

## 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 знеструмлення пристрою.

### 7.2 - Шнур живлення

Періодично перевіряйте ступінь зношування шнура і за необхідності звертайтеся до СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ для 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 її можна без проблем утилізувати. Для правильної утилізації приладу звертайтеся на будь-яке підприємство, що спеціалізується на подібних послугах, звертаючи увагу на матеріали, з яких виготовлені компоненти пристрою.

### 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, нанесений на машину або упаковку, означає, що після закінчення терміну служби даного виробу його не можна утилізувати разом з іншими видами відходів.

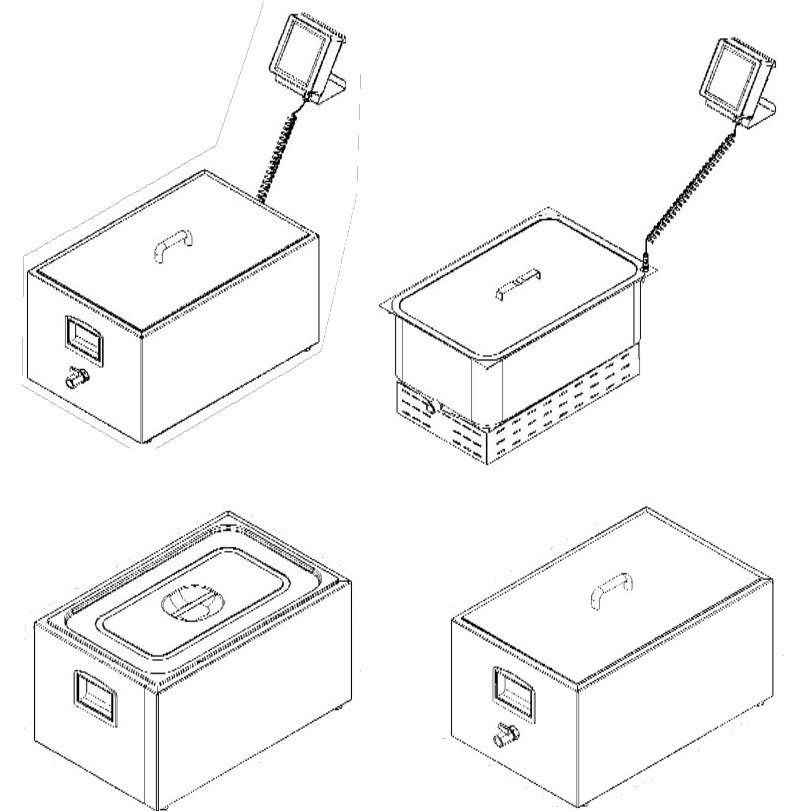
Виробник організує та забезпечує роздільний збір складових частин машини після закінчення терміну служби. Тому користувач, який бажає утилізувати цю машину, повинен зв'язатися з виробником і виконувати схему з диференційованого збору обладнання, що відслужило свій термін.

Належний диференційований збір та подальше відправлення машини, що відслужила, на вторинну переробку, обробку або екологічно нешкідливу утилізацію допоможе уникнути негативного впливу на довкілля 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 З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ



Ed. 12/2021 - ver. 004

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

## **ВСТУП**

- Цей посібник надає 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.
- Цей посібник має бути переданий 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 – Складові частини машини

### **РОЗДІЛ 2 - ТЕХНІЧНІ ДАНІ** 9

- 2.1 - Габарити, вага, характеристики ...

### **РОЗДІЛ 3 – ОТРИМАННЯ ПРИЛАДУ** 11

- 3.1 - Відвантаження машини
- 3.2 - Контроль упаковки після отримання
- 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
  - 5.1.1 - Елементи керування вакуум-варочних машин Модель S та SR
  - 5.1.2 - Функція елементів керування
  - 5.1.3 - Можливі помилки та несправності вакуум-варильних машин модель S - SR
- 5.2 - Органи управління вакуум-варочних машин мрдуль SR Wi-food и SR Bi Wi-food
- 5.3 - Типи програмування
  - 5.3.1 - Приготування вручну
  - 5.3.2 - Автоматичне приготування
- 5.4 - Можливі помилки та несправності вакуум-варильних машин МодельSR - SR Bi Wi-food

### **5.5 - Можливі помилки та несправності вакуум-варочних машин модель SR Wi-food та SR Bi Wi-food**

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

- **POW:** даний аварійний сигнал вказує на те, що приготування перервано через відсутність напруги протягом більше 2-х годин. При цьому машина подасть звуковий сигнал. ЩОБ ЙОГО СКИНУТИ ВИМКНІТЬ І ЗНОВУ ВКЛЮЧИТЬ МАШИНУ З ДОПОМОГОЮ КНОПКИ ВКЛ/ВИКЛ;
- **H2O PROB:** Цей аварійний сигнал вказує на несправність датчика температури NTC1. При цьому машина подасть звуковий сигнал. ЩОБ ЙОГО СКИНУТИ ЗВЕРНІТЬСЯ В СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР ДЛЯ ЗАМІНИ ДАТЧИКА;
- **MOT PROB:** Цей аварійний сигнал вказує на несправність датчика температури NTC1 або NTC2 або 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 самим рецептом, перерахувавши тривалість приготування з урахуванням часу простою.

## **РОЗДІЛ 6 - ОЧИЩЕННЯ МАШИНИ**

**УВАГА!** Перед тим, як починати будь-які роботи з очищення, 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 осаджень, що виникли внаслідок погіршення якості води. В іншому випадку зверніться до сервісного центру.
- Очищення машини необхідно здійснювати тканиною, змоченою звичайним миючим засобом кімнатної температури.
- Під час очищення 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 пошкодити поверхню 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 рекомендується додавати у воду оцет (приблизно по 1/2 склянки на 20-30 л води) перед кожним робочим циклом.



- 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 із попередньо заданих програм

#### 5.4 - Типи програмування

Перед початком роботи з сенсорним дисплеєм переконайтеся, що головний вимикач знаходиться в положенні **ON** (ВКЛ), 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**, та за допомогою клавіш **UP**, розташовані над 3 цифрами, що відповідають значенню температури, задайте потрібну температуру; після цього натисніть клавішу **ПРОГРАМИ/ПІДТВЕРДЖЕННЯ** для підтвердження зробленого вибору.

Потім натисніть клавішу **ЧАС** і задайте потрібну тривалість циклу, підтвердивши її натисканням клавіші **ПРОГРАМИ/ПІДТВЕРДЖЕННЯ**. Цикл 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 якщо вибрати одну із 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 з програм, можна змінити уже завантажену програму і зберегти в пам'яті програму з новими налаштуваннями.

Для кожної з десяти збережених у пам'яті програм під час її виведення на дисплей натисніть клавішу **ТЕМПЕРАТУРА**, задайте значення температури за допомогою клавіш **UP** та підтвердіть натисканням клавіші **ПРОГРАМИ/ПІДТВЕРДЖЕННЯ**, потім натисніть клавішу **ЧАС** і за допомогою клавіш **UP** виберіть потрібне значення часу, підтвердивши його потім натисканням клавіші **ПРОГРАМИ/ПІДТВЕРДЖЕННЯ**.

Тепер, після збереження зміненої програми, можна запустити цикл приготування.

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

#### РОЗДІЛ 6 - ОЧИЩЕННЯ МАШИНИ

- 6.1 - Загальні положення
- 6.2 - Запобігання утворенню накипу

19

#### РОЗДІЛ 7 - ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

- 7.1 - Загальні положення
- 7.2 - Шнур живлення

19

#### РОЗДІЛ 8 - ДЕМОНТАЖ

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

19

## РОЗДІЛ 1 - ІНФОРМАЦІЯ ПРО МАШИНУ

### 1.1 - Загальні правила техніки безпеки

- Прилад повинен експлуатуватися лише навченими працівниками, які мають досконало знати правила техніки безпеки, викладені у цьому посібнику.
- У разі 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 живлення.
- При виконанні робіт з технічного обслуговування або чищення машини (що супроводжуються зняттям захисних пристроїв) ретельно оцініть залишкові ризики.
- Під час чищення або техобслуговування необхідно сконцентруватися на виконуваних діях.
- Періодично перевіряйте стан кабелю живлення; зношений або пошкоджений шнур 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 фахівців.**
- 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 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 або неправильне виконання технічного обслуговування;
  - ⇒ використання **неоригінальних** та не призначених для даної моделі запасних частин;
  - ⇒ повне або часткове недотримання вказівок, наведених у цьому посібнику.
  - ⇒ обробка поверхонь машини неналежними засобами.

### - Елементи керування: модель SR Wi-food і SR Bi Wi-food



Мал.7

- Кнопка **START**: Щоб запустити робочий цикл, натисніть цю клавішу та утримуйте її протягом 3 секунд. Під час виконання циклу приготування підсвічування клавіші блимає.
- Кнопка **STOP**: для зупинки робочого циклу натисніть цю клавішу і утримуйте її протягом 3 секунд.
- Кнопки **UP (+)**: служать для регулювання значень температури і тривалості приготування та розкладу роботи в режимі.
- Кнопка **ПРОГРАМИ/ПІДТВЕРДЖЕННЯ**: при натисканні цієї клавіші відкривається список попередньо заданих програм приготування, при наступних натисканнях цієї клавіші ці програми по одній виводяться на дисплей.  
**УВАГА!** Ця клавіша використовується також для підтвердження при зміні значень часу та/або температури як усередині якоїсь програми, так і в ручному режимі; для цього її слід утримувати в натиснутому положенні протягом 3 секунд.
- Кнопка **ТЕМПЕРАТУРА**: при натисканні цієї клавіші здійснюється вхід у режим зміни температури та вихід із збереженням зроблених змін.
- Кнопка **°C / °F**: натисніть одну з цих 2 клавіш для переходу від градусів Цельсія до градусів Фаренгейта і навпаки.
- Кнопка **ЧАС**: натискайте її, щоб задати тривалість програми приготування; під час виконання програми на дисплей виводиться час, що залишається до кінця програми.
- При першому вмиканні машини або якщо машина знаходиться в режимі очікування, натисніть для регулювання часу за допомогою стрілок, які з'являться над значеннями годин, хвилин і секунд.
- 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, і ТЕН вимикається; потім він буде періодично вмикатися, для підтримки цього значення температури

4 секунди кнопку **MENU** або зачекайте 10 секунд, і вони збережуться автоматично.

**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 внаслідок несправності 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 гарантують безпеку як під час роботи машини, так і під час її очищення та техобслуговування. Тим не менш наявні "**ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ**", які неможливо повністю усунути. У цьому посібнику перед ними вказується слово "**УВАГА**"; вони стосуються небезпеки опіків або травм при завантаженні та вивантаженні продуктів, а також під час очищення 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 використання завдяки прикріпленій до корпусу машини ручці, що полегшує перенесення та розміщення порожньої машини.
- регульоване 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.
- Пристрій блокування у разі виявлення 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 електромережі: існує 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 у разі ураження електричним струмом необхідно насамперед від'єднати потерпілого від електричного провідника (бо сам потерпілий зазвичай непритомний). Ця операція є небезпечною.

**Постраждалий сам є провідником:** дотик до нього - 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).

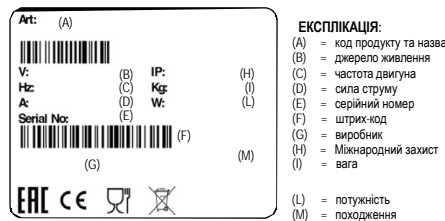
Необхідно якнайшвидше звернутися за медичною допомогою та доставити постраждалого до лікарні.

## 1.6 - Ідентифікаційні дані

Точна вказівка "Моделі", "Серійного номера" та "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.



Мал. 1

## 1.7 - Захисні та запобіжні пристрої

### УВАГА!

Перед тим, як приступати до експлуатації машини, переконайтеся в її правильному встановленні та цілісності.

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

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



### Включіть машину

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

## 5.2.1 - Функція елементів 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 відобразиться температура, що відноситься до програми, що виконується, і почне блимати відповідний світлодіод.
- Використовуйте кнопки **Λ** та **V**, щоб змінити потрібну температуру.
- Щойно внесені зміни є тимчасовими і діятимуть до зупинки циклу (**STOP**), вони не будуть збережені у програмі, що використовується.

### B. Програма з нескінченним часом

У цій програмі передбачено встановлення температури у разі 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. Відтермінований 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**.

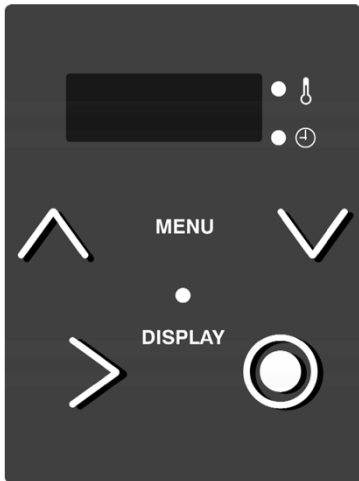
На дисплеї з'явиться зворотний відлік часу до запуску програми.

- Світлодіоди часу та температури блимають, доки не закінчиться встановлений час.


### D. Налаштування 25 встановлених програм


- Підключіть машину до розетки.
- З машиною у стані зупинки (**STOP**) виберіть потрібну програму за допомогою кнопок **Λ** та **V**.
- Натисніть кнопку **MENU** та утримуйте її 4 сек.
- Світлодіод температури блимає, тому ми можемо змінити дані за допомогою кнопок **Λ** та **V**.
- Натисніть кнопку **DISPLAY**, щоб перейти до налаштування часу.
- Світлодіод часу блимає, тому ми можемо змінити дані за допомогою кнопок **Λ** та **V**.
- Щоб зберегти щойно змінені дані, натисніть та утримуйте

## 5.2 – Елементи керування вакуум-варочних машин модель SR




**Дисплей:** чотиризначний, на якому відобразяться температура, час та опис різних попередньо 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 і DOWN (+/-)**

- Вони використовуються для встановлення значень температури та часу.

- Коли машина перебуває в стані зупинки «**STOP**», при натисканні кнопок Л або V можна отримати прямий доступ до 25 програм.

**MENU** Кнопка **MENU**

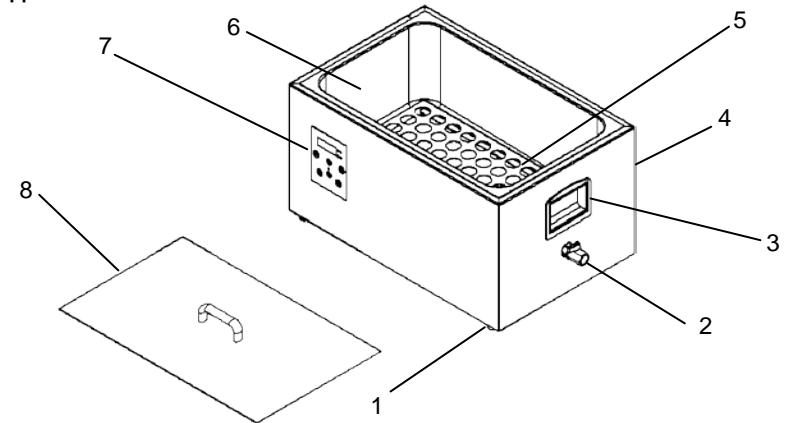
- Натискайте та утримуйте 4 сек. після вибору робочої програми - змінити час та температуру програми
- Натисніть її після вибору робочої програми, щоб відкласти запуск останньої.

**DISPLAY** Кнопка **DISPLAY**

- Натискайте для зміни відображення на дисплеї від часу до температури будь-якої миті як під час виконання програми, так і при її встановленні.
- 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 – Складові частини

- S  
- SR

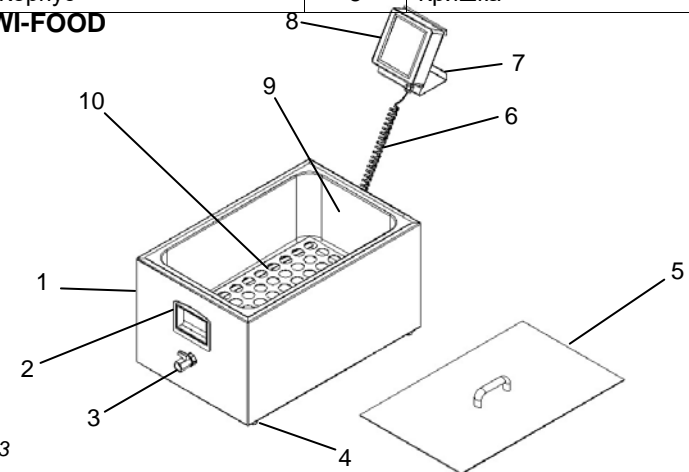


Мал. 2

### УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ВАКУУМ-ВАРИЛЬНИХ МАШИН МОДЕЛЬ S u 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

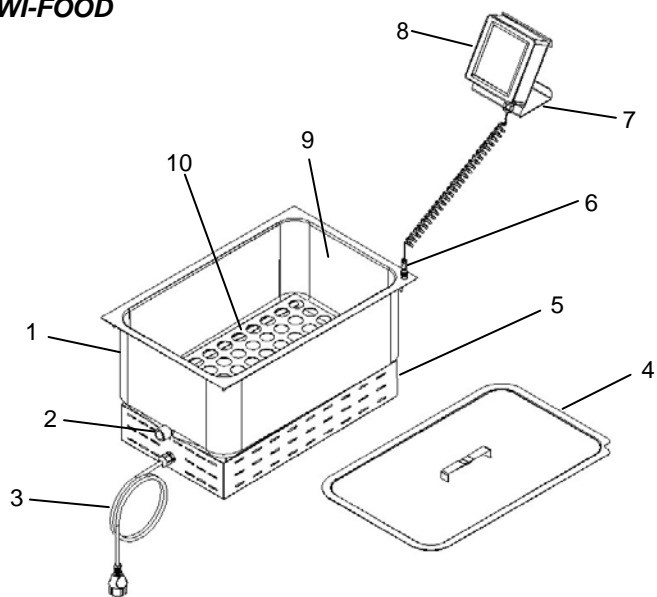


Мал.3

### 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 із елементами керування
4	Ніжка	9	Бак
5	Кришка	10	Захисна огорожа пакетів

**- SR BI WI-FOOD**



Мал.4

**УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ВАКУУМ-ВАРИЛЬНИХ МАШИН МОДЕЛЬ SR BI WI-FOOD**

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

**- SR WI-FOOD  
- SR BI WI-FOOD**

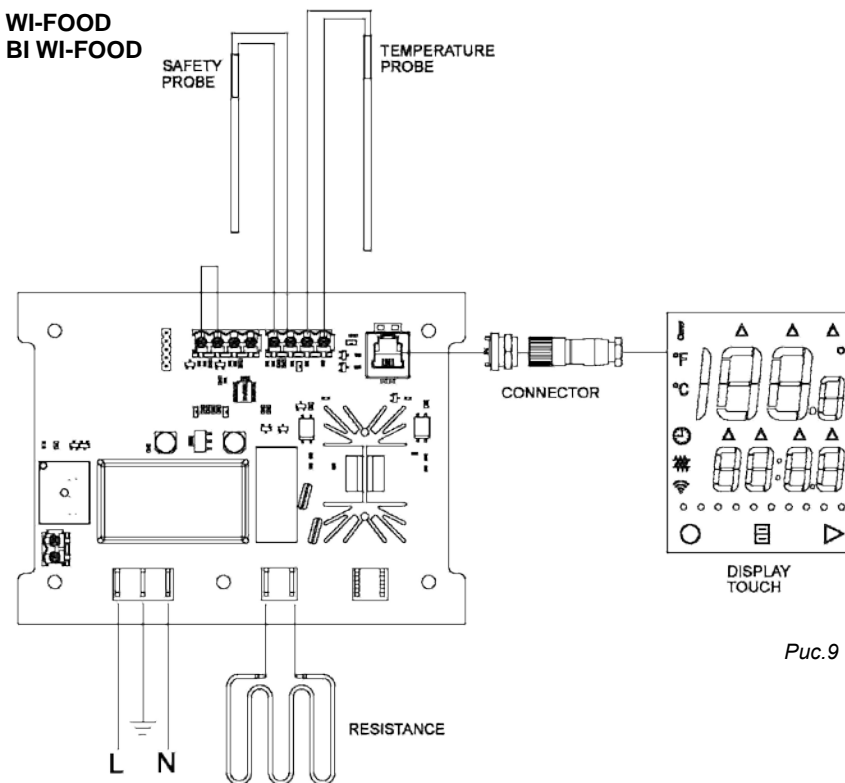


Рис.9

**РОЗДІЛ 5 - ЕКСПЛУАТАЦІЯ МАШИНИ**

**5.1 - Використання машини**

Рекомендується спочатку занурювати 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, адже вона може швидко випаровуватися.**

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



### 3.3 - Утилізація упаковки

Компоненти упаковки (картон, пластикова стрічка та пінополіуретан) є матеріалами, що зараховуються до твердих побутових відходів, тому їх утилізація не становить труднощів.

У разі встановлення машини в країнах, в яких існують особливі нормативи, утилізацію упаковки слід здійснювати у суворому дотриманні всіх положень чинних нормативних документів.

## РОЗДІЛ 4 - ВСТАНОВЛЕННЯ

### 4.1 - Розміщення машини

Встановлюйте машину на стійку опору, що знаходиться на відстані приблизно 80 см від підлоги, з гладкою і не слизькою термостійкою поверхнею, витримуючи відстань мінімум 10 мм від стін або інших предметів, які в будь-якому випадку повинні мати стійкість до впливу високої температури.

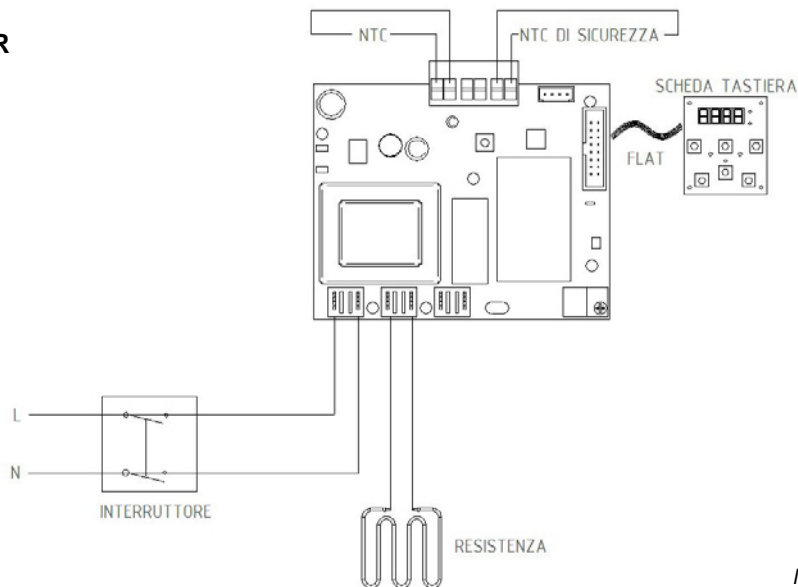
### 4.2 - Підключення до електричної мережі

Машини оснащена кабелем живлення з перетином 3x1,5 мм і довжиною 2,5 м з вишкою Shuko 16A. Машину необхідно підключити до електричної мережі напругою 220-240 В частотою 50-60 Гц. Переконайтеся в повній справності заземлення, а також у тому, що при підключенні передбачено автоматичний вимикач диференційованого струму на 0,03А.

Крім того, переконайтеся в тому, що дані, зазначені на паспортній табличці машини, відповідають даним, наведеним у відвантажувальній та супровідній документації, а також у тому, що вимикач та електрична розетка знаходяться у найближчій доступності під час експлуатації машини.

### 4.3 – Електричні схеми

- S  
- SR

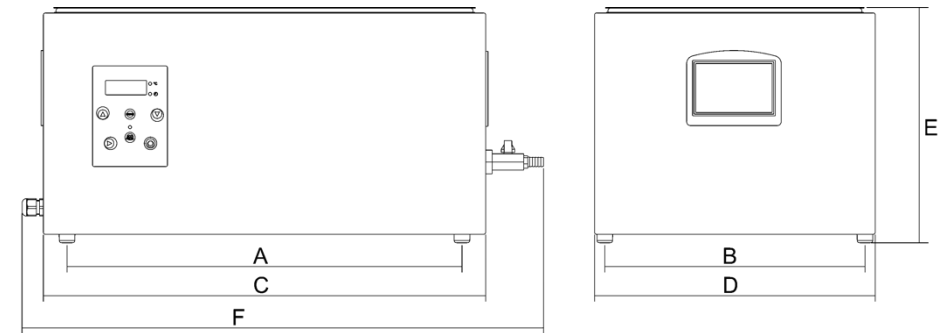


Мал.8

## РОЗДІЛ 2 - ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 2.1 - Габарити, вага, характеристики ...

Мал.5 і 6 - Розміри та габарити машини



Модель	S 2/3 GN	S 1/1 GN	SR 2/3 GN	SR 1/1 GN	SR 2/3 Wi-Food	SR 1/1 Wi-Food
Потужність	1150 Вт	1700 Вт	1150 Вт	1700 Вт	2000 Вт	2000 Вт
Електроживлення	1- фазне	1- фазне	1- фазне	1- фазне	1- фазне	1- фазне
Температура	24 ÷ 99,9 °C / 75,2 ÷ 199,9 °F					
Місткість баку	16,5 л	26,5 л	19 л	29 л	19 л	29 л
Корисна місткість баку	14 л	22 л	17 л	25 л	17 л	25 л
A	336 мм	508 мм	336 мм	508 мм	336 мм	508 мм
B	342 мм	342 мм	342 мм	342 мм	342 мм	342 мм
C	396 мм	568 мм	396 мм	568 мм	396 мм	568 мм
D	368 мм	368 мм	368 мм	368 мм	368 мм	368 мм
E	309 мм	309 мм	309 мм	309 мм	309 мм	309 мм
F	423 мм	595 мм	470 мм	642 мм	470 мм	642 мм
Вага нетто	5 кг	16 кг	5,5 кг	16,5 кг	5,5 кг	16,5 кг
Розміри упаковки	600x500x420 мм					
Вага брутто	9 кг	20 кг	9 кг	20 кг	9,5 кг	20,5 кг

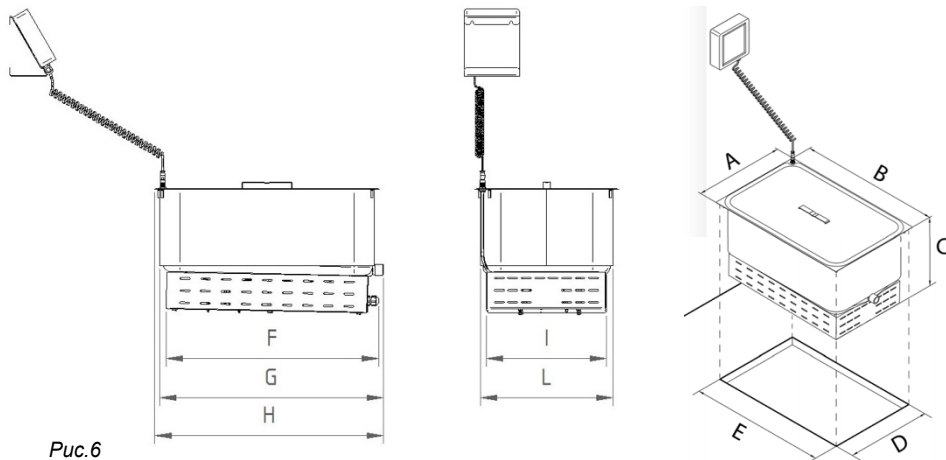


Рис.6

Модель	SR BI 2/3 Wi-Food	SR BI 1/1 Wi-Food
Потужність	2000 Вт	2000 Вт
Електроживлення	1-фазное	1-фазное
Температура	24 ÷ 99,9 °C / 75,2 ÷ 199,9 °F	
Місткість баку	19 л	29 л
Корисна місткість баку	17 л	25 л
Розміри отвору каси	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 ТАБЛИЦІ, ЩО РОЗМІЩЕНА НА ЗАДНІЙ СТОРОНІ; ПЕРЕД ТИМ ЯК ПРИСТУПАТИ ДО ПІДКЛЮЧЕННЯ  
Див. ПУНКТ  
«ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ».

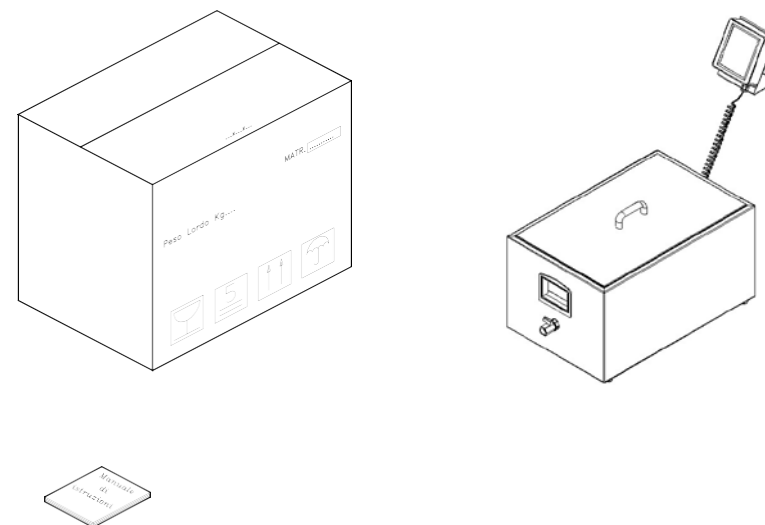
## РОЗДІЛ 3 - ОТРИМАННЯ МАШИНИ

### 3.1 - Відправлення машини (Див. Мал.7)

Машини відвантажуються з нашого складу у належній упаковці.

До складу упаковки входять:

- міцна картонна коробка з внутрішніми прокладками;
- машина;
- справжнє 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 ушкоджень, яким зазнала машина.