

РОЗДІЛ 7 - ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

7.1 - Загальні положення

УВАГА! Перед тим як приступати до будь-яких робіт з технічного обслуговування, необхідно **вийняти вилку кабелю живлення з електричної розетки для повного від'єднання машини від іншого устаткування.**

7.2 - Кабель живлення

Періодично перевіряйте ступінь зношування кабелю та за потреби звертайтеся до СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ для виконання його заміни.

РОЗДІЛ 8 - ДЕМОНТАЖ

8.1 - Виведення з експлуатації

Якщо з будь-якої причини ви вирішили вивести машину з експлуатації, зробіть її використання неможливим для будь-кого: **обріжте кабель живлення.**

8.2 - Утилізація

Після виведення машини з експлуатації можна без проблем утилізувати. Для правильної утилізації машини звертайтеся на будь-яке підприємство, що спеціалізується на подібних послугах, звертаючи увагу на матеріали, з яких виготовлено її компоненти.

8.3 - Відходи електронного та електричного обладнання



Відповідно до ст.13 Законодавчого декрету № 151 від 25 липня 2005 р. "Виконання Директив 2002/95/ЄС, 2002/96/ЄС та 2003/108/ЄС про обмеження використання небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні, а також про утилізації відходів"

Символ перекресленого контейнера для відходів, представлений на машині або упаковці, означає, що після закінчення терміну служби цього виробу його не можна утилізувати разом з іншими видами відходів.

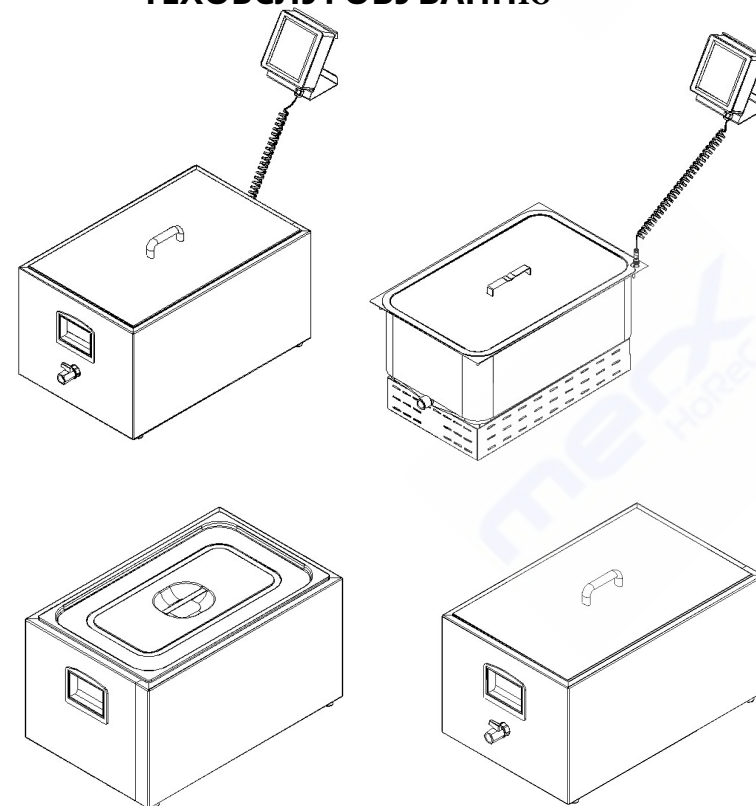
Виробник організує та забезпечує роздільне збирання складових частин даної машини після закінчення його терміну служби. Тому користувач, який бажає утилізувати цю машину, повинен зв'язатися з виробником і слідувати прийнятій схемі з диференційованого збору устаткування, що відслужило свій термін.

Належний диференційований збір та подальше відправлення машини, що відслужила, на вторинну переробку, обробку або екологічно нешкідливу утилізацію допоможе уникнути негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, а також полегшить вторинну переробку та/або утилізацію матеріалів, з яких вона складається.

Несанкціонована утилізація виробу користувачем тягне за собою адміністративне покарання, передбачене чинним законодавством.

**СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР
АВТОРИЗОВАНИЙ ДИЛЕР**

КЕРІВНИЦТВО ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХОБСЛУГОВУВАННЮ



Ed.

**S-SR XP
Wi-food SR
Wi-food SR BI**

ВСТУП

- Даний посібник має своїм завданням надати у розпорядження замовника всю інформацію про машину та про застосовні нормативи, а також вказівки щодо її експлуатації та техобслуговування, що дозволяють отримувати найкращі результати при використанні машини та зберігати її характеристики незмінними з часом.
- **Даний посібник має бути передано особам, відповідальним за експлуатацію машини та її планове техобслуговування.**

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1 - ІНФОРМАЦІЯ ПРО МАШИНУ	4
1.1 - Загальні правила техніки безпеки	
1.2 - Встановлені на машині запобіжні пристрої	
1.3 - Опис машини	
1.3.1 - Загальний опис	
1.3.2 - Конструктивні характеристики	
1.4 - Передбачене призначення	
1.5 - Неприпустиме використання	
1.6 - Ідентифікаційні дані	
1.7 - Захисні та запобіжні пристрої	
1.8 - Склад машини	
РОЗДІЛ 2 - ТЕХНІЧНІ ДАНІ	9
2.1 - Габарити, вага, характеристики ...	
РОЗДІЛ 3 - ПРИЙМАННЯ МАШИНИ	11
3.1 - Відвантаження машини	
3.2 - Контроль упаковки при отриманні	
3.3 - Утилізація упаковки	
РОЗДІЛ 4 - ВСТАНОВЛЕННЯ	12
4.1 - Розміщення машини	
4.2 - Підключення до електричної мережі	
4.3 - Електричні схеми	
РОЗДІЛ 5 - ЕКСПЛУАТАЦІЯ МАШИНИ	13
5.1 - Використання машини	
5.2 - Органи управління вакуум-варочних машин Модель S та SR	
5.2.1 - Функція органів керування	
5.2.2 - Можливі помилки та несправності вакуум-варильних машин МодельS - SR	
5.3 - Органи управління вакуум-варочних машин Модель SR Wi-food та SR Bi Wi-food	
5.4 - Типи програмування	
5.4.1 - Ручне приготування	
5.4.2 - Автоматичне приготування	
5.5 - Можливі помилки та несправності вакуум-варильних машин	

5.5 - Можливі помилки та несправності вакуум-варильних машин Модель SR Wi-food та SR Bi Wi-food

Вакуум-варильна машина Wi-food може видавати такі коди помилок:

- **POW:** цей аварійний сигнал вказує на те, що приготування перервано через відсутність напруги протягом більше 2 годин. При цьому машина подасть звуковий сигнал. Для ЙОГО СКАСУВАННЯ ВИМКНІТЬ І ЗНОВУ ВВІМКНІТЬ МАШИНУ З ДОПОМОГОЮ КНОПКИ ON/OFF;
- **H2O PROB:** цей аварійний сигнал вказує на несправність датчика температури NTC1. При цьому машина подасть звуковий сигнал. Для ЙОГО ЗБРОСУ ЗВЕРНІТЬСЯ В СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР ДЛЯ ЗАМІНИ ДАТЧИКА;
- **MOT PROB:** цей аварійний сигнал вказує на несправність датчика температури NTC1 чи NTC2 чи наявність надмірної температури. При цьому машина подасть звуковий сигнал. ЗВЕРНІТЬСЯ до сервісного центру для заміни одного або обох датчиків;

5.6 - Раптове переривання електроживлення

У разі припинення подачі електроживлення під час роботи машини після його відновлення вона автоматично перезапуститься з тим же рецептом, перерахувавши тривалість приготування з урахуванням часу простою.

РОЗДІЛ 6 - ЧИЩЕННЯ МАШИНИ

УВАГА! Перед тим як приступати до будь-яких робіт з чищення, необхідно вийняти вилку кабелю живлення з розетки для повного від'єднання машини від мережі електроживлення. Крім того, звертайте увагу на температуру бака.

6.1 - Загальні положення

- Так як машина контактує не безпосередньо з продуктами, а тільки з водою, вона не потребує особливого чищення. Переконайтеся, що машина не засмічена та не забруднена внаслідок розриву пакетів із продуктами, а також у відсутності водоростей чи опадів, що виникли внаслідок погіршення стану води. В іншому випадку зверніться до сервісного центру.
- Чищення машини необхідно здійснювати тканиною, змоченою звичайним миючим засобом, що має кімнатну температуру.
- При чищенні машини необхідно приділити ретельну увагу всім деталям, що контактують із продуктами.
- Забороняється використовувати установки високого тиску чи струменя води під тиском.
- Забороняється використовувати щітки, інструменти та інші засоби, які можуть зашкодити поверхні машини.
- **Не мийте будь-які компоненти машини в посудомийній машині.**
- Слідкуйте, щоб усередині машини не залишалася рідина, оскільки вона може негативно позначитися на роботі та збільшити небезпеку ураження електричним струмом.

6.2 - Запобігання утворенню накипу

Для запобігання утворенню накипу в баку, рекомендується додавати у воду оцет (приблизно по 1/2 склянки на 20-30 л води) перед кожним робочим циклом. Замінюйте воду щодня.



- Світлодіод . **ПРОГРАМА** Світлодіод, що горить, вказує на активацію однієї з десяти попередньо заданих програм, яка візуалізована або використовується для приготування. Якщо на екрані не горить жоден світлодіод, це означає, що на дисплеї не виведено жодної попередньо заданої програми.

5.4 - Типи програмування

Перед початком роботи з сенсорним дисплеєм переконайтеся, що головний вимикач знаходиться в положенні ON , і що ви задали потрібну одиницю вимірювання температури (°Цельсія або °Фаренгейта), і що ви заповнили ванну водою до рівня, що відповідає максимальній позначці на бічних панелях машини. Машина може працювати у двох різних режимах приготування:

- **ручне приготування**, при якому час та тривалість приготування задаються вручну;
- **автоматичне приготування**, при якому використовуються десять попередньо заданих програм.

5.4.1 - Ручне приготування

Виконується у тому випадку, коли жодна із збережених у пам'яті програм не активована (не горить жоден світлодіод); у цьому випадку температуру та час приготування необхідно задати вручну. Натисніть клавішу **ТЕМПЕРАТУРА**, і за допомогою клавіш **UP**, розташованих над 3 цифрами, що відповідають значенню температури, встановіть потрібну температуру; після цього натисніть клавішу **ПРОГРАМИ/ПІДТВЕРДЖЕННЯ** для підтвердження зробленого вибору. Потім натисніть клавішу **ЧАС** і задайте потрібну тривалість циклу, підтвердивши її натисканням кнопки **ПРОГРАМИ/ПІДТВЕРДЖЕННЯ**, який почнеться відразу після того, як Вакуум-варильна машина подасть звуковий сигнал, що вказує на досягнення заданої температури.

Цикл можна зупинити будь-якої миті за допомогою клавіші **STOP**.

5.4.2 - Автоматичне приготування

Виконується під час вибору однієї з десяти попередньо заданих програм. Для візуалізації цих програм слід натиснути клавішу **ПРОГРАМИ**; ця ж кнопка дозволяє візуалізувати всі збережені в пам'яті цикли приготування. Якщо на дисплеї з'явиться потрібна програма, достатньо натиснути клавішу **START** для її запуску.

Якщо вас не влаштовує жодна програма, можна змінити вже завантажену програму і зберегти в пам'яті програму з новими налаштуваннями. Для кожної із десяти збережених у пам'яті програм під час її виведення на дисплей натисніть клавішу **ТЕМПЕРАТУРА**, вкажіть значення температури за допомогою клавіш **UP** та підтвердіть натисканням клавіші **ПРОГРАМИ/ПІДТВЕРДЖЕННЯ**, потім натисніть клавішу **ЧАС** та за допомогою клавіш **UP** виберіть потрібне значення часу, підтвердивши його потім натисканням клавіші **ПРОГРАМИ/ ПІДТВЕРДЖЕННЯ**.

Тепер після збереження в пам'яті зміненої програми можна запустити цикл приготування.

Після досягнення заданої температури та після закінчення кожного робочого циклу машина подає звуковий сигнал.

Модель SR - SR Bi Wi-food

5.6 - Раптове переривання електроживлення

РОЗДІЛ 6 - ЧИЩЕННЯ МАШИНИ

19

- 6.1 - Загальні положення
- 6.2 - Запобігання утворенню накипу

РОЗДІЛ 7 - ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

19

- 7.1 - Загальні положення
- 7.2 - Кабель живлення

РОЗДІЛ 8 - ВИСНОВОК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА УТИЛІЗАЦІЯ

19

- 8.1 - Виведення з експлуатації
- 8.2 - Утилізація
- 8.3 - Відходи електронного та електричного обладнання

РОЗДІЛ 1 - ІНФОРМАЦІЯ ПРО МАШИНУ

1.1 - Загальні правила техніки безпеки

- Вакуум-варильна машина повинна експлуатуватися тільки навченими працівниками, які мають досконало знати правила техніки безпеки, викладені у цьому посібнику.
- За необхідності чергування працівників передбачте час їхнього навчання.
- Намагайтеся не підносити руки до частин, що нагріваються.
- **Перед тим як приступати до чищення або технічного обслуговування машини, відключіть її від мережі електроживлення.**
- При виконанні робіт з технічного обслуговування або чищення машини (що супроводжуються зняттям захисних пристроїв), ретельно оцініть залишкові ризики. При виконанні чищення або техобслуговування необхідно сконцентруватися на виконуваних діях.
- Періодично перевіряйте стан живлення; зношений або пошкоджений кабель створює серйозну небезпеку ураження електричним струмом.
- Якщо машина виявляє ознаки несправності або працює неправильно, рекомендується не експлуатувати її, а звернутися до сервісного центру.
- Не намагайтеся самостійно виконати ремонт; завжди звертайтеся до уповноважених спеціалістів.
Користувачеві в жодному разі не дозволяється вносити будь-які зміни в конструкцію машини. У разі виявлення будь-якої несправності звертайтеся до компанії-виробника.
Будь-яка спроба демонтажу, внесення несанкціонованих змін або порушення цілісності будь-якого компонента машини з боку користувача або неуповноважених працівників спричинить припинення дії Декларації відповідності, складеної відповідно до Директиви з низьковольтної апаратури **2006/42**, та анулювання гарантії, а також звільнення компанії-виробника від будь-якої відповідальності за машину.
Виробник не несе відповідальності у таких випадках:
 - неналежне використання машини або несанкціоноване внесення змін до її конструкції працівниками, які не пройшли належне навчання;
 - невиконання чи неправильне виконання техобслуговування;
 - Використання **неоригінальних** та не призначених для даної моделі запасних частин;
 - повне або часткове недотримання вказівок, наведених у цьому керівництві.
- Обробка поверхонь машини неналежними засобами.

5.3 - Органи управління вакуум-варочних машин Модель SR Wi-food та SR Bi Wi-food



- **СЕНСОРНИЙ ДІСПЛЕЙ:** показує температуру в градусах °C або °F, час, 10 попередньо заданих програм, а також вказує, включений чи ні нагрівальний елемент. Сенсорний дисплей дозволяє змінити ці параметри.



- Кнопка **START:** Щоб запустити робочий цикл, натисніть цю кнопку та утримуйте її натиснутою протягом 3 секунд. Під час циклу приготування підсвічування блимає.



- Кнопка **STOP:** Щоб зупинити робочий цикл, натисніть цю кнопку та утримуйте її протягом 3 секунд.

Рис. 7



- Кнопки **UP (+):** служать для встановлення значень температури та тривалості приготування та розкладу роботи в режимі.



- Кнопка **ПРОГРАМИ / ПІДТВЕРДЖЕННЯ:** при натисканні цієї кнопки відкривається список заздалегідь заданих програм приготування, при наступних натисканнях цієї кнопки ці програми по одній виводяться на дисплей.

УВАГА! Ця кнопка використовується також для підтвердження при зміні значень часу та/або температури як усередині будь-якої програми, так і в ручному режимі; для цього її слід утримувати в положенні протягом 3 секунд.



- Кнопка **ТЕМПЕРАТУРА:** під час натискання цієї кнопки здійснюється вхід у режим зміни температури та вихід із збереження змін.



- Кнопка **°C / °F:** натисніть одну з цих 2 кнопок для переходу від градусів Цельсія до градусів Фаренгейта та навпаки.



- Кнопка **ЧАС:** натискайте її, щоб задати тривалість програми приготування; під час виконання програми на дисплей виводиться час, що залишається до кінця програми.
Під час першого увімкнення машини або машини, яка знаходиться в режимі очікування, натисніть її для регулювання часу за допомогою стрілок, які з'являються над значеннями годин, хвилин та секунд. Потім натисніть на 4 секунди кнопку MENU або зачекайте 10 сек, і вони збережуться автоматично.



- Світлодіод індикації стану **НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТУ:** Світлодіод спалахує при запуску циклу приготування, вказуючи на функціонування ТЕНу та виконання нагрівання води. Після досягнення заданої температури світлодіод гасне, ТЕН вимикається; потім він періодично вмикатиметься, для підтримки цього значення температури.

Після досягнення обраної температури та після закінчення кожного робочого циклу машина подаватиме **ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ**.

5.2.2 - Можливі помилки та несправності вакуум-варильних машин

Модель S - SR

Модель S і SR видають повідомлення про помилку, коли:

- відбувається перегрів електронних компонентів, розташованих усередині машини (ERR),
- коли показання двох датчиків температури різні через несправність одного з них (ERR).

1.2 - Встановлені на машині запобіжні пристрої

Для запобігання ризикам електричного характеру на машині встановлено запобіжні пристрої, що відповідають директивам **2014/35, 2006/42**. Таким чином, машина оснащена електричними запобіжними пристроями, що забезпечують безпеку як під час роботи машини, так і її чищення та техобслуговування.

Тим не менш, мають місце "**ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ**", які неможливо повністю усунути. У цьому посібнику ними вказується словом "**УВАГА**"; вони стосуються небезпеки опіків або травм при завантаженні та вивантаженні продуктів, а також під час чищення машини або внаслідок неналежного використання продуктів.

1.3 - Опис машини

1.3.1 - Загальний опис

Вакуум-варильна машина розроблена та виготовлена нашою компанією таким чином, що однозначно гарантує:

- міцність та стабільність всіх її компонентів;
- максимальна зручність звернення завдяки прикріпленій до корпусу машини ручці, що полегшує перенесення та розміщення порожньої машини.
- регульований з високою точністю нагрівання.
- робочу температуру від 24 до 99,9 ° C / 75,2 - 199,9 ° F з похибкою +/- 0,2.

1.3.2 - Конструктивні характеристики

Машина повністю виготовлена з нержавіючої сталі, що забезпечує гігієнічність і високу стійкість до впливу кислот і солей, а також стійкість до корозії.

- Нагрівальний елемент, утворений броньованими резистивними кабелями, встановленими на дні бака, яка нагрівається під його дією і передає тепло воді, що міститься в ній.
- Блокування роботи при виявленні перевищення напруги або перегріву.

1.4 – Передбачене призначення

Машина призначена для приготування їжі за технологією Sous-Vide (приготування продуктів у вакуумі), тобто. шляхом занурення в бак із водою продуктів, упакованих під вакуумом у спеціальні пакети.

Вона не призначена для безпосереднього варіння продуктів або для будь-якого використання, відмінного від варіння харчових продуктів.

1.5 - Неприпустиме використання

Машина повинна застосовуватися виключно з метою, передбаченою виробником, зокрема:

- **Не** експлуатуйте машину, якщо вона не встановлена належним чином, включаючи всі захисні пристрої, які мають бути справними та правильно встановленими; в іншому випадку існує небезпека серйозних травм.
- **Не** торкайтеся електричних компонентів, попередньо не відключивши машину від мережі електроживлення через **ризик ураження електричним струмом**.
- **Не** вмикайте несправну машину.

- Перед тим, як приступати до експлуатації машини, переконайтеся, що всі фактори, що становлять загрозу безпеці, були усунені належним чином. У разі виникнення будь-яких несправностей вимкніть машину і сповістіть працівників, відповідальних за її техобслуговування.
- **Не** дозволяйте неуповноваженим особам виконувати будь-які операції з машиною.

При наданні першої допомоги при ураженні електричним струмом необхідно передусім від'єднати потерпілого від електричного провідника (бо сам потерпілий зазвичай непритомний). Ця операція є небезпечною.

Постраждалий у разі сам є провідником: дотик щодо нього означає ураження електричним струмом.

Тому насамперед слід вимкнути рубильник мережі електроживлення; якщо ж це неможливо, від'єднайте потерпілого за допомогою ізолюючих матеріалів (дерева, пластмаси, тканини, шкіри тощо).

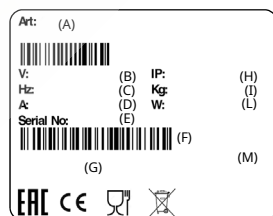
Необхідно якнайшвидше звернутися за медичною допомогою та доставити постраждалого до лікарні.

1.6 – Ідентифікаційні дані

Точна вказівка "Моделі", "Серійний номер" і "Року виготовлення" машини дозволить нашій службі технічної підтримки швидко та ефективно відповісти на ваше звернення.

При кожному зверненні до служби технічної підтримки рекомендується вказувати модель машини та її серійний номер.

Ці дані наведено на таблиці, показаній на Мал. 1.



ЕКСПЛІКАЦІЯ:
 (A) = код продукту та назва
 (B) = джерело живлення
 (C) = частота двигуна
 (D) = сила струму
 (E) = серійний номер
 (F) = штрих код
 (G) = виробник
 (H) = Міжнародний захист
 (I) = вага
 (L) = потужність
 (M) = походження

Мал. 1

1.7 - Захисні та запобіжні пристрої **УВАГА!**

Перед тим, як приступати до експлуатації машини, переконайтеся в її правильній установці та цілісності.

Перед початком кожної робочої зміни перевіряйте цілісність машини. В іншому випадку сповістіть відповідального за техобслуговування.

УВАГА! Н а машині немає пристроїв для вимірювання рівня води: при використанні машини рівень води в баку завжди повинен знаходитися на 4-5 см нижче за його верхній край. Використання машини з недостатньо заповненим баком негативно позначиться на її роботі та якості приготування. При використанні машини з порожнім баком відбудеться його перегрів, що призведе до небезпеки опіків та виходу з ладу самої машини. **Пристрій блокування:** коли показання двох датчиків температури різні внаслідок несправності одного з них, робота машини припиняється, а на дисплеї виводиться повідомлення про помилку (**ERR**) або (**PROB**).



Запустити машину

Підключіть машину до розетки, на дисплеї з'явиться напис **H2O**, щоб нагадати вам заповнити ванну водою до початку робочого циклу. Щоб скинути напис, натисніть клавішу **OFF**. Натисніть клавішу **MENU** для налаштування бажаного робочого циклу.

5.2.1 – Функція органів керування

A. Робочий процес

- Підключити машину до розетки.
- Натисніть кнопку **Λ** або **V**, щоб вибрати потрібну програму обробки.
- Натисніть кнопку **>**, щоб розпочати обробку.

Зміна температури без переривання працюючої програми:

- Натисніть кнопку **DISPLAY**, на дисплеї з'явиться температура, яка стосується програми, і почне блимати відповідний світлодіод.
- Використовуйте кнопки **Λ** і **V**, щоб змінити потрібну температуру. Щойно внесені зміни є тимчасовими та діятимуть до зупинки циклу (**STOP**), вони не будуть збережені у програмі, що використовується.

B. Програма з нескінченним часом

У цій програмі передбачено встановлення температури за нескінченного часу:

- натисніть кнопку **MENU**, а потім **>**.
- Натисніть кнопку **DISPLAY**, щоб ввести потрібне значення температури за допомогою кнопок **Λ** і **V**. Щойно встановлене значення діє до зупинки циклу (**STOP**).
- Машину можна зупинити будь-якої миті, натиснувши кнопку **O**.

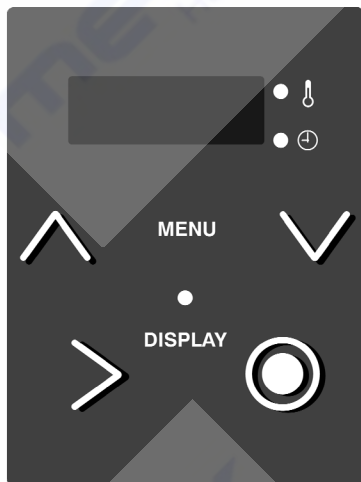
C. Відстрочений запуск

- Виберіть потрібну програму, а потім натисніть кнопку **MENU**, щоб встановити відкладений запуск від 10 хв. до 24 годин з кроком 10 хвилин, використовуючи кнопки **Λ** і **V**.
- На дисплеї з'явиться зворотний відлік часу до запуску програми.
- Світлодіоди часу та температури блимають, доки не закінчиться встановлений час.

D. Налаштування 25 встановлених програм

- A. Підключити машину до розетки.
- B. З машиною в стані зупинки (**STOP**) виберіть потрібну програму за допомогою кнопок **Λ** і **V**.
- C. Натисніть кнопку **MENU** і утримуйте її 4 сек.
- D. Світлодіод температури блимає, тому ми можемо змінити дані за допомогою кнопок **Λ** та **V**.
- E. Натисніть кнопку **DISPLAY** для переходу до часу.
- F. Світлодіод часу блимає, тому ми можемо змінити дані за допомогою кнопок **Λ** та **V**.
- G. Щоб зберегти щойно змінені дані, натисніть кнопку **MENU** і утримуйте її 4 сек.

Модель SR



Дисплей: чотиризначний, на якому відображається температура, час та опис різних встановлених програм. Через 10 с бездіяльності, без вибору програми на дисплеї відобразиться статус зупинки (STOP), поперемінно з виявленою температурою.

○  **Світлодіод температури:** розташований поряд з дисплеєм, він спалахує, коли під час робочого циклу на дисплеї відображається робоча температура. Він блимає під час зміни температури.

○  **Світлодіод таймера:** розташований поряд з дисплеєм, він спалахує, коли під час робочого циклу на дисплеї відображається час роботи. Він блимає під час зміни часу.

 Кнопка **START:** натисніть , щоб запустити робочий цикл.

 Кнопка **OFF:** натисніть, щоб зупинити робочий цикл

 Кнопки **UP та DOWN (+/-)**

- Вони використовуються для встановлення значень температури та часу.
- Коли машина перебуває у стані зупинки «STOP», при натисканні кнопок $\wedge$ або $\vee$ можна отримати прямий доступ до 25 програм, що настроюються.

MENU Кнопка MENU

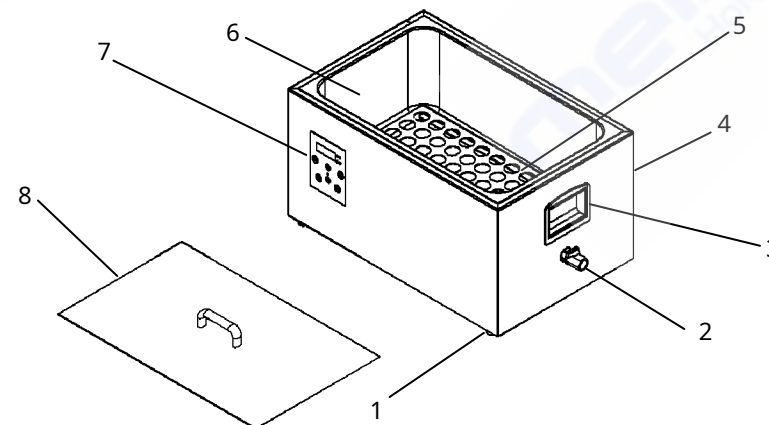
- Натискайте 4 сек. після вибору робочої програми, щоб змінити час та температуру програми
- Натисніть після вибору робочої програми, щоб відкласти запуск останньої.

DISPLAY Кнопка DISPLAY

- Натискайте для зміни відображення на дисплеї часу або температури будь-якої миті під час виконання програми та при її установці.
- Відображення по порядку: Задана температура / Фактична температура / Заданий час / Час програми, що виконується.
- Натисніть та утримуйте 4 сек. кнопку **DISPLAY** для перемикання з °C на °F.

1.8 - Склад машини

- S
- SR

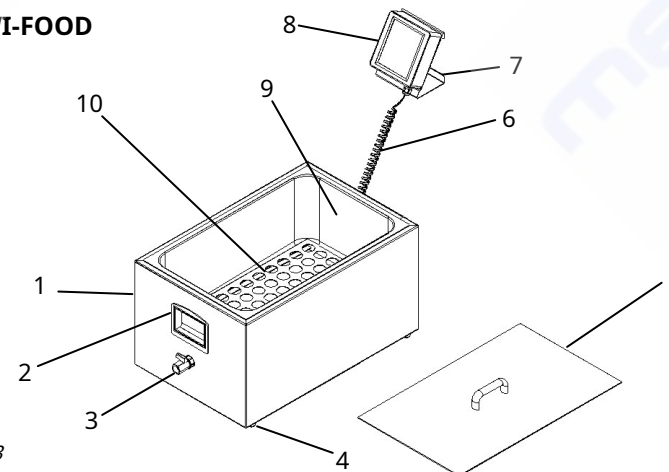


мал.2

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ВАКУУМ-ВАРИЛЬНИХ МАШИН МОДЕЛЬ S і SR

1	Ніжка	5	Захисна огорожа пакетів
2	Кран(тільки на SR)	6	Бак
3	Ручка	7	Блок керування
4	Корпус	8	Кришка

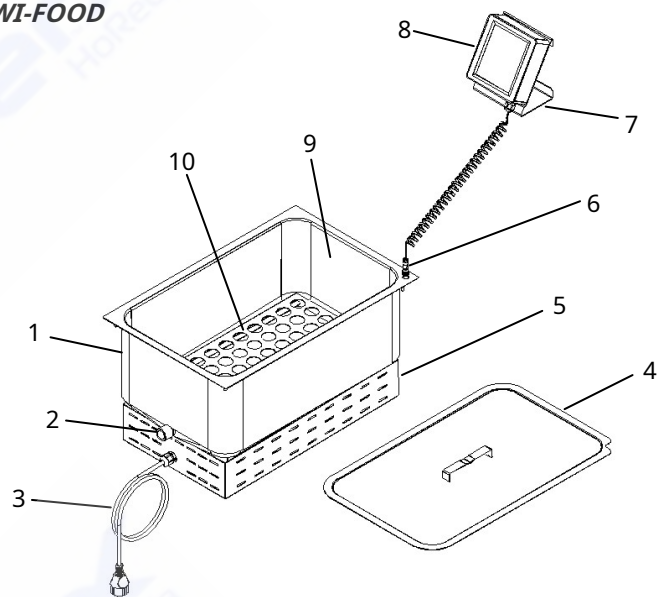
- SR WI-FOOD



мал.3

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ВАКУУМ-ВАРИЛЬНИХ МАШИН SR WI-FOOD

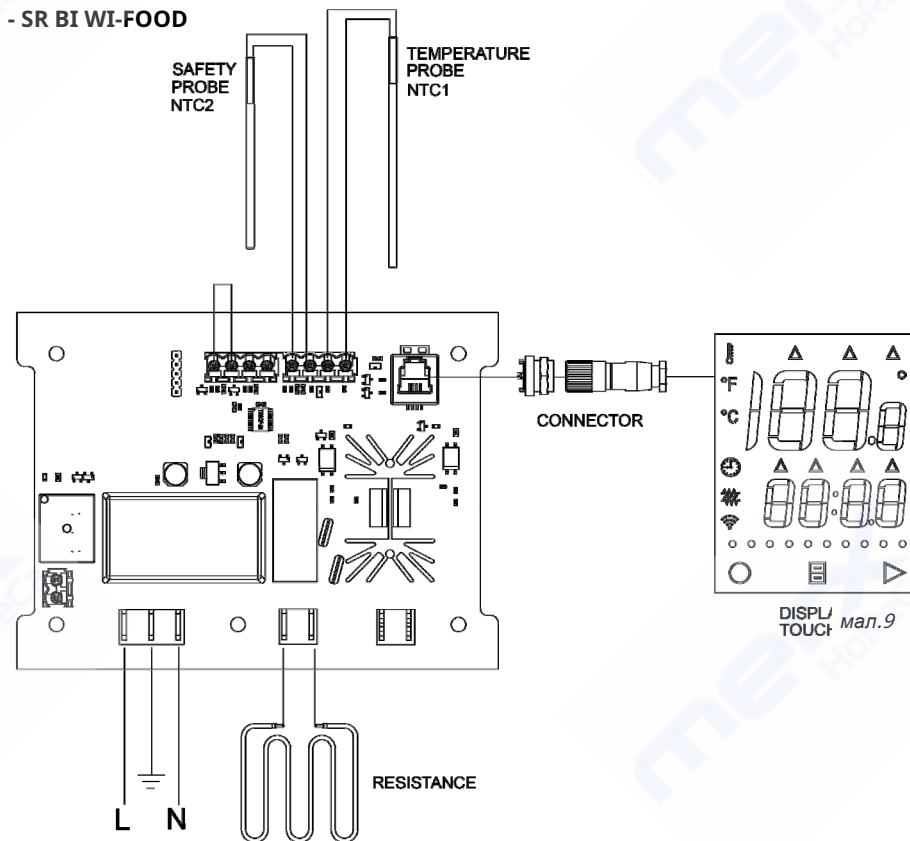
1	Корпус	6	З'єднувальний кабель дисплея
2	Ручка	7	Опорний кронштейн
3	Кран	8	Сенсорний дисплей з органами управління
4	Ніжка	9	Бак
5	Кришка	10	Захисна огорожа пакетів



мал.4

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ВАКУУМ-ВАРИЛЬНИХ МАШИН МОДЕЛЬSR BI WI-FOOD

1	Корпус	6	Герметичний штекер із класом захисту IP67
2	Кран	7	Опорний кронштейн
3	Кабель живлення	8	Сенсорний дисплей із органами управління
4	Кришка	9	Бак
5	Дно вакуум-варильної машини	10	Захисна огорожа пакетів



мал.9

РОЗДІЛ 5 - ЕКСПЛУАТАЦІЯ МАШИНИ

5.1 - Використання машини

Рекомендується спочатку поміщати у ванну пакети з продуктами, що підлягають приготуванню, і потім заповнювати її водою, щоб уникнути перевищення максимально допустимого рівня.

Заповніть ванну водою, не перевищуючи позначки максимального рівня, крім того, залийте у ванну 1/2 склянки оцту на кожні 40 л води для запобігання утворенню накипу. Змінюйте воду у ванні щонайменше один раз на день, щоб уникнути утворення накипу, появи водоростей і т.д.

Пакети мають бути повністю занурені у воду.

Пакети не повинні займати більше 30% об'єму ванни, щоб кількість води в ній була достатньою для забезпечення рівномірного теплообміну. Завжди використовуйте кришку.

Періодично контролюйте рівень води, т.к. вона може швидко випаровуватися.

Після закінчення робочого циклу вимкніть машину, натиснувши клавішу **STOP** на дисплеї.

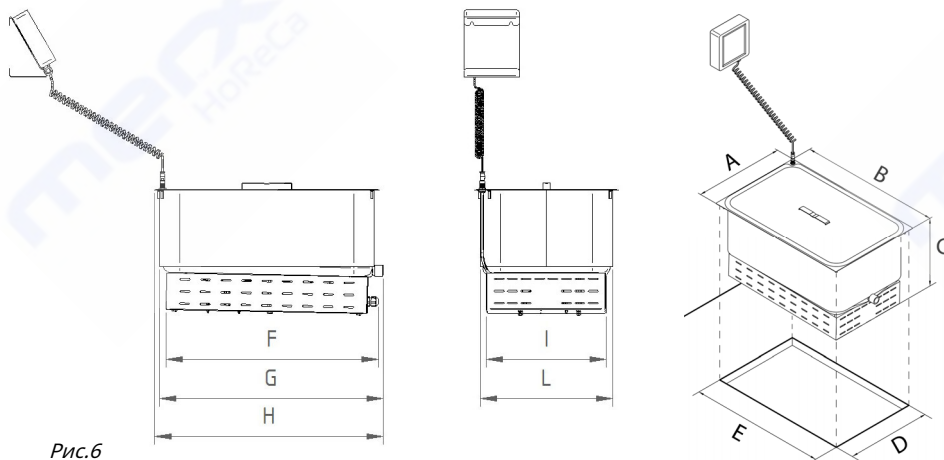


Рис.6

Модель	SR BI 2/3 Wi-Food	SR BI 1/1 Wi-Food
Потужність	2000 Вт	2000 Вт
Електроживлення	1-фазне	1-фазне
Температура	24 ÷ 99,9 °C / 75,2 ÷ 199,9 °F	
Місткість бака	19 л	29 л
Корисна місткість бака	17 л	25 л
Розміри отвору	358 x 330 мм	530 x 330 мм
A	348 мм	350 мм
B	376 мм	546 мм
C	305 мм	305 мм
D	330 мм	330 мм
E	358 мм	530 мм
F	352 мм	517 мм
G	372 мм	544 мм
H	385 мм	556 мм
I	290 мм	292 мм
L	322 мм	322 мм
Вага нетто	5,5 кг	16,5 кг
Розміри упаковки	600x500x420 мм	600x500x420 мм
Вага брутто	9,5 кг	20,5 кг

! УВАГА!

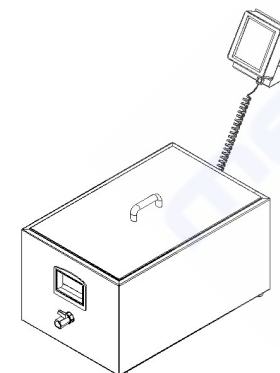
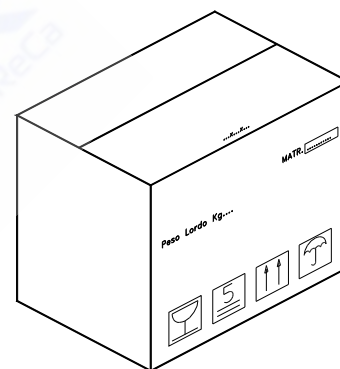
ХАРАКТЕРИСТИКИ МЕРЕЖІ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ, В ЯКУ СЛІД ВКЛЮЧАТИ МАШИНУ, ВКАЗАНІ НА ТАБЛИЧЦІ, ЩО РОЗМІЩЕНА НА ЇЇ ЗАДНІЙ СТОРОНІ; ПЕРЕД ТИМ ЯК ПРИСТУПАТИ ДО ПІДКЛЮЧЕННЯ, СМ. ПУНКТ «ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ».

РОЗДІЛ 3 - ПРИЙМАННЯ МАШИНИ

3.1 - Відправлення машини (див. МАЛ.7)

Машини відвантажуються з нашого складу у належній упаковці. До складу упаковки входять:

- міцна картонна коробка із внутрішніми прокладками;
- машина;
- керівництво.



мал.7

3.2 - Контроль упаковки при отриманні

При отриманні упаковки з машиною ретельно перевірте стан упаковки, щоб переконатися, що вона не зазнала серйозних пошкоджень під час транспортування.

Якщо при зовнішньому огляді ви виявите сліди пошкоджень, ударів або падінь, необхідно повідомити про це транспортувальника протягом трьох днів з дня доставки, вказаного в документах, і скласти акт з точною вказівкою на пошкодження машини.