напрямую в компанию Orved S.p.A., которая с радостью поможет в решении этих проблем.

Дополнительно укажите следующую информацию:

- Название модели
- Серийный номер

### **1.7 Запрос на доставку запасных частей**

Пожалуйста, заказывайте запасные части у дилера, расположенного в вашей области, или напрямую в компании Orved S.p.A., указав:

- Название модели
- Серийный номер
- Код (артикул) компонента


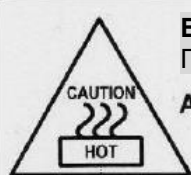
## 2. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ

Компания ORVED проанализировала основные операции, касающиеся использования и обслуживания, а также дизайна и изготовления устройства. Методы по предотвращению аварийных ситуаций были внимательно изучены и включены в данное руководство. Данные методы являются полностью безопасными. Несоблюдение этих стандартов может быть крайне опасным для безопасности работы устройства, а также для персонала.

Производитель не будет нести ответственность за травмы персонала, повреждение имущества или животных, возникшие в результате невыполнения рекомендаций, указанных в данном руководстве, мер предосторожности, модификации устройства без предварительного разрешения, ремонта с использованием неоригинальных запасных частей.





### 2.1 Символы на устройствах

На устройстве расположены символы и предупреждающие знаки. Они являются неотъемлемой частью предохранительных механизмов устройства и указывают на потенциально опасные ситуации, которые влияют на безопасность работы устройства и/или оператора.

	<p>Риск электрического удара; опасность поражения электрическим током.</p>
<p><b>ВНИМАНИЕ</b> – Перед сервисным обслуживанием выключите электропитание устройства</p>	<p>Техобслуживание: перед сервисным обслуживанием выньте вилку электропитания из розетки.</p>
<p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b> – Для снижения риска электрического удара не снимайте или не открывайте крышку. Внутри нет компонентов, обслуживаемых пользователем. Обратитесь к сервисному персоналу.</p>	<p>Техобслуживание: не снимайте или не открывайте заднюю или нижнюю панель.</p>
<p><b>ВНИМАНИЕ</b> – ПЕРЕД ЗАМЕНОЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЕЙ ВЫКЛЮЧИТЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ УСТРОЙСТВА</p>	<p>Техобслуживание: перед заменой предохранителей выньте вилку электропитания из розетки.</p>
 <p><b>ВНИМАНИЕ</b> – ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ <b>ATTENTION</b> - SURFACE CHAUDE</p>	<p>Указывает на риск получения ожогов при контакте с очень горячими поверхностями.</p>

## 2.2 Символы в руководстве

Настоящее руководство содержит символы для указания опасных ситуаций, влияющих на безопасность работы устройства и/или оператора, особенно важных стандартов, рекомендаций, предупреждений и мер предосторожности, которые необходимо соблюдать при использовании или обслуживании устройства. Эти символы должны быть поняты персоналом, использующим и обслуживающим данное устройство перед началом проведения каких-либо операций.

	<p><b>ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ</b> Риск электрического удара.</p>
	<p><b>ОПАСНОСТЬ</b> Символ указывает на потенциальную опасность для жизни и здоровья. Пренебрежение данными предупреждениями может привести к травме персонала, повреждению устройства или нанесению вреда окружающей среде.</p>
	<p><b>РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ</b> Символ указывает на риск получения ожогов при контакте с очень горячими поверхностями.</p>
	<p><b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> Символ указывает на рекомендации по использованию и другую полезную информацию.</p>

## 2.3 Правильное использование устройства

Термостатическая ванна SV-THERMO спроектирована и изготовлена для варки под вакуумом («Приготовление в вакууме»). Работа устройства заключается в приготовлении и регенерации вакуумно-упакованных продуктов внутри специальных пакетов, путем погружения их в воду, нагретой до требуемой температуры, которая устанавливается пользователем.

Запрещается использовать устройство способом или для целей, отличных от указанных в данном руководстве компанией Orved S.p.A. Надлежащее использование устройства также включает выполнение и соблюдение инструкций и мер предосторожности, указанных в данном руководстве, а также своевременное выполнение всех проверок, сервисного обслуживания и чистки устройства.

Компания Orved S.p.A. не будет нести ответственность за травмы персонала, повреждение имущества или животных, возникшие в результате неправильного использования устройства.

## 2.4 Предупреждения и опасности, возникающие при использовании устройства



### 2.4.1 Опасности, возникающие при использовании устройства

**ОПАСНОСТЬ**

Устройства спроектированы и произведены по новейшим технологиям и совместимы с действующими нормативами и правилами. Тем не менее,

они могут быть источником опасности, если не соблюдаются меры предосторожности, указанные в данном руководстве, или в случае неправильного использования. Строго соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Перед использованием убедитесь, что устройство не повреждено и не имеет признаков повреждения.
- Если устройство не используется в течение продолжительного периода времени, его необходимо отключить от сети электропитания с помощью главного выключателя.
- Установите устройство на устойчивую горизонтальную поверхность.
- Ванну необходимо заполнять только питьевой водой и исключительно из местной водопроводной сети.
- Предотвращайте доступ неавторизованного персонала в рабочую зону.
- Используйте рабочую спецодежду.
- Никогда не используйте устройство в потенциально взрывоопасной среде или рядом с легковоспламеняющимися парами и газом.
- Убедитесь в наличии достаточной вентиляции на рабочем месте.
- Незамедлительно устраняйте все препятствия и помехи, которые влияют на безопасность работы устройства.
- Полностью опорожняйте термостатическую ванну перед перемещением устройства и захватом за ручки.
- При использовании термощупов (опционально) или без их использования, передняя защитная дверка должна быть закрыта. При использовании термощупов, вытяните кабеля в нижней части защитной дверки, как показано на рисунке ниже.



#### 2.4.2 Предупреждения, которые относятся к водным и сливным соединениям



##### **ВНИМАНИЕ**

**Подсоединение к источнику подачи воды и системе слива должен выполнить квалифицированный техник.**

- Для подсоединения к магистрали холодной и горячей воды используйте шланги, подходящие для питьевой воды и выдерживающие давление как минимум 600 кПа (87 фунтов на кв. дюйм). Внутренний диаметр шланга составляет 12-14 мм.
- Убедитесь в том, что дренажные трубы магистрали, к которым присоединено устройство, рассчитаны на температуру до 90°C.
- Сливной шланг, поставляемый с устройством, должен непосредственно соединяться с дренажной трубой диаметром как минимум 63 мм (2 дюйма) и выдерживать температуру до 90°C. Не растягивайте или не меняйте трубу на более длинную сливную трубу; слив не будет происходить.
- Не используйте поврежденные или протекающие водные соединения.

- Убедитесь, что давление в магистрали подачи воды не превышает 300 кПа (43,5 фунтов на кв. дюйм) и присоединяйте трубы с помощью соответствующих металлических хомутов.
- При перемещении устройства используйте новый набор подвижных соединений (прокладок).
- Для подсоединения к устройству необходимо использовать трубы пригодные только для питьевой воды.

### 2.4.3 Допуск персонала к использованию данного устройства



#### ОПАСНОСТЬ

К работе с устройством может быть допущен только обученный персонал. Такой персонал должен знать правила техники безопасности и инструкции, изложенные в настоящем руководстве. Данное устройство не могут обслуживать лица (включая детей), которые имеют сниженные физические, сенсорные и умственные способности, а также необученный персонал, если такие лица не будут находиться под наблюдением и обучаться методам эксплуатации устройства лицом, ответственным за их безопасность. Убедитесь в том, что дети не играют с данным устройством.

ТОЛЬКО ДЛЯ КОММЕРЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
UNIQUEMENT À FIN COMMERCIALE



ВНИМАНИЕ – ПЕРЕД ЗАМЕНОЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЕЙ  
ВЫКЛЮЧИТЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ УСТРОЙСТВА Тип  
F 5x20 1A

ВНИМАНИЕ – Перед сервисным  
обслуживанием выключите  
электропитание устройства

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Для снижения риска электрического удара не снимайте или не открывайте крышку. Внутри нет компонентов, обслуживаемых пользователем. Обратитесь к сервисному персоналу.

### 2.4.4 Защитные и предохранительные механизмы



**ОПАСНОСТЬ.** Перед каждым запуском устройства проверяйте, что все защитные и предохранительные механизмы установлены на свои места, не повреждены и исправны.



## 2.4.5 Электрические риски



### ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ

- Электробезопасность устройства гарантируется только тогда, когда оно правильно подсоединено к действующей системе заземления в соответствии с действующими стандартами.
- Только квалифицированный персонал может работать на системе электропитания и компонентах, находящихся под напряжением.
- Выполняйте регулярные осмотры электрической системы устройства (осмотр может выполнять только квалифицированный персонал).
- Снимайте и/или немедленно заменяйте ослабленные соединения или обугленные провода (только квалифицированный персонал может заменять такие компоненты).
- Всегда заменяйте поврежденные кабели электропитания. Только квалифицированный персонал может заменять эти компоненты.
- Определенные части крышки устройства становятся очень горячими при непрерывной эксплуатации.
- Используйте только соответствующие вилки и розетки, которые удовлетворяют электрическим требованиям, указанным на табличке заводских характеристик устройства.
- Не вставляйте посторонние предметы в вентиляционные отверстия устройства: риск электрического удара!
- Строго запрещено использовать проточную воду, струю воды и/или пар в зоне установки устройства: риск электрического удара!
- Конденсат, вытекающий из устройства, снижает операционную безопасность в окружающем оборудовании.
- **ВНИМАНИЕ: Для обеспечения постоянной защиты от поражения электрическим током, подсоединяйте устройство только к правильно заземленной розетке.**

## 2.4.6 Техническое и сервисное обслуживание, ремонт устройства



### ОПАСНОСТЬ

- Выньте вилку из розетки и отсоедините водные соединения перед началом ремонта устройства.
- Выполняйте полное техническое и сервисное обслуживание устройства согласно графика.
- Любые повреждения должен устранять только квалифицированный персонал.

## 2.4.7 Модификация устройства



### ОПАСНОСТЬ

- Не вносите любые изменения в устройство без разрешения компании Orved S.p.A.
- Немедленно заменяйте все изношенные, сработавшиеся или поврежденные компоненты (квалифицированный персонал должен заменять эти компоненты).
- При ремонте можно использовать только оригинальные запасные части.

## 2.4.8 Противопожарные меры



### ОПАСНОСТЬ

- Не загромождайте вентиляционные отверстия устройства (обеспечьте расстояние не менее 10 см от окружающих устройств).
- Не устанавливайте устройство вблизи легковоспламеняющихся веществ.



### ОПАСНОСТЬ

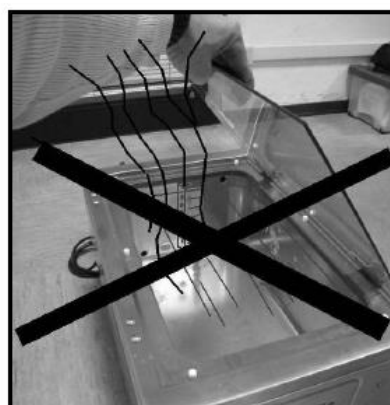
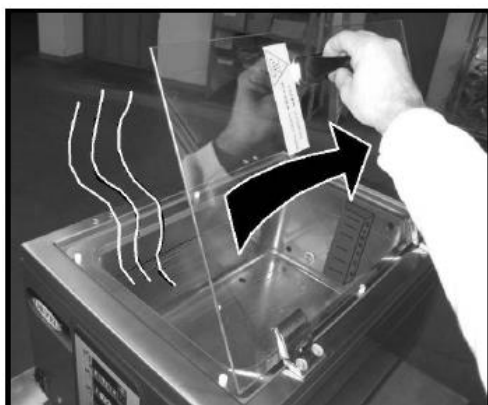
Риск ожогов: проветривайте помещение, если используются спиртосодержащие или легковоспламеняющиеся дезинфицирующие средства. Держите открытый огонь вдали от устройства! Не курите!



## 2.4.9 Опасности, возникающие от присутствия горячей воды и пара, генерируемого устройством

### ОПАСНОСТЬ

- Риск ожогов: не прикасайтесь к стеклянной крышке и/или стальному каркасу во время цикла приготовления: они становятся сильно горячими!
- Открывайте крышку, располагаясь со стороны петель, и держите за ручку так, чтобы пар, выходящий из ванны, не достиг вас. Удаляйте пакеты, используя специальные щипцы. Не вынимайте пакеты голыми руками! Не вынимайте их без соответствующих защитных средств, таких как термостойчивые перчатки.



## 2.4.10 Чистка и утилизация устройства



### ВНИМАНИЕ

- Регулярно чистите устройство, следуя инструкциям данного руководства.
- Используйте соответствующие моющие средства в соответствии с инструкциями производителя.
- Уничтожайте и утилизируйте устройство, его компоненты и использованные моющие средства в соответствии с действующими нормативами.

## 2.5 Предохранительные механизмы, установленные на устройстве

### 2.5.1 Метки на предохранительных механизмах

- Перед каждым запуском устройства проверяйте, что все защитные и предохранительные механизмы установлены на свои места, не повреждены и исправны. Устройство нельзя использовать, если один или более предохранительный механизм отсутствует или поврежден.
- Только квалифицированный и обученный персонал должен проводить техобслуживание и/или ремонт или замену предохранительных механизмов.
- Предохранительные механизмы не должны демонтироваться или отключаться.

Устройство стандартно поставляется со следующими предохранительными механизмами:

- Предохранительный механизм, который предотвращает перегрев нагревательного элемента.
- Главный выключатель.
- Силиконовая прокладка для термоизоляции верхнего каркаса из нержавеющей стали.
- Ручки для транспортировки.
- Степень защиты от влаги класса IPX03.

### 2.5.2 Предохранительный механизм, который предотвращает перегрев нагревательного элемента

SV-THERMO оборудуется системой защиты, которая предотвращает риск перегрева и потенциальную опасность возникновения пожара из-за неисправностей или повреждений в системе электропитания нагревательного элемента, посредством механизма внутри нагревательного элемента. Предохранительный механизм срабатывает автоматически в зависимости от температуры нагревательного элемента. После срабатывания защиты, функция нагрева может возобновиться после периода охлаждения.

### 2.5.3 Главный выключатель

Электропитание устройства можно выключить с помощью главного выключателя. Этот выключатель можно использовать в качестве аварийного выключателя.



### 2.5.4 Защитный кожух

Главная электронная плата, которая контролирует все функции устройства, полностью закрыта огнестойким пластмассовым кожухом.

### 2.5.5 Силиконовая прокладка

Силиконовая прокладка изолирует ванну от верхнего каркаса так, чтобы оградить ее от тепла, излучаемого ванной.

## 2.5.6 Ручки для транспортировки

Две ручки спереди и сзади устройства позволяют пользователю безопасно транспортировать устройство.

## 2.6 Гигиена

Устройство собрано в соответствии с директивой EN1672-2 (гигиенические требования к устройствам по обработке пищевых продуктов), нормативом ЕС 1935/2004 и рекомендациями EHEDG (Европейская группа по гигиеническому проектированию и дизайну). Материалы, поверхности и формы изучены и отобраны так, чтобы минимизировать или предотвратить риск внешнего воздействия и инфекции между пищевым продуктом и пользователем устройства и наоборот, а также для минимизации или предотвращения риска загрязнения пищевых продуктов через оператора и устройство.

Следует отметить, что в случае вакуумной упаковки продукта, всегда выполняйте следующие рекомендации:

- Тщательно чистите устройство до и после использования. Чистите и дезинфицируйте внутреннюю поверхность нагревательной ванны с особой осторожностью и удаляйте накипь уксусом или другими подходящими средствами.
- Соблюдайте гигиену, избегайте прямого контакта с пищевым продуктом и устройством.
- Держите в чистоте панель управления и управляющие элементы, удаляйте жир и масло.
- Закройте крышку, если устройство не используется: это предотвратит попадание пыли и грязи внутрь ванны.

## 2.7 Техническое обслуживание и поддержка

Настоящее руководство в четкой и внятной манере описывает операции по техобслуживанию, ремонту и сервисному обслуживанию, проводимые операторами устройства, а также те операции, для которых необходимо присутствие квалифицированных и обученных техников из авторизованных центров послепродажного обслуживания и сервисных центров.

Во время проведения технического и сервисного обслуживания или ремонта всегда выполняйте следующие рекомендации:

- Выключайте устройство с помощью главного выключателя и вынимайте вилку электропитания из розетки. Отсоединяйте водные соединения.
- Соблюдайте график техобслуживания и интервалы, указанные в настоящем руководстве. Задержки и недостаточное техобслуживание могут привести к дорогому ремонту.
- Используйте только оригинальные запасные части компании Orved S.p.A.
- Используйте только исправные инструменты; после использования не оставляйте инструменты внутри устройства.

- Никогда не выполняйте ремонт, который должен проводить квалифицированный техник из авторизованного центра послепродажного обслуживания.
- Любое обслуживание должен проводить только центр технической поддержки, авторизованный компанией Orved S.p.A.
- Любые предохранительные механизмы, которые временно отключены или сняты квалифицированным техником для проведения техобслуживания, должны быть установлены назад после завершения ремонта. Также необходимо проверить их работоспособность и функционирование.

### 3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



#### Упаковка


Упаковочный материал сделан из 100% переработанного материала и помечен символом повторной переработки. Материал удовлетворяет действующим нормативам. Не выбрасывайте материал в окружающую среду. Упаковочный материал (пластиковые пакеты, полистирол и др.) должен храниться вдали от детей, поскольку он представляет собой потенциальный источник опасности.



#### Уничтожение/Утилизация

Устройство изготовлено из переработанных материалов. Данное устройство соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС – Утилизация отходов производства электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию устройства, вы поможете предотвратить потенциально негативные последствия для окружающей среды и здоровья.



Символ  на устройстве или на поставляемой документации показывает, что данное изделие нельзя перерабатывать вместе с бытовыми отходами, а необходимо отправить в соответствующие пункты по сбору отходов электрического и электронного оборудования.

Перед уничтожением сделайте устройство неработоспособным, отрезав кабель электропитания и сняв крышку, чтобы дети не имели доступ к внутренним частям устройства.

Разберите устройство согласно местных нормативов по утилизации отходов и отправьте в соответствующий пункт по сбору отходов. Не оставляйте устройство без присмотра даже на несколько дней, поскольку оно представляет опасность для детей. Для получения дальнейшей информации касательно обработки, восстановления и переработки данного устройства обратитесь в соответствующий местный департамент, центр сбора отходов или к дилеру, у которого покупалось устройство.

### 4. ТРАНСПОРТИРОВКА И РАСПАКОВКА



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Обращайте особое внимание на скобы, гвозди, заклепки, острые кромки или другое, что может нести потенциальную опасность на упаковке. При получении устройства в упакованном виде заказчик должен проверить целостность упаковки, должным образом сообщить о любых дефектах, отсутствующих компонентах или доказательствах повреждения перевозчику или персоналу транспортной компании. Во всех случаях, данный отчет

должен быть предоставлен до начала проведения операций по транспортировке или распаковке.

- Любые повреждения упаковки могут привести к повреждению устройства или его компонентов. При возникновении сомнений о целостности устройства после транспортировки и перед началом каких-либо операций, обратитесь к вашему дилеру или в компанию Orved S.p.A.
- Упакованное устройство необходимо хранить в защищенном месте, в котором сухо, есть навес и средства защиты от атмосферных воздействий. В этой зоне необходимо поддерживать температуру от 5°C до 40°C и относительную влажность не выше 80%. Вода и водяные пары должны находиться на расстоянии от установки или зоны хранения.

#### 4.1 Распаковка

- После снятия упаковки проверьте целостность устройства. При возникновении сомнений не используйте устройство и незамедлительно обратитесь к дилеру.
- Снимите липкую изоляционную ленту, которая блокирует крышку при транспортировке и перемещении. Снимите липучки, которые поддерживают кабель электропитания на задней панели, и сохраните для транспортировки устройства в будущем.
- Рекомендуется сохранить упаковку неповрежденной для транспортировки или хранения устройства в будущем.
- Соблюдайте рекомендации по утилизации и безопасности упаковочного материала, указанные в Главе 3.

#### 4.2 Уход и хранение



##### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- Зона хранения устройства должна быть защищенной, сухой, хорошо вентилируемой, иметь навес и средства защиты от атмосферных воздействий. В этой зоне необходимо поддерживать температуру от 5°C до 40°C и относительную влажность не выше 80%. Вода и водяные пары должны находиться на расстоянии от установки или зоны хранения.

### 5. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА И ЕГО ФУНКЦИЙ

#### 5.1 ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

SV-Thermo представляет собой термостатическую ванну, спроектированную и изготовленную для варки под вакуумом («Приготовление в вакууме»). Работа устройства заключается в приготовлении вакуумно-упакованных продуктов внутри специальных пакетов, сделанных из ориентированного полиамида/полипропилена, при температуре между 50 и 70°C (достигая пика 100°C, когда приготавливаются овощные соусы). Для этих целей используется питьевая вода из водопровода, которая подается через электромагнитный клапан(ы) в ванну емкостью около 30 литров. Вода нагревается электрическим нагревательным элементом в соответствии с установленной программой:



## Варианты исполнения

### а) Basic (Стандартная):

Заполняется с помощью одного электромагнитного клапана; слив выполняется вручную через шаровой клапан.

Две программы приготовления.

Работает с двумя фиксированными, предустановленными уровнями воды, расположенными на расстоянии 100 (Уровень 1) и 140 мм (Уровень 2) от дна; уровень воды поддерживается автоматически (вода добавляется при испарении, сливе и т.д.).

### б) Top (Настольная):

Заполняется с помощью двух электромагнитных клапанов для горячей и холодной воды; слив выполняется вручную через электромагнитный клапан.

Пять программ приготовления и девять предустановленных программ.

Работает с шестью фиксированными, предустановленными уровнями воды, расположенными на расстоянии 50 мм (Уровень 1), 74 мм (Уровень 2), 98 мм (Уровень 3), 122 мм (Уровень 4), 146 мм (Уровень 5) и 170 мм (Уровень 6) от дна; уровень воды поддерживается автоматически (вода добавляется при испарении, сливе и т.д.).

Эти шесть уровней позволяют пользователю оптимизировать количество нагреваемой воды.

## Водное соединение

Воду можно добавлять в ванну в ручном или автоматическом режиме. В случае автоматической подачи, вода добавляется до запрограммированного уровня.

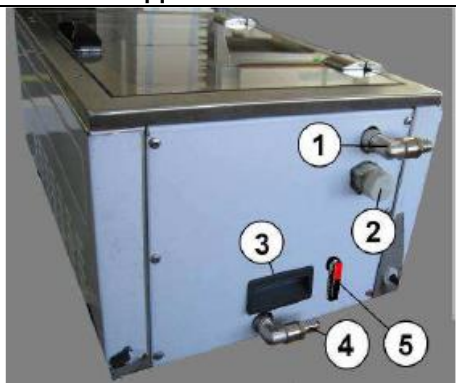
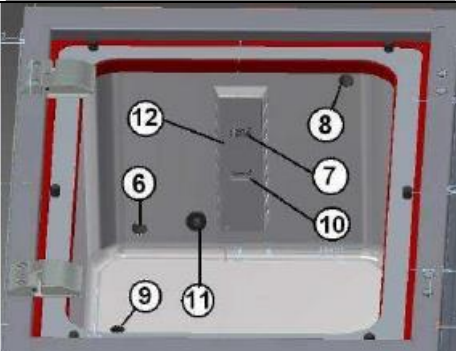
Вода сливается через электромагнитный клапан в версии Top и вручную в версии Basic. Система слива защищена специальным дренажным фильтром, который должен всегда располагаться на дне.

В версии Top ванна наполняется питьевой горячей или холодной водой из водопровода. Таким образом, минимизируется время предварительного нагрева. При этом поддерживается возможность быстрого охлаждения воды во время циклов приготовления.


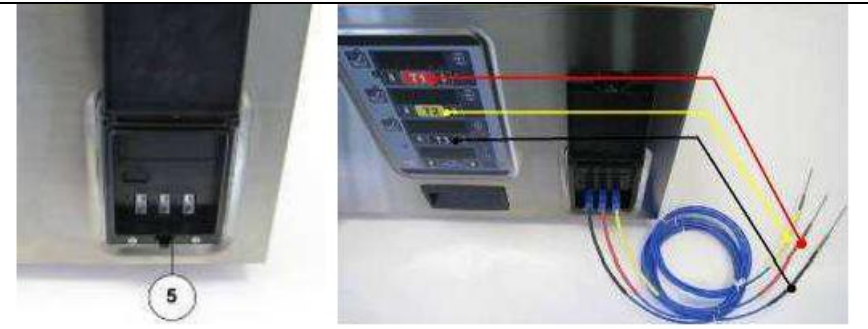
Управляющий интерфейс, оборудованный четырьмя дисплеями, позволяет пользователю установить циклы приготовления следующим образом: вручную, по времени, вручную с отложенным запуском, по времени с отложенным запуском, с термощупом и наконец, с термощупом и отложенным запуском.

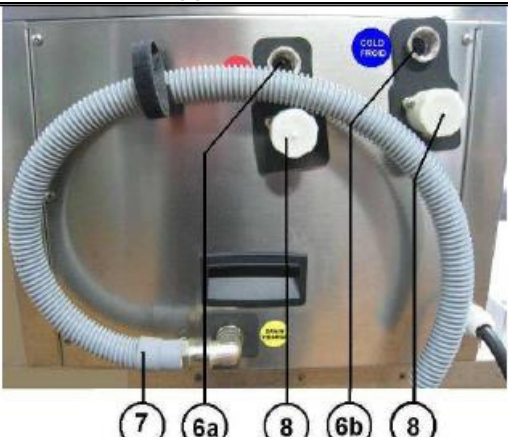
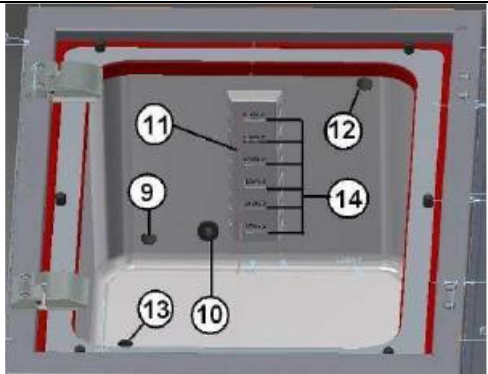
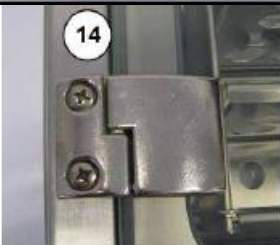
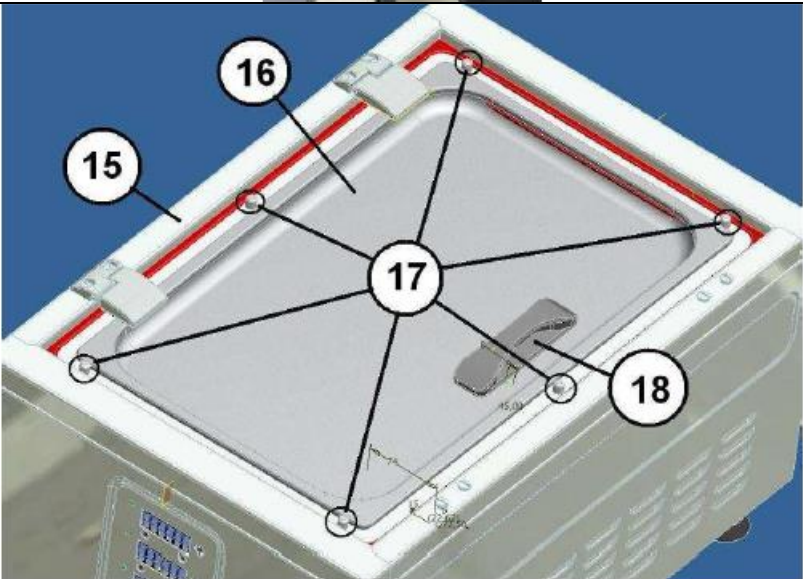
Контейнер (корзина для удерживания пакетов) поставляется опционально. Он изготовлен из нержавеющей стали, имеет съемные перегородки и позволяет погрузить в воду семь пакетов, в вертикальном и устойчивом положении.

### 5.1.1 Версия SV-Thermo «Basic»

№	ОПИСАНИЕ	ДИАГРАММА
1	Резиновый держатель фитинга диаметром 16 для подачи воды	
2	Грязевой фильтр, который можно осмотреть	
3	Ручка для транспортировки	
4	Резиновый держатель фитинга диаметром 16 для слива воды	
5	Ручной сливной клапан	
6	Подача воды	
7	Датчик уровня L2	
8	Сливное отверстие	
9	Нижний слив	
10	Датчик уровня L1	
11	Датчик температуры воды PT1000 в ванной	
12	Съемный индикатор уровня	

### 5.1.2 Версия SV-Thermo «Тор»

№	ОПИСАНИЕ	ДИАГРАММА
1	Панель управления с четырьмя дисплеями	
2	Главный выключатель	
3	Ручка для транспортировки	
4	Защитная дверка для установленных держателей датчика и USB порт (опционально)	
5	Установленные гнезда термощупа (опционально); установленные термощупы (опционально) с красной, желтой и черной метками, которые соответствуют трем дисплеям T1/T2/T3 для отображения основных параметров.	
6	1/2 " BSP фитинг с внутренней резьбой для подачи горячей (6a) и холодной (6b) воды	

№	ОПИСАНИЕ	ДИАГРАММА
7	Сливной шланг диаметром 19	 <p style="text-align: center;">ДИАГРАММА</p> <p style="text-align: center;">ВЕРСИЯ TOP – ВИД СЗАДИ</p>
8	Грязевые фильтры, которые можно осмотреть	
9	Подача воды	 <p style="text-align: center;">ДИАГРАММА</p>
10	Датчик температуры воды РТ1000 в ванной	
11	Съемный индикатор уровня	
12	Сливное отверстие	
13	Нижний слив	
14	Уровень 1-6	
14	Петля крышки из никелированного цинкового сплава	
15	Каркас из нержавеющей стали, штампованный, позволяет вставлять контейнер Gastronorm GN 1/1 (EN 631)	 <p style="text-align: center;">ДИАГРАММА</p>
16	Контейнер Gastronorm GN 1/1 (EN 631) вставленный в каркас	
17	6 тефлоновых опор, на которые опирается крышка, когда она закрыта	
18	Ручка крышки	

### 5.1.3 Аксессуары

№	ОПИСАНИЕ	ДИАГРАММА	
1	Корзина с 7-секционным держателем пакетов, состоящая из корзины, 8 перегородок и 2 ручек		
2	Термощупы (опционально); Держатель термощупа из нержавеющей стали (опционально)		
3	Дренажный фильтр		



## 5.2 Термощупы

Установленные датчики доступны опционально, каждый соединен с дисплеем; они предназначены для измерения температуры внутри продукта. Время приготовления устанавливается в зависимости от достигнутой установленной внутренней температуры.

- Термощупы (термопары типа Т – доступны опционально) подсоединены к трем держателям, вставленным в специальную переднюю опору, доступ к которой обеспечивается поднятием крышки на правой стороне панели управления.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Набор из трех датчиков доступен опционально. Датчики идентифицируют по их цветным оболочкам, которые соответствуют цветам на трех дисплеях Т1, Т2 и Т3 панели управления. Ниже указаны цвета, соответствующие коннекторам датчика.

ЦВЕТ	КОННЕКТОР	ДИСПЛЕЙ
<b>КРАСНЫЙ</b>	ПРАВЫЙ	Т1
<b>ЖЕЛТЫЙ</b>	ЦЕНТРАЛЬНЫЙ	Т2
<b>ЧЕРНЫЙ</b>	ЛЕВЫЙ	Т3

## 5.3 Режимы приготовления

Версия Top имеет четыре режима приготовления, а версия Basic – три режима. Они составлены так, чтобы удовлетворять основным требованиям варки под вакуумом. Режимы отличаются в зависимости от использования термощупов, последовательности фаз охлаждения или поддержания выбранной температуры воды. Все режимы позволяют осуществить отложенный запуск и используют термощупы.

В качестве альтернативы программируемым циклам, которые делятся на пять режимов, предустановленная программа приготовления может быть выбрана из девяти доступных установленных производителем программ.

### 5.3.1 Режимы приготовления (программируемые)

- **COOK-OFF: Приготовление по времени с выключением нагревательного элемента в конце цикла (версии Basic и Top)**

- **COOK-CHILL:** Приготовление по времени с охлаждением в конце цикла (версия Top)
- **COOK-HOLD:** Приготовление по времени с поддержанием температуры на минимальном уровне в соответствии со стандартом HACCP (версия Top)
- **CATERING:** использует термостатическую ванну в местах без доступных соединений к водопроводным магистралям: автоматический слив, наполнение водой и регулировка уровня выключены (версии Basic и Top).

**A) COOK-OFF:** Приготовление по времени с выключением нагревательного элемента в конце цикла (версии Basic и Top)

**Этапы работы:**

- 1) Вода в ванне достигает установленной температуры.
- 2) Продукт загружается в ванну.
- 3) По истечении времени приготовления нагревательный элемент выключается и горячая вода остается в ванне.
- 4) Приготовленный продукт вынимается из ванны.

**B) COOK-CHILL:** Приготовление по времени с охлаждением в конце цикла (версия Top)

**Этапы работы:**

- 1) Вода в ванне достигает установленной температуры.
- 2) Продукт загружается в ванну.
- 3) По истечении времени приготовления нагревательный элемент выключается, горячая вода сливается из ванны и холодная вода заливается в ванну до заданного уровня.

**C) COOK-HOLD:** Приготовление по времени с поддержанием температуры (версия Top)

**Этапы работы:**

- 1) Вода в ванне достигает установленной температуры.
- 2) Продукт загружается в ванну.
- 3) По истечении времени приготовления температура воды изменяется до значения, установленного в меню параметров пользователя (заводское значение 149°F) и запускается приготовление продукта в режиме неограниченного времени.

**D) CATERING:** использует термостатическую ванну в местах без доступных соединений к водопроводным магистралям (версии Basic и Top).

В данном режиме устройство работает согласно программы COOK-OFF. Поддержание автоматического уровня, а также режимы приготовления B и C деактивированы.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ С 1 ИЛИ БОЛЕЕ ТЕРМОЩУПОМ (версии Basic и Top)**

**Этапы работы: ВЕРСИЯ TOP**

- 1) Вода в ванне достигает установленной температуры.



- 2) Один или несколько продуктов (аналогичного типа) погружаются с одним или более термощупом в ванну.
- 3) Температура внутри продукта достигает температуры, указанной на дисплее T1, T2 и T3.  
Когда достигается требуемая внутренняя температура, рабочий цикл продолжается согласно одной из трех опций А-В-С, указанных выше.

### **Этапы работы: ВЕРСИЯ BASIC**

- 1) Вода в ванне достигает установленной температуры.
- 2) Один или несколько продуктов (аналогичного типа) погружаются с одним или более термощупом в ванну.
- 3) Температура внутри продукта достигает температуры, указанной на дисплее T1, T2 и T3.  
Когда достигается требуемая внутренняя температура, рабочий цикл продолжается, если запрограммировано время поддержания внутренней температуры продукта.

### **5.3.2 Предустановленные производителем программы приготовления (не программируемые)**

1. Низкая пастеризация
2. Высокая пастеризация
3. Средняя пастеризация
4. Приготовление полусырого красного мяса (быстрое приготовление больших кусков, напр. Ростбиф)
5. Приготовление отварного мяса (не варка)
6. Приготовление свежих овощей
7. Приготовление овощных соусов или овощей целиком
8. Приготовление картофельных соусов
9. Приготовление различных сортов мяса

### **5.4 Отложенный запуск с функцией ICE (ЛЕД)**

Устройство позволяет осуществлять приготовление и регенерацию с отложенным запуском с положительным эффектом на запланированную работу и энергопотребление.

По этой причине указанный режим, поддерживаемый версией SV- Thermo-Top, обеспечивает быстрое приготовление и регенерацию продукта, с поддержкой температуры на уровне 3°C до запуска цикла. Для этой цели просто добавьте гранулированный лед в резервуар, пока продукт не покроется льдом. Температура в резервуаре поддерживается на уровне 3°C, насколько это необходимо, до запуска цикла. Это может выполняться часами. Таким образом, подразумевается, что оператор отсутствует: поэтому нет необходимости использовать дополнительные таймеры или термощупы.

Устройство обеспечивает выбор между двумя режимами отложенного запуска:

#### **5.4.1 Отложенный запуск для замороженных продуктов (функция ICE отключена)**

При установке пользователем параметра ICE (ЛЕД) в значение OFF (функция отключена) запуск установленного цикла приготовления будет смещен на

запрограммированное время DELAY (Задержка) на дисплее MAIN. Цикл запуска зависит от параметров и выбранного режима. Цикл используется главным образом для разморозки/регенерации замороженных продуктов, если за процессом не наблюдает оператор или для задержки запуска приготовления, если оператор присутствует.

#### **5.4.2 Отложенный запуск для продуктов, хранящихся при температуре 3°C с использованием гранулированного льда внутри резервуара (функция ICE включена)**

При установке пользователем параметра ICE (ЛЕД) в значение ON (ВКЛ), по истечению запрограммированного времени DELAY (ЗАДЕРЖКА) на дисплее MAIN, устройство автоматически выполнит попеременную серию сливов с последующим наполнением горячей водой, что обеспечит быстрое таяние гранулированного льда. После завершения этого процесса установленный цикл автоматически запустится.

## **6. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА: СОВЕТЫ, КАСАЮЩИЕСЯ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ, ВАРКИ ПОД ВАКУУМОМ И ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ**

### **6.1 Советы, касающиеся варки под вакуумом продуктов в пакетах из ориентированного полиамида/полипропилена**

Пакеты для приготовления (сделанные из ориентированного полиамида/полипропилена) отличаются от пакетов для хранения (из полиамида/полиэтилена) благодаря наличию герметизирующего слоя, изготовленного из полипропилена, поскольку защитный слой сделан из полиамида, также как и пакеты для хранения.

Обычно такие пакеты прозрачные и глянцевые, и имеют толщину 75-85 микрон. Они пригодны для хранения, а также для варки в вакууме. Кроме того, пакеты пригодны для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с действующими стандартами. Компания Orved S.p.A. также гарантирует пригодность пакетов, изготовленных из ориентированного полиамида/полипропилена для приготовления при температуре до 100°C в течение четырех часов и 120°C в течение одного часа, после проведения обычных лабораторных испытаний.

### **6.2 Советы, касающиеся хранения вакуумно-упакованных продуктов питания**

Пища, которая хранится продолжительное время при комнатной температуре или которая только что приготовлена или сварена, теряет влагу и первоначальное качество (цвет, запах, вкус и т.д.) и более склонна к бактериальному заражению.

**Рекомендуется использовать вакуумно-упакованные продукты, охлажденные в холодильнике или аппарате шоковой заморозки до 3°C.**

- Пища (сырая или приготовленная) должна быть равномерно распределена внутри пакета, чтобы воздух мог легко выйти. Не переполняйте пакеты, чтобы обеспечить правильную герметичность и плотность пакета. Хорошей практикой является заполнение пакета на  $\frac{3}{4}$  от его объема.
- Овощи и фрукты должны быть тщательно просушены после мытья, чтобы предотвратить застой жидкости, которая может сделать их вялыми.

- Для хранения мяса в разумных пределах времени рекомендуется охладить его в холодильнике в течение 2 часов, чтобы замедлить рост бактерий. Высушивайте мясо перед вакуумным упаковыванием. Это позволит получить хороший процент отсутствия воздуха. Если мясо находится на кости (свиная грудинка, свиная котлета и т.д.) заверните его в алюминиевую фольгу, чтобы предотвратить пакет от разрыва.

### **6.3 Советы, касающиеся вакуумно-упакованных продуктов и приготовления продуктов**

Варка под вакуумом основана на физическом принципе снижения температуры кипения воды, посредством снижения атмосферного давления. На базе данного принципа температура приготовления при варке под вакуумом ниже 100°C и, следовательно, намного ниже традиционного приготовления. Это дает преимущество в сохранении наиболее важных органолептических свойств, цвета и вкуса пищи.

Продукт вакуумно упаковывается внутри пакета из ориентированного полиамида/полипропилена и приготавливается с помощью термостатической ванны. Важно, чтобы воздух вышел из пакета, а также из внутренней части продукта (как можно больше). В этом случае будет обеспечена необходимая передача тепла от наружной части пакета к внутренней части продукта. Это достигается путем добавления дополнительного времени вакуумирования в соответствии со временем, заданном в циклах хранения, а также в зависимости от типа продукта.

Если опция деаэрации отсутствует, цикл вакуумирования должен быть выполнен несколько раз без активации герметизатора пакета, с учетом подливки, соуса и жидких продуктов в целом, которые обычно имеют большее количество воздуха.

#### **Подготовка продукта для варки под вакуумом**

- Запомните, что продукты, помещаемые в упаковку, должны быть охлаждены до температуры не выше 3°C (напр., продукты, которые хранятся в холодильнике или продукты, которые были подвержены полной и правильной процедуре охлаждения).
- Взвешивайте продукты и всегда добавляйте точное количество приправ.
- Не добавляйте более 50г масла на килограмм продукта.
- При использовании сбалансированной соли, не превышайте ее количество выше 20г на килограмм продукта.
- Заполняйте пакеты максимум на  $\frac{3}{4}$  от их объема.
- Равномерно распределяйте продукт в пакете и кладите его в один слой.
- Обращайте особое внимание на упаковывание пакета: он должен быть однородным и правильно расплавленным для предотвращения попадания воздуха, жидкости для приготовления или охлаждающей жидкости.
- Не сворачивайте, не складывайте или не растягивайте пакет механическим или термическим способом перед вакуумным упаковыванием продукта, чтобы обеспечить требуемую вакуумную плотность.
- Не смазывайте область упаковывания пакета жиром или твердыми веществами, которые могут препятствовать данному процессу.
- Не забудьте предварительно нагреть воду перед каждым циклом приготовления до температуры, превышающей температуру приготовления, в зависимости от объема: первоначальная температура должна быть увеличена на 8% для 1 кг холодного продукта, вынутого из холодильника.

Запустите предустановленную программу: сигнал будет подан, когда ванна готова для приготовления продукта.

- При использовании термощупа не забудьте поместить его в центр продукта, используя специальный набор термощупов для приготовления.

## **6.4 Советы, касающиеся варки под вакуумом**

### **6.4.1 Термостатическая ванна**

В настоящее время термостатическая ванна широко используется на кухнях по всему миру. Она оказывает огромную помощь для всех поваров, которые используют вакуумную регенерацию и системы приготовления продуктов, благодаря их точности поддержания температуры, низкому энергопотреблению и простоте эксплуатации, что обеспечивает гибкость и совершенство устройства.

При использовании термостатической ванны компании Orved необходимо соблюдать несколько важных правил:

- После наполнения ванны добавьте белый винный уксус, чтобы предотвратить образование налета и накипи.
- Если вода не меняется перед началом каждого цикла приготовления (рекомендуется менять), меняйте воду хотя бы один раз в неделю или когда вода станет грязной. Надевайте перчатки при чистке ванны неагрессивными или агрессивными моющими средствами в конце рабочего цикла (хорошо подходит белый винный уксус). Никаких мер предосторожности соблюдать не нужно, поскольку ванна не имеет острых кромок.
- Всегда держите крышку устройства закрытой, чтобы уменьшить уровень испарения воды и поддержать требуемую температуру.

### **6.4.2 Варка под вакуумом**

Вакуум – физическое состояние, которое достигается механическим способом за два шага: разряжением и герметическим упаковыванием.

Вакуумно-упакованный продукт не загрязнен любым способом и окисление (вызванное кислородом) значительно снижается. Это обеспечивает получение здорового, свежего продукта с меньшей потерей веса. Все органолептические свойства сохраняются дольше по сравнению с традиционными методами хранения продуктов.

Прямая или косвенная варка под вакуумом:

<b>ПРЯМАЯ</b>	<b>КОСВЕННАЯ</b>
<p><b>Приготовление достигается с помощью форсированного вакуумирования:</b></p> <p>Прямое приготовление продукта на 99% достигается с помощью форсированного вакуумирования, в паровой сушилке или при погружении продукта в термостатическую ванну</p> <p>Температура снижается до +3°C</p> <p>Поддерживается на уровне +3°C</p>	<p><b>Приготовление начинается традиционными методами:</b></p> <p>Температура снижается</p> <p>Приготовление завершается посредством варки под вакуумом</p> <p>Температура снижается до +3°C</p> <p>Поддерживается на уровне +3°C</p> <p><b>ИЛИ</b></p> <p>Температура снижается Создается вакуум Продукт пастеризуется при высокой или низкой температуре Температура снижается до +3°C Поддерживается на уровне +3°C</p>

#### 6.4.3 Время хранения

Некоторые факторы влияют на качество и порчу пищи. Ниже указаны полезные советы для получения максимальных результатов сохранения продукта.

- **Обработка:**
  - Прикасайтесь к продукту только в случае крайней необходимости или предпочтительно использовать латексные перчатки.
  - Если возможно, используйте инструменты, такие как щипцы и ковши, и меняйте их каждый раз при смене продукта или часто их чистите.
  - Избегайте контакта между приготовленным и сырым продуктом.
- **Приготовление:**
  - Правильно приготавливайте продукт при заданной температуре внутри продукта, а также в духовке.
  - Мгновенно охлаждайте продукт до +3°C после приготовления.
  - Никогда не заполняйте пакет, помещая в него продукты голыми руками.
  - Предотвращайте упаковки от контакта с острыми продуктами, чтобы избежать прокалывания.
- **Хранение:**
  - Убедитесь, что температура в холодильной камере не превышает 3°C.
  - Тщательно чистите вакуумную установку в конце каждого производственного цикла.
  - Используйте пакеты только один раз.
  - Предотвращайте повреждения пакетов.

#### 6.4.4 Температура при варке под вакуумом

ПРОДУКТ	Температура воды	Температура внутри продукта
<b>ГОВЯДИНА</b>	от/до	от/до
Филе	58°C	52°C/56°C
Ростбиф	54°C /56°C	48°C/54°C
Жаренная	54°C /68°C	54°C/60°C
Варенная	85°C /92°C	82°C/90°C
<b>ТЕЛЯТИНА</b>		
Нога	75°C/80°C	75°C/78°C
Крестец	75°C/80°C	75°C/78°C
Фрикасе	75°C/80°C	75°C/78°C
Лопатка	75°C/82°C	75°C/80°C
Ребро	67°C/75°C	65°C/72°C
Седло	67°C/74°C	66°C/72°C
<b>СВИНИНА</b>		
Нога	68°C/75°C	68°C/72°C
Ребро	65°C/72°C	65°C/70°C
Бедро	65°C/75°C	64°C/72°C
Лопатка	66°C/78°C	65°C/75°C
Голень	78°C/85°C	76°C/83°C
Варенный окорок	66°C/75°C	65°C/70°C
Жаренная	68°C/75°C	66°C/73°C
<b>БАРАШЕК</b>		
Нога	78°C/85°C	78°C/83°C
Ребро	68°C/78°C	65°C/75°C
<b>ПТИЦА:</b>		
Курица	68°C/88°C	66°C/85°C
Индейка	68°C/86°C	66°C/83°C
Грудинка индейки	67°C/75°C	65°C/72°C
Утка	78°C/85°C	76°C/82°C
Грудинка утки (зарумяненная)	55°C/60°C	52°C/57°C
<b>РЫБА:</b>		
Лосось	55°C/63°C	48°C/62°C
Рыба целиком (для приятного внешнего вида)	65°C/70°C	62°C/65°C
Рыбное филе	65°C/72°C	60°C/65°C
<b>РАКООБРАЗНЫЕ</b>	68°C/82°C	67°C
<b>МОЛЮСКИ</b>	78°C/98°C	68°C
<b>ПАТЕ И ТЕРРИН</b>		
Пате	68°C/75°C	65°C/73°C
Паштет из печени	45°C/58°C	43°C
Террин из курицы	64°C/68°C	62°C/65°C
Террин из рыбы	60°C/68°C	56°C/65°C



### 6.4.5 Регенерация и сохранение вакуумно-приготовленных продуктов

Регенерация, несомненно, необходима для вакуумной обработки: правильная регенерация не нарушает или не аннулирует проведенную работу и внимание, уделенное ранее для приготовления блюда или продукта.

Регенерация считается процессом, который возвращает назад продукт к его температуре приготовления – очень часто завершающей цикл приготовления – обеспечивая аналогичный внешний вид как для «свежего» продукта, который только что приготовлен, с дополнительными преимуществами варки под вакуумом.

SV-Thermo Orved является идеальным инструментом для цикла регенерации. В то же время последующие окончательные этапы могут выполняться несколькими способами. Фактически любой из последующих методов можно использовать для конечного этапа приготовления продукта:

- Термостатическая ванна SV-Thermo: для продуктов, которые были готовы на предыдущем цикле обработки;
- Нагревательная плита, гриль или рашпер;
- Конвекционная паровая сушилка или сушильная печь Саламандра;
- Сковорода на огне или индукционная плита;
- Микроволновая печь;
- Шкафы с подогревом;

Мастерство заключается в определении типа регенерации, которая идеально подойдет типу и размеру продукта. Например: приготовление порции филе морского волка можно просто завершить путем нанесения холодных хлебных крошек и зарумянив в печи (или поместив продукт под сушильную печь Саламандру), поскольку маленькие размеры позволяют подрумянить продукт – и выполнить регенерацию в это же время без чрезмерного окисления и дегидрации. Ранее улучшенный яркий и свежий внешний вид, полученный после варки под вакуумом, останется нетронутым.

Паровая регенерация с помощью SV-Thermo полезна для больших продуктов, которые требуют большего времени для достижения необходимой температуры, чтобы обеспечить более медленную тепловую обработку (рекомендуемая температура регенерации для большинства продуктов составляет +65°C), которая не изменит первоначальный процесс приготовления продукта. Когда продукт горячий, процесс приготовления может быть завершен, зарумяниваем продукта на сковороде или в печи или обжариванием в сухарях или в тертом сыре; следует убедиться, что продукт подается на стол полностью горячим и не только снаружи. Время регенерации тесно связано с размером продуктов, однако запомните, что продукт оставленный на несколько часов при температуре на 3-4°C ниже, чем температура, используемая для приготовления, позволяет вернуть правильную температуру продукта без продолжения цикла приготовления.

### 6.4.6 Преимущества варки под вакуумом

Преимущества вакуумного метода:

- КАЧЕСТВО:
  - Продолжительное хранение продукта с сохранением практически всех питательных свойств.
  - Концентрация вкуса: аромат остается внутри продукта.

- Правильный цвет: окисление не происходит благодаря отсутствию кислорода.
- Используется на 40% меньше приправ и жира.
- Не добавляется жир, который может быть вреден для здоровья.
- Стандартизация качества предлагаемого продукта.
- **ЭКОНОМИЯ:**
  - Запланированные покупки благодаря экономии средств.
  - Сниженная дисперсия, проистекающая из фаз обработки и хранения продуктов.
  - Увеличенный выход продукта благодаря снижению потерь веса вследствие потери жидкостей.
  - Увеличенный срок хранения приготовленных/сырых продуктов с возможностью продления времени их продаж.
  - Снижение энергопотребления благодаря температуре приготовления и возможности работать на «максимальную нагрузку».
- **УПРАВЛЕНИЕ:**
  - Улучшение организации производственного процесса.
  - Планирование производства в соответствии с более продолжительным временем хранения продукта.
  - Смещение производственной деятельности в различное время в сторону сервисной деятельности.
  - Оптимизация производственной деятельности при простоях, что позволяет улучшить и ускорить обслуживание при неизменном количестве персонала.
  - Рациональное использование холодильных камер с возможностью снижения используемого количества.
- **ОБСЛУЖИВАНИЕ:**
  - Клиентам предоставляется больше услуг.
  - Сезонные изменения продуктов по мере увеличения в период действия предложения.
  - Увеличение объема и скорости обслуживания.
  - Стандартизация качества и количества предлагаемых продуктов.
  - Исключение записей в меню на замороженные продукты.

## 7. УСТАНОВКА

Выполните следующую последовательность процедур с шага 1 по 5:

### 1. Распакуйте устройство (смотрите Главу 4)



#### **ВНИМАНИЕ**

- После снятия упаковки проверьте целостность устройства. При возникновении сомнений не используйте устройство, а немедленно обратитесь к дилеру.
- Никогда не наклоняйте и не опрокидывайте устройство: всегда перемещайте в вертикальном положении. Это позволит избежать открытия стеклянной крышки.
- Используйте только рабочую силу и с особой осторожностью перемещайте устройство.

## 2. Установите устройство на горизонтальную устойчивую поверхность, способную выдержать вес устройства.



### ВНИМАНИЕ

- Устройство необходимо расположить так, чтобы обеспечить доступ со всех сторон.
- Не загромождайте проходы, пожарные выходы или технологические маршруты устройства. Не размещайте устройство перед выходами или запасными выходами.
- Убедитесь в том, что устройство правильно вентилируется. Оставьте зазоры около 10 см вокруг всего устройства. Вентиляционные отверстия должны оставаться не закрытыми и не загроможденными, чтобы поддерживать температуру внутри устройства на требуемом уровне.
- Соединение к водопроводу (к холодному и горячему водопроводу для версии top, к холодному водопроводу для версии basic) и сливу должно располагаться рядом с зоной установки устройства.

## 3. Подсоедините устройство к магистралям подачи воды и системе слива (смотрите Главу 10.9)



### ВНИМАНИЕ

**Подсоединение должно выполняться квалифицированным техником.**

- **Подсоединение к холодному и горячему водопроводу:** используйте шланги пригодные только для питьевой воды, устойчивые к давлению минимум 600 кПа (6 бар). Внутренний диаметр 12\*14 мм. Место подсоединение в задней части устройства имеет внутреннюю резьбу ½ дюйма BSP.
- Если водопровод горячей воды не доступен, закройте вход горячей воды заглушкой с внутренней резьбой ½ дюйма BSP. Запрограммируйте пользовательский параметр HOT WATER (ГОРЯЧАЯ ВОДА) в значение OFF (ВЫКЛ) (смотрите пункт 8.3.3).
- Убедитесь, что давление в трубопроводе не превышает 300 кПа (3 бара).
- **Подсоединение к системе слива:** убедитесь в том, что сливные трубы магистрали, к которым подсоединено устройство, устойчивы к температурам до 90°C. Сливная труба, поставляемая с устройством, должна вставляться в канализационную трубу минимальным диаметром 63 мм (2 дюйма), устойчивую к температуре до 90°C. **НЕ УДЛИНЯЙТЕ ИЛИ НЕ ЗАМЕНЯЙТЕ ТРУБУ БОЛЕЕ ДЛИННОЙ СЛИВНОЙ ТРУБОЙ: слив будет происходить неэффективно!**
- Не используйте поврежденные или протекающие водные соединения.
- При перемещении устройства используйте новый набор подвижных соединений (прокладок).

## 4. Подсоедините устройство к источнику электропитания.

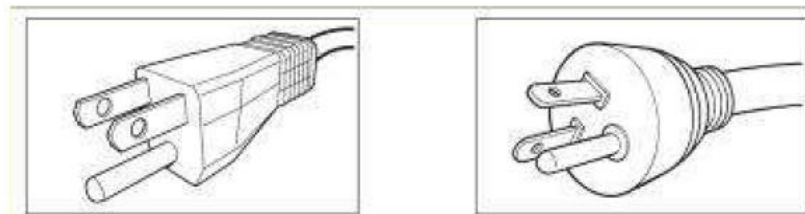


### ВНИМАНИЕ

Для снижения опасности поражения электрическим током настоящий продукт имеет полярную вилку (один вывод шире остальных). Эта вилка обеспечивает вставку полярного вывода только одним способом.

Если вилка полностью не входит в розетку, переверните вилку. Если вилка все равно не входит, обратитесь к квалифицированному электрику, чтобы установить соответствующую розетку. Не вносите любые изменения в конструкцию вилки.

**ВНИМАНИЕ:** Для обеспечения постоянной защиты от поражения электрическим током подсоедините устройство только к правильно заземленной розетке.



- Проверьте, что частота и напряжение соответствуют значениям, указанным на табличке заводских характеристик, расположенной сзади устройства.
- Вставьте вилку в соответствующую розетку: не вставляйте через силу, если вилка не входит; используйте адаптер с соответствующими характеристиками.
- Проверьте данные, указанные на табличке характеристик, чтобы убедиться, что доступный источник электропитания соответствует требуемой мощности устройства.

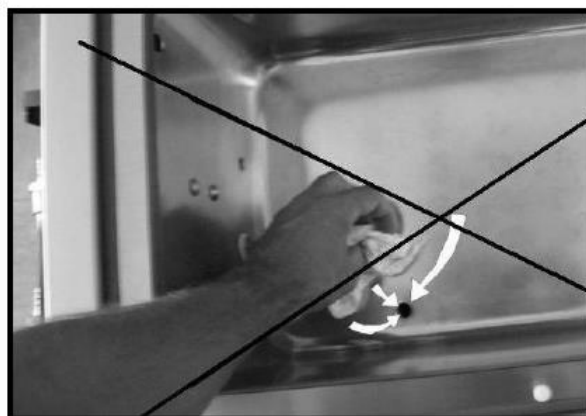
#### 5. Выполните предварительную чистку ванны и крышки.



#### **ВНИМАНИЕ**

Перед операцией чистки, снимите дренажный фильтр с резервуара и вставьте в сливное отверстие ветошь или заглушку.

**ВНИМАНИЕ!** Не сливайте моющие средства или остатки через слив ванны: любая грязь может засорить сливной электромагнитный клапан.



Перед поставкой все устройства тщательно чистятся и дезинфицируются. Однако рекомендуется почистить их еще раз, чтобы удалить остатки загрязняющих веществ, образующихся вследствие случайного контакта с источниками опасности после распаковки устройства.

Чистите ванну и крышку мягкой, смоченной питьевой водой тканью. Не рекомендуется использовать агрессивные моющие средства, стальные мочалки, скребки или абразивные материалы, кислотосодержащие или агрессивные вещества, которые могут безвозвратно повредить внутреннюю поверхность ванны. После чистки тщательно прополощите питьевой водой. Затем полностью протрите ванну сухой тканью.

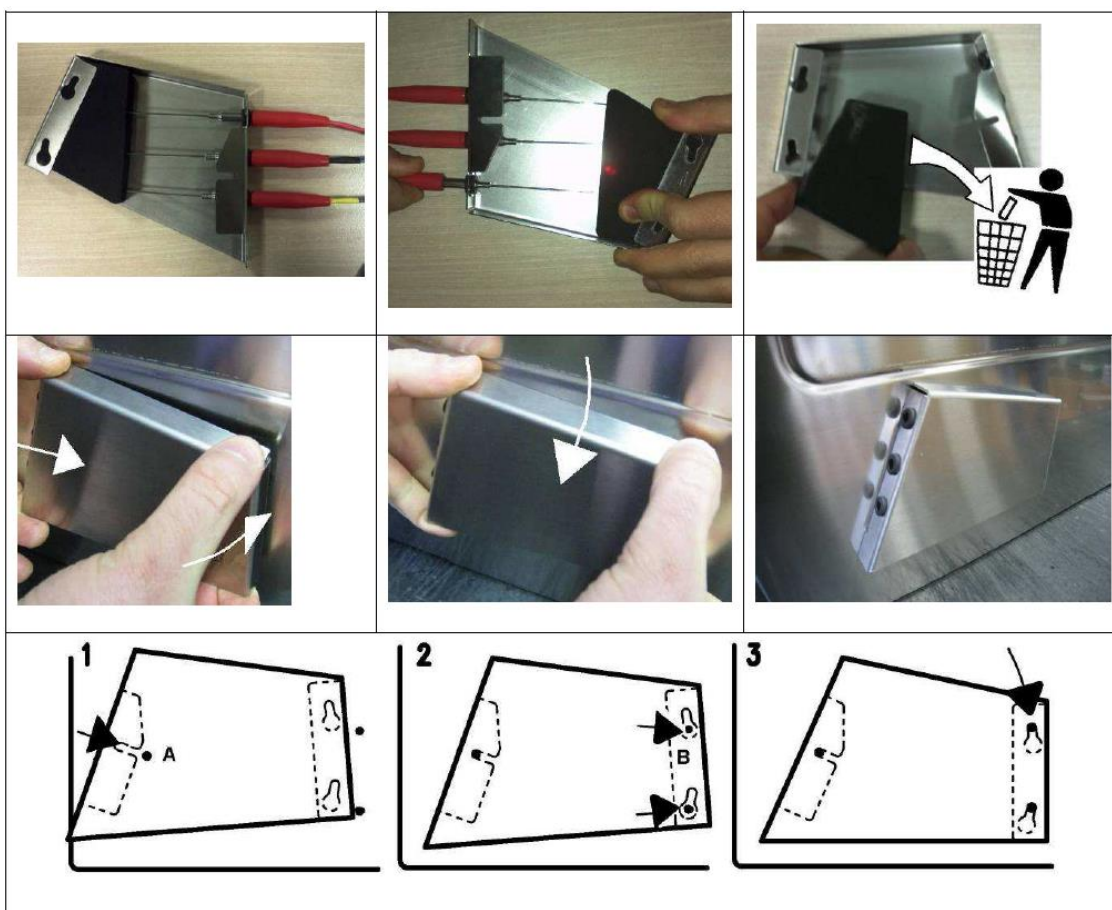


### ВНИМАНИЕ

Перед каждым циклом приготовления убедитесь, что фильтр установлен в резервуаре, чтобы обеспечить защиту системы слива.



## 6. Сборка держателя термощупа из нержавеющей стали (опционально)





## 8. РАБОТА УСТРОЙСТВА

### 8.1 РАБОТА УСТРОЙСТВА (также ПРОЧИТЕ пункт 5.3)

#### 8.1.1 Словарь терминов (ссылки, касающиеся панели управления: смотрите пункт 8.2)

ЭЛЕМЕНТЫ И ПАРАМЕТРЫ	ОПИСАНИЕ / ЗНАЧЕНИЕ
Главный дисплей (MAIN)	Секция панели управления, где показаны функции и параметры, относящиеся к резервуару и программам приготовления.
Дисплеи T1 / T2 / T3	Секция панели управления, где показаны функции и параметры, относящиеся к термощупам (опционально) и первоначальным настройкам (дата/время/пользовательское меню/выбор языка/технические параметры).
Термощупы	Игольчатые термомпары Т-типа, пригодные для протыкания вакуумно-упакованных продуктов внутри специальных пакетов с использованием клеящихся герметизирующих приспособлений. Термощупы показывают внутреннюю температуру продукта.
Режим приготовления по времени COOKING-OFF	Режим приготовления по времени с выключением нагревательного элемента в конце цикла приготовления (для версии Basic и Top). Используется с термощупами и без них.
Режим приготовления по времени COOKING-CHILL	Режим приготовления по времени с охлаждением в конце цикла (версия Top). Используется с термощупами и без них.
Режим приготовления по времени COOKING-HOLD	Режим приготовления по времени с поддержанием минимальной температуры (версия Top), обычно на уровне 65°C. Используется с термощупами и без них.
Режим приготовления по времени CATERING	Данный режим исключает автоматическое наполнение ванны/слив воды. Используется в местах, где отсутствуют гидравлические соединения.
Ручная программа	Установленные значения остаются активными до окончания цикла; однако они могут быть сброшены при нажатии кнопки STOP (СТОП) сразу после завершения цикла.
1-99 сохраняемые программы	Установленные значения остаются сохраненными.
Температура резервуара	Основной параметр приготовления. Устанавливается на основании типа приготавливаемого продукта. При использовании термощупов параметр должен быть обычно выше на 2°C по отношению к установленной внутренней температуре на дисплеях T1, T2 и T3.
Температура термощупа	Температура внутри продукта необходимо измерять с помощью установленной термомпары (опционально). Когда внутренняя температура становится выше установленной на дисплеях T1, T2 и T3, окончательная фаза цикла активируется следующим запрограммированным режимом приготовления.
Время приготовления, установленное на главном дисплее (резервуар)	Если показания термощупов на трех дисплеях не сохранены таймерами, окончательная фаза цикла определяется по истечению таймера резервуара, но сохраняется на дисплее Main. Если одновременно устанавливается более одного времени приготовления на дисплеях T1, T2 и T3, по истечению самого продолжительного времени, цикл завершается за следующим запрограммированным режимом приготовления. По истечению самого короткого время приготовления активируется подача визуально-звукового сигнала на соответствующем дисплее.
Время приготовления, установленное на дисплее T1, T2 и T3	Если одновременно устанавливается более одного времени приготовления на дисплеях T1, T2 и T3, по истечению самого продолжительного времени, цикл завершается следующим запрограммированным режимом приготовления. По истечению самого короткого время приготовления, активируется подача визуально-звукового сигнала на соответствующем дисплее.

ЭЛЕМЕНТЫ И ПАРАМЕТРЫ	ОПИСАНИЕ / ЗНАЧЕНИЕ
Уровень L1 / L2 (версия basic)	Устанавливаемые уровни воды: L1 = 10 см, L2 = 14 см
Уровень L1 / L2 / L3 / L4 / L5 / Lmax (версия Top)	Устанавливаемые уровни воды: L1 = 5 см, L2 = 7 см, L3 = 9 см, L4 = 12 см L5 = 10 см, L6 = 14 см
<b>ФУНКЦИЯ ICE (ЛЕД) (OFF – ВЫКЛ): Отложенный запуск для замороженных продуктов.</b>	<b>Отложенный запуск для замороженных продуктов.</b> После установки пользовательского параметра ICE (ЛЕД) в значение OFF (ВЫКЛ) запуск цикла просто сместится на запрограммированное время DELAY (ЗАДЕРЖКА) на дисплее MAIN. Запуск цикла зависит от параметров и выбранного режима. Применяется главным образом при использовании замороженных продуктов.
<b>ФУНКЦИЯ ICE (ЛЕД) (ON – ВКЛ): Отложенный запуск для продуктов, хранящихся при температуре 3°C с использованием гранулированного льда внутри резервуара.</b>	<b>Отложенный запуск для продуктов, хранящихся при температуре 3°C с использованием гранулированного льда внутри резервуара.</b> После установки пользовательского параметра ICE (ЛЕД) в значение ON (ВКЛ), по истечению запрограммированного времени DELAY (ЗАДЕРЖКА) на дисплее MAIN, устройство автоматически выполнит серию сливов с наполнением горячей водой, что обеспечит быстрое таяние гранулированного льда. После завершения установленный цикл автоматически запустится.

### 8.1.2 Операционная логика

Существует возможность запрограммировать следующие параметры:

- Температуру резервуара
- Температуру термощупов
- Четыре индивидуальных таймера (таймер резервуара и три таймера термощупов)
- Три режима приготовления (в соответствии с одинаковым числом режимов конца цикла)
- Отложенный запуск для замороженных продуктов (функция ICE отключена)
- Отложенный запуск для продуктов, хранящихся при температуре 3°C с использованием гранулированного льда внутри резервуара (функция ICE включена).

#### Нагрев резервуара

Резервуар заполняется водой на запрограммированный уровень L1/L2 (версия basic) или L1/L2/L3/L4/L5/L6 (версия Top). Вода нагревается до запрограммированного значения температуры.

#### Термощупы T1, T2 и T3

Обеспечивается одновременный контроль температур всех активных заменяемых термощупов: соответствующие таймеры T1, T2 и T3 активируются при достижении каждого отдельного значения температуры. Если нет запрограммированных температур термощупов, таймер резервуара будет немедленно активирован, когда резервуар достигнет установленной температуры.

#### Звуковые и визуальные предупреждения и сигналы после достижения заданного времени и температуры.

При достижении заданной температуры или по истечению времени, будут активированы звуковые и визуальные сигналы (светодиодные индикаторы, иконки

и сообщения на дисплее). Эти сигналы оповещают пользователя о запуске цикла приготовления, помещении продукта, извлечении продукта и завершении цикла.

### Изменяемые режимы приготовления на основании типа установленного завершения цикла.

На запрограммированном таймере прошедшее время (это может быть таймер резервуара или один из трех таймеров термощупов), определяет конечную фазу цикла, которая имеет место в одном из трех выбранных режимов:

**COOKING-OFF (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ):** нагрев деактивируется, вода остается в резервуаре. Приготовленный продукт должен быть извлечен (версии Top и Basic).

**COOKING-CHILL:** нагрев деактивируется, горячая вода сливается, затем резервуар заполняется холодной водой (версия Top).

**COOK-HOLD:** температура резервуара автоматически регулируется до значения «удерживающей» температуры (поддержание температуры), устанавливается через пользовательское меню (смотрите пункт 8.3.3 – версия Top).

### Отложенный запуск для замороженных продуктов (ФУНКЦИЯ ICE ВЫКЛЮЧЕНА)

Установив пользовательский параметр ICE (ЛЕД) в значение OFF (ВЫКЛ), запуск цикла будет смещен на заданное время. Обычно используется для замороженных продуктов при температуре  $-23/24^{\circ}\text{C}$ , или просто для отложенного запуска, но под наблюдением оператора.

### Отложенный запуск для продуктов, хранящихся при температуре $3^{\circ}\text{C}$ с использованием гранулированного льда внутри резервуара (ФУНКЦИЯ ICE ВКЛЮЧЕНА).

Установив пользовательский параметр ICE (ЛЕД) в значение ON (ВКЛ), устройство автоматически выполнит серию сливов с наполнением горячей водой, что обеспечит быстрое таяние гранулированного льда. Функция обеспечивает быстрый запуск приготовления продуктов, хранящихся при температуре  $3^{\circ}\text{C}$ .

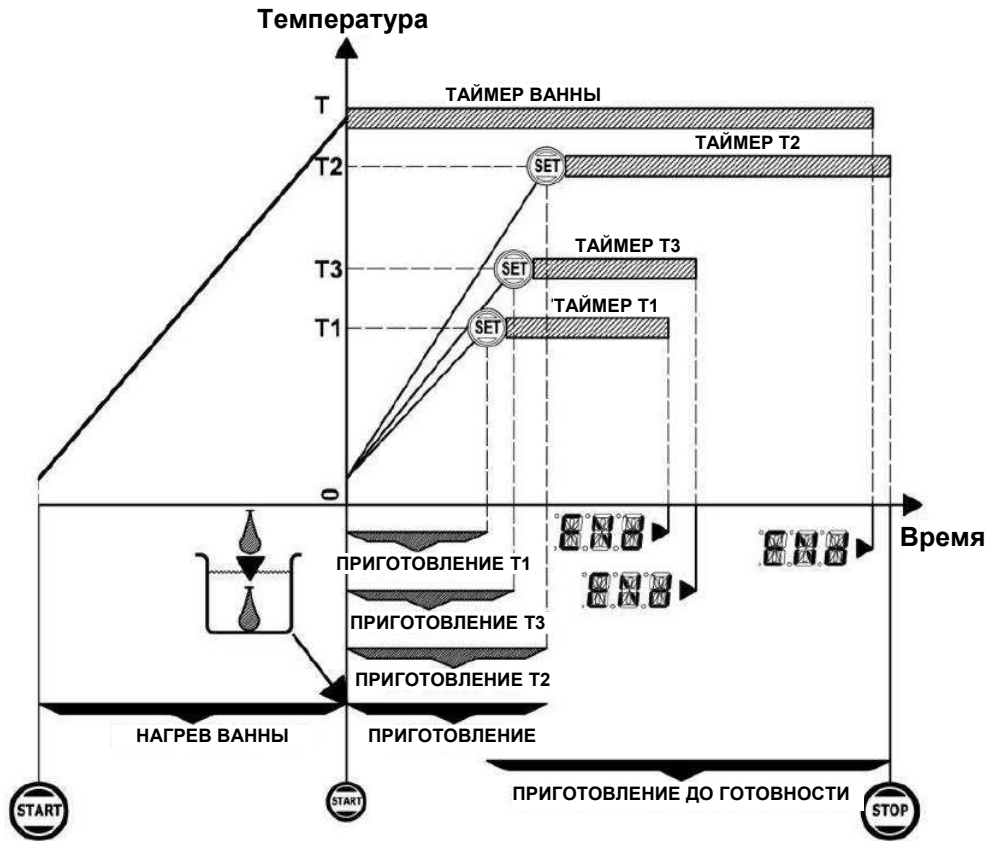
### Режим CATERING (ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ)

В этом режиме электромагнитные клапаны и датчики уровней деактивированы. Цикл выполняется согласно режима COOKING AND SWITCH OFF (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ) (COOKING-OFF). Возможно наполнение водой и ее слив, а также ручная регулировка уровней. «Catering» - специальная программа, которая предназначена для использования устройства за пределами помещений в местах без водопроводных магистралей.

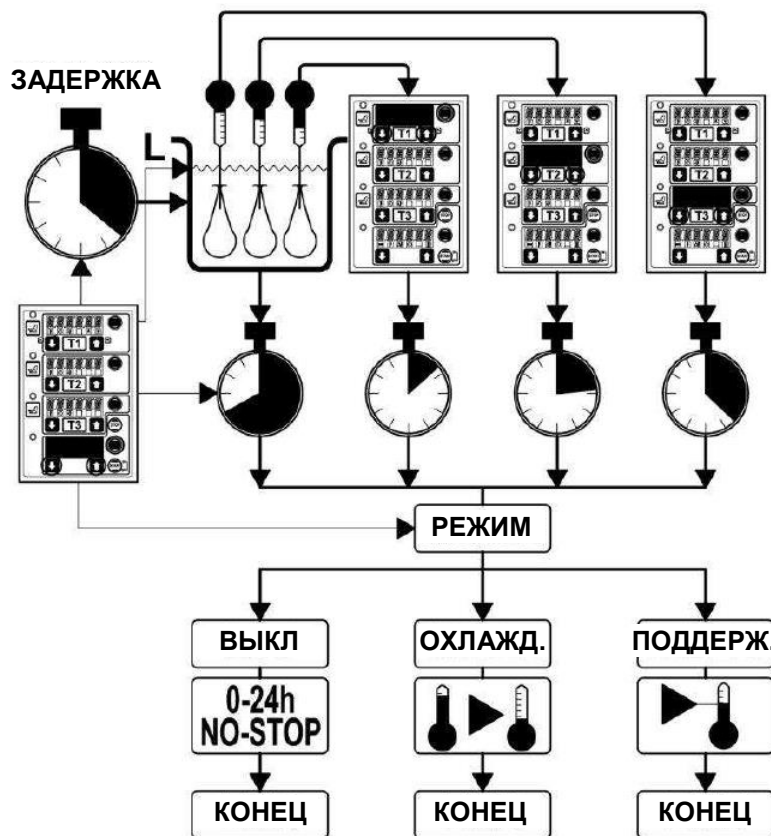
#### 8.1.3 Фазы рабочего цикла



### 8.1.4 Температура – временная диаграмма



### 8.1.5 Диаграмма основных функций



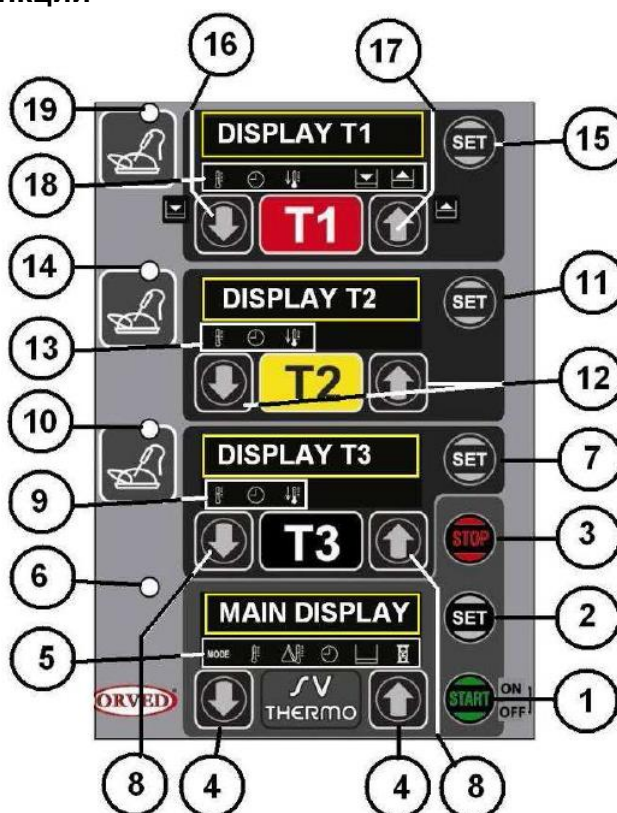
## 8.2 Элементы управления

Устройство имеет цифровое управление, контролируемое современным микропроцессором, который обеспечивает большое количество функций и имеет опции программирования. Также существует возможность активации и деактивации звукового сигнала, который сопровождает появление сообщений на дисплее устройства.

### 8.2.1 Панель управления







Панель разделяется на четыре отдельные секции, которые соответствуют четырем дисплеям: T1, T2 и T3 – секции, пригодные для контроля работы трех термощупов и программ приготовления, которые их используют; нижняя секция отображает температуру резервуара и все программные параметры, которые имеют отношение к индивидуальным режимам приготовления.







### 8.2.2 Основные функции











ПОЗ.	КНОПКИ / СИГНАЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ	ФУНКЦИЯ
ГЛАВНЫЙ ДИСПЛЕЙ MAIN		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбор программ приготовления</li> <li>• Температура резервуара, время приготовления, уровень воды и настройка отложенного запуска.</li> <li>• Цикл запуска, выключение и пауза.</li> <li>• Отображение программы, температура резервуара, таймер резервуара, нагрев (WARM-UP-ПРОГРЕВ), время CHILL/HOLD (ОХЛАЖДЕНИЯ/ВЫДЕРЖКИ).</li> </ul>



ПОЗ.	КНОПКИ / СИГНАЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ	ФУНКЦИЯ
ДИСПЛЕЙ T1		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отображение внутренней температуры щупа T1, таймера и настроек.</li> <li>• Активация ручной подачи / слива воды.</li> <li>• Отображение даты / времени, пользовательских параметров / языка / технических параметров.</li> <li>• Изменение пользовательских параметров / языка / технических параметров.</li> </ul>
ДИСПЛЕЙ T2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отображение внутренней температуры щупа T2, таймера и настроек.</li> <li>• Доступ к меню пользователя / языку / техническим параметрам.</li> <li>• Отображение меню пользователя / языка / технических функций.</li> <li>• Отображение состояния (READY / RUN / INSERT PRODUCT / END-PRESS STOP) - (ГОТОВНОСТЬ / ЗАПУСК / ПОМЕСТИТЬ ПРОДУКТ / КОНЕЦ - НАЖМИТЕ СТОП)</li> </ul>
ДИСПЛЕЙ T3		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отображение внутренней температуры щупа T3, таймера и настроек.</li> </ul>
1	Кнопка START (ПУСК) и ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ)	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Запускает цикл приготовления.</li> <li>• Обеспечивает выход из меню DATE/TIME, USER, LANGUAGE (ДАТА/ВРЕМЯ, ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ, ВЫБОР ЯЗЫКА).</li> <li>• Обеспечивает выход из меню программирования.</li> <li>• Отключает устройство (дежурный режим / режим выключения).</li> </ul>
2	Кнопка выбора SET (УСТАНОВИТЬ) главного дисплея (MAIN)	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подтверждает ввод установленного значения.</li> <li>• Выбирает параметр, который необходимо запрограммировать.</li> </ul>
3	Кнопка STOP (СТОП)	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите и удерживайте: при этом прерывается выполняемый цикл.</li> <li>• Кратковременно нажмите: приостанавливает цикл (Пауза).</li> <li>• В режиме ручного выполнения программы, при</li> </ul>

ПОЗ.	КНОПКИ / СИГНАЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ	ФУНКЦИЯ
		нажатию в конце цикла, сбрасывает установленные значения.
4	Кнопки перемещения курсора на главном дисплее (MAIN) 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изменяет значения функций.</li> <li>Пролистывает программы.</li> <li>Одновременное нажатие позволяет запрограммировать ДАТУ и ВРЕМЯ.</li> <li>UP (ВВЕРХ): при нажатии позволяет отобразить время фазы CHILL / HOLD (ОХЛАЖДЕНИЕ / ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ).</li> </ul>
5	Подсвеченные иконки дисплея Main  1 2 3 4 5	<ol style="list-style-type: none"> <li>Режим приготовления.</li> <li>Температура резервуара: когда иконка горит: выполняется контроль, когда иконка мигает: достигнуто установленное значение.</li> <li>Таймер резервуара: когда иконка горит: выполняется контроль, когда иконка мигает: достигнуто установленное значение</li> <li>Уровень воды</li> <li>Отложенный запуск</li> </ol>
6	Светодиод главного дисплея (MAIN) 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отображает (постоянно горит) фазы нагрева и приготовления до окончания цикла.</li> <li>Отображает (мигает) завершённую фазу температуры резервуара или таймера резервуара.</li> </ul>
7	Кнопка выбора SET (УСТАНОВИТЬ) дисплея T3 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подтверждает ввод установленного значения.</li> <li>Выбирает параметр, который необходимо запрограммировать.</li> </ul>
8	Кнопки перемещения курсора дисплея T3 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изменяет значения температуры и функции времени щупа T3.</li> </ul>
9	Подсвеченные иконки дисплея T3  1 2	<ol style="list-style-type: none"> <li>Температура термощупа T3: когда иконка горит: выполняется контроль, когда иконка мигает: достигнуто установленное значение.</li> <li>Таймер термощупа T3: когда иконка горит: таймер активен, когда иконка мигает: таймер завершил отсчет времени.</li> </ol>
10	Светодиод дисплея T3 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Светодиод горит, когда подсоединен щуп T3.</li> </ul>

ПОЗ.	КНОПКИ / СИГНАЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ	ФУНКЦИЯ				
11	Кнопка выбора SET (УСТАНОВИТЬ) дисплея T2 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подтверждает ввод установленного значения.</li> <li>Выбирает параметр, который необходимо запрограммировать.</li> </ul>				
12	Кнопки перемещения курсора дисплея T2 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изменяет значения температуры и функции времени щупа T2.</li> <li>Одновременное нажатие позволяет войти в меню USER, LANGUAGE или TECHNICAL (ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ, ЯЗЫК ИЛИ ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ).</li> <li>Пролистывает пользовательские параметры.</li> </ul>				
13	Подсвеченные иконки дисплея T2					
		<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td></td> </tr> </table>	1	2		
1	2					
14	Светодиод дисплея T2 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Светодиод горит, когда подсоединен щуп T2.</li> </ul>				
15	Кнопка выбора SET (УСТАНОВИТЬ) дисплея T1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подтверждает ввод установленного значения.</li> <li>Выбирает параметр, который необходимо запрограммировать.</li> </ul>				
16	Кнопка перемещения курсора вниз дисплея T1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изменяет значения температуры и функции времени щупа T1.</li> <li>Активирует ручной слив.</li> <li>Пролистывает меню выбора языка, пользовательские и технические параметры.</li> </ul>				
17	Кнопка перемещения курсора вверх дисплея T1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изменяет значения температуры и функции времени щупа T1</li> <li>Активирует ручное наполнение резервуара</li> <li>Пролистывает меню выбора языка, пользовательские и технические параметры.</li> </ul>				
18	Подсвеченные иконки дисплея T1					
		<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td></td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> </table>	1	2	3	
1	2	3		5	6	

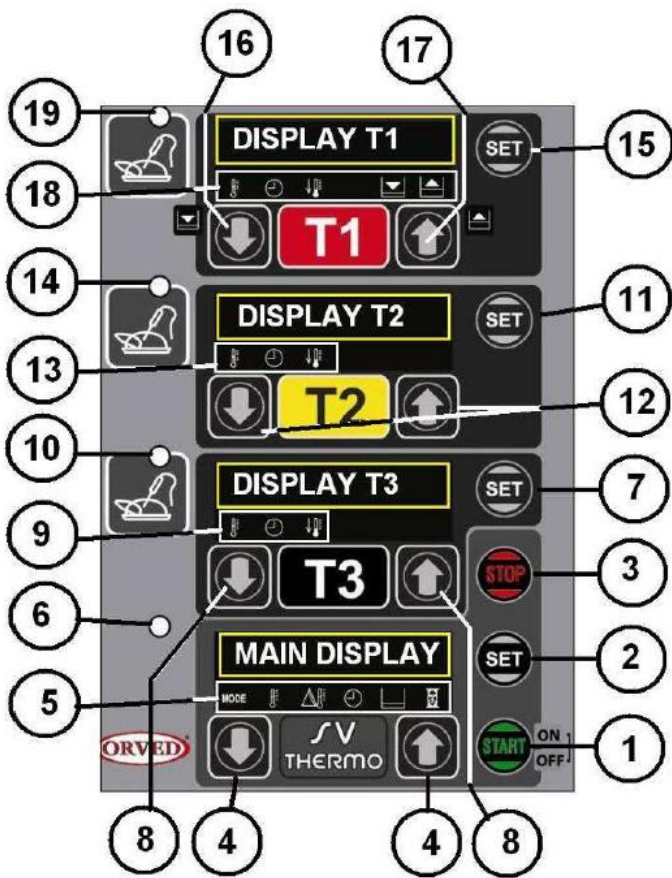
ПОЗ.	КНОПКИ / СИГНАЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ						ФУНКЦИЯ
19	Светодиод дисплея T1					таймер завершил отсчет времени. 3 – Не активен - 5 Иконка слива воды горит. 6 Иконка подачи воды горит. • Светодиод горит, когда подсоединен щуп T1.	

## 8.3 УСТАНОВКА ДАТЫ/ВРЕМЕНИ И НАСТРОЙКА ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИХ ПАРАМЕТРОВ

При первом запуске запрограммируйте следующие параметры:

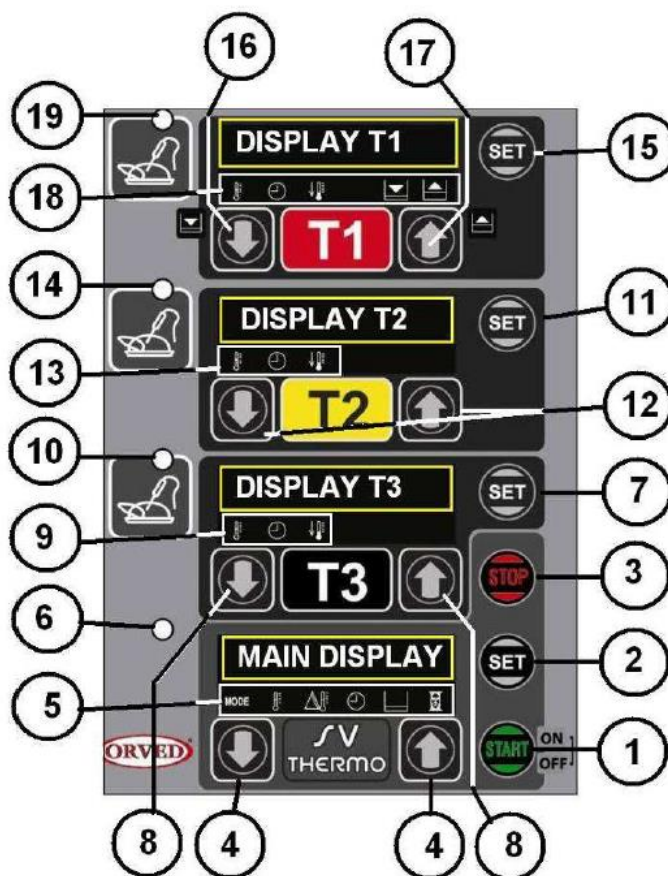
- а) Формат отображения даты и времени (смотрите пункт 8.3.1): dd/mm/yy–hh/mm (дд/мм/гг-ч/м)
- б) Язык интерфейса (смотрите пункт 8.3.2): Итальянский или Английский.
- с) Настройку пользовательских параметров (смотрите пункт 8.3.3)
  - Деактивация/активация наполнения горячей водой (для версии Top)
  - Настройка поддержания температуры: Выбор поддержания температуры для режима COOKING AND MAINTENANCE (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ). Значение по умолчанию составляет 65°C.
  - Яркость дисплея: яркость иконок и цифр.
  - Активация / деактивация функции ICE (ЛЕД) для отложенного запуска (смотрите пункт 8.3.3 и 8.4.1).
  - Единицы отображения температуры: °C / °F

### 8.3.1 Сохранение формата отображения даты и времени

ФА ЗА	ОПИСАНИЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	
1	Включите устройство с помощью главного выключателя ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ). Устройство перейдет в дежурный режим: OFF (ВЫКЛ) будет гореть на дисплее MAIN и установленное время на дисплее T1.	/	
2	Одновременно нажмите кнопки UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее MAIN: на дисплее T1 появится значение (день/месяц/год/часы/минуты). На дисплее T2 появится описание параметра.	4	
3	Выберите редактируемый параметр (день/месяц/год/часы/минуты) с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T2.	12	
4	Измените значение выбранного параметра с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T1.	16-17	
5	Для подтверждения сохранения настройки нажмите кнопку START (ПУСК).	1	

### 8.3.2 Выбор языка

ФА ЗА	ОПИСАНИЕ	ОБОЗНАЧ ЕНИЕ
1	Включите устройство с помощью главного выключателя ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ). Устройство перейдет в дежурный режим: OFF (ВЫКЛ) будет гореть на дисплее MAIN и установленное время на дисплее T1.	/
2	Одновременно нажмите кнопки UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T2: на дисплее отобразится выбранное меню: LANGUAGE / USER / TECHNICAL (ЯЗЫК / ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ / ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ).	12
3	Выберите меню LANGUAGE (ЯЗЫК) с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T2.	12
4	Подтвердите выбор меню LANGUAGE (ЯЗЫК) используя кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее T2.	11
5	Выберите язык отображения с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T1.	16-17
6	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее T1.	15
7	Для выхода из режима программирования: нажмите START (ПУСК) на дисплее MAIN.	1





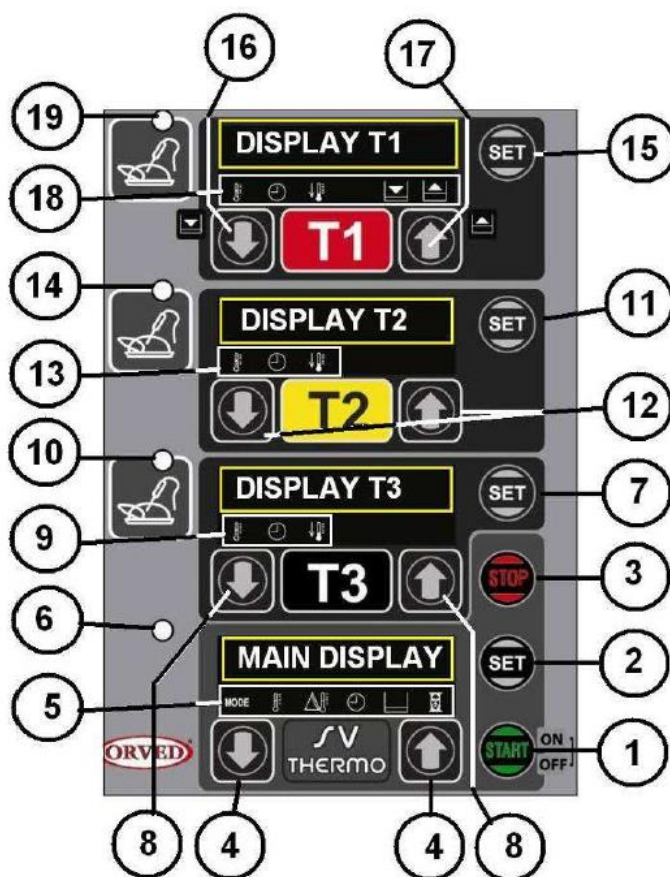
### 8.3.3 Настройка пользовательских параметров



#### ПРИМЕЧАНИЯ

- Пользовательские параметры MAINTENANCE TEMPERATURE / HOT H2O FILL-UP / ICE (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ / НАПОЛНЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ H2O / ЛЕД) присутствуют только в версии TOP.
- Величина температуры поддержания для режима ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ (COOK AND HOLD) установлена в значение по умолчанию 65°C.

ФА ЗА	ОПИСАНИЕ	ОБОЗНАЧ ЕНИЕ
1	Включите устройство с помощью главного выключателя ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ). Устройство перейдет в дежурный режим: OFF (ВЫКЛ) будет гореть на дисплее MAIN и установленное время на дисплее T1.	/
2	Одновременно нажмите кнопки UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T2: на дисплее отобразится выбранное меню: LANGUAGE / USER / TECHNICAL (ЯЗЫК / ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ / ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ).	12
3	Выберите меню USER (ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ) с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T2.	12
4	Подтвердите выбор меню USER (ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ) используя кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее T2.	11
5	Выберите программируемый параметр (MAINTENANCE TEMPERATURE / HOT H2O FILL-UP / DISPLAY BRIGHTNESS / ICE-ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ / НАПОЛНЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ H2O / ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ / ЛЕД) с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T2.	12
6	Измените значение параметра MAINTENANCE	



	TEMPERATURE (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ) с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T1. Диапазон температуры от 10 до 99°C. (значение по умолчанию 65°C).	<b>16-17</b>	
<b>7</b>	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее T2.	<b>15</b>	
<b>8</b>	Измените значение параметра HOT H2O FILL-UP (НАПОЛНЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ H2O) с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T1. Нажмите ON / OFF (ВКЛ / ВЫКЛ).	<b>16-17</b>	
<b>9</b>	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее T2.	<b>15</b>	
<b>10</b>	Измените значение параметра DISPLAY BRIGHTNESS (ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ) с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T1. От 20 до 200.	<b>16-17</b>	
<b>11</b>	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее T2.	<b>15</b>	
<b>12</b>	Измените значение параметра ICE (ЛЕД) с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T1. Нажмите ON / OFF (ВКЛ / ВЫКЛ).	<b>16-17</b>	
<b>13</b>	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее T2.	<b>15</b>	
<b>14</b>	Измените ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ (U.M.) с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T1: °C / °F	<b>16-17</b>	
<b>15</b>	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее T2.	<b>15</b>	
<b>16</b>	Для выхода из режима программирования: нажмите START (ПУСК) на дисплее MAIN.	<b>1</b>	

## 8.4 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПРОГРАММИРОВАНИЮ

### 8.4.1 Общие сведения по программированию

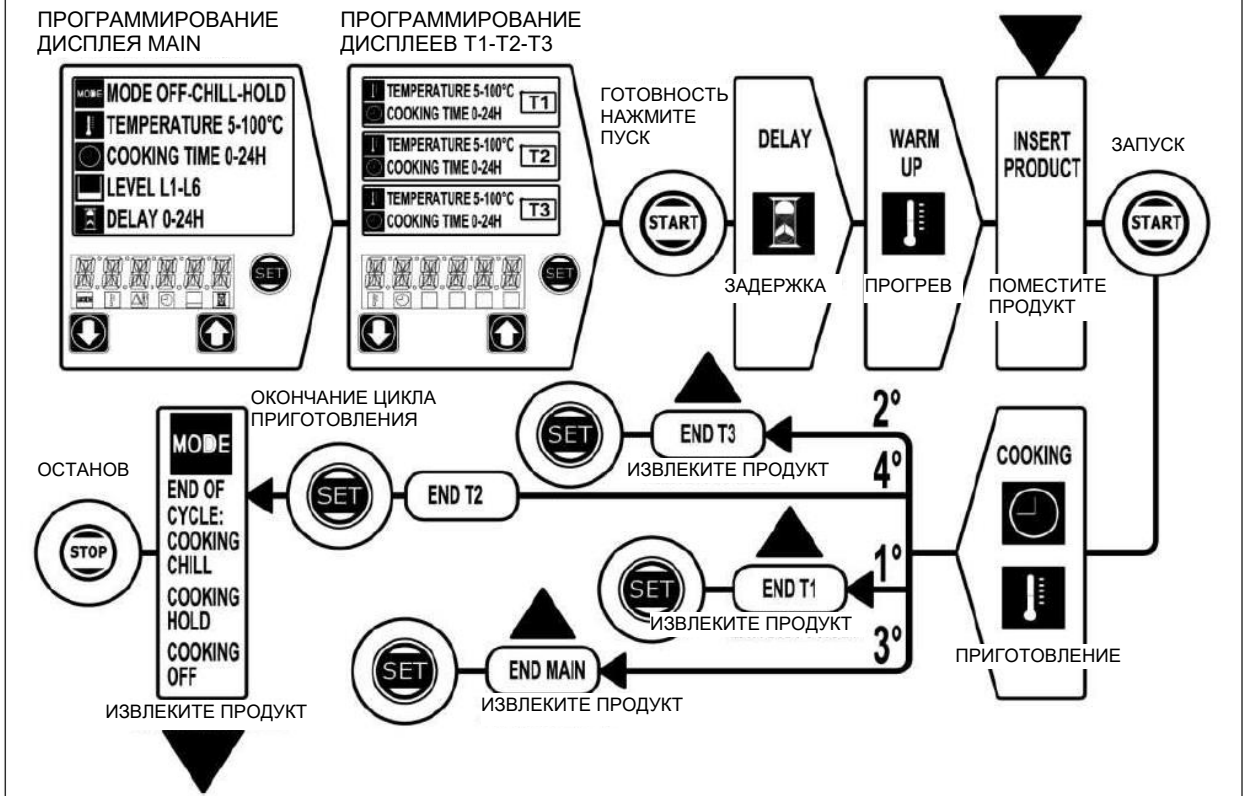
Поскольку устройство позволяет выполнять комбинацию различных изменений (приготовление с/без использования термощупов, использование показаний только термощупов, отложенный запуск и т.д.), вы можете воспользоваться возможностью сохранения до 99 программ, используя различную программу для каждого режима. **Рекомендуется заполнить и сохранить параметры в таблице, которая указана в конце данного руководства.**

**Существует возможность использования ручной программы: в этом случае следует запомнить, что как только программа приготовления закончится после нажатия кнопки STOP (СТОП), все значения будут сброшены.**

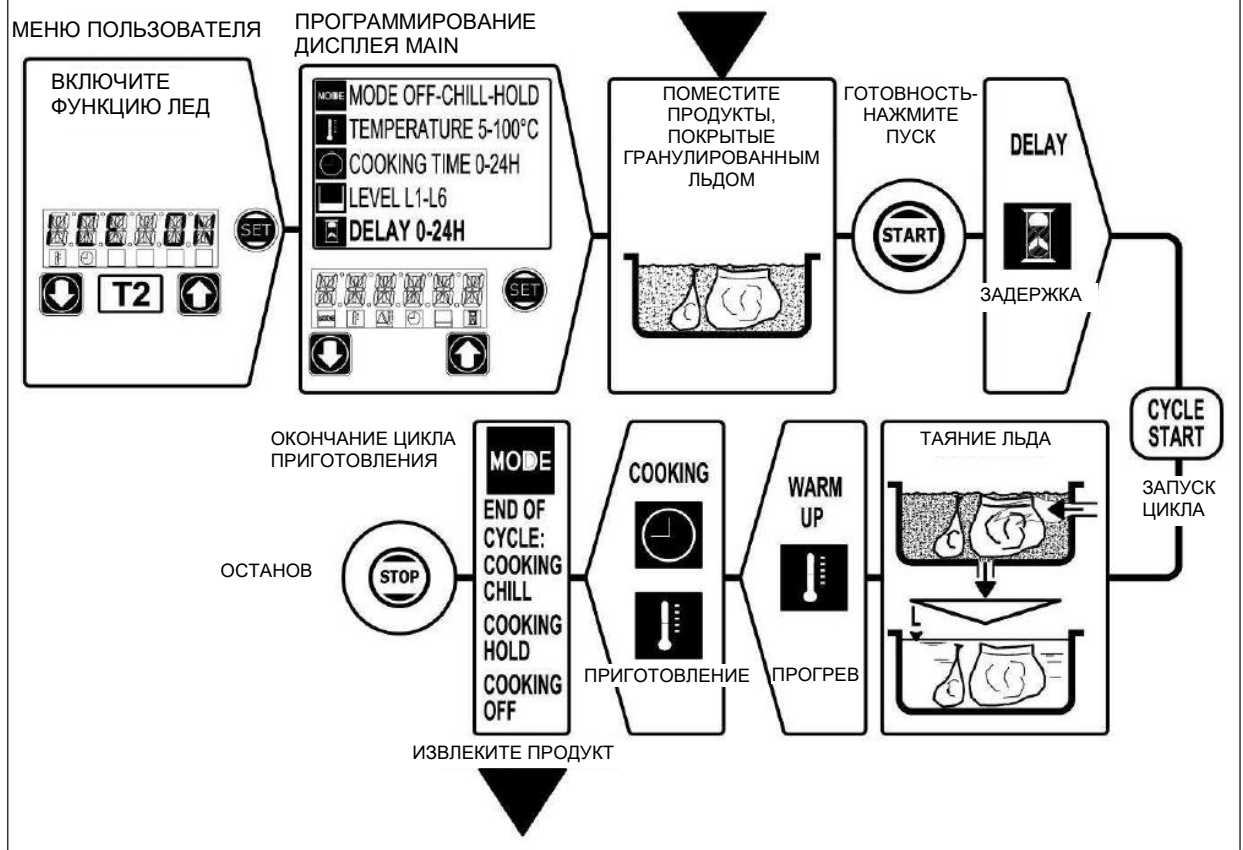
Следующие инструкции предназначены для программирования нижеуказанных режимов приготовления:

- **Приготовление без использования термощупов (8.4.2)**
- **Приготовление с использованием термощупов (8.4.3)**
- **Приготовление с использованием показаний только термощупов (8.4.4)**
- **Приготовление с использованием режима отложенного запуска и включенной/выключенной функцией ICE (8.4.5)**
- **Приготовление в режимах "Catering" (Выездное обслуживание) (8.4.6)**

**Фазы программирования и эксплуатации при немедленном запуске**



**Фазы программирования и эксплуатации с отложенным запуском и включенной функцией ICE (ICE ON)**





## ПРИМЕЧАНИЯ

1) После запуска цикла приготовления (нажмите START (ПУСК) после сообщения «INSERT PRODUCT» (ПОМЕСТИТЕ ПРОДУКТ)), устройство позволяет изменить установленные параметры (включая значения таймера) на дисплее MAIN и дисплеях T1/T2/T3.

Эти изменения **НЕ** будут сохранены.

2) При использовании термощупов, температура резервуара должна быть выше, чем температура термощупов. Стандартная температура резервуара выше +2°C.

3) При использовании термощупов, если термощуп случайно отсоединяется во время фазы приготовления (при достижении запрограммированной внутренней температуры), показания температуры прерываются и восстанавливаются после возобновления соединения.

Если прерывание работы происходит, когда достигнуто установленное значение внутренней температуры и таймер начал отсчет времени (фаза созревания продукта), то эта последняя фаза продолжит работу в течение запрограммированного времени.

4) При использовании термощупов, самый простой способ продолжения процесса приготовления – это использование продуктов одного типа, даже если это разные продукты. Устройство также позволяет приготавливать разные продукты или использовать термощупы, установленные на три различных уровня температуры и с четырьмя различными таймерами: в этом случае цикл приготовления заканчивается, когда последний термощуп достигает заданного значения температуры и заканчивает обратный отсчет времени приготовления (смотрите рисунок в пункте 8.1.4). Поэтому необходимо запланировать время извлечения продукта, которое будет завершать цикл приготовления.

5) Только режим приготовления с выключением нагревательного элемента (COOKING-OFF) обеспечивает настройку времени для неограниченного приготовления (NOSTOP), поэтому цикл COOKING-CHILL (ПРИГОТОВЛЕНИЕ-ОХЛАЖДЕНИЕ) автоматически заканчивается при опорожнении резервуара и наполнении его холодной водой, тогда как цикл COOKING-HOLD (ПРИГОТОВЛЕНИЕ-ВЫДЕРЖКА) продолжается с поддержанием температуры резервуара на заданном уровне (обычно 65°C) в режиме неограниченного приготовления, который заканчивается только при нажатии оператором кнопки STOP (СТОП).

6) В режиме CATERING (ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ) электромагнитные клапаны и датчики уровня деактивированы. Подача/слив воды происходит вручную, путем нажатия кнопок 16 / 17. В режиме Catering (Выездное обслуживание), для подачи воды в версиях Top используют ТОЛЬКО соединение для подачи холодной воды.





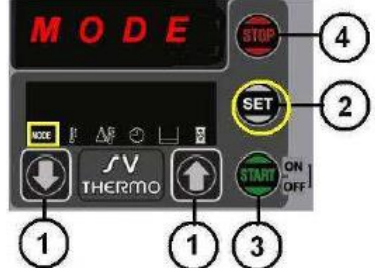
7) При активации функции ICE в меню пользователя, устройство автоматически выполнит серию сливов с наполнением горячей водой, что обеспечит быстрое таяние гранулированного льда. Поэтому убедитесь в доступности горячей воды и правильности гидравлического подключения на задней стороне устройства.



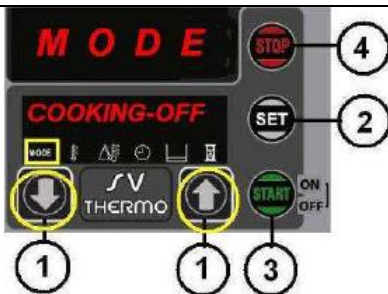

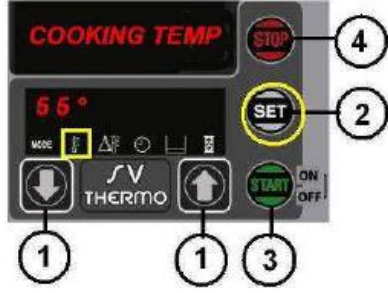
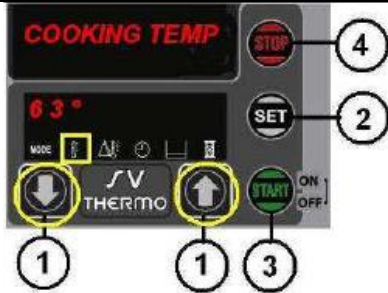

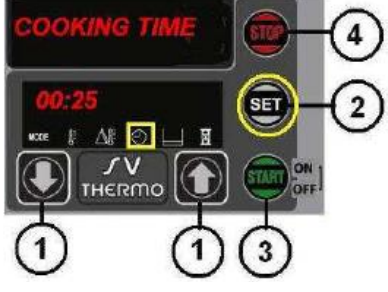
## 8.4.2 Приготовление без использования термощупов

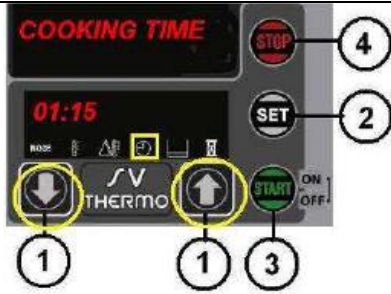


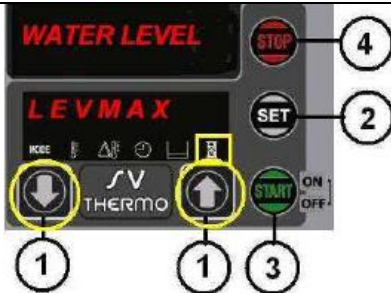

Наличие трех дисплеев T1, T2 и T3 для контроля температуры и времени работы термощупов позволяет запрограммировать до трех дополнительных таймеров, которые добавляются к таймеру дисплея MAIN; обеспечивая одинаковую температуру приготовления для контроля четырех процессов одновременно.



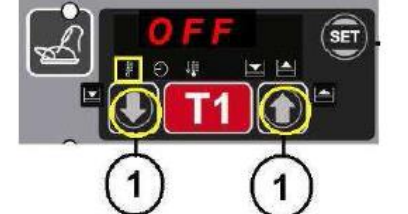


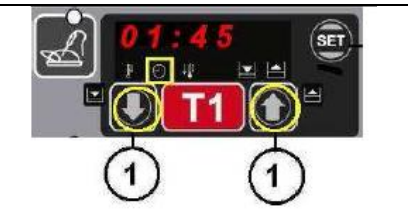

Выполните нижеуказанные шаги.




	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
<b>А- ВКЛЮЧЕНИЕ</b>				
<b>Переключение устройства из дежурного режима в рабочий режим.</b>				
1	Включите машину, используя главный выключатель	Если текущее время отображается на дисплее T1 и на главном дисплее MAIN отображается слово «OFF» (ВЫКЛ), устройство находится в режиме <b>Stand-by (Дежурный режим)</b> .		
2	Переключитесь в рабочий режим, удерживая нажатой зеленую кнопку «START» (ПУСК) в течение 4 секунд. Повторите этот шаг для возврата в дежурный режим.	На дисплее T2 появляется сообщение « <b>READY – PRESS START OR SET (ГОТОВНОСТЬ – НАЖМИТЕ ПУСК ИЛИ УСТАНОВИТЬ)</b> ». На дисплее MAIN будут отображаться номера сохраненных программ.		
<b>В – ПРОГРАММИРОВАНИЕ ОСНОВНЫХ ФУНКЦИЙ НА ДИСПЛЕЕ MAIN</b>				
<b>Установите главные параметры: температуру резервуара, уровень, таймер, режим приготовления.</b>				
3	Выберите <b>PROGRAM (ПРОГРАММА)</b> с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее MAIN.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MANUAL (РУЧНОЙ РЕЖИМ)</b>: если установленные значения не сохранены;</li> <li>• <b>1 – 99</b>: если установленные значения сохранены.</li> <li>• <b>C1-C9</b>: предустановки</li> </ul>	1	
4	Нажмите SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее MAIN для выбора параметра, который необходимо запрограммировать.	<b>COOKING MODE – РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (MODE-РЕЖИМ).</b> 	2	



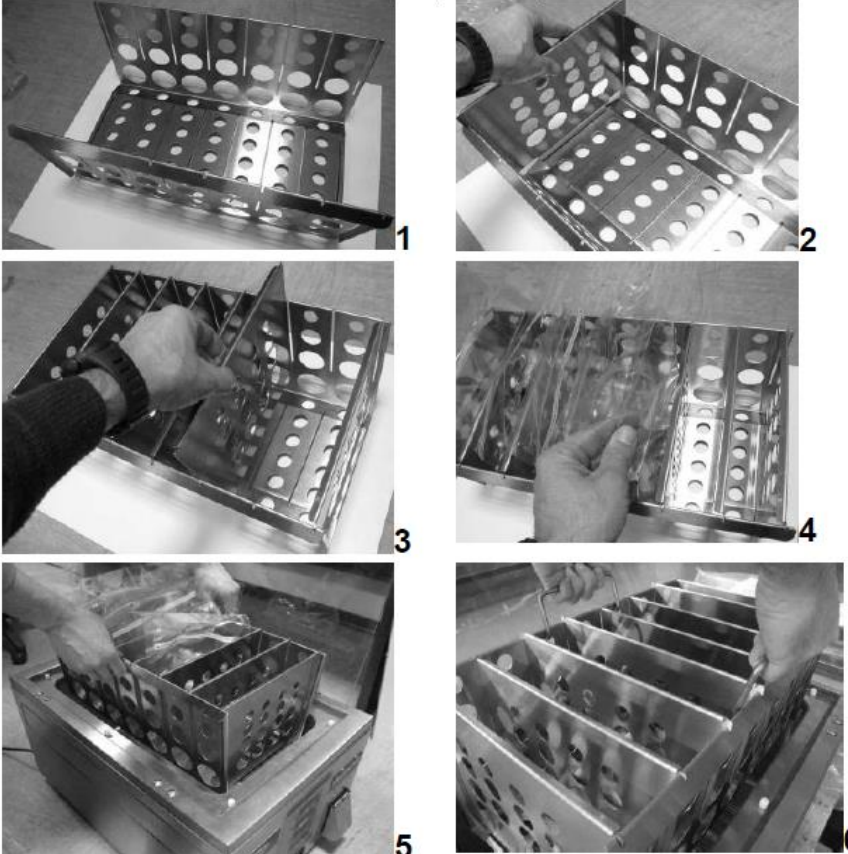

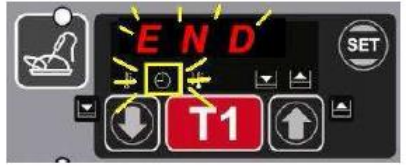
	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
	вать.			
5	Выберите <b>РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (MODE-РЕЖИМ)</b> с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее MAIN.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (COOKING-OFF)</li> <li>• ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОХЛАЖДЕНИЕ (COOKING-CHILL)</li> <li>• ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ (COOK AND HOLD)</li> <li>• CATERING (ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ)</li> </ul>	4	
6	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее MAIN. Обеспечьте доступ к следующему параметру, который необходимо запрограммировать.	<b>ТЕМПЕРАТУРА РЕЗЕРВУАРА (COOKING TEMPERATURE-ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)</b> 	2	
7	Установите <b>ТЕМПЕРАТУРУ РЕЗЕРВУАРА (COOKING TEMPERATURE-ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)</b> с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее MAIN.	5 – 100°C .	4	
8	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее MAIN. Обеспечьте доступ к следующему параметру, который необходимо запрограммировать.	<b>ТАЙМЕР РЕЗЕРВУАРА (COOKING TIME - ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)</b> 	2	

	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
9	Установите <b>ТАЙМЕР РЕЗЕРВУАРА (COOKING TIME-ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)</b> с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее MAIN.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Во всех режимах приготовления: время от <b>0 до 24ч (hh:mm-часы:минуты)</b></li> <li>Только в режиме приготовления и выключения (COOKING-OFF): <b>NOSTOP (неограниченное время приготовления)</b></li> <li>Если таймер не установлен: <b>OFF</b></li> </ul>	4	
10	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее MAIN. Обеспечьте доступ к следующему параметру, который необходимо запрограммировать.	<b>УРОВЕНЬ В РЕЗЕРВУАРЕ (WATER LEVEL-УРОВЕНЬ ВОДЫ)</b> 	2	
11	Установите <b>УРОВЕНЬ В РЕЗЕРВУАРЕ (WATER LEVEL-УРОВЕНЬ ВОДЫ)</b> с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее MAIN.	Версия Basic: L1 / L2 Версия Top: L1 - L6 (=LMAX)	4	
12	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее MAIN.	<p>На дисплее T3 появится сообщение <b>PROGRAM SAVED (ПРОГРАММА СОХРАНЕНА)</b>.</p> <p>На дисплее T2 появится сообщение <b>READY – PRESS START OR SET (ГОТОВНОСТЬ – НАЖМИТЕ ПУСК ИЛИ УСТАНОВИТЬ)</b>.</p>	2	
<b>С - ПРОГРАММА T1/T2/T3</b> Запрограммируйте до трех дополнительных таймеров на дисплеях T1, T2 и T3. Деактивация показаний температуры, когда термошупы отсутствуют на дисплеях T1, T2 и T3. Полная деактивация T1, T2 и T3 (датчики температуры и таймер отключены).				

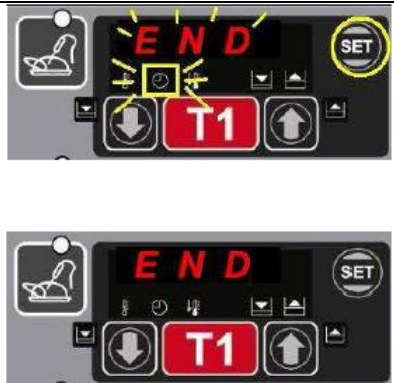

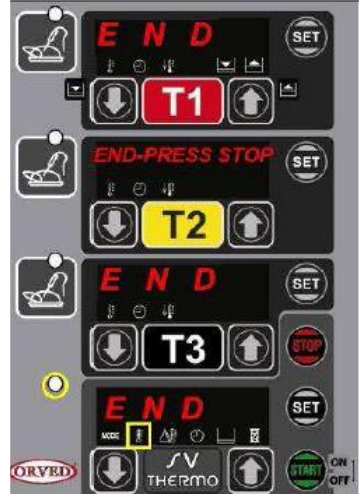

	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЕ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
13	Нажмите кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее T1 и выберите параметр <b>ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ T1</b> .	<b>ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ T1</b> 	2	
14	Деактивация <b>ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ T1</b> выполняется с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T1, выбрав OFF (ВЫКЛ).	OFF (ВЫКЛ)	1	
15	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее T1. Подтвердите доступ к программированию <b>ТАЙМЕРА ТЕРМОЩУПА T1</b> .	<b>ТАЙМЕР T1</b> 	2	
16	Установите <b>ТАЙМЕР ТЕРМОЩУПА T1</b> с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T1.	0 – 24h (hh:mm-часы:минуты) или: NOSTOP (неограниченное время приготовления) или: OFF (ВЫКЛ)	1	
17	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее T1.	Если установлен параметр, отличный от OFF (ВЫКЛ), <b>ИКОНКА ТАЙМЕРА</b> останется включенной и на дисплее T1 появится установленное значение таймера.  Если <b>ТАЙМЕР ТЕРМОЩУПА T1</b> установлен в OFF (ВЫКЛ), <b>ИКОНКА ТАЙМЕРА</b> выключится и на дисплее T1 отобразится режим OFF-ВЫКЛ (прочерки).		
18	<b>Повторите шаги 13-17 на дисплеях T2 и T3.</b>			
<b>D – ПРОГРАММА ЗАПУСКА</b> Программа запуска активирует фазу нагрева (WARM-UP-ПРОГРЕВ).				


	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
19	Нажмите <b>START (ПУСК)</b> на дисплее MAIN.	<p>На дисплеях T1, T2 и T3 появится значение <b>ТАЙМЕРА</b> (если таймер запущен). <b>ИКОНКА ТАЙМЕРА</b> на дисплеях T1, T2 и T3 включится (если таймер запущен).</p> <p>На дисплее T2 появится сообщение <b>RUN (ЗАПУСК)</b>.</p> <p>На дисплее MAIN появится сообщение <b>HEATING-НАГРЕВ (WARM UP-ПРОГРЕВ)</b> попеременно с PROGRAM (ПРОГРАММА) и температурой резервуара. Загорится <b>ГЛАВНЫЙ СВЕТОДИОД</b>.</p>		 
<b>Е – ДОСТИЖЕНИЕ УСТАНОВЛЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ РЕЗЕРВУАРА И ПОМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТА</b> <b>Звуковое и визуальное предупреждение: опустите продукт в резервуар.</b>				
		<p>На дисплее T2 появится сообщение <b>INSERT PRODUCT AND PRESS START (ПОМЕСТИТЕ ПРОДУКТ И НАЖМИТЕ ПУСК)</b>.</p> <p>На дисплее MAIN отображается номер программы попеременно с температурой резервуара. <b>ГЛАВНЫЙ СВЕТОДИОД</b> мигает.</p> <p>На дисплеях T1, T2 и T3 отображается значение <b>ТАЙМЕРА</b> (если таймер запущен). Иконки <b>ТАЙМЕРА</b> горят (если таймер запущен).</p>		



	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
20	<p>Опустите вакуумно упакованный продукт в резервуар, используя щипцы, или используйте опциональную корзину с держателями пакетов (рис. 1-6). В этом случае используйте ручки из комплекта поставки.</p>			
21	<p>Нажмите <b>START (ПУСК)</b> на дисплее MAIN.</p>	<p>На дисплеях T1, T2 и T3 отображается значение <b>ТАЙМЕРА</b> (если таймер запущен). Иконки <b>ТАЙМЕРА</b> горят.</p> <p>На дисплее MAIN отображается номер программы попеременно с температурой резервуара. <b>ГЛАВНЫЙ СВЕТОДИОД, ИКОНКА ТЕМПЕРАТУРЫ РЕЗЕРВУАРА И ТАЙМЕР РЕЗЕРВУАРА</b> горят.</p>		
<p><b>F – ОКОНЧАНИЕ ОТСЧЕТА ВРЕМЕНИ УСТАНОВЛЕННЫХ ТАЙМЕРОВ И КОНЕЦ ЦИКЛА.</b>          Каждый таймер после окончания отсчета подает звуковой сигнал, от момента мигания иконки ТАЙМЕР до мигающего сообщения END (КОНЕЦ) на соответствующих дисплеях T1, T2 и T3. Когда последний ТАЙМЕР завершает отсчет времени, цикл заканчивается в зависимости от режима приготовления (COOKING-OFF / COOKING-CHILL / COOKING-HOLD – ПРИГОТОВЛЕНИЕ-ВЫКЛЮЧЕНИЕ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ-ОХЛАЖДЕНИЕ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ-ВЫДЕРЖКА).</p>				
	<p>Первый таймер завершает отсчет времени (на дисплеях T1, T2, T3 или MAIN).</p>	<p><b>Звуковое предупреждение.</b> ИКОНКА ТАЙМЕРА мигает на соответствующем дисплее и слово <b>END (КОНЕЦ)</b> мигает.</p>		



	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЕ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
22	Для отключения сигнала, нажмите кнопку <b>SET (УСТАНОВИТЬ)</b> на дисплее, который отображает сообщение окончания отсчета времени.	На соответствующих дисплеях T1, T2, T3 или MAIN появляется сообщение <b>END (КОНЕЦ)</b> . <b>ИКОНКА ТАЙМЕРА</b> не горит.		
23	Извлеките соответствующий продукт из резервуара. Повторите процедуру при окончании отсчета времени каждого таймера.			
24	Последний таймер, который заканчивает отсчет времени, определяет конец <b>завершенного цикла в зависимости от запрограммированного режима приготовления</b> .	<p>На дисплее T2 появляется сообщение <b>END – PRESS STOP (КОНЕЦ – НАЖМИТЕ СТОП)</b></p> <p>На всех дисплеях появляется сообщение <b>END (КОНЕЦ)</b>.</p> <p>Все <b>ИКОНКИ ТАЙМЕРА</b> не горят.</p>		
	Режим приготовления <b>COOKING-COOLING AND COOKING-MAINTENANCE (ПРИГОТОВЛЕНИЕ-ОХЛАЖДЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ-ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ)</b> : нажмите <b>DOWN (ВНИЗ)</b> на дисплее <b>MAIN</b> для отображения	На дисплее MAIN отображается сообщение <b>CHRONO (ВРЕМЯ)</b> попеременно с прошедшим временем фазы поддержания температуры или охлаждения.		

	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
	прошедшего времени.			
25	Нажмите <b>STOP (СТОП)</b> .	<p>На дисплее T2 появляется сообщение <b>READY – PRESS START OR SET (ГОТОВНОСТЬ – НАЖМИТЕ ПУСК ИЛИ УСТАНОВИТЬ)</b></p> <p>Остальные дисплеи переходят в дежурный режим. Время фазы поддержания температуры и охлаждения на дисплее MAIN сброшено.</p>		 <p>The image shows four sequential screenshots of the Orved control panel's digital display. The top display shows 'T1' in red. The second display shows 'READY - PRESS' in red above 'T2' in yellow. The third display shows 'T3' in white. The bottom display shows 'PROG 01' in red. Each display has 'SET' buttons on the right and navigation arrows on the left. The bottom-most display also features a 'START' button and an 'ON/OFF' indicator.</p>

### 8.4.3 Приготовление с использованием термощупов


Программирование отличается от пункта 8.4.1, поскольку добавляется программирование термощупов на дисплеях T1, T2 и T3.




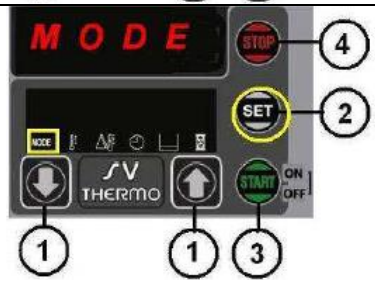
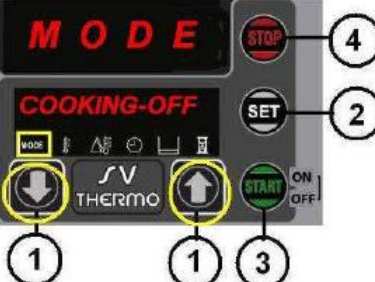




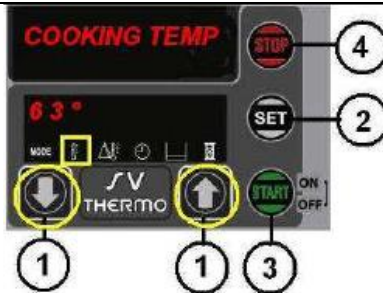

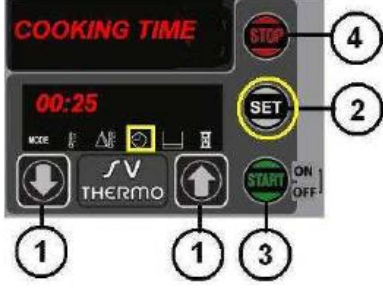
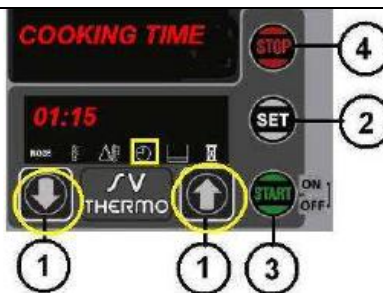


#### ПРИМЕЧАНИЯ

- 1) Не забудьте установить значение температуры резервуара на 2°C больше, чем самая высокая установленная внутренняя температура (пока не отображаются другие процессы).
- 2) Рекомендуется управлять приготовлением однотипных продуктов или использовать только один термощуп для продукта, который необходимо проверить.
- 3) Для продуктов с различными одновременными показаниями внутренней температуры, не забудьте незамедлительно вынуть, в конце окончания времени приготовления T1, T2 и / или T3, приготовленный продукт, в особенности, когда температура резервуара и температура нижнего термощупа самая высокая. Например: температура резервуара 65°C, T1 температура 63°C, T3 температура 59°C и T2 температура 50°C. T2 будет иметь короткую фазу созревания или не будет иметь эту фазу (с таймером T2 запрограммированным на несколько минут или в значение OFF (ВЫКЛ)), поскольку поддержание температуры в резервуаре на уровне 65°C представляет риск переваривания проверенного продукта T2. Риск значительно ниже с проверенным продуктом от щупа T3 и с проверенным продуктом от щупа T1.
- 4) Тщательно почистите иголку щупа дезинфицирующим средством или соответствующим чистящим средством, перед вставкой щупа внутрь продукта.
- 5) Тщательно почистите пакет в зоне используемой клейкой ленты, чтобы гарантировать максимальное прилипание.

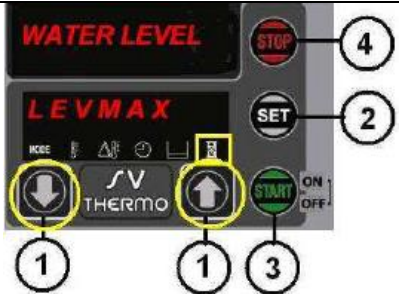

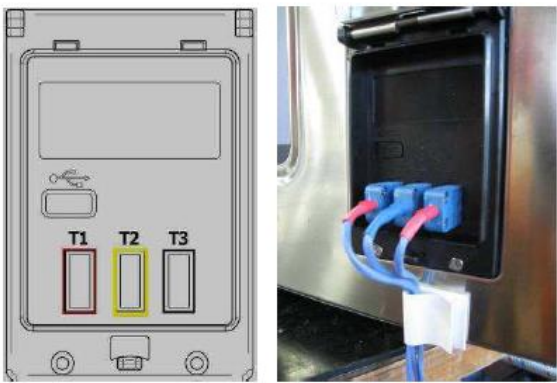

Выполните нижеуказанные шаги.









	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
<b>А- ВКЛЮЧЕНИЕ</b>				
<b>Переключение устройства из дежурного режима в рабочий режим.</b>				
<b>1</b>	Включите машину, используя главный выключатель.	Если текущее время отображается на дисплее T1 и на главном дисплее MAIN отображается слово «OFF» (ВЫКЛ), устройство находится в режиме <b>Stand-by (Дежурный режим)</b> .		

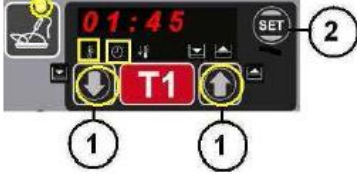







	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
2	Переключитесь в рабочий режим, удерживая нажатой зеленую кнопку «START» (ПУСК) в течение 4 секунд. Повторите этот шаг для возврата в дежурный режим.	На дисплее T2 появляется сообщение «READY – PRESS START OR SET (ГОТОВНОСТЬ – НАЖМИТЕ ПУСК ИЛИ УСТАНОВИТЬ)». На дисплее MAIN будут отображаться номера сохраненных программ.		
<b>В – ПРОГРАММИРОВАНИЕ ОСНОВНЫХ ФУНКЦИЙ НА ДИСПЛЕЕ MAIN</b> Установите главные параметры: температуру резервуара, уровень, таймер, режим приготовления.				
3	Выберите <b>PROGRAM (ПРОГРАММА)</b> с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее MAIN.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MANUAL (РУЧНОЙ РЕЖИМ):</b> если установленные значения не сохранены;</li> <li>• <b>1 – 99:</b> если установленные значения сохранены.</li> <li>• <b>C1-C9:</b> предустановки</li> </ul>	1	
4	Нажмите SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее MAIN для выбора параметра, который необходимо запрограммировать.	<b>COOKING MODE – РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.</b> 	2	
5	Выберите <b>РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (MODE-РЕЖИМ)</b> с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее MAIN.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (COOKING-OFF)</b></li> <li>• <b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОХЛАЖДЕНИЕ (COOKING-CHILL)</b></li> <li>• <b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ (COOK AND HOLD)</b></li> <li>• <b>CATERING (ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ)</b></li> </ul>	4	
6	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее MAIN. Обеспечьте доступ к следующему параметру,	<b>ТЕМПЕРАТУРА РЕЗЕРВУАРА (COOKING TEMPERATURE-ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)</b> 	2	

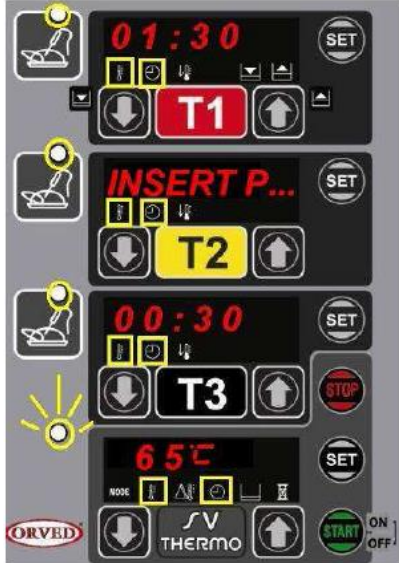
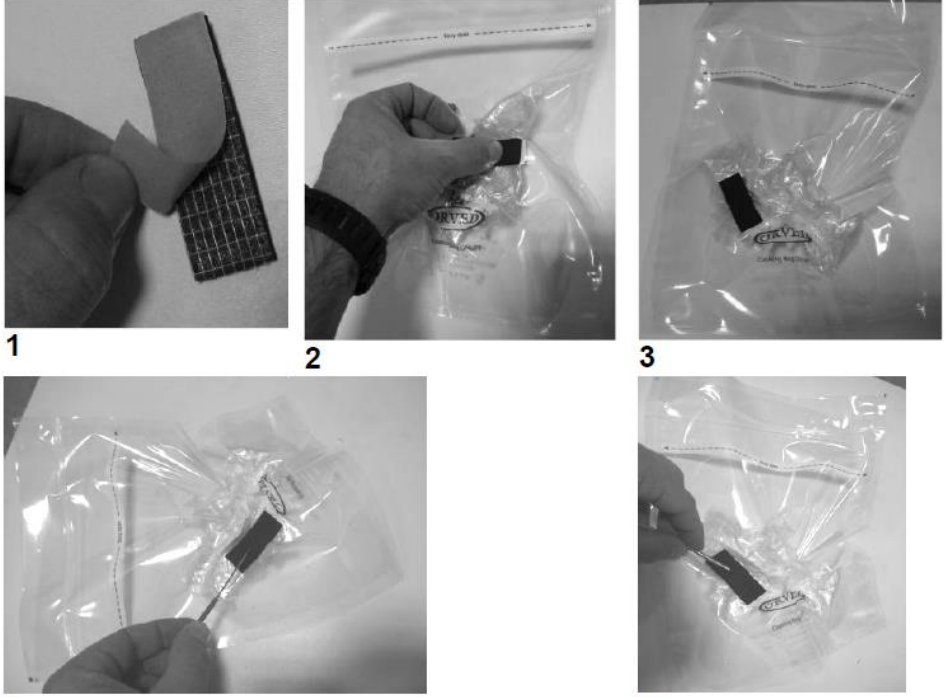
	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
	который необходимо запрограммировать.			
7	Установите <b>ТЕМПЕРАТУРУ РЕЗЕРВУАРА (COOKING TEMPERATURE-ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)</b> с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее MAIN.	5 – 100°C .	4	
8	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее MAIN. Обеспечьте доступ к следующему параметру, который необходимо запрограммировать.	<b>ТАЙМЕР РЕЗЕРВУАРА (COOKING TIME - ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)</b> 	2	
9	Установите <b>ТАЙМЕР РЕЗЕРВУАРА (COOKING TIME-ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)</b> с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее MAIN.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Во всех режимах приготовления: время от 0 до 24ч (hh:mm-часы:минуты)</li> <li>Только в режиме приготовления и выключения (COOKING-OFF): <b>NOSTOP (неограниченное время приготовления)</b></li> <li>Если таймер не установлен: <b>OFF</b></li> </ul>	4	
10	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее MAIN. Обеспечьте доступ к следующему параметру, который необходимо запрограммировать.	<b>УРОВЕНЬ В РЕЗЕРВУАРЕ (WATER LEVEL-УРОВЕНЬ ВОДЫ)</b> 	2	










	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
11	Установите <b>УРОВЕНЬ В РЕЗЕРВУАРЕ</b> (WATER LEVEL-УРОВЕНЬ ВОДЫ) с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее MAIN.	Версия Basic: L1 / L2 Версия Top: L1 - L6 (=LMAX)	4	
12	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее MAIN.	На дисплее T3 появится сообщение <b>PROGRAM SAVED (ПРОГРАММА СОХРАНЕНА)</b> .  На дисплее T2 появится сообщение <b>READY – PRESS START OR SET (ГОТОВНОСТЬ – НАЖМИТЕ ПУСК ИЛИ УСТАНОВИТЬ)</b> .	2	
<b>С – ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТЕРМОЩУПОВ T1/T2/T3</b> Установите температуру термощупов на дисплеях T1, T2 и T3. Установите таймер термощупов на дисплеях T1, T2 и T3.				
13	Поднимите переднюю дверку и вставьте один или несколько щупов внутрь соответствующих их коннекторов <b>T1, T2 и T3</b> , пропустив проводники через пластмассовую петлю.		<b>Цвет щупов = цвет на дисплее</b> <b>T1 = ЖЕЛТЫЙ T2 = КРАСНЫЙ T3 = ЧЕРНЫЙ</b>	
14	Опустите переднюю дверку так, чтобы закрыть коннекторы и защитить их от попадания любых жидкостей.			

	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
		<p>При подсоединенном щупе, загорается соответствующий светодиодный индикатор T1, T2 и T3.</p> <p>Дисплей с вставленным щупом показывает текущую температуру, определяемую щупом.</p>		
15	Вставьте щупы в специальные держатели щупов на боковой стороне устройства.			
16	Нажмите кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее T1 и выберите параметр <b>ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ T1</b> .	<b>ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ T1</b> 	2	
17	Установите <b>ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ T1</b> с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T1.	<b>5 – 100°C .</b> <b>(ПРИМЕЧАНИЕ: температура должна быть ниже, чем температура резервуара). ИКОНКА ТЕМПЕРАТУРЫ</b> остается гореть и на дисплее T1 появляется установленное значение температуры.	1	
18	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее T1. Подтвердите доступ к программированию <b>ТАЙМЕРА ТЕРМОЩУПА T1</b> .	<b>Таймер T1</b> 	2	

	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
19	Установите <b>ТАЙМЕР ТЕРМОЩУПА T1</b> с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T1.	<b>0 – 24h (hh:mm-часы:минуты)</b> или: <b>NOSTOP(неограниченное время приготовления)</b> или: <b>OFF (ВЫКЛ)</b>	1	
20	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее T1.	Если установлен параметр, отличный от OFF (ВЫКЛ), <b>ИКОНКА ТАЙМЕРА</b> останется гореть и на дисплее T1 появится установленное значение температуры щупа T1.  Если <b>ТАЙМЕР ТЕРМОЩУПА T1</b> установлен в OFF (ВЫКЛ), <b>ИКОНКА ТАЙМЕРА</b> погаснет и на дисплее T1 появится установленное значение температуры щупа T1.		 
21	<b>Повторите шаги 13-20 на дисплеях T2 и T3.</b>			
<b>D – ПРОГРАММА ЗАПУСКА</b> Программа запуска активирует фазу нагрева (WARM-UP-ПРОГРЕВ).				
22	Нажмите <b>START (ПУСК)</b> на дисплее MAIN.	<p>На дисплеях T1, T2 и T3 появится значение <b>ТАЙМЕРА</b> и <b>ТЕМПЕРАТУРЫ</b>. <b>ИКОНКИ ТАЙМЕРА, ТЕМПЕРАТУРЫ</b> и <b>СВЕТОДИОДНЫЙ ИНДИКАТОР</b> на дисплеях T1, T2 и T3 загорятся.</p> <p>На дисплее T2 появится сообщение <b>RUN (ЗАПУСК)</b>.</p> <p>На дисплее MAIN появится сообщение <b>HEATING-НАГРЕВ (WARM UP-ПРОГРЕВ)</b> попеременно с <b>PROGRAM (ПРОГРАММА)</b> и температурой резервуара. Загорится <b>ГЛАВНЫЙ СВЕТОДИОД</b>.</p>		    
<b>E – ДОСТИЖЕНИЕ УСТАНОВЛЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ РЕЗЕРВУАРА И ПОМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТА</b> Звуковое и визуальное предупреждение: опустите продукт в резервуар.				
23		На дисплеях T1, T2 и T3 появится значение <b>ТАЙМЕРА</b> и <b>ТЕМПЕРАТУРЫ</b> . <b>ИКОНКИ</b>		

	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
		<p><b>ТАЙМЕРА, ТЕМПЕРАТУРЫ и СВЕТОДИОДНЫЙ ИНДИКАТОР</b> на дисплеях T1, T2 и T3 загорятся.</p> <p>На дисплее T2 появится сообщение <b>INSERT PRODUCT - PRESS START (ПОМЕСТИТЕ ПРОДУКТ И НАЖМИТЕ ПУСК)</b>.</p> <p>На дисплее MAIN появится сообщение <b>PROGRAM (ПРОГРАММА)</b> попеременно с температурой и таймером резервуара. <b>ГЛАВНЫЙ СВЕТОДИОД</b> мигает.</p>		
24	<p>Приклейте клейкую ленту на чистый и сухой пакет (рис. 1-3). <b>Тщательно протрите иголку щупа подходящим чистящим средством.</b> Вставьте щуп через наклеенную клейкую ленту внутрь продукта, пока не будет достигнута внутренняя часть (рис. 4-5). Проверьте герметичность пакета.</p>			



	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
25	<p>Опустите вакуумно упакованный продукт со вставленным щупом в резервуар, используя щипцы, или используйте опциональную корзину с держателями пакетов (рис. 1-6).</p>	     		
26	<p>Нажмите <b>START (ПУСК)</b> на дисплее MAIN.</p>	<p>На дисплеях T1, T2 и T3 появится значение <b>ТАЙМЕРА</b> и <b>ТЕМПЕРАТУРЫ</b>. <b>ИКОНКИ ТАЙМЕРА, ТЕМПЕРАТУРЫ и СВЕТОДИОДНЫЙ ИНДИКАТОР</b> на дисплеях T1, T2 и T3 загорятся.</p> <p>На дисплее MAIN появится сообщение <b>PROGRAM (ПРОГРАММА)</b> попеременно с температурой и таймером резервуара.</p> <p><b>ГЛАВНЫЙ СВЕТОДИОД, ИКОНКА ТЕМПЕРАТУРЫ РЕЗЕРВУАРА и ТАЙМЕР РЕЗЕРВУАРА</b> горят.</p>		


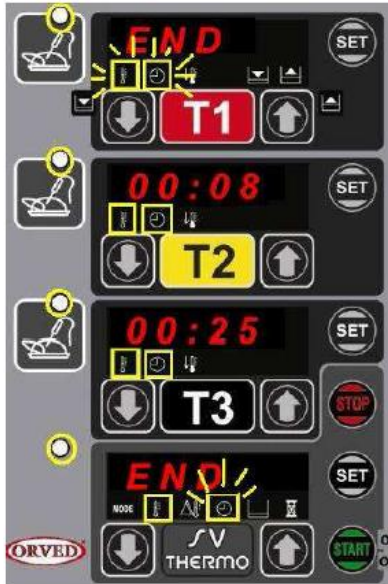

#### F – ОКОНЧАНИЕ УСТАНОВКИ ТАЙМЕРОВ И КОНЕЦ ЦИКЛА.

Как только будет достигнута установленная температура щупов T1, T2 и T3, начнет мигать соответствующая иконка **ТЕМПЕРАТУРЫ**. Таймеры T1, T2 и T3 автоматически активируются, как только будет достигнуто запрограммированное значение установленной температуры термощупа.


Каждый таймер после окончания отсчета подает звуковой сигнал, от момента мигания иконки **ТАЙМЕР** до мигающего сообщения **END (КОНЕЦ)** на соответствующих дисплеях T1, T2 и T3.

На дисплее MAIN иконки **ТАЙМЕРА** мигают. Когда последний **ТАЙМЕР** завершает отсчет времени, цикл заканчивается в зависимости от режима приготовления (**COOKING-OFF / COOKING-CHILL / COOKING-HOLD – ПРИГОТОВЛЕНИЕ-ВЫКЛЮЧЕНИЕ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ-ОХЛАЖДЕНИЕ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ-ВЫДЕРЖКА**).








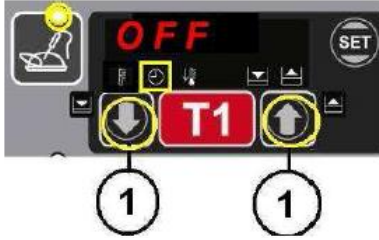


	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
	При достижении <b>ТЕМПЕРАТУРЫ ЩУПА</b> на дисплеях T1, T2 или T3: если таймер был установлен, начинается отсчет времени <b>ТАЙМЕРА ЩУПА</b> .	<b>Звуковое предупреждение.</b> На дисплеях T1, T2 и T3 появится значение <b>ТАЙМЕРА</b> попеременно с <b>ТЕМПЕРАТУРОЙ ЩУПА</b> . <b>ИКОНКА TEMПЕРАТУРЫ</b> мигает на соответствующем дисплее. <b>ИКОНКА ТАЙМЕРА ВКЛЮЧЕНА</b> на соответствующем дисплее.		
	Первый <b>ТАЙМЕР</b> заканчивает отсчет времени (на дисплеях T1, T2, T3 или MAIN).	<b>Звуковое предупреждение.</b> Дисплеи T1 / T2 / T3: На соответствующем дисплее T1, T2 или T3 мигает <b>ИКОНКА ТАЙМЕРА</b> в дополнение к <b>ИКОНКЕ TEMПЕРАТУРЫ</b> и появляется мигающее слово <b>END (КОНЕЦ)</b> .  На дисплее MAIN: отображается мигающая <b>ИКОНКА ТАЙМЕРА</b> и появляется мигающее слово <b>END (КОНЕЦ)</b> .		
27	Для отключения сигнала, нажмите кнопку <b>SET (УСТАНОВИТЬ)</b> на дисплее, который отображает сообщение окончания отсчета времени.	На соответствующих дисплеях T1, T2, T3 или MAIN появляется сообщение <b>END (КОНЕЦ)</b> .  <b>ИКОНКА ТАЙМЕРА</b> не горит.		

	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
28	<p>Извлеките соответствующий продукт из резервуара. Выньте щуп из продукта и поместите в держатель для щупа. Повторите процедуру при окончании отсчета времени каждого таймера.</p>			
	<p>Последний таймер, который заканчивает отсчет времени, определяет конец <b>завершенного цикла в зависимости от запрограммированного режима приготовления.</b></p>	<p>На дисплее T2 появляется сообщение <b>END – PRESS STOP (КОНЕЦ – НАЖМИТЕ СТОП)</b></p> <p>На всех дисплеях появляется сообщение <b>END (КОНЕЦ).</b></p> <p>Все <b>ИКОНКИ ТАЙМЕРА</b> не горят.</p>		
	<p>Режим приготовления <b>COOKING-COOLING</b> и <b>COOKING-MAINTENANCE (ПРИГОТОВЛЕНИЕ-ОХЛАЖДЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ-ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ)</b>: нажмите <b>DOWN (ВНИЗ)</b> на дисплее <b>MAIN</b> для отображения прошедшего времени.</p>	<p>На дисплее <b>MAIN</b> отображается сообщение <b>CHRONO (ВРЕМЯ)</b> попеременно с прошедшим временем фазы поддержания температуры или охлаждения.</p>		

	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
29	Нажмите <b>STOP (СТОП)</b> .	<p>На дисплее T2 появляется сообщение <b>READY – PRESS START OR SET (ГОТОВНОСТЬ – НАЖМИТЕ ПУСК ИЛИ УСТАНОВИТЬ)</b></p> <p>Остальные дисплеи переходят в дежурный режим.</p> <p><b>ИКОНКА ТЕМПЕРАТУРА</b> на дисплее MAIN не горит.</p>		

#### 8.4.4 Приготовление с использованием термощупов и функции только для чтения

	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
<p><b>A - ВКЛЮЧЕНИЕ:</b> следуйте инструкциям, указанным на шаге 1-2 пункта 8.4.2</p> <p><b>B - ПРОГРАММИРОВАНИЕ ОСНОВНЫХ ФУНКЦИЙ НА ДИСПЛЕЕ MAIN:</b> следуйте инструкциям, указанным на шаге 1-2 пункта 8.4.2</p> <p><b>C – ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТЕРМОЩУПОВ T1/T2/T3 ТОЛЬКО ДЛЯ ЧТЕНИЯ ПОКАЗАНИЙ</b></p>				
1	Поднимите переднюю дверку и вставьте один или несколько щупов внутрь соответствующих их коннекторов <b>T1, T2 и T3</b> , пропустив проводники через пластмассовую петлю.	<p>Цвет щупов = цвет на дисплее  <b>T1 = ЖЕЛТЫЙ T2 = КРАСНЫЙ T3 = ЧЕРНЫЙ</b></p>		
2	Опустите переднюю дверку так, чтобы закрыть коннекторы и защитить их от попадания любых жидкостей.			

	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЕ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
		<p>При подсоединенном щупе, загорается соответствующий светодиодный индикатор T1, T2 и T3.</p> <p>Дисплей с вставленным щупом показывает текущую температуру, определяемую щупом.</p>		
3	Вставьте щупы в специальные держатели щупов на боковой стороне устройства.			
4	Нажмите кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее T1 и выберите параметр ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ T1.	<p><b>ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ T1</b></p> 	2	
5	Установите ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ T1 с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T1 в значение OFF.	<p>На дисплее: <b>OFF (ВЫКЛ)</b></p> <p><b>ИКОНКА ТЕМПЕРАТУРЫ T1: не горит</b></p>	1	
6	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее T1. Обеспечьте доступ к программированию <b>ТАЙМЕРА ТЕРМОЩУПА T1</b> .	<p><b>Таймер T1</b></p> 	2	



	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
7	Установите <b>ТАЙМЕР ТЕРМОЩУПА T1</b> с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее T1 в значение <b>OFF</b> .	На дисплее: <b>OFF (ВЫКЛ)</b>  <b>ИКОНКА ТЕМПЕРАТУРЫ T1:</b> не горит	1	 
8	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее T1.	<b>ИКОНКИ ТАЙМЕРА И ТЕМПЕРАТУРЫ</b> не горят и на дисплее T1 отображается относительная температура щупа T1.		
9	Повторите шаги 13-20 на дисплеях T2 и T3			

**D – ПРОГРАММА ЗАПУСКА:** следуйте инструкциям, указанным на шаге 22 пункта 8.4.2

**E – ДОСТИЖЕНИЕ УСТАНОВЛЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ РЕЗЕРВУАРА И ПОМЕЩЕНИЕ**

**ПРОДУКТА:** следуйте инструкциям, указанным на шаге 23-26 пункта 8.4.2

**F –КОНЕЦ ЦИКЛА.**

Каждый таймер после окончания отсчета подает звуковой сигнал, от момента мигания иконки ТАЙМЕР до мигающего сообщения END (КОНЕЦ) на соответствующих дисплеях T1, T2 и T3.

На дисплее MAIN иконка ТАЙМЕРА мигает. Цикл заканчивается в зависимости от режима приготовления (COOKING-OFF / COOKING-CHILL / COOKING-HOLD – ПРИГОТОВЛЕНИЕ-ВЫКЛЮЧЕНИЕ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ-ОХЛАЖДЕНИЕ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ-ВЫДЕРЖКА).

Извлеките продукт из резервуара, как указано в пункте 8.4.2.



### 8.4.5 Приготовление с отложенным запуском с активированной/деактивированной функцией ICE (ЛЕД)

#### А) Отложенный запуск с выключенной функцией ICE (ICE OFF)

Если ФУНКЦИЯ ICE установлена в значение OFF (ВЫКЛ) в меню настроек пользовательских параметров (внимательно прочтите пункты 5.4 / 8.1.2 / 8.3.3 / 8.4.1), тогда функция отложенного запуска позволяет запустить цикл приготовления в любое желаемое время, независимо от температуры и уровня воды в резервуаре, которые отображает устройство при пуске. Данный тип отложенного запуска пригоден для размораживания / регенерации замороженных продуктов.



#### ПРИМЕЧАНИЕ

- 1) Для приготовления замороженных продуктов, перед настройкой времени ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА на дисплее MAIN, внимательно оцените время размораживания продукта в соответствии с его весом: в конце гигиенической обработки, в период поддержания температуры в резервуаре и перед запуском цикла приготовления, температура продукта не должна превышать 3°C.
- 2) Время отложенного запуска остается сохраненным, пока не будет запрограммировано новое значение. При необходимости не забудьте перепрограммировать это значение.

#### В) Отложенный запуск с активированной функцией ICE (ICE ON)






Наибольший интерес представляет режим версии SV- Thermo Top – приготовление и регенерация продуктов, обрабатываемых в ночное время, с поддерживаемой температурой продукта на уровне 3°C до цикла запуска (ФУНКЦИЯ ICE – внимательно прочтите пункты 5.4 / 8.1.2 / 8.3.3 / 8.4.1). При этом на продукт, который находится в резервуаре, насыпается **гранулированный лед**. ФУНКЦИЯ ICE в меню пользовательских параметров должна быть ВКЛЮЧЕНА (ON) (смотрите пункты 8.3.3 / 8.4.1).



#### ПРИМЕЧАНИЕ





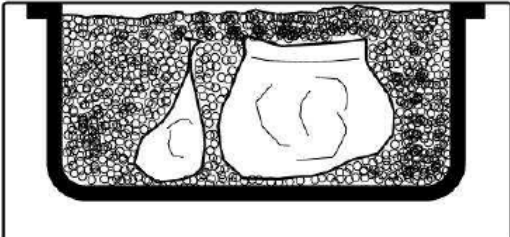
- 1) При активации функции ICE в меню пользовательских параметров (смотрите пункт 8.3.3), устройство автоматически выполнит попеременную серию сливов с последующим наполнением горячей водой, что обеспечит быстрое таяние гранулированного льда. Поэтому убедитесь в том, что горячая вода и трубы подачи горячей воды правильно соединены и доступны на задней стороне устройства.
- 2) Настройка ФУНКЦИИ ICE в меню пользовательских настроек: смотрите пункт 8.3.3.
- 3) При отсутствии оператора исключается возможность использования дополнительных таймеров или термощупов.


## A - ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК С ВЫКЛЮЧЕННОЙ ФУНКЦИЕЙ ICE (ICE OFF)

	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
<p><b>A - ВКЛЮЧЕНИЕ:</b> следуйте инструкциям, указанным на шаге 1-2 пункта 8.4.2</p> <p><b>B - ПРОГРАММИРОВАНИЕ ОСНОВНЫХ ФУНКЦИЙ НА ДИСПЛЕЕ MAIN:</b> следуйте инструкциям, указанным на шаге 1-2 пункта 8.4.2</p> <p><b>C – ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТЕРМОЩУПОВ T1/T2/T3 ТОЛЬКО ДЛЯ ЧТЕНИЯ ПОКАЗАНИЙ</b></p>				
1	Выберите с помощью кнопки SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее MAIN параметр <b>DELAYED STARTUP (DELAY) – ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК (ЗАДЕРЖКА)</b>	<p><b>DELAYED START-UP (DELAY)</b> <b>ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК (ЗАДЕРЖКА)</b></p> 	2	
2	Установите ВРЕМЯ НАЧАЛА ЦИКЛА с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее MAIN.	<p><b>ВРЕМЯ: 0 – 24</b></p> <p>Пример: время 15.00</p>	1	
3	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее MAIN.	<p>На дисплее T3 появится сообщение <b>PROGRAM SAVED (ПРОГРАММА СОХРАНЕНА)</b>.</p> <p>На дисплее T2 появится сообщение <b>READY – PRESS START OR SET (ГОТОВНОСТЬ – НАЖМИТЕ ПУСК ИЛИ УСТАНОВИТЬ)</b>.</p>	2	
4	Поместите продукт (можно замороженный) в резервуар. Нажмите и удерживайте кнопку <b>START (ПУСК)</b> на дисплее MAIN в течение 4 секунд.	<p>На дисплее MAIN появится сообщение <b>DELAYED START-UP (DELAY) – ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК (ЗАДЕРЖКА)</b>.</p> <p>Устройство перейдет в выключенный режим (off), отображая время на дисплее T1.</p>		

	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
	<b>F –КОНЕЦ ЦИКЛА.</b>			
	Цикл продолжается и заканчивается автоматически в соответствии с программными настройками.			
	Извлеките продукт из резервуара, как указано в пункте 8.4.2.			

## В - ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК С ВКЛЮЧЕННОЙ ФУНКЦИЕЙ ICE (ICE ON)

	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
<p><b>А - ВКЛЮЧЕНИЕ:</b> следуйте инструкциям, указанным на шаге 1-2 пункта 8.4.2</p> <p><b>В – НАСТРОЙКА ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИХ ПАРАМЕТРОВ - ФУНКЦИЯ ICE:</b> следуйте инструкциям, указанным на шаге 1-12 пункта 8.3.3</p> <p><b>С – ПРОГРАММИРОВАНИЕ ОСНОВНЫХ ФУНКЦИЙ НА ДИСПЛЕЕ MAIN:</b> следуйте инструкциям, указанным на шаге 1-2 пункта 8.4.2 (режим приготовления, температура резервуара, программирование таймера резервуара и уровня воды с дополнительным параметром DELAYED START-UP (DELAY) – ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК (ЗАДЕРЖКА):</p>				
1	Выберите с помощью кнопки SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее MAIN параметр DELAYED STARTUP (DELAY) – ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК (ЗАДЕРЖКА)	<p><b>DELAYED START-UP (DELAY)</b></p> <p><b>ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК (ЗАДЕРЖКА)</b></p> 	2	
2	Установите ВРЕМЯ НАЧАЛА ЦИКЛА с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее MAIN.	<p><b>ВРЕМЯ: 0 – 24</b></p> <p>Пример: время 5.00 ам</p>	1	
3	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее MAIN.	<p>На дисплее T3 появится сообщение <b>PROGRAM SAVED (ПРОГРАММА СОХРАНЕНА)</b>.</p> <p>На дисплее T2 появится сообщение <b>READY – PRESS START OR SET (ГОТОВНОСТЬ – НАЖМИТЕ ПУСК ИЛИ УСТАНОВИТЬ)</b>.</p>	2	
4	Поместите продукт в резервуар и покройте его гранулированным льдом.			

	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
5	Нажмите и удерживайте кнопку <b>START (ПУСК)</b> на дисплее MAIN в течение 4 секунд.	На дисплее MAIN появится сообщение <b>DELAYED START-UP (DELAY) – ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК (ЗАДЕРЖКА)</b> .  Устройство перейдет в выключенный режим (off), отображая время на дисплее T1.	1	
<b>F –КОНЕЦ ЦИКЛА.</b> Цикл продолжается и заканчивается автоматически в соответствии с программными настройками. Извлеките продукт из резервуара, как указано в пункте 8.4.2.				

#### 8.4.6 Использование режима выездного обслуживания «Catering»

В этом режиме устройство используется за пределами помещений (торговля на открытом воздухе, ярмарках и т.д.), где зачастую нет возможности выполнить гидравлическое подключение горячей и холодной воды. В режиме «Catering» (Выездное обслуживание) автоматическое управление по наполнению и сливу электромагнитными клапанами деактивировано. Предполагая, что соединения для подачи горячей и холодной воды отсутствуют, все равно можно активировать ручное наполнение и слив холодной воды (смотрите пункт 8.4.8). По той же причине автоматическая проверка уровня также деактивирована. Таким образом, можно приготавливать с использованием таймера и термощупов, однако без охлаждения или поддержания температуры в конце цикла (CHILL / HOLD-ОХЛАЖДЕНИЕ / ВЫДЕРЖКА).



#### **ВНИМАНИЕ**

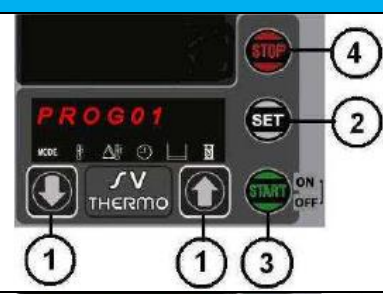

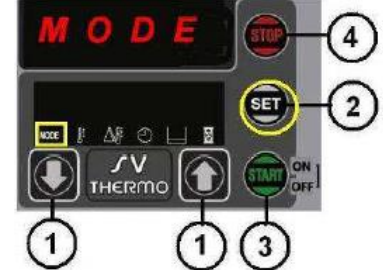
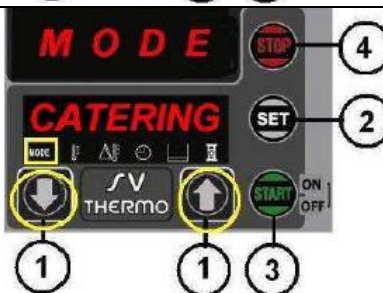
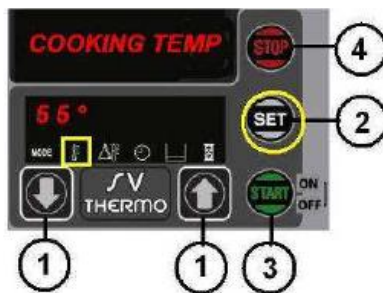
- Внимательно прочтите меры предосторожности в главе 2 и рекомендации по установке в главе 7: при обычном использовании устройства вне помещений, необходимо соблюдать меры по охране окружающей среды, в которой работает электрическая система, и эта система должна удовлетворять всем действующим нормативам. Заблаговременно убедитесь в том, что используется стандартная электрическая сеть, которая соответствует электрическим характеристикам устройства и на месте включения имеется эффективная система заземления.
- Проверьте на месте установки доступность питьевой воды.
- При перемещении устройства в другое место используйте новый набор подвижных соединений (прокладок).
- Слив: при отсутствии дренажной системы, используйте контейнер емкостью 30 литров, который устойчивый к температуре до 100°C.


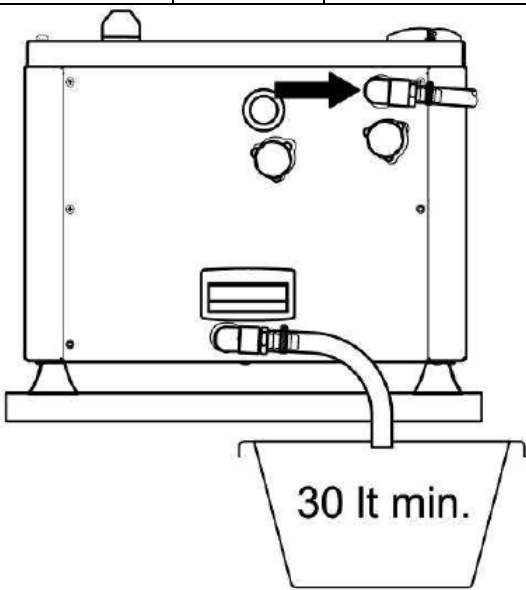

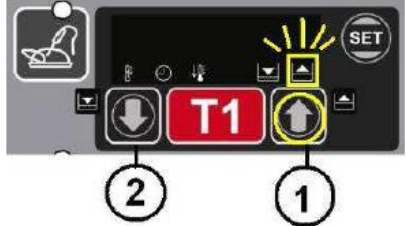










## РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ

- Используйте защитную одежду при опорожнении контейнеров с горячей водой!
- Тележки, столики и/или стойки, на которых располагается устройство, должны иметь устойчивое положение и предотвращать случайное опрокидывание!




	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
<b>А - ВКЛЮЧЕНИЕ:</b> следуйте инструкциям, указанным на шаге 1-2 пункта 8.4.2 <b>В – ПРОГРАММИРОВАНИЕ ОСНОВНЫХ ФУНКЦИЙ НА ДИСПЛЕЕ MAIN:</b> следуйте инструкциям, указанным на шаге 1-2 пункта 8.4.2 для режима «CATERING» (ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ)				
1	Выберите <b>PROGRAM (ПРОГРАММА)</b> с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее MAIN.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MANUAL (РУЧНОЙ РЕЖИМ):</b> если установленные значения не сохранены;</li> <li>• <b>1 – 99:</b> если установленные значения сохранены.</li> <li>• <b>C1-C9:</b> предустановки</li> </ul>	1	
2	Нажмите SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее MAIN для выбора параметра, который необходимо запрограммировать.	<b>COOKING MODE (MODE) – РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (РЕЖИМ).</b> 	2	
3	Выберите <b>РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (MODE-РЕЖИМ)</b> с помощью кнопок UP / DOWN (ВВЕРХ / ВНИЗ) на дисплее MAIN.	<b>CATERING (ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ)</b>	4	
4	Подтвердите свой выбор, нажав кнопку SET (УСТАНОВИТЬ) на дисплее MAIN. Обеспечьте доступ к следующему параметру, который необходимо запрограммировать.	<b>ТЕМПЕРАТУРА РЕЗЕРВУАРА: 5-100°C (COOKING TEMPERATURE-ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)</b>  <b>ТАЙМЕР РЕЗЕРВУАРА (COOKING TIME-ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ): 0-24ч</b>  <b>УРОВЕНЬ РЕЗЕРВУАРА (WATER LEVEL –УРОВЕНЬ ВОДЫ): НЕ АКТИВИРОВАН</b>	2	
<b>С – ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДИСПЛЕЕВ Т1/Т2/Т3:</b> следуйте инструкциям пункта 8.4.2 <b>Д - ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК:</b> следуйте инструкциям пункта 8.4.5 – А <b>Е – РЕГУЛИРУЕМЫЙ УРОВЕНЬ ВОДЫ:</b> с подачей холодной воды и подсоединенной дренажной системой				

	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
5	<p>Закрепите соединение подачи холодной ПИТЬЕВОЙ воды на задней части устройства (с <b>правой стороны, с синей меткой</b>)</p>  <p>Установите контейнер емкостью 30 литров со стороны слива.</p>			
6	<p><b>Подача холодной воды активирована:</b> нажмите и удерживайте кнопку <b>UP (ВВЕРХ)</b> в течение 3 секунд на дисплее T1.</p>	<p><b>ДИСПЛЕЙ T1:</b> <b>ИКОНКА НАПОЛНЕНИЯ ВОДЫ</b> мигает.</p> 	1	
	<p><b>Подача холодной воды деактивирована:</b> повторно нажмите и удерживайте кнопку <b>UP (ВВЕРХ)</b> в течение 3 секунд на дисплее T1.</p>	<p><b>ДИСПЛЕЙ T1:</b> <b>ИКОНКА НАПОЛНЕНИЯ ВОДЫ</b> не горит.</p> 	1	
	<p><b>Слив активирован:</b> нажмите и удерживайте кнопку <b>DOWN (ВНИЗ)</b> в течение 3 секунд на дисплее T1.</p>	<p><b>ДИСПЛЕЙ T1:</b> <b>Иконка слива воды</b> горит.</p> 	2	
	<p><b>Слив деактивирован:</b> повторно нажмите и удерживайте кнопку <b>DOWN (ВНИЗ)</b> в течение 3 секунд на дисплее T1.</p>	<p><b>ДИСПЛЕЙ T1:</b> <b>ИКОНКА СЛИВА ВОДЫ</b> не горит.</p> 	2	

	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
<b>Е – РЕГУЛИРУЕМЫЙ УРОВЕНЬ ВОДЫ: без подачи холодной воды и дренажной системы</b>				
5	<p>Вручную заполните резервуар до желаемого уровня (минимальный уровень составляет 5 см – максимальный уровень составляет 17 см) <b>ПИТЬЕВОЙ ВОДОЙ</b>. Установите контейнер емкостью 30 литров со стороны слива.</p>			
6	<p><b>Слив активирован:</b> нажмите и удерживайте кнопку <b>DOWN (ВНИЗ)</b> в течение 3 секунд на дисплее T1.</p>	<p><b>ДИСПЛЕЙ T1:</b> Иконка слива воды горит.</p>	2	
	<p><b>Слив деактивирован:</b> повторно нажмите и удерживайте кнопку <b>DOWN (ВНИЗ)</b> в течение 3 секунд на дисплее T1.</p>	<p><b>ДИСПЛЕЙ T1:</b> <b>ИКОНКА СЛИВА ВОДЫ</b> не горит.</p>	2	
<p><b>D – ПРОГРАММА ЗАПУСКА: следуйте инструкциям, указанным в пункте 8.4.2</b>  <b>E – ДОСТИЖЕНИЕ УСТАНОВЛЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ РЕЗЕРВУАРА И ПОМЕЩЕНИЯ ПРОДУКТА: следуйте инструкциям, указанным в пункте 8.4.2</b>  <b>F – ОКОНЧАНИЕ ОТСЧЕТА ВРЕМЕНИ УСТАНОВЛЕННЫХ ТАЙМЕРОВ И КОНЕЦ ЦИКЛА: следуйте инструкциям, указанным в пункте 8.4.2</b></p>				

### 8.4.7 Приостановка или прерывание программы

Программа может быть приостановлена в любое время (PAUSE-ПАУЗА: температура резервуара поддерживается на постоянном уровне, таймер(ы) временно приостановлены) или постоянно остановлена. В этом случае устройство можно вернуть в режим READY – PRESS START OR SET (ГОТОВНОСТЬ – НАЖМИТЕ ПУСК ИЛИ УСТАНОВИТЬ).

ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
<p>КРАТКОВРЕМЕННО нажмите кнопку <b>STOP (СТОП)</b> для приостановки цикла.</p>	<p>На дисплее T2 отобразится сообщение <b>PAUSE (ПАУЗА)</b>.</p>		
<p>Повторно КРАТКОВРЕМЕННО нажмите кнопку <b>STOP (СТОП)</b> для восстановления цикла.</p>	<p>На дисплее отобразится активное состояние.</p>		
<p>КРАТКОВРЕМЕННО нажмите кнопку <b>STOP (СТОП)</b> в течение 4 секунд для ПРЕРЫВАНИЯ цикла.</p>	<p>На дисплее T2 отобразится сообщение <b>STOP (СТОП)</b>.</p>		



### 8.4.8 Активация ручной подачи/слива воды

Ручная активация подачи и слива воды возможна на любой фазе:

- OFF – ВЫКЛ (устройство в дежурном режиме)
- Конец цикла в режиме COOKING-CHILL, во время фазы ОХЛАЖДЕНИЯ;
- Конец цикла в режиме COOKING-HOLD, во время фазы ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ;

Устройство прерывает автоматическую подачу воды, когда достигнут максимально допустимый уровень.



#### ПРИМЕЧАНИЕ

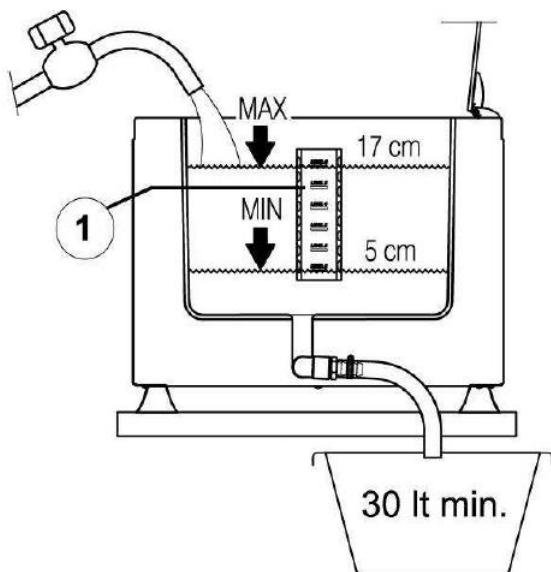
ХОЛОДНАЯ ВОДА подается в режиме с ручной активацией.

ФА ЗА	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ/ПАРАМЕТР/ КАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ	ОБОЗНА ЧЕНИЕ	ДИСПЛЕЙ
<b>А- АКТИВИРОВАН РУЧНОЙ РЕЖИМ НАПОЛНЕНИЯ</b>				
1	<b>Режим активирован:</b> нажмите и удерживайте кнопку <b>UP (ВВЕРХ)</b> в течение 3 секунд на дисплее T1.	<b>ДИСПЛЕЙ T1:</b> <b>ИКОНКА НАПОЛНЕНИЯ ВОДЫ</b> мигает. 	1	
2	<b>Режим деактивирован:</b> повторно нажмите и удерживайте кнопку <b>UP (ВВЕРХ)</b> в течение 3 секунд на дисплее T1.	<b>ДИСПЛЕЙ T1:</b> <b>ИКОНКА НАПОЛНЕНИЯ ВОДЫ</b> выключена. 	1	
<b>А- АКТИВИРОВАН РУЧНОЙ РЕЖИМ СЛИВА</b>				
1	<b>Режим активирован:</b> нажмите и удерживайте кнопку <b>DOWN (ВНИЗ)</b> в течение 3 секунд на дисплее T1.	<b>ДИСПЛЕЙ T1:</b> <b>Иконка слива воды</b> горит. 	2	
2	<b>Режим деактивирован:</b> повторно нажмите и удерживайте кнопку <b>DOWN (ВНИЗ)</b> в течение 3 секунд на дисплее T1.	<b>ДИСПЛЕЙ T1:</b> <b>ИКОНКА СЛИВА ВОДЫ</b> не горит. 	2	





## ПРИМЕЧАНИЕ



В случае ручного наполнения из внешнего источника обратите внимание на индикатор уровня воды внутри резервуара (1): уровень воды должен находиться между минимальной (5 см) и максимальной метками (17 см).

## 9. РЕГЛАМЕНТНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Информация и инструкции, представленные в данной главе, предназначены для всего персонала, который эксплуатирует настоящее устройство: для операторов и обслуживающего персонала.

### 9.1 Стандартные правила техники безопасности

Для безопасного проведения чистки и регламентного техобслуживания, выполняйте нижеуказанные правила:

- При проведении техобслуживания всегда отключайте устройство от источника электропитания, не вытягивая кабель электропитания.
- Не прикасайтесь к устройству голыми, влажными или мокрыми руками или ногами.
- Не вставляйте отвертки, кухонные принадлежности или любые подобные предметы между защитными приспособлениями, в вентиляционные отверстия или в движущие части устройства.




	<p><b>ОПАСНОСТЬ!</b> Строго запрещено снимать защитные приспособления и предохранительные устройства при выполнении регламентного техобслуживания. Компания Orved S.p.A. не несет ответственность за несчастные случаи, вызванные несоблюдением вышеуказанных рекомендаций.</p>
	<p><b>ОПАСНОСТЬ!</b> Для чистки поверхностей не используйте растворители, разбавители или другие продукты, классифицированные как токсические вещества.</p>
	<p><b>ОПАСНОСТЬ!</b> Хорошо проветривайте помещение при использовании спиртосодержащих или легковоспламеняющихся веществ.</p>
	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Всегда используйте соответствующие превентивные меры и защитные средства (перчатки и т.д.) для техобслуживания, перемещения, установки и чистки.</p>
	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Не чистите поверхности заостренными или абразивными предметами.</p>
	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Перед продолжением проведения техобслуживания и чистки подождите, пока поверхности не остынут и убедитесь в том, что резервуар пустой.</p>
	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Если необходимо отсоединить источник подачи воды, при повторном подсоединении мест подачи горячей и холодной воды используйте новый набор подвижных соединений (прокладок).</p>

## 9.2 Чистка внешних поверхностей

### 9.2.1 Корпус и крышка, изготовленные из закаленного стекла

Внешние поверхности из нержавеющей стали SV-THERMO и стеклянная крышка должны быть почищены мягкой тканью или губкой, смоченной в нейтральном моющем средстве, в направлении сатирированной поверхности. Протрите влажной тканью, смоченной питьевой водой. Не рекомендуется использовать стальные мочалки, скребки или абразивные, кислотосодержащие или агрессивные вещества, которые могут безвозвратно повредить стальные поверхности. После чистки рекомендуется защитить внешние поверхности из нержавеющей стали специальными маслосодержащими продуктами.



	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Перед продолжением чистки подождите, пока поверхности не остынут и убедитесь в том, что резервуар пустой.</p>
	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Во время чистки не снимайте таблички с серийным номером устройства. На них указана важная информация об устройстве для любой технической поддержки.</p>
	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Не используйте струю воды или пара для промывки или чистки устройства; избегайте использования струи воды или пара возле устройства.</p>

### 9.2.2 Панель управления

Для чистки панели управления рекомендуется использовать мягкую ткань, смоченную в слабо действующем моющем средстве. Затем насухо протрите панель управления. Не используйте растворители или спирт.

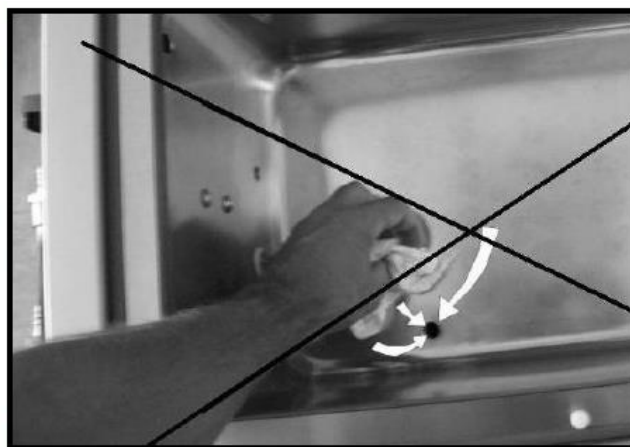
### 9.2.3 Чистка ванны



**ПРИМЕЧАНИЕ.** Для снижения образования накипи, добавьте белый уксус в варочную воду.



**ВНИМАНИЕ!** Перед операцией чистки, снимите дренажный фильтр с резервуара и вставьте в сливное отверстие ветошь или заглушку. **Не сливайте моющие средства или остатки через слив ванны: любая грязь может засорить сливной электромагнитный клапан.**



Перед продолжением чистки снимите указатель уровня:



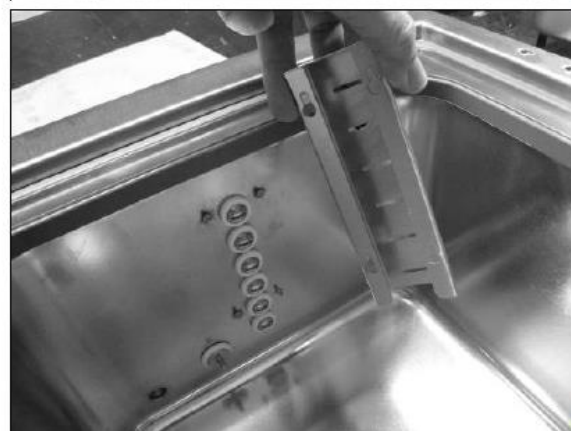
1



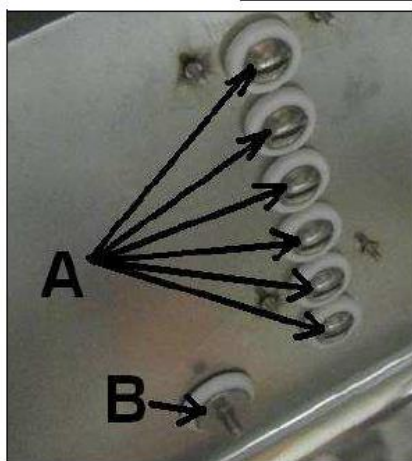
2



3



4



5

1 Указатель уровня для версии Basic.

2 Указатель уровня для версии Top.

**3-4** Промойте индикатор уровня сверху и вне ванны.

**5** Тщательно почистите датчики уровня **(A)** и датчик температуры **(B)**

Рекомендуется чистить ванну после каждого использования белым уксусом, или нейтральным моющим средством, или спиртосодержащим дезинфицирующим средством. Форма камеры облегчает чистку. Рекомендуется использовать мягкую ткань или неабразивную губку. Протрите внутренние поверхности тканью, смоченной в чистящем средстве и/или дезинфицирующем средстве, удалите остатки грязи тканью, смоченной в питьевой воде, и затем протрите насухо мягкой тканью.

#### 9.2.4 Чистка водяных фильтров и дренажного фильтра

**Периодически чистите фильтры подачи воды и дренажный фильтр.**

1. Ослабьте крышку фильтра (версия Basic) или двух фильтров (версия Top) в задней части.
2. Выньте картридж с посадочного места и хорошо почистите. Если имеются известковые отложения, удалите их, погрузив фильтр на 24 часа в уксус.
3. Поставьте крышку на место и хорошо затяните.



4. Прополощите дренажный фильтр сверху и снаружи ванны и хорошо почистите. Если имеются известковые отложения, удалите их, погрузив дренажный фильтр на 24 часа в уксус.

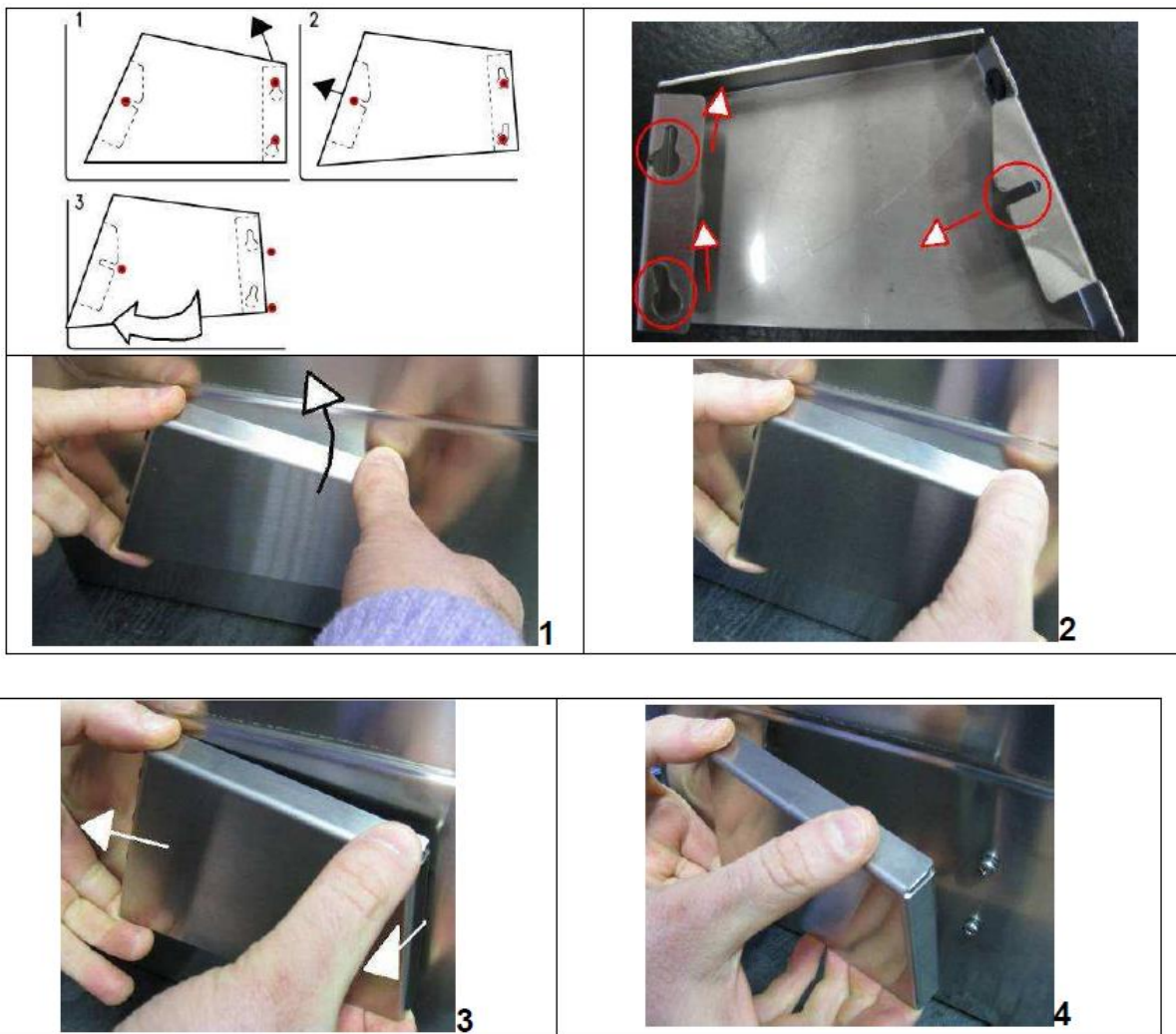




## 9.2.5 Чистка держателей термощупов

Регулярно чистите держатель термощупа (опционально).

1. Снимите щупы и положите в безопасное место.
2. Потяните держатель термощупа вверх.
3. Перейдите к чистке держателя термощупа.
4. Повесьте держатель термощупа на три штифта.



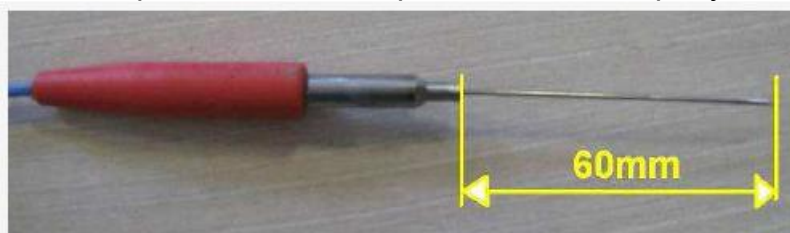
## 9.2.6 Чистка термощупов (опционально)



### **ВНИМАНИЕ!**



Чистите термощупы перед и после каждого использования: иглка термощупа проникает внутрь продукта, что может привести к бактериальному заражению!

На рисунке ниже показан термощуп и его игла, длиной 60мм, которая перед каждым использованием должна быть тщательно почищена и оставаться пригодной для соприкосновения с продуктом.





## 9.2.7 Периоды простоя

Если устройство не используется в течение длительного периода времени, почистите его внутри и снаружи и защитите внешние поверхности из нержавеющей стали специальными маслосодержащими продуктами.

	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Выньте вилку кабеля электропитания питания до следующего использования устройства.</p>
	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Перед повторным использованием проверьте целостность устройства и тщательно его почистите.</p>

## 9.3 Список неисправностей

	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> В случае неисправности, перед обращением к уполномоченному дилеру для подачи запроса о послепродажном обслуживании, проверьте, что кабель подачи электропитания правильно вставлен и источник электропитания исправен.</p>
	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Не пытайтесь отремонтировать или модифицировать любые компоненты устройства: вы потеряете гарантию производителя, и устройство может стать потенциально опасным. Доверяйте обслуживанию только квалифицированным специалистам.</p>

## 10. СТАНДАРТЫ УСТАНОВКИ

### 10.1 Предупреждения для монтажника

Данное руководство пользователя является неотъемлемой частью устройства и предоставляет все необходимые инструкции для правильной установки и технического обслуживания устройства.

Пользователь и монтажник устройства должны обязательно внимательно прочесть настоящее руководство и неукоснительно выполнять рекомендации, указанные в нем.

Кроме того, руководство должно находиться в легкодоступном месте для авторизированных операторов (монтажников, операторов, техников по обслуживанию оборудования и т.д.).

Устройство необходимо использовать только в соответствии со своим назначением, например для приготовления на водяной бане вакуумно упакованных продуктов. Любое другое использование считается ненадлежащим и потенциально опасным.

Производитель исключает любую ответственность и гарантийные обязательства, если ущерб, причиненный оборудованию, персоналу и объектам произошел вследствие:

- неправильной установки и/или несоблюдения действующих нормативов,
- изменений или вмешательств, которые не имеют отношение к данной модели,
- использования неоригинальных запасных частей или других предметов, которые не предназначены для данной модели,
- невыполнения, даже частично, инструкций настоящего руководства,
- несоблюдения правил техники безопасности и действующих нормативов во время установки.

## ПРЕДИСЛОВИЕ

**Установку устройства должен выполнять исключительно авторизированный и уполномоченный персонал в соответствии с инструкциями и требованиями настоящего руководства.**

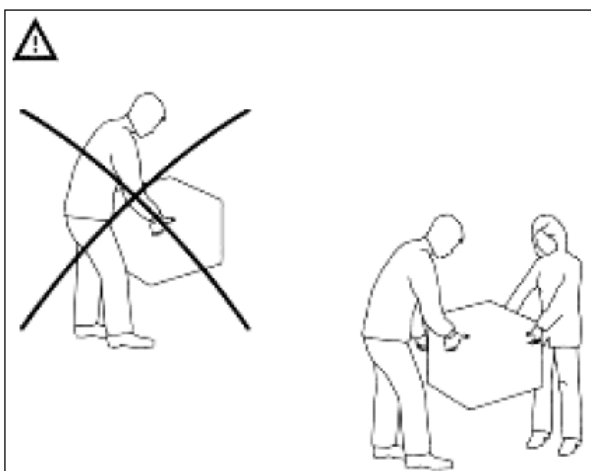
Перед установкой устройства убедитесь в том, что любые существующие электрические системы совместимы с действующими нормативами и их характеристики соответствуют данным, указанным на табличке заводских характеристик устанавливаемого устройства (напряжение-В, мощность-кВт, частота-Гц, количество Фаз и электропитание).

Монтажник также должен соблюдать меры предосторожности, касающиеся пожарной безопасности.

Производитель гарантирует совместимость с действующими Европейскими стандартами.

## 10.2 Транспортировка и перемещение

Устройство может быть погружено и разгружено с транспортного средства с помощью вспомогательных средств или двумя работниками.



**Внимание!** При перемещении устройства необходимо соблюдать меры предосторожности и рекомендации, указанные на упаковке, чтобы не повредить устройство или оборудование, а также не причинить травму персоналу.

## 10.3 Распаковка

**Внимание!** Для перемещения устройства необходимо использовать две ручки на передней и задней части устройства.



После снятия упаковки проверьте целостность устройства. Если вы заметили повреждения, НЕ эксплуатируйте устройство, а обратитесь к производителю.

**Экологические замечания:** все различные упаковочные материалы должны быть утилизированы в соответствии с действующими Стандартами страны, в которой используется настоящее устройство. При любых обстоятельствах запрещено выбрасывать эти материалы в окружающую среду.

**Внимание!** Упаковочные материалы могут быть потенциально опасными для детей и животных. Убедитесь в том, что они с ними не играют!

## 10.4 Основные правила техники безопасности

Пользователь несет ответственность за любые операции, выполняемые на устройстве, а также за соблюдение рекомендаций, указанных в настоящем руководстве.

Ниже указаны главные правила техники безопасности при установке устройства:

- Не прикасайтесь к устройству влажными, мокрыми или голыми руками/ногами (одевайте защитные перчатки и ботинки);
- Не вставляйте отвертки, кухонные принадлежности или любые подобные предметы между защитными приспособлениями.
- Выполняйте требуемые процедуры после выключения устройства (не вытягивайте кабель электропитания).
- Всегда используйте соответствующие превентивные меры и защитные средства (перчатки и т.д.) для проведения техобслуживания, перемещения, установки и чистки.

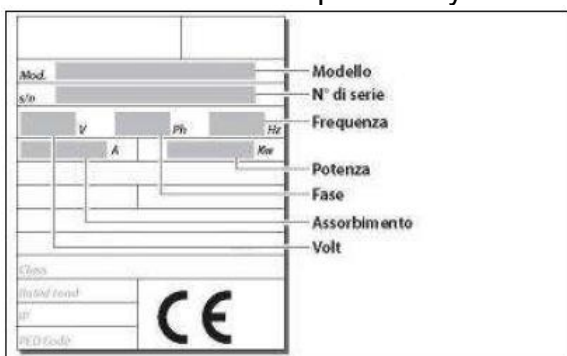
Устройство должно быть установлено и протестировано в полном соответствии с правилами техники безопасности, законодательными актами и действующими стандартами.

## 10.5 Табличка заводских характеристик

### Как пользоваться данными таблички заводских характеристик

Табличка размещается:

- На внешней картонной упаковке: 1 метка



- На устройстве: первая табличка располагается на задней части устройства, а вторая на передней части, на дверке для подсоединения термощупов.








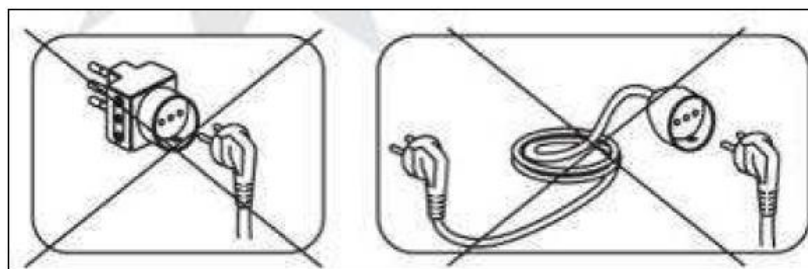


**Внимание!** Рекомендуется не снимать, не повреждать или не изменять таблички с серийным номером устройства.

## 10.6 Электрическое соединение

Перед установкой устройства убедитесь в том, что любые существующие электрические системы совместимы с действующими нормативами и их характеристики соответствуют данным, указанным на табличке заводских характеристик устанавливаемого устройства (напряжение-В, мощность-кВт, частота-Гц и электропитание).

	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Убедитесь в том, что вилка электропитания легкодоступна после установки устройства! Если вилка электропитания не доступна, тогда источник электропитания должен быть оборудован пакетными выключателями с зазором между контактами, позволяющими выполнить полное разъединение при повышенном напряжении категории III.</p>
	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Если кабель питания не используется на всю длину, НЕ скручивайте его, а оставьте в провисшем состоянии и убедитесь, что он не загромождает проход или не является источником опасности для персонала. Также кабель не должен быть придавлен или перекручен.</p>
	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Убедитесь в том, что кабель электропитания не соприкасается с любыми типами жидкости, острыми или горячими предметами и разъедающими веществами.</p>
	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Не позволяйте детям или животным играть с кабелем электропитания.</p>
	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Кабель электропитания имеет длину 300 см и во избежание проблем касающихся перегрева не рекомендуется использовать удлинители или проводники для его удлинения. При установке устройства учитывайте расположение розеток.</p>



### 10.7 Окружающая температура и циркуляция воздуха

Не рекомендуется устанавливать устройство в закрытых местах с высокой температурой и плохой циркуляцией воздуха, напротив солнечных лучей или под воздействием атмосферных сил или вблизи источников тепла.

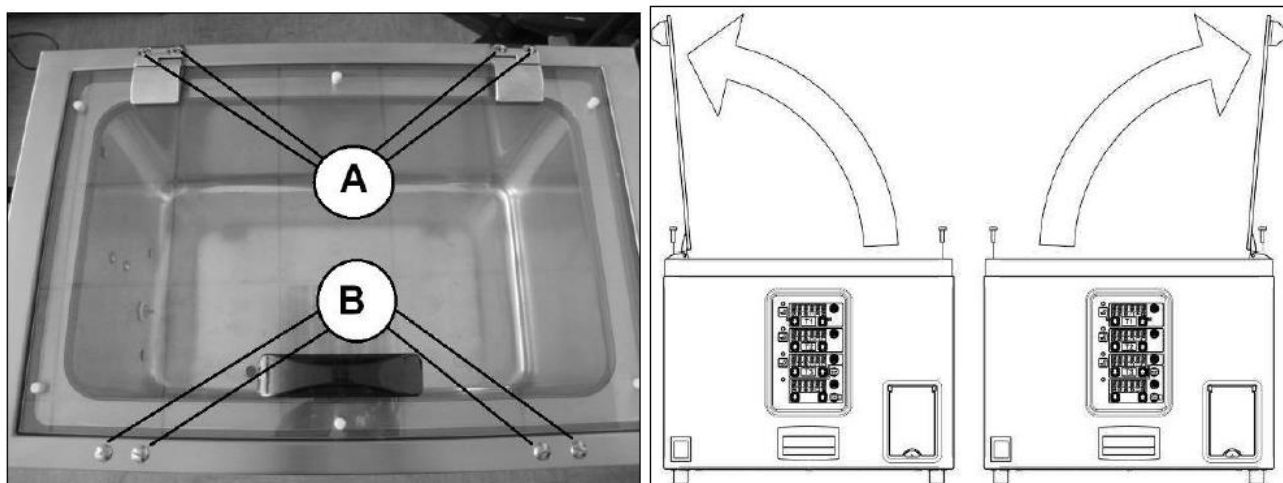
Температура воздуха в рабочем помещении не должна превышать **40°C**. Заявленная производительность не гарантируется при более высокой температуре.

### 10.8 Установка крышки

Устройство SV-Thermo имеет двойное соединение для петель, которые прикрепляются на любой стороне устройства так, чтобы облегчить открывание в соответствии со свободным пространством и доступным зазором на месте установки.

Выберите наиболее удобное направление открывания в соответствии с расположением устройства на поверхности и снимите соответствующие петли, ослабив четыре винта **(A)**.

Используйте винты **(B)**, чтобы закрыть неиспользуемые резьбовые отверстия. Винты должны быть герметично закупорены с помощью жидкого тефлона или анаэробного герметика.



## 10.9 Водное соединение



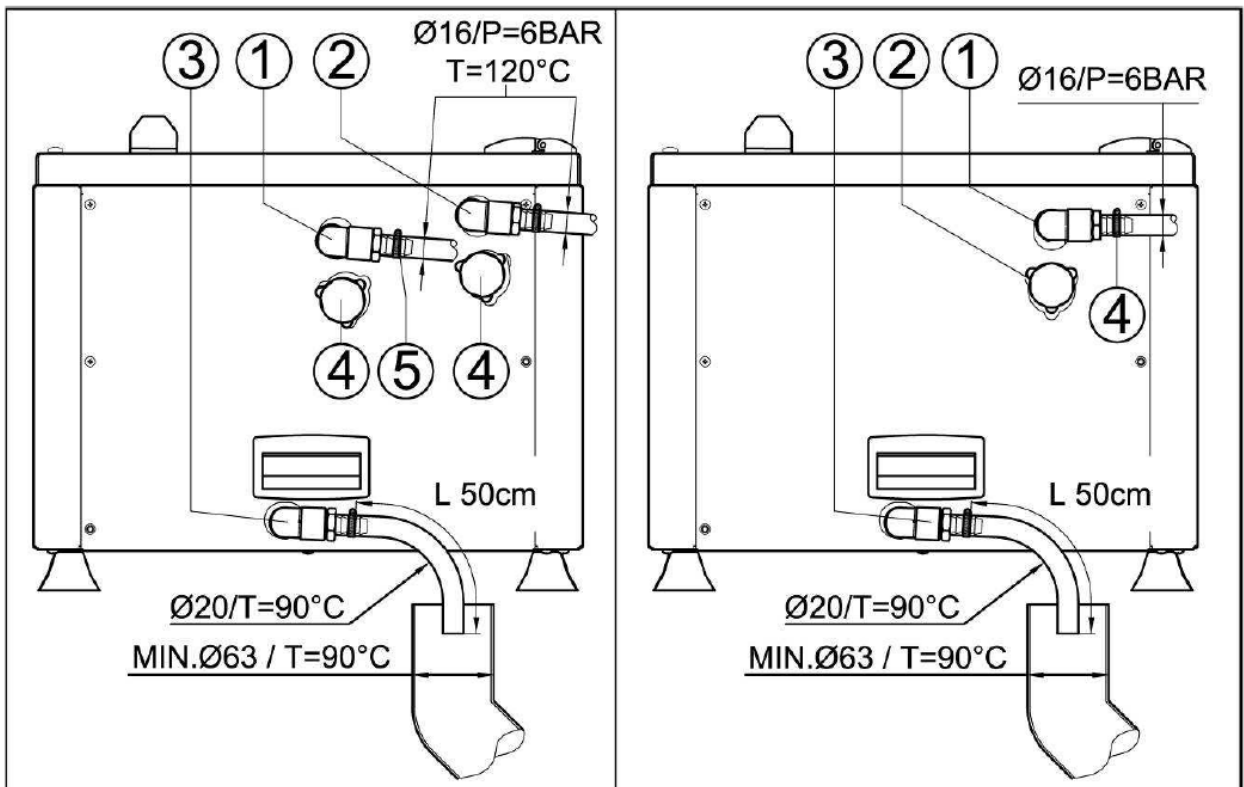
### ВНИМАНИЕ.

Подсоединение должен выполнять квалифицированный техник.

- **Подсоединение к холодному и горячему водопроводу:** используйте шланги пригодные только для питьевой воды, устойчивые к давлению минимум 600 кПа (6 бар). Внутренний диаметр 12-14 мм. Место подсоединение в задней части устройства имеет внутреннюю резьбу ½ дюйма BSP
- Если водопровод горячей воды не доступен, закройте вход горячей воды заглушкой с внутренней резьбой ½ дюйма BSP. Запрограммируйте пользовательский параметр HOT WATER (ГОРЯЧАЯ ВОДА) в значение OFF (ВЫКЛ) (смотрите пункт 8.3.3).
- Если устройство используется вне помещения, используйте режим CATERING (ВЫЕЗДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ), подвод воды должен выполняться через соединение для подачи холодной воды. Закройте вход горячей воды заглушкой с внутренней резьбой ½ дюйма BSP.
- Убедитесь, что давление в трубопроводе не превышает 300 кПа (3 бара).
- При перемещении устройства используйте новый набор подвижных соединений (прокладок).
- **Подсоединение к системе слива:** убедитесь в том, что сливные трубы магистрали, к которым подсоединено устройство, устойчивы к температурам до 194°F. Сливная труба, поставляемая с устройством, должна вставляться в канализационную трубу минимальным диаметром 63 мм (2 дюйма), устойчивую к температуре до 194°F. **НЕ УДЛИНЯЙТЕ ИЛИ НЕ ЗАМЕНЯЙТЕ ТРУБУ БОЛЕЕ ДЛИННОЙ СЛИВНОЙ ТРУБОЙ:** слив не будет происходить!
- Не используйте поврежденные или протекающие водные соединения.

### ВЕРСИЯ TOP

	1- Ø19 Сливной шланг
	2 – Фитинги с внутренней резьбой ½ дюйма BSP для подачи горячей воды.
	3 – Грязевые фильтры, которые должны быть проверены.
	4 - Фитинги с внутренней резьбой ½ дюйма BSP для подачи холодной воды.



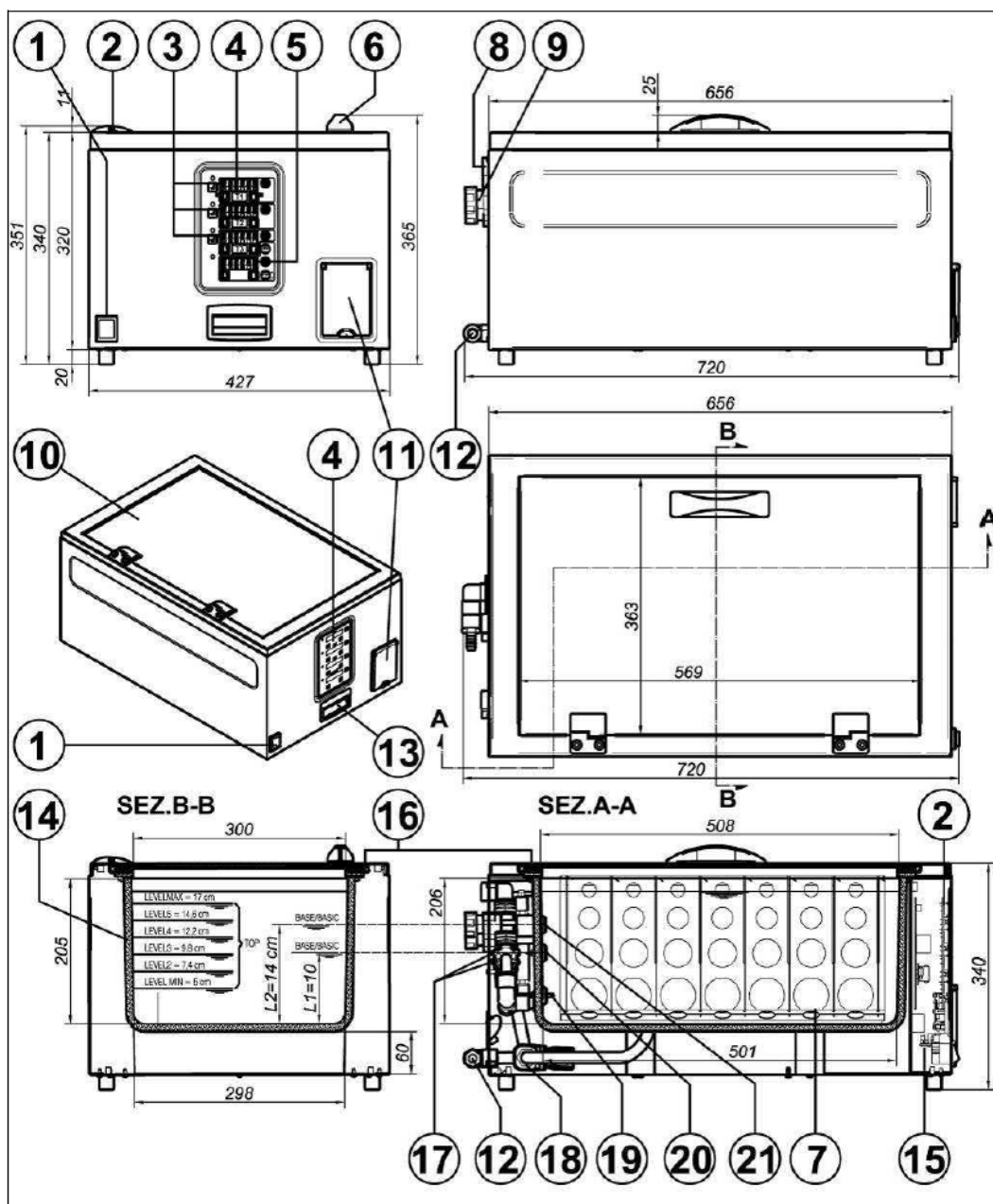
ВЕРСИЯ TOP		ВЕРСИЯ BASIC	
1	Соединение для подачи горячей воды / фитинг с внутренней резьбой ½ дюйма BSP (фитинги не входят в комплект поставки)	1	Соединение для подачи воды / фитинг с внутренней резьбой ½ дюйма BSP (фитинги не входят в комплект поставки)
2	Соединение для холодной горячей воды / фитинг с внутренней резьбой ½ дюйма BSP (фитинги не входят в комплект поставки)	2	Водяной фильтр
3	Сливной гибкий шланг	3	Сливной гибкий шланг
4	Водяной фильтр	4	Хомут для шланга (не входит в комплект поставки)
5	Хомут для шланга (не входит в комплект поставки)	5	





## 11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### 11.1 Размеры, вес и зазоры



\*Размеры указаны с максимальным зазором, включая фитинги, ручку и т.д.

#### Обозначения

1	Главный выключатель	13	Передняя транспортировочная ручка
2	Никелированная, отлитая под давлением, петля из цинкового сплава	14	Изоляционный материал
3	Дисплеи T1, T2 и T3 для отображения внутренней температуры продуктов (опционально)	15	Электрическая установка, включая щит питания, сигнальную панель, средства автоматического контроля уровня и полупроводниковое реле
4	Панель управления	16	Изолирующий кожух и герметизирующие прокладки изготовлены из силикона, пригодного для контакта с пищевыми продуктами
5	Главный дисплей (MAIN)	17	Электромагнитный клапан подачи горячей и холодной воды



6	Ручка крышки	18	Электромагнитный клапан слива воды (Версия Top)
7	Корзина с держателями пакетов с перегородками	19	Датчик температуры воды
8	Соединение для подачи горячей и холодной воды / фитинг с внутренней резьбой ½ дюйма BSP (фитинги не входят в комплект поставки)	20	L1 Датчик уровня (версия Basic)
9	Фильтры (могут быть осмотрены) для фильтрации водопроводной воды	21	L2 Датчик уровня (версия Basic)
10	4 мм крышка из закаленного стекла		
11	Защитная дверка для держателей трех термощупов и с USB портом (опционально)		
12	Фитинг Ø19 с шлангом для слива воды		

**Устройство:**

Ширина: мм 427  
 Длина: мм 675 (720 мм с учетом фитингов)  
 Высота: мм 365

**Ванна:**

Ширина: мм 300  
 Длина: мм 508  
 Глубина: мм 206 (полезная, с уровнем переполнения: 187 мм)  
 Полезный объем: 28,4 л (уровень переполнения)

**Уровни воды:**

Версия Basic: L1 = 100 мм (приблизительно 15 литров); L2 = 140 мм (приблизительно 21.10 литр)

Версия Top: 50 мм (Уровень 1 – мин.), 74 мм (Уровень 2), 98 мм (Уровень 3), 122 мм (Уровень 4), 146 мм (Уровень 5), 170 мм (Уровень 6 – макс.)

**Вес пустого устройства:** кг 23,0  
**Вес корзины с держателями пакетов:** кг 6,82  
**Вес упакованных продуктов с пластиковой паллетой:** кг 32,5 (без аксессуаров)  
 кг 40,5 (с аксессуарами)  
**Размеры упаковочного ящика, без паллеты:** мм 795x520xВ435

**11.2 Значения температуры****Время предварительного нагрева**

Показания получены при комнатной температуре равной 21 °С.  
 Конечная температура: 100°С

Уровень	Начальная температура °С	Время достижения температуры 50°С	Время достижения температуры 70°С	Время достижения температуры 100°С
L1 (15 л)	24,8	17 минут	33 минуты	1 час 15 минут
L2 (21,10 л)	24,7	26 минут	50 минут	1 час 40 минут

### Тестирование поддержания температуры при наличии льда в ванне

Тестирование заключается в считывании изменения температуры после предустановленного времени; ванна наполнена гранулированным льдом и крышка закрыта. При тестировании проверяется степень термической изоляции ванны, которая должна полностью удовлетворять требованиям данного устройства, что позволит использовать ванну в режиме отложенного запуска с поддержкой необходимой температуры для обеспечения безопасности пищевого продукта.

Количество гранулированного льда в ванне	Начальная температура в камере °С	Время	Конечная температура в камере °С	Увеличение температуры
5 кг	-0,5°С	8 часов	+0,5°С	На 1°С через 8 часов
6 кг	-0,5°С	40 часов	+7°С	На 7,5°С через 40 часов



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СЦ Деловая Русь»

125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, корпус 2  
т. 8-495-956-3663.

<http://www.sc.trapeza.ru>



### 11.3 Электрические характеристики

**Необходимо наличие стандартного источника электропитания:**

Европа: 220-240В / 50 Гц

США-КАНАДА: 110-130В / 60 Гц

Неевропейские рынки сбыта (Бразилия, Тайвань, Таиланд): 220-240В / 60 Гц

Мощность потребления: 1800Вт

Максимальный ток потребления: 8,2 А (220В) / 15А (110В)

Резистивная защита: 180°C

Тип датчика температуры ванны: РТ1000

Погрешность: ±0,5°C

Разрешающая способность: 0,1°C

Термопары термощупа Т-типа

Погрешность: ±0,5°C

Разрешающая способность: 0,1°C

### 12. ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Дата покупки:

.....

Данные дилера:

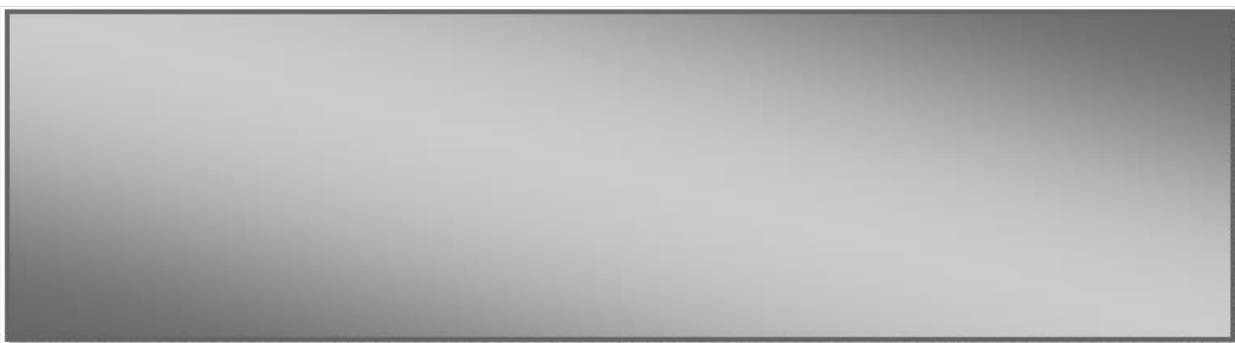
Название .....

Адрес .....

Телефон .....

Факс .....

Дата изготовления:



Ближайший рекомендуемый центр послепродажного обслуживания:

Название .....

Адрес .....

Телефон .....

Факс .....