AnovA

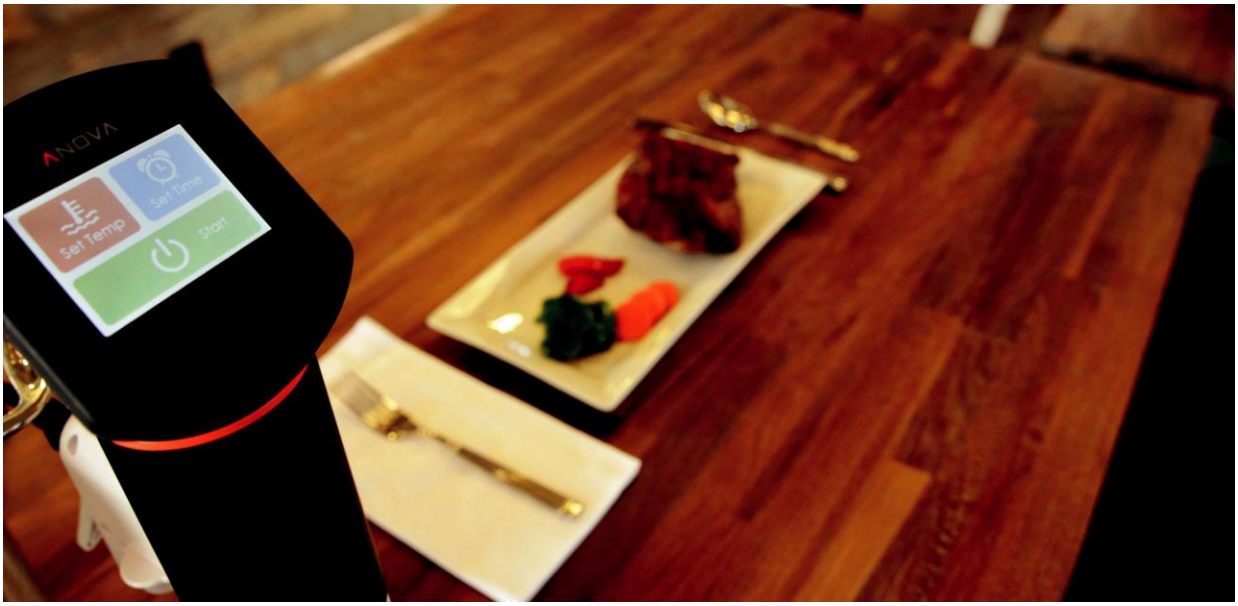
Погружной циркулятор

Precision® Sous Vide

Руководство по эксплуатации

Anova Culinary LLC
Houston, TX USA
TEL: 281-980-236
FAX: 281-980-1352
www.anovaculinary.com

Anova эксклюзивно на Smoothie.ru (495) 925-88-12


ANOVA
Set Temp
Set Time
Start

СОДЕРЖАНИЕ

Безопасность работы	4-5
Введение	6-7
Установка	8
Емкость и зажим	9
Подключение питания	10
Направление действия насоса	11
Установка температуры	12
Установка времени	13
Выбор шкалы температуры	14
Режим таймера	15
Старт и Стоп	16
Калибровка	17
Обслуживание	18
Разборка	19
Гильза и насос	20
Чистка	21
Удаление пятен	22
Гарантийные условия	23
Решение проблем	24-25

Интеллектуальная собственность

Все объекты интеллектуальной собственности, обозначенные ниже, являются собственностью или иным образом принадлежат Anova Industries, Anova Culinary LLC или ее поставщиков, имеющих отношение к продукции Anova, включая, но не ограничиваясь ими, принадлежности, детали или относящееся к ним программное обеспечение, которые являются объектом федеральных законов и законов штата, а также положений международных договоров. Интеллектуальная собственность включает, но не ограничивается ими, изобретения (подлежащие или не подлежащие патентованию), патенты, торговые секреты, авторские права, программное обеспечение, прошивки оборудования, компьютерные программы, связанную с ними документацию и другие объекты авторского права. Вы соглашаетесь, что не станете и не будете предпринимать попыток модифицировать, создавать производные объекты, вскрывать технологию, разбирать продукты Anova, декомпилировать или иным образом пытаться воссоздать исходный код соответствующего программного обеспечения/прошивок. К вам не переходят никакие интеллектуальные права или собственность. Все соответствующие права интеллектуальной собственности остаются у Anova Culinary LLC и ее поставщиков.

БЕЗОПАСНОСТЬ РАБОТЫ

В этом разделе описаны потенциальные опасности, которые могут возникнуть при эксплуатации sous vide циркулятора Anova, а также многие важные меры безопасности.

Опасность ожога: емкость для готовки, металлические части циркулятора и мешочки для пищи – все это нагревается в процессе приготовления. При работе используйте кухонные рукавицы или щипцы. Перед тем, как вылить воду, дайте ей остыть.

Не погружайте систему ниже гравированной отметки максимального уровня на гильзе из нержавеющей стали. Только эта гильза и колпак насоса допускают мытье в посудомоечной машине. Когда аппарат не используется и перед его чисткой вынимайте электрическую вилку из сетевой розетки.

Материал некоторых столешниц, например мрамор или пластик Corian не выдерживает тепла, вырабатываемого циркулятором. В этом случае поместите емкость для готовки на другую поверхность, во избежание повреждений.

Используйте только сетевой шнур Anova и никогда не работайте с поврежденным шнуром или розеткой, а также с удлинителями и розетками без заземления.

НЕ РАЗБИРАЙТЕ АППАРАТ. ВЫПОЛНЯЙТЕ ВСЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ ТАБЛИЧЕК. Не снимайте предупреждающих табличек.

Если циркулятор упал в воду, отключите его как можно скорее, чтобы избежать удара электрическим током. Затем верните систему для ремонта (повреждения водой не покрываются гарантией). Не извлекайте устройство, пока вы не отключили его от сети. После падения аппарата в воду не пытайтесь вновь его использовать.

Не используйте аппарат для посторонних целей (таких, как работа в лаборатории или подогревание воды в ваннах).

Аппарат предназначен для использования внутри помещений и не является игрушкой.

Надежно фиксируйте циркулятор на емкости при помощи винтового зажима. Помещайте емкость на горизонтальную поверхность во избежание разливов или переворачивания. Не используйте поверхность плит или печей.

ВВЕДЕНИЕ

Anova Precision® sous vide циркуляторы – это циркуляторы, разработанные для точного контроля и регулировки температуры водяных бань.

Система состоит из:

1 высокоточный температурный контроллер и нагреватель

2 винтовой зажим

3 съемная гильза

4 водяной насос направленного действия

Циркуляторы Anova не предназначены для прямого контакта с продуктами питания. Также необходимо следить, чтобы пища не контактировала непосредственно с водой, в которой она готовится. Продукты должны быть герметично изолированы до начала использования циркулятора.

Жидкие пищевые продукты, такие как сок, супы или молоко, также должны быть изолированы в мешочках или специальных банках для sous vide.

Только гильза из нержавеющий стали и колпак насоса допускают мытье в посудомоечных машинах. Нагревательные элементы циркулятора и дисплей содержат чувствительную электронику и не могут быть помещены в посудомоечную машину.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Температура Min °C	Комнатная (или ниже при разморозке)
Температура Max °C	99 °C
Стабильность	± 0.01°C
Мощность нагрева:	1.0 kW Max (120V), 1.3kW Max (220V)
Производительность насоса:	12.2 л/мин Max
Напряжение питания:	USA: 115-120V EU: 220-240V
Материал, контактирующий с водой:	Нержавеющая сталь

Совет: чтобы легче очищать металлические части, не оставляя пятен от воды, используйте мягкую/декальцинированную воду.

УСТАНОВКА

Циркуляторы Anova sous vide разработаны для использования только с водой.

УСТАНОВКА (емкость и зажим)

Циркуляторы Anova sous vide требуют емкостей не менее 16.5см глубиной.

Надежно прикрепите циркулятор Anova к стенке емкости при помощи винтового зажима.
Наполните емкость водой на уровень между максимальной и минимальной отметкой на гильзе циркулятора. Помните, что большие куски мяса при погружении могут значительно поднять уровень воды. Использование горячей воды сокращает время предварительного нагрева.

УСТАНОВКА (подключение питания)

Плотно вставьте вилку питания в устройство. Нажмите выключатель в задней части.

УСТАНОВКА (направление действия насоса)

Насос может направлять движение потока на большие объекты или отводить поток от деликатных продуктов.

Для изменения направления потока воды от насоса поверните колпак.

Для особо деликатных продуктов, таких как яйца или камбала, поверните поток к стенке емкости. Для больших кусков ростбифа или продуктов в банках выберите свободное от препятствий направление потока.

Зачем менять направление потока от насоса?

Метод приготовления пищи sous vide требует равномерного распределения тепла. Большие объекты могут нарушить такое распределение, а деликатные продукты при прямом омывании могут быть приготовлены некачественно.

УСТАНОВКА (температура)

Изменение температуры:

1) Нажмите “Set Temp”

2) Выберите/измените температуру

3) Примите новые установки или нажмите "Выход"

УСТАНОВКА (время)

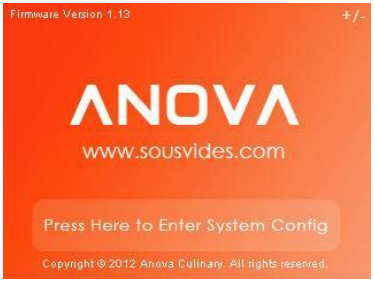
Изменение времени:

1) Нажмите “Set Time”

2) Выберите/Измените время

4) Примите новые установки или нажмите "Выход".

УСТАНОВКА (выбор °C/°F)



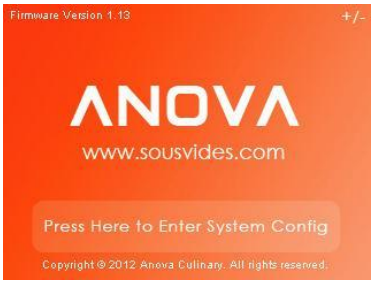
Изменение единиц температуры:

1) Нажмите “Enter System Config.”

2) Переключите единицы температуры °C/°F.

3) Примите новые установки и выйдите.

УСТАНОВКА (таймер)



Изменение режима таймера:

1) Нажмите “Enter System Config”

2) Переключите режим таймера между подачей сигнала (Alarm) и отключением системы (Shut Down).

3) Примите новые установки и выйдите.

УСТАНОВКА (старт/стоп)

Старт и Стоп:

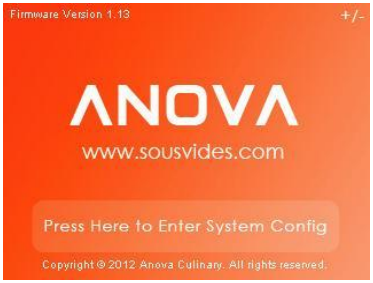
1) Нажмите “Start”

2) Переключите представление дисплея

3) Остановите аппарат

УСТАНОВКА (калибровка)

Калибровка:



Нажмите “+/-” в правом верхнем углу, чтобы войте в режим калибровки и добавить/отнять необходимое число единиц изменения

Обслуживание

ПЕРЕД НАЧАЛОМ:

- Всегда выключайте и полностью отключайте аппарат от сети
- Все работы по техническому обслуживанию внутренних частей аппарата должны выполняться только сертифицированным персоналом Anova.
- Убедитесь, что аппарат остыл до комнатной температуры.

Проверьте наличие возможных следов повреждения системы, сетевого шнура и нагревателей. Если такие признаки имеют место, верните неисправную часть для заводского сервиса и замены деталей.

Ремонт:

Если ваш аппарат упал в воду или был физически поврежден, свяжитесь с Anova Culinary LLC для возврата оборудования и авторизационного номера.

Обслуживание (разборка)

Поворачивайте гильзу влево, пока она не отсоединится.

Иногда во время снимания гильзы за нее цепляется крыльчатка. Чтобы освободить гильзу, слегка покачайте ее из стороны в сторону.

Кроме того, вы можете сначала отделить колпак насоса.

Обслуживание (гильза/насос)

Поворачивайте колпак насоса, пока он не отсоединится.

Гильзу и колпак можно мыть в посудомоечной машине.

Обслуживание (чистка)

ЧИСТКА ГИЛЬЗЫ:

Для чистки гильзы и колпака из нержавеющей стали используйте посудомоечную машину или мойте обычным образом вместе с другой посудой.

ЧИСТКА ЦИРКУЛЯТОРА:

Для чистки нагревательного элемента, вала насоса и сенсоров используйте средство для мытья посуды и мягкую зубную щетку. Промывайте водой.
Нельзя промывать водой верхнюю часть циркулятора, включая корпус и жидкокристаллический дисплей.

Обслуживание (пятна)

УДАЛЕНИЕ ПЯТЕН КАЛЬЦИЯ/ЖЕСТКОЙ ВОДЫ:

Жесткая вода оставляет пятна на гильзе из нержавеющей стали. Чтобы удалить отложения кальция, используйте следующие средства:

1) ZEP для пятен кальция, извести и ржавчины - средство для коммерческого применения, выпускается в концентрированном виде и является наиболее дешевым (в пересчете на вес). Продается в торговых сетях Home Depot и Lowe's. Пожалуйста, обратите внимание, что это средство очень сильное и при работе с ним рекомендуется надевать защитные перчатки.

2) Lime-Away – пятновыводитель для домашнего применения, не такой сильный, как ZEP, продается в большинстве хозяйственных магазинов.

3) Уксус – выводит известковые пятна, но является наиболее дорогим в применении, а для использовании в больших количествах имеет слишком сильный запах.

Гарантийные условия

Нижеследующие гарантийные условия относятся к продукции, продаваемой компанией Anova (“Продавец”) лицу, обозначенному как "Покупатель", по финансовому требованию, предъявляемому Продавцу.

1. Первоначальная гарантия. Продавец гарантирует Покупателю, что продукция, произведенная Продавцом не содержит дефектов материала и изготовления на период, не превышающий один (1) год или пять тысяч (5000)часов работы, в зависимости от того, что наступит раньше, начиная с даты отправки изделия Продавцом Покупателю ("Первоначальная гарантия").
2. Исключения. Первоначальная гарантия не покрывает повреждений, нанесенных изделию вследствие несчастного случая, ненадлежащего использования, неправильной установки или эксплуатации, неавторизованного или неправильного ремонта, замены деталей или внесения изменений (включая, но не ограничиваясь ими, ремонт, замену деталей или изменения, произведенные лицами, не являющимся сотрудниками или авторизованными представителями Продавца), а также отсутствие обслуживания или неправильное обслуживание, неразумное обращение или умышленное повреждение, несоблюдение инструкций при установке и работе оборудования. Чтобы выставить претензии по Первоначальной гарантии, Покупатель обязан вернуть документы о приобретении изделия Продавцу или авторизованному представителю Продавца в срок, не превышающий 365 дней с даты отправки.
3. Законодательное обеспечение. Гарантийные условия и все вопросы, касающиеся их действительности, толкования и исполнения, интерпретируются и регулируются в соответствии с основными законами штата Техас.
4. Пересылка. Организация и транспортные расходы при возвращении изделия Продавцу возлагаются на Покупателя. Организация и транспортные расходы при возвращении изделия Покупателю возлагаются на Продавца.
5. Коммерческое использования. При коммерческом использовании изделия сенсорный жидкокристаллический экран не входит в гарантийные обязательства. Все остальные части, включая мотор и прочие сборочные узлы полностью покрываются гарантией.

Решение проблем

Шум:
При нормальной эксплуатации система гудит из-за работы мотора, крыльчатки и охлаждающего вентилятора.

Скрежетание металла по металлу:
Гильза из нержавеющей стали сидит неплотно. Прижмите ее вверх в направляющую канавку и поверните вправо до щелчка. Когда гильза станет на место, шум прекратится. Также есть вероятность, что шум вызван искривлением вала с крыльчаткой. В этом случае снимите колпак насоса и осторожным усилием отцентрируйте крыльчатку.

Чавкающий звук:
Насос образовал воронку, подобную той, которая получается при выпускании воды из раковины или ванны. Добавьте в емкость воды или слегка перемешайте воду ложкой. Радикальных методов избежать образования воронки вокруг вращающейся крыльчатки не существует, но, как правило, она исчезает сама по себе.

Клокотание + свист:
Насос втягивает воздух. Добавьте в емкость воды. Дополнительный признак: пузырьки.

Вред для продуктов:
Струя воды от насоса способна испортить приготовление рыбного филе или вызвать трещины в скорлупе яиц. Чтобы избежать этого, поверните выходное отверстия насоса к стенке емкости. Это значительно уменьшит силу потока. Также для варки яиц лучше использовать мешочки.

Система не включается:
Проверьте подключение к розетке и положение выключателя сразу за дисплеем.

Сигнал недостаточного уровня воды:
Добавьте воды. В аппарате есть 2 сенсора нижнего уровня и оба они должны во время работы находиться под водой.

Включение сигнала недостаточного уровня воды после нескольких секунд работы:
Добавьте воды. Работа насоса вызывает рябь на поверхности воды и иногда уровень ее может оказываться ниже критического, что вызывает сигнал сенсора. Это нормально и решается добавлением воды в емкость.

Показания температурного датчика расходятся с показаниями термометра:
Погружные циркуляторы Anova имеют намного более точную калибровку, чем обычные термометры.

Накройте емкость с водой фольгой и подождите около 15 минут для установления температурного равновесия, нарушение которого и является главной причинной расхождения показаний. Если же вы хотите, чтобы система была настроена по вашему собственному термометру, сделайте это при помощи функции калибровки системы.

При включенной системе свет в помещении слегка мерцает:
Поскольку циркулятор изменяет характеристики сети, это нормально.

Anova Culinary LLC
Houston, TX USA
TEL: 281-980-1236
FAX: 281-980-1352
www.anovaculinary.com

Anova эксклюзивно на Smoothie.ru (495) 925-88-12