



ТЕРМОСТАТ ПОГРУЖНОЙ
TSV2

СОДЕРЖАНИЕ	Стр.
1. Важная информация по технике безопасности	3
2. Введение.....	4
3. Технические характеристики	5
4. Принцип готовки по технологии су-вид.....	6
5. Описание устройства	7
6. Порядок работы	10
7. Чистка и хранение	13
8. Коды неисправностей и устранение неполадок	14
9. Утилизация	15

1. Важная информация по технике безопасности.

При использовании электрооборудования всегда необходимо соблюдать основные меры безопасности, включая описанные ниже.

- Тщательно прочитайте все указания.
- Запрещается использовать термостат с поврежденной вилкой и подключать его к поврежденной или неисправной розетке. Для ремонта оборудования необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте соприкосновения кабеля питания с горячей поверхностью или свисания его со стола или столешницы.
- Извлекайте вилку из розетки, когда устройство не используется.
- Перед очисткой устройства во избежание травм отключите питание термостата.
- Во избежание удара электрическим током погружайте ту часть термостата, которая включает в себя нагреватель и циркуляционную помпу, в воду, как показано в разделе порядок работы. Если кабель питания или корпус термостата попадут в жидкость, немедленно извлеките шнур питания из розетки. **НЕ КАСАЙТЕСЬ ВОДЫ.**
- **ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ** удлинительные кабели для подключения термостата.
- Не допускайте прямого контакта термостата с продуктами питания. Все продукты питания, приготовленные с помощью данного термостата, должны быть помещены в пакеты, пригодные для приготовления су-вид.
- Запрещается работать при наличии вокруг взрывоопасного и/или легковоспламеняющегося газа.
- Запрещается эксплуатировать термостат без надежно установленного защитного кожуха.
- Данный погружной термостат предназначен исключительно для использования в помещении; запрещается использовать его на открытом воздухе.
- Храните устройство вдали от детей.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность

2. Введение.

Поздравляем вас с прекрасным приобретением!

Благодарим вас за выбор погружного термостата TATRA. Данное устройство позволяет надежно и точно поддерживать температурный режим при готовке по технологии су-вид.

Рекомендуется незамедлительно приступить к использованию оборудования, чтобы убедиться в его исправности. Если устройство было повреждено в ходе транспортировки или работает неправильно, обращайтесь к поставщику.

Погружной термостат оснащен заземленным кабелем питания и должен быть подключен к правильно заземленной розетке. Не используйте устройство, если заземляющий провод вилки неисправен или имеет заземляющий переходник. Если вилка не подходит для имеющейся розетки, следует обратиться к квалифицированному электрику.

Термостат оснащен поплавковым датчиком уровня воды с автоматической системой защиты от перегрева, который отключит устройство, если нагреватель выйдет из строя или в емкости будет недостаточно жидкости. При срабатывании автоматической системы следует воспользоваться указаниями из таблицы “Коды неисправностей и устранение неполадок”. Если устройство по-прежнему не работает даже после того, как выполнены все инструкции, необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, или умственными возможностями, а также не обладающими соответствующими знаниями и опытом, исключая случаи, когда это происходит под надзором и с указания лица, ответственного за их безопасность.

!!!ВАЖНО!!!

Защита рабочей поверхности.

Материалы, из которых изготовлены поверхности некоторых столешниц, могут не подходить для длительного воздействия температуры, которая необходима в процессе приготовления су-вид. По этой причине, для защиты от повреждения рабочей поверхности рекомендуется поместить емкость с термостатом на теплоизолирующий материал перед тем, как приступить к нагреву воды.

3. Технические характеристики.

- Корпус и детали полностью из нержавеющей стали
- Передняя панель с защитой от брызг воды
- Защитный кожух
- Удобная ручка для переноски
- Простая и удобная в использовании панель управления
- Блокировка кнопок
- Настройка температуры: цифровая
- Точность температуры: 0,1°C
- Индикатор температуры: °C / °F
- Таймер
- Визуальное и звуковое предупреждение об ошибках
- Автоматический перезапуск при внезапном отключении или перебоях с питанием
- Двойной контур безопасности
- Поплавковый датчик уровня
- Термостат защиты от перегрева
- Мощность нагревательного элемента: 2,0 кВт
- Напряжение и рабочая частота: 220-240 В / 50/60 Гц
- Максимальный объем: 50 л
- Вес: нетто 3,7 кг
- Габариты устройства: 120 x 145 x 340 мм

4. Принцип готовки по технологии су-вид.

Погружной термостат су-вид TATRA поддерживает постоянную температуру продуктов с точностью 0,1°C. Даже небольшое изменение температуры может серьезно повлиять на структуру продукта. Это показывает разницу между хорошо приготовленным продуктом и не до конца готовым. При готовке яиц можно увидеть серьезный контраст между яйцами, приготовленными при 62°C и 63°C.

Приготовление в ванне с водой.

Вода лучше проводит тепло и ее проще контролировать, чем пар или воздух. Для лучшего понимания разницы в теплопроводности воды можно воспользоваться следующим способом. НЕ ПЫТАТЬСЯ ПОВТОРИТЬ ЭТО В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ ИЛИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ. МОЖНО ПОЛУЧИТЬ СЕРЬЕЗНЫЕ ТРАВМЫ. Предположим, вам необходимо поместить руку в духовую печь или воду с температурой 63°C. Если в духовке вы просто почувствуете незначительное тепло, то в воде можете получить сильный ожог.

Циркуляция.

Погружной термостат поддерживает постоянную температуру продуктов. Благодаря циркуляционной помпе температура воды во всех местах остается одинаковой и постоянной. Таким образом, тепло равномерно окружает продукты и обеспечивает правильное приготовление с поддержанием температуры с точностью 0,1°C.

Вакуум.

Смысл приготовления еды по технологии су-вид заключается в том, чтобы обеспечить целостность продуктов и сохранить вкус, сочность и структуру. При готовке следует использовать пищевые и термостойкие вакуумные пакеты. Плотный прилегающий пакет с хорошо откачанным до состояния вакуума воздухом подвергается воздействию тепла, и приготовление осуществляется одинаково со всех сторон.

Кроме того, вакуумирование обеспечивает достижение лучшего результата за счет проникновения маринада в продукты, так как при приготовлении в вакууме ускоряются процессы проникновения, особенно в случае с пористыми проницаемыми продуктами при добавлении жидкости.

Необходимо использовать профессиональные машины для вакуумирования, поскольку эти устройства позволяют создавать вакуум требуемого уровня с регулируемым временем вакуумирования.

Важные рекомендации по безопасности продуктов.

Стандартные правила безопасности для продуктов питания, которые применяются в отношении любых других способов приготовления пищи, также должны применяться для приготовления су-вид. При этом следует выделить два очень важных момента, которые необходимо усвоить прежде, чем начинать готовку су-вид.

Продукты после вакуумирования хранятся в бескислородной или низкокислородной среде. В отсутствие надлежащего контроля это вызывает рост некоторых вредных бактерий, таких как сальмонелла и ботулизм.

Длительное приготовление пищи при низких температурах может вызвать быстрый рост бактерий. Продукты, находящиеся в "опасном диапазоне температур" (от 4,4 °C до 60 °C), могут подвергаться ускоренному росту бактерий.

Следует использовать только максимально свежие продукты. Предпочтительно использовать чистые и свежие продукты из надежных источников.

5. Описание устройства.



Рис.1



Рис.2

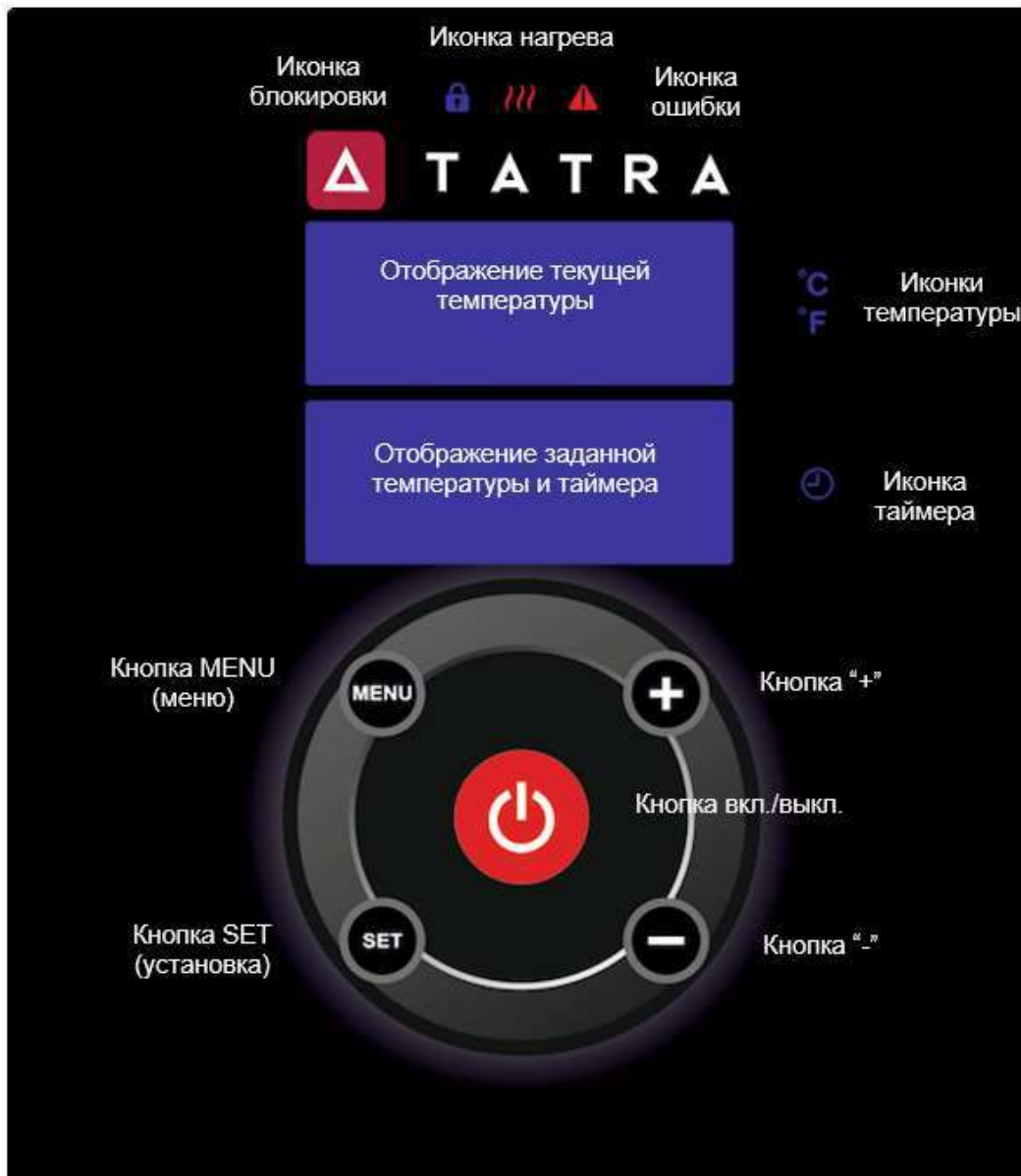


Рис.3

6. Порядок работы.

1. Установите погружной термостат в емкости (емкость не входит в комплект поставки). Закрепите термостат на емкости при помощи монтажного зажима. Используйте емкость вместимостью до 50 литров. Между нижней частью корпуса термостата и дном емкости необходимо оставить зазор не менее 2,5 см.



2. Заполните емкость водой и накройте крышкой или пленкой. (НЕ ЗАКРЫВАТЬ ТЕРМОСТАТ!) Максимальный и минимальный уровень воды обозначены отметками на защитном кожухе аппарата. До тех пор, пока вода находится в этих пределах, вы можете готовить.



Важное примечание: При добавлении продуктов уровень воды в емкости будет увеличиваться. При заполнении емкости водой следует обязательно оставить запас с учетом этой информации.

Для предотвращения образования накипи рекомендуется добавлять в воду уксус (1/2 стакана столового уксуса на 40 литров воды.)

3. Вставьте вилку изделия в розетку.

!!!ВНИМАНИЕ!!! Перед подключением к розетке убедитесь, что рабочие характеристики аппарата соответствуют по частоте и напряжению характеристикам сети. Соответствующие данные о напряжении и частоте тока указаны на табличке на задней панели устройства. Запрещено использовать удлинительный кабель во избежание удара электрическим током.

4. Переведите выключатель питания на задней панели термостата в положение "I" - Вкл.

При включении аппарат подается звуковой сигнал, на верхнем дисплее отобразится марка (TATRA), на нижнем дисплее отобразится версия программы (1.06 и т.д.).

После включения питания на верхнем дисплее устройства отображается текущая температура воды. На нижнем дисплее попеременно с интервалом в 30 секунд отображаются настройки температуры и времени последнего процесса приготовления.

5. Перейдите в меню настроек, нажав кнопку MENU, чтобы настроить устройство (см. Рис. 3).

Убедитесь, что функция блокировки кнопок отключена. (Если активирована блокировка кнопок, на передней панели светится соответствующая иконка блокировки. Для отключения функции блокировки кнопок следует нажать и удерживать нажатой кнопку SET в течение 10 секунд. По истечении 10 секунд блокировка кнопок будет деактивирована, и раздастся предупреждающий звуковой сигнал).

Выберите единицу измерения температуры в °F (по Фаренгейту) или °C (по Цельсию) с помощью кнопок +/- и сохраните эту настройку, нажав кнопку SET.

На дисплее отобразится "Setp" (установка температуры). Установите требуемое значение рабочей температуры, с помощью кнопок +/- и сохраните ее с помощью кнопки SET.

На дисплее отобразится "Cnt" (Таймер). Две цифры слева показывают часы, две цифры справа показывают минуты. Установите значение часов, нажмите кнопку MENU и установите значение минут, используя кнопки "+/-". Нажмите кнопку SET, чтобы сохранить заданные значения.

!!! Внимание!!! Перед готовкой или нагреванием в обязательном порядке закрывайте емкость с водой пленкой или подходящей крышкой. Таким образом, на устройство не будут воздействовать водяные пары, а необходимая температура будет быстрее набираться и стабильнее поддерживаться, что гарантирует полное приготовление продуктов до нужного состояния.

6. После настройки температуры и времени приготовления продукта устройство готово к началу работы. Для запуска процесса готовки, нажмите кнопку вкл. / выкл. на панели управления и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы включить устройство. Загорится иконка нагрева и начнется нагрев воды.

После того как вода в емкости достигнет заданной температуры, прозвучит предупреждающий звуковой сигнал длительностью 3 минуты. После размещения продуктов в емкости можно отключить предупреждающий звуковой сигнал. Для этого необходимо снять блокировку кнопок и нажать кнопку вкл./ выкл. один раз. Будет активирован таймер, загорится иконка таймера и начнется обратный отсчет. (Если время приготовления продукта неизвестно и не введены никакие настройки, счетчик времени начнет прямой отсчет). Во время приготовления иконка нагрева будет мигать.

Пакеты с продуктами должны быть полностью погружены в воду. Они не должны занимать более 30% объема чаши, чтобы количество воды в ней было достаточным для обеспечения равномерного теплообмена. Следите за тем, чтобы пакеты не препятствовали циркуляции воды.

Вплоть до последней минуты времени приготовления таймер продолжает обратный отсчет. В последние 15 секунд устройство предупреждает о скором завершении процесса приготовления при помощи звукового сигнала.

Когда закончится обратный отсчет, таймер не остановится и продолжит прямой отсчет. Так можно легко увидеть, сколько времени продукт находился в емкости после завершения процесса готовки.

7. Чтобы остановить готовку, нажмите и удерживайте кнопку вкл./выкл. в течение 3 секунд. Нагрев остановится, а аппарат сохранит заданные параметры.

8. Для запуска следующего цикла готовки нажмите кнопку вкл./выкл. Запустится нагрев до заданной температуры. Следуйте инструкциям из п.б.

9. По окончании работы выключите термостат, нажав кнопку вкл./выкл., а затем установите выключатель питания в положение Выкл. Извлеките вилку кабеля питания из электрической розетки. Ослабьте зажим и снимите термостат с емкости. Просушите аппарат. Слейте воду из емкости.

Не оставляйте аппарат на емкости с водой после завершения работы.

!!!ВНИМАНИЕ!!! Во избежание возможных ожогов и/или поражения электрическим током не допускайте попадания какой-либо части устройства в воду во время работы. В целях безопасности выключите термостат, нажав кнопку вкл. / выкл., при появлении признаков неправильной работы (порванный вакуумный пакет и т.д.). Установите выключатель питания в положение выкл. "0" и достаньте шнур питания из розетки. Извлеките термостат из емкости и дождитесь охлаждения нагревательных элементов и защитного кожуха термостата до комнатной температуры перед началом любых работ.

Важные моменты в работе погружного термостата TATRA.

Функция блокировки кнопок.

Функция блокировки кнопок погружного термостата TATRA позволяет избежать ошибок во время повседневных кухонных работ. Через 10 секунд после включения устройства начальный экран переходит в состояние готовности к работе, блокировка при этом включается автоматически, и на передней панели загорается иконка блокировки.

Если необходимо внести изменения в настройки после активации блокировки кнопок, блокировку можно отключить, нажав и удерживая кнопку "SET" в течение 10 секунд.

Безопасность.

Погружной термостат TATRA имеет двойной контур обеспечения безопасности, включающий датчик уровня воды и термостат перегрева, для предотвращения возможной опасности пожара из-за чрезмерного испарения воды или при включении аппарата без воды.

Благодаря этим мерам безопасности исключена возможность работы устройства без воды и перегрев нагревательных элементов с потенциальным образованием опасной ситуации.

!!!ВНИМАНИЕ!!! Прежде чем добавлять вакуумные пакеты с продуктами в емкость необходимо в обязательном порядке дождаться, когда вода достигнет заданной температуры. Чтобы обеспечить оптимальный нагрев и производительность, необходимо накрыть емкость пленкой или крышкой. (НЕ ЗАКРЫВАТЬ ТЕРМОСТАТ)

Отказ питания.

Если во время работы прерывается подача электроэнергии, термостат автоматически продолжит работать после восстановления питания. При этом произойдет нагрев воды до заданной температуры и обратный отсчет времени начнется заново. Кроме того, будет отображена ошибка с кодом "ERR6", которая говорит о перебоях с питанием.

7. Чистка и хранение.

Перед отправкой на хранение в обязательном порядке проведите чистку и высушите устройство.

!!!ВНИМАНИЕ!!! Во избежание ожогов, прежде чем приступить к чистке следует дождаться, пока термостат не остынет.

Протрите корпус чистой влажной тканью или губкой, удерживая устройство прямо.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Чтобы очистить известковый налет на поверхностях, который может возникнуть в некоторых частях термостата, находящихся в воде, поместите устройство в резервуар с яблочным уксусом (500-750 мл для 18-литрового резервуара), включите устройство на 30-45 минут при температуре жидкости 140 ° F / 60 ° C и дождитесь, пока известковый налет не будет удален.

Повторение этой процедуры не реже одного раза в месяц поможет продлить срок службы и точность работы устройства.

!!!ВНИМАНИЕ!!! Запрещается погружать элементы управления или дисплей устройства в воду или другие жидкости и использовать для чистки струи воды. Запрещается мыть устройство в посудомоечной машине.

Удаление грязи и отходов.

Выключите термостат и достаньте вилку из розетки.

!!!ВНИМАНИЕ!!! Перед началом чистки дать термостату остыть до комнатной температуры.

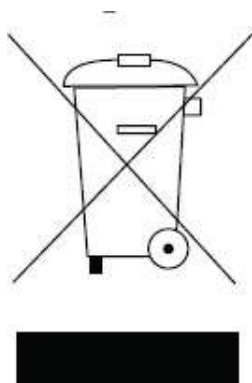
Если пищевые или другие отходы скапливаются на нагревательном элементе или вентиляторе помпы, их можно легко почистить. Для этого необходимо открутить два болта слева и справа от защиты нагревательных элементов и снять защитный кожух.

Для удаления загрязнений можно воспользоваться мягкой щеткой. При необходимости можно промыть / смочить детали чистой водой, чтобы размягчить отходы перед чисткой. НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ твердые материалы или абразивную / наждачную бумагу для удаления любых пищевых отходов из устройства. **!!!ВНИМАНИЕ!!! Запрещается эксплуатация устройства без защитного кожуха.**

8. Коды ошибок и устранение неполадок.

Код ошибки	Неисправность	Описание и устранение неполадок
ERR1	Низкий уровень воды	Причина: Уровень воды в емкости низкий. Решение: Добавить достаточное количество воды с учетом ограничений устройства.
ERR2	Неисправность датчика	Причина: Неисправность оборудования или проблема с подключением кабеля. Решение: Проверить подключение кабеля. Если проблема не решена, обратиться в отдел технического обслуживания.
ERR3	Неисправность термостата	Причина: Эксплуатация без воды или поломка термостата. Решение: Дождаться остывания нагревательного элемента в течение нескольких минут. Снять крышку термостата и нажать красную кнопку. Если проблема не устранена после того, как нагревательный элемент остынет, обратиться в техническую службу.
ERR4	Неисправность двигателя	Причина: Недостаточно данных, неисправность оборудования или проблема с подключением кабеля. Решение: Выключить устройство и снова включить. Если проблема не решена, обратиться в отдел технического обслуживания.
ERR5	Неисправность нагревательного элемента	Причина: Перегрев, неисправность оборудования или проблема с подключением кабеля. Решение: Выключить устройство и снова включить. Проверить подключение кабеля. Если проблема не решена, обратиться в отдел технического обслуживания.
ERR6	Неисправность в связи с неожиданным отказом питания	Информационное сообщение. Отключение питания во время работы. Чтобы убрать сообщение, нужно отключить блокировку кнопок и нажать один раз кнопку вкл./выкл.

9. Утилизация.



Это оборудование помечено символом перечеркнутого мусорного бака на колесах, и этот символ указывает на то, что его нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами.

Утилизацию аппарата необходимо производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.

Вы несете ответственность за надлежащую утилизацию этого оборудования, передав его в авторизованный центр утилизации по истечении срока службы. Таким образом, вы сможете сохранить природные ресурсы, защитить окружающую среду и обеспечить переработку вашего оборудования без опасности для здоровья населения.