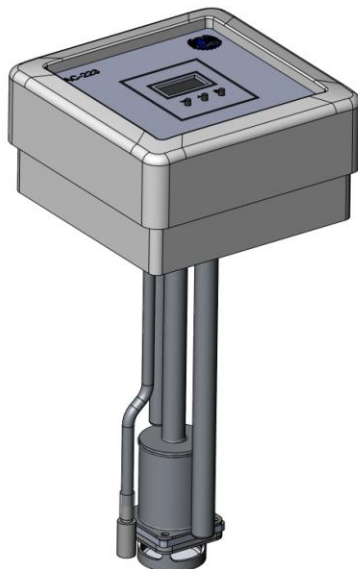


АС-223
АлкоСозревател
Инструкция по эксплуатации



С банкой 3л

Устройство предназначено для ускоренного и правильного созревания свежеприготовленных алкогольных напитков, настаиваемых на щепе, а также любых других настоек, наливок, ратафий, ликеров и водок.

Для этого используется комплексное воздействие на напиток разными физическими методами: дозированными и продолжительными изменениями температуры, давления, перемешивания и аэрации внутри емкости с выдерживаемым напитком.

Введение

Для начала - небольшой экскурс в историю вопроса.

Алкоголь домашнего производства можно употреблять сразу после приготовления — как говорится, «прямо из-под коровки».) Однако даже начинающие винокуры знают, что так делать не совсем правильно, ведь практически все спиртные напитки улучшаются после так называемого «отдыха» или, правильнее - выдержки.

Даже водка (смесь 40% спирта и 60% воды) после 2-3 месяцев отдыха в стекле становится гораздо более питкой, мягкой — напиток, как говорится, гармонизируется. Настойки, наливки, белые дистилляты — все они после отдыха становятся явно лучше. А уж те напитки, которые выдерживаются в бочках, или на дубовой щепе (виски, бренди, бурбоны, граппы, коньяки, ромы и т.д.) просто невозможно получить никак иначе; выдержка тут — едва ли не самая важная часть технологии изготовления!!

Различные способы правильного созревания напитков изучались и в крупной промышленности, и в домашних условиях многими поколениями винокуров. Не вдаваясь глубоко в подробности и вариации, отметим лишь, что есть несколько простых и существенно влияющих на выдержку факторов, которые

- ▲ ускоряют созревание
- ▲ делают напитки явно более питкими
- ▲ передают напиткам хорошо узнаваемую и желаемую органолептику.

Перечислим их

1. **Температура.** Из курса школьной химии мы знаем, что химические реакции протекают тем быстрее, чем выше температура вещества. В полной мере это относится и к алкоголю.

Температура должна быть оптимальной и строго контролируемой (слишком низкая — дело идет медленно, слишком высокая может подпортить аромат и вкус напитка).

2. **Взаимодействие с воздухом.** Деревянные бочки позволяют кислороду из воздуха очень дозированно проникать через древесину, и контактировать с напитком. А также наоборот, некоторым фракциям напитка проникать наружу (это явление называется доля ангелов).

Аэрация, приводящая к запуску специфических процессов в созревающем напитке, в итоге обогащает его целой палитрой новых ароматов и вкусов, делает плоский исходник объемным и сложным.

3. **Перемешивание.** При настаивании на щепе, на ягодах, фруктах, специях...да даже и на активированном угле)) механическое перемешивание очень существенно ускоряет проникновение алкоголя внутрь ароматической закладки (или наоборот, выход вкусоароматики из ингредиентов закладки в напиток).

Хочешь ускориться — мешай настаиваемое, как говорится!

4. **Пониженное и избыточное давление.** Перепады давления, это достаточно широко применяемый способ ускорения созревания напитков в промышленности. Контракция (взаимопроникновение) всех ингредиентов напитка при существенном изменении давления сильно помогают винокурам и в разрезе ароматики, и в разрезе экономии времени. К примеру, водка, которой просто в бутылке нужно 2-3 месяца для созревания, при вакуумировании становится питкой уже через несколько дней.

5. Иные способы. Кроме вышеописанных, известно приличное количество и других, менее изученных способов.

Ультразвуковая обработка, световая обработка, воздействием СВЧ-полем, замораживание и так далее...но эти методы гораздо менее широко применяются в промышленности, и практически никогда — в бытовом винокурении.

Возьмем классику — созревание спиртного в бочках. Исторически сложилось так, что бочки хранились (и триста лет тому назад, и сегодня особо ничего в этом не поменялось) либо в неотопливаемых складах, либо вообще на улице - под навесом, защищающим бочки от осадков.

Естественные перепады температур (день/ночь и лето/зима), сквозняки, непрерывный контакт с деревом — вот то, что с годами и делает белый, грубый, невыразительный молодой дистиллят Высоким Напитком.

К сожалению, у домашнего винокура очень часто нет этих самых трех-пяти-десяти-двадцати лет. Лет достижения естественным образом того момента, когда его напиток из серого, невзрачного утенка превратится в прекрасного белого лебедя.

Так вот.

Для автоматизации и правильного ускоренного созревания алкогольных напитков в домашних, бытовых условиях и был разработан алгоритм воздействия на напиток, сконструирована электроника, и создано полноценное устройство созревания — в результате и родился процессор АС-223 (совокупность «железа» и «электроники») - так называемый АлкоСозреватор.

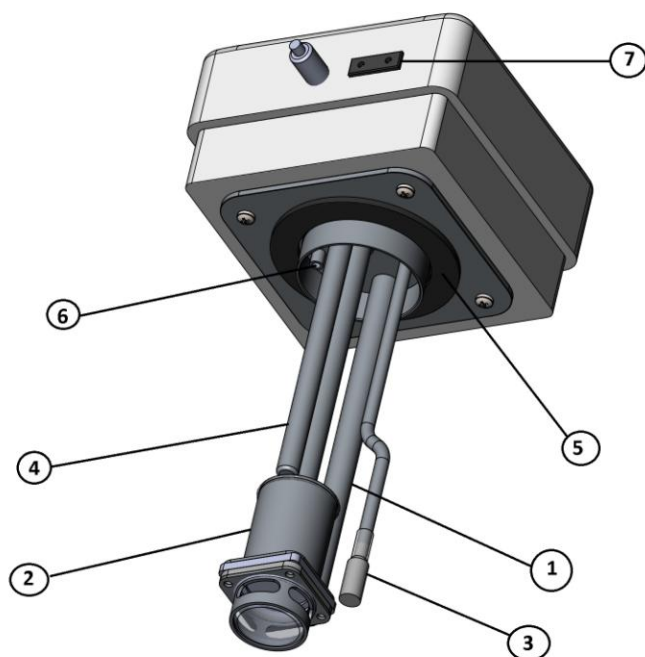
О том, как с ним работать, и написана эта инструкция.

Внешний вид и составные части процессора

На передней панели устройства расположен ЖК — экран и три кнопки управления и регулирования параметров работы.



В нижней части корпуса находится ряд технологических входов и выходов



- 1 — нагреватель, погружной ТЭН
- 2 — мешалка, перемешивающее устройство
- 3 — аэратор на гибком силиконовом шланге
- 4 — термометр для измерения температуры жидкости
- 5 — уплотнительная прокладка на горловину емкости
- 6 — вход для измерения и изменения давления в емкости
- 7 — розетка для подключения дополнительного шнура нагрева (шнур не входит в базовую комплектацию, приобретается отдельно, используется как дополнительный источник нагрева, если не достаточно мощности погружного ТЭНа)

На боковой стенке корпуса расположен четырехконтактный разъем для подключения блока питания (блок питания является частью AC-220В и поставляется в комплекте с основным блоком прибора AC-223).

ВНИМАНИЕ!!! В шнуре питания, идущем от блока питания к прибору, присутствует напряжение 220В.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ включать блок питания в электророзетку с неподключенным к блоку AC-223 шнуром.

ВНАЧАЛЕ подключите разъем шнура к разъему питания на корпусе устройства, и лишь **ЗАТЕМ** включайте блок питания в электророзетку!

ВНИМАНИЕ!!! при подключении дополнительного шнура нагрева **ВНАЧАЛЕ** подключите разъем шнура к разъему питания на корпусе устройства, и лишь **ЗАТЕМ** включайте блок питания в электророзетку!

ВНИМАНИЕ!!! Жидкость в емкости должна закрывать трубку нагревателя (1) не менее половины ее длины, так как ТЭН расположен в нижней части трубки. В случае заполнения емкости менее половины трубки нагревателя возможен перегрев нагревательного элемента.

Принцип работы процессора

Поскольку процессор АС-223 имитирует, условно говоря, работу бочки, то в логику его работы заложена последовательная смена режимов дня (нагрев) и ночи (охлаждение). День и ночь — сутки прочь, как говорится. В терминах процессора это называется ЦИКЛ.

Оператор задает количество циклов созревания, типовая установка 45 циклов в любой момент может быть изменена.

Замечание. Длительность цикла не обязательно должна быть равна 24 часа. К примеру «день» длится 10 часов, а «ночь» 18 часов, тогда время цикла $10+18=28$ часов

ДЕНЬ

Длительность дня задается оператором, обычно это 10-12 часов, но можно выбрать любое произвольное значение. Также задается температура созревания днем, типовая настройка 50.0С

При атмосферном давлении происходит постепенный нагрев содержимого емкости созревания и выдержка напитка при заданной температуре.

Также оператор может по желанию активировать периодическое помешивание содержимого емкости — это очень полезно при закладке щепы или иных ингредиентов, а также для выравнивания температуры внутри емкости.

НОЧЬ

Длительность и режимы помешивания также задаются оператором по собственному усмотрению. Ночь обычно длиннее дня в полтора-два раза.

В режиме ночи также задается температура термостатирования, по умолчанию установлено 20С

Вакуумирование : при остывании до температуры старта вакуумирования (по умолчанию 35С) емкость созревания вакуумируется до заданного оператором уровня (по умолчанию - 50кПа от атмосферного давления). С этого момента выдержка напитка производится под вакуумом.

В конце режима «ночь» происходит аэрация (насыщение кислородом) созреваемого напитка. Длительность, интенсивность аэрации, а также интенсивность перемешивания в режиме аэрации также задается оператором по своему желанию.

После этого происходит смена ночи на день, давление в емкости становится равной атмосферному, и начинается новый цикл.

Когда количество пройденных циклов достигает значения, заданного оператором, созревание оканчивается, и процессор переходит в дежурный режим (работа окончена)

Замечание. В некоторых случаях общая длительность созревания может слегка отличаться от теоретически рассчитанной на старте процесса.

Например, при пропадании электропитания режим ДЕНЬ или НОЧЬ может начаться сначала (прошло меньше половины режима), и тогда общее время работы слегка увеличивается; но может и смениться сразу следующим режимом (до сбоя питания прошло больше половины цикла) — тогда время созревания слегка сокращается.

Порядок работы с прибором АС-223

1. Подсоедините блок питания к корпусу процессора АС-223.
2. Налейте свой спиртное напиток, который вам хочется ускоренно «довести до кондиции» в подходящую емкость (3,5 или 10 литров). При необходимости (работа в прохладных помещениях, на сквозняке и т. п.) утеплите емкость родным утеплителем или его аналогом.

Не рекомендуется использование мелкой щепы, это может привести к попаданию щепы в крылатку мешалки и ее заклиниванию. Если все же используется щепы мелкой фракции следует устанавливать минимальные обороты мешалки в настройках Алкопроцессора при которых происходит движение жидкости вокруг щепы, а щепы не будет достигать расположения крылатки мешалки.

3. Установите АС-223 на горловину емкости таким образом, чтобы прокладка для герметизации была расположена на горловине емкости. Включите блок питания в электророзетку, произойдет загрузка программы в память устройства и на экране после заставки появится основное меню
4. Войдите, при необходимости, в настройку параметров, и отредактируйте их значения как считаете необходимым, либо оставьте для начала их типовыми (параметры по умолчанию)
5. После ввода параметров настоятельно рекомендуем вам войти в раздел **ТЕСТ** и произвести поэтапное выполнение всех его подразделов. В любом разделе вы можете наблюдать за происходящим в емкости с напитком, и регулировать тестируемый параметр (вращение мешалки, глубину вакуума, аэрацию, силу перемешивания при аэрации) так, как сочтете нужным. При выходе из подраздела тестируемый параметр будет автоматически сохранен на выбранном уровне.

После прохождения всех тестов вы вернетесь обратно в основное меню

6. После этого начните работу, выбрав в меню строку **СТАРТ** и нажав кнопку «**В**»
7. С этого момента АС-223 начнет работать по заданной программе автономно
8. Рекомендуем вам в первый день работы АС-223 понаблюдать периодически за состоянием системы в режиме **ДЕНЬ** (температура, работа мешалки) и **НОЧЬ** (остывание, вакуумирование, мешалка, аэрация). В любой момент любой из параметров можно изменить, с момента изменения дальнейший процесс будет перенастроен с учетом коррекции.
9. При желании вы всегда можете отобрать пробу и продегустировать напиток на предмет готовности-зрелости-трансформации от первоначального. Советуем оставить немного продукта не заливая все в емкость, тогда у вас будет возможность сравнивать продукт естественного созревания с продуктом, созревающим а АС-223.

Структура меню процессора АС-223

Итак, при включении в электросеть блока питания АС-223 на его экране мы видим сначала приветственную заставку (загрузка устройства), а потом начальное (или стартовое, если угодно) меню

СТАРТ
ТЕСТ
НАСТРОЙКИ

При выборе пункта СТАРТ у нас начинается процесс созревания

При выборе ТЕСТ мы переходим в раздел, где наглядно можно протестировать (и

скорректировать значения, при необходимости) основные параметры и процессы устройства: нагрев, перемешивание, вакуумирование, аэрацию, сброс давления. Рекомендуется проводить тестирование перед каждым запуском процессора в длительную работу

При выборе пункта НАСТРОЙКИ мы попадаем в раздел меню, где собраны многочисленные настройки, влияющие на те или иные процессы при созревании.

Замечание. В случае, если в течении 10 минут оператор не выбирает никакое действие, процесс работы будет начат автоматически.

Замечание. Основное меню можно вызвать в любой момент в процессе работы, длительно нажав кнопку выбора «В»

Мы попадаем в меню выбора действий

ЗАВЕРШИТЬ
ТЕСТ
НАСТРОЙКИ
ВОЗВРАТ

Здесь СТОП это завершение работы (например мы запустили процесс случайно, или решили, что пора завершать процесс, напиток созрел). Останов совершается с подтверждением выбора, или отменой выбора

ЗАВЕРШИТЬ ПРОЦЕСС?

ДА
НЕТ

При выборе **ТЕСТ** мы переходим к тестированию компонентов устройства

При выборе **НАСТРОЙКИ** переходим в меню настроек

При выборе **ВОЗВРАТ** переходим обратно к текущему процессу созревания в ту же точку, из которой вышли в меню

Замечание. Возврат обратно к текущему процессу после выхода из него в меню возможен в любой момент по повторному длительному нажатию кнопки «В»

Настройка параметров АС-223

Сначала оператор должен задать оптимальные, с его точки зрения, параметры работы АС-223. Параметры разбиты на смысловые группы, для более простого поиска необходимого при настройках.

Общий вид меню выбора группы параметров

ОБЩИЕ
ДЕНЬ
НОЧЬ
ВОЗВРАТ

Рассмотрим эти группы, и параметры, в них входящие, подробнее

Группа параметров ОБЩИЕ

ОБЩИЕ — это группа параметров, которые действуют независимо от того, в какой стадии (день или ночь) находится процесс. В нее входят следующие параметры

КОРРЕКЦИЯ Т	-5	0	+5	0,1	С°
СКОРОСТЬ МЕШАЛКИ	20	40	100	1	%
КОЛИЧЕСТВО ЦИКЛОВ	1	45	всегда	1	
ДИСПЛЕЙ ВКЛЮЧЕН	1	10	всегда	1	МИН
ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ	10	80	100	1	%
ВЕРСИЯ ПРОШИВКИ	СПРАВОЧНОЕ ЗНАЧЕНИЕ				
СБРОС НАСТРОЕК	-----				
ВОЗВРАТ	-----				

Замечания. Цифры в таблице после названия параметра означают (в порядке следования слева направо)

Минимальное значение параметра — значение по умолчанию — максимальное значение параметра — шаг изменения — размерность

Замечание. Размерность параметра для удобства понимания индицируется в верхнем правом углу экрана

Например параметр коррекции показаний температуры

КОРРЕКЦИЯ Т

Можно изменить показания температуры от минус 5С до плюс 5С с шагом 0.1 градуса Цельсия. По умолчанию параметр выставлен в 0 (нет коррекции)

СКОРОСТЬ МЕШАЛКИ это параметр, который определяет частоту вращения (силу вращения) лопастей мешалки в режиме дня и ночи, в тот момент когда мешалка включается.

КОЛИЧЕСТВО ЦИКЛОВ — это количество «суток» (день плюс ночь) созревания напитка. Например задано 45 циклов, день равен 12 часов и ночь равна 12 часов . Тогда длительность процесса будет равна 45 земных дней (полтора календарных месяца)

Если день равен 16 часов, а ночь 20 часов, то длительность «суточного цикла» 36 часов (полторы земных суток), и тогда весь процесс созревания составит $45 \times 1.5 = 67.5$ календарных суток

ДИСПЛЕЙ ВКЛЮЧЕН — для экономии ресурса дисплея через определенное в параметре время, когда оператор неактивен (кнопки не нажимаются) дисплей гаснет. При этом процесс продолжается в обычном режиме. «Разбудить» дисплей возможно в любой момент, путем двойного нажатия на кнопку «В»

Если параметр времени выставить равным нулю, то дисплей всегда будет включен.

ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ — параметр введен аналогично, для экономии ресурса и комфортном просмотре дисплея при разной освещенности устройства.

ВЕРСИЯ ПРОШИВКИ — справочная информация, иногда бывает важной (например при общении с техподдержкой разработчика, телефон: +7(928)1822121

СБРОС НАСТРОЕК — если оператор запутался в настройках, и хочет вернуть их к заводским (рекомендованным) то это можно сделать, войдя в параметр сброса (возврата) параметров в исходные

Процедура выполняется путем осознанного выбора и подтверждения сброса

ВЕРНУТЬ НАСТРОЙКИ
К ЗАВОДСКИМ?

ДА
НЕТ

Группа параметров ДЕНЬ

ДЕНЬ — группа параметров, определяющая процессы на стадии дня. В нее входят следующие параметры

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	1	14	99	1	час
ПЕРЕМЕШИВАНИЕ	0	15	300	1	сек
ОТДЫХ	1	10	300	1	мин
ТЕРМОСТАТ	25,0	50,0	70,0	0,5	С°
ВОЗВРАТ	-----				

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ — длительность цикла ДЕНЬ , в часах, по умолчанию 14 часов

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ — длительность перемешивания содержимого емкости, 15 секунд по умолчанию

ОТДЫХ — длительность паузы между циклами помешивания, 10 минут

ТЕРМОСТАТ — температура, при которой выдерживается емкость в режиме ДЕНЬ

Группа параметров НОЧЬ

НОЧЬ — группа параметров, определяющая процессы на стадии ночи. В нее входят следующие параметры

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	1	16	99	1	час
ПЕРЕМЕШИВАНИЕ	0	15	300	1	сек
ОТДЫХ	1	10	300	1	мин
ТЕРМОСТАТ	0	20,0	35,0	0,5	С°
СТАРТ ВАКУУМА	20,0	35,0	40,0	0,5	С°
УРОВЕНЬ ВАКУУМА	-20	-50	-60	1	кРа
ДЕЛЬТА ВАКУУМА	1	5	10	1	кРа
ВАКУУМ ВКЛЮЧЕН	3	60	120	1	мин
ВАКУУМ ВЫКЛЮЧЕН	0	0	60	1	мин
УРОВЕНЬ АЭРАЦИИ	10	40	100	1	%
ВРЕМЯ АЭРАЦИИ	0	10	300	1	мин
УРОВЕНЬ ВОЛНЫ	20	50	100	1	%
ВРЕМЯ ВОЛНЫ	0	30	100	1	сек
ВРЕМЯ ШТИЛЯ	0	2	30	1	мин
ВОЗВРАТ	-----				

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ — длительность цикла НОЧЬ , в часах, по умолчанию 16 часов

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ — длительность перемешивания содержимого емкости, 15 секунд по умолчанию

ОТДЫХ — длительность паузы между циклами помешивания, 10 минут

ТЕРМОСТАТ — температура, при которой выдерживается емкость в режиме НОЧЬ

СТАРТ ВАКУУМА — температура, при которой начинается вакуумирование емкости

УРОВЕНЬ ВАКУУМА — величина создаваемого понижения давления для ускорения процесса созревания ночью

ДЕЛЬТА ВАКУУМА — уровень повышения давления от заданного, при достижении которого включается насос откачки воздуха, и уровень разряжения автоматически восстанавливается (гистерезис поддержания вакуума)

ВАКУУМ ВКЛЮЧЕН / ВАКУУМ ОТКЛЮЧЕН

Здесь требуется небольшое пояснение. Эти два параметра определяют есть или нет импульсный режим поддержания вакуума в емкости, и (если импульсный режим есть) то его длительности.

Считается, что при настаивании (созревании) напитков периодическое создание перепадов давления ускоряет процесс.

Представьте себе мысленно губку, помещенную в герметичную емкость. При создании разряжения воздух выходит из ее пор наружу (поролон с закрытыми порами раздувается, пока поры не откроются), при сбросе вакуума наоборот, воздух заполняет поры обратно. Поэтому в промышленности пользуются периодическим созданием разряжения и сбросом для ускорения процессов (сушка древесины, наполнение рассолом мяса или овощей и т. п.)

Так вот, **ВАКУУМ ВКЛЮЧЕН** это параметр, который определяет какое количество времени емкость будет находиться под разряжением, а **ВАКУУМ ВЫКЛЮЧЕН** это параметр, определяющий время паузы, сброса давления до атмосферного. Если же **ВАКУУМ ВЫКЛЮЧЕН=0**, то вакуум не сбрасывается на всем протяжении ночи — импульсный режим отсутствует.

УРОВЕНЬ АЭРАЦИИ — параметр отвечает за то, как интенсивно будет происходить подача воздуха в емкость с напитком. Чем ниже число (в процентах от максимума) тем меньше воздуха подается.

ВРЕМЯ АЭРАЦИИ — в этом параметре пользователь задает время, в течении которого воздух будет подаваться в емкость.

УРОВЕНЬ ВОЛНЫ — одновременно с подачей воздуха в емкость можно изменять скорость мешалки, с большей или меньшей интенсивностью перемешивая содержимое емкости (регулируя уровень контактирования воздуха с напитком)

ВРЕМЯ ВОЛНЫ — параметр, в котором задается время интенсивного перемешивания во время аэрации

ВРЕМЯ ШТИЛЯ — параметр, в котором задается время периодического выключения мешалки во время аэрации

Быстрый переход в режиме работы по длинному нажатию «В»

Когда процесс уже запущен, на экране отображается информация по текущему состоянию системы в текущем режиме.

Чтобы изменить режим работы или совершить какие либо донастройки, оператору необходимо произвести длительное нажатие на кнопки управления (защита от случайных нажатий)

Кнопка «В» (правая крайняя кнопка) и в режиме День и в режиме Ночь приводит к переходу в основное меню, меню выбора действий

ЗАВЕРШИТЬ
ТЕСТ
НАСТРОЙКИ
ВОЗВРАТ

Здесь СТОП это завершение работы (например мы запустили процесс случайно, или решили, что пора завершать процесс, напиток созрел). Останов совершается с подтверждением выбора, или отменой выбора

ЗАВЕРШИТЬ ПРОЦЕСС?

ДА
НЕТ

При выборе **ТЕСТ** мы переходим к тестированию компонентов устройства

При выборе **НАСТРОЙКИ** переходим в меню настроек

При выборе **ВОЗВРАТ** переходим обратно к текущему процессу созревания в ту же точку, из которой вышли в меню

Левая кнопка при длительном нажатии переводит нас в режим выбора стадии процесса.

ПЕРЕХОД НАЗАД
ПЕРЕХОД ВПЕРЕД
ВОЗВРАТ

ПЕРЕХОД НАЗАД — выбор этого пункта меню приводит к рестарту текущего режима работы. То есть если у нас идет **ДЕНЬ**, то день начнется заново, если **НОЧЬ** — то ночь заново начнет отчет

ПЕРЕХОД ВПЕРЕД — выбор этого пункта меню приведет к тому, что текущий режим будет досрочно закончен. Если идет **ДЕНЬ**, то он будет прерван и начнется новая **НОЧЬ**. И **НОЧЬ** будет прервана, и начнется новый **ДЕНЬ**

Средняя кнопка, при длинном нажатии в зависимости от того, какой режим у нас активен сейчас - **ДЕНЬ** или **НОЧЬ**, приводит нас к несколько разному сервисному меню.

В режиме **ДЕНЬ**

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ
ВАКУУМИРОВАНИЕ
ВОЗВРАТ

При выборе **ПЕРЕМЕШИВАНИЕ** включается мешалка, которая непрерывно мешает до повторного нажатия на любую кнопку

При выборе **ВАКУУМИРОВАНИЕ** происходит снижение давления в емкости до уровня давления ночью

При выборе **ВОЗВРАТ** (или длительном нажатии на кнопку «**В**») происходит возврат в работу

В режиме **НОЧЬ**

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ
СБРОС ВАКУУМА
ВОЗВРАТ

При выборе **ПЕРЕМЕШИВАНИЕ** включается мешалка, которая непрерывно мешает до повторного нажатия на любую кнопку

При выборе **СБРОС ВАКУУМА** происходит повышение давления в емкости до уровня атмосферного давления

При выборе **ВОЗВРАТ** (или длительном нажатии на кнопку «**В**») происходит возврат в работу

Полный список параметров

ТЕСТ

ТЕРМОСТАТ

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

ВАКУУМИРОВАНИЕ

УРОВЕНЬ АЭРАЦИИ

УРОВЕНЬ ВОЛНЫ

СБРОС ВАКУУМА

ВОЗВРАТ

НАСТРОЙКИ

ОБЩИЕ

КОРРЕКЦИЯ T

СКОРОСТЬ МЕШАЛКИ

КОЛИЧЕСТВО ЦИКЛОВ

ДИСПЛЕЙ ВКЛЮЧЕН

ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ

ВЕРСИЯ ПРОШИВКИ

СБРОС НАСТРОЕК

ВОЗВРАТ

ДЕНЬ

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

ОТДЫХ

ТЕРМОСТАТ

ВОЗВРАТ

НОЧЬ

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

ОТДЫХ

ТЕРМОСТАТ

СТАРТ ВАКУУМА

УРОВЕНЬ ВАКУУМА

ДЕЛЬТА ВАКУУМА

ВАКУУМ ВКЛЮЧЕН

ВАКУУМ ВЫКЛЮЧЕН

УРОВЕНЬ АЭРАЦИИ

ВРЕМЯ АЭРАЦИИ

УРОВЕНЬ ВОЛНЫ

ВРЕМЯ ВОЛНЫ

ВРЕМЯ ШТИЛЯ

ВОЗВРАТ

ВОЗВРАТ

Возможные неисправности

Перечислим возможные неисправности и способы их устранения.

Отказ термометра

В случае, если автоматика перестает получать цифровой код от термометра, происходит вывод на экран сообщения об отказе и из пьезодинамика начинает звучать прерывистый сигнал тревоги.

Процесс приостанавливается до устранения проблемы (контакт в разъеме термометра или его полная замена)

При наполнении емкости спиртосодержащей жидкостью отрицательной температуры, Алкопрцессор может выдавать ошибку – отказ термометра. С отрицательными температурами прибор не работает. Для снятия ошибки следует довести жидкость в емкости до положительной температуры.

Отказ датчика давления либо отказ насоса

В случае, если автоматика перестает получать цифровой код от встроенного датчика давления, происходит вывод на экран сообщения об отказе датчика или насоса откачки воздуха (автоматика не может определить, что конкретно вышло из строя), и из пьезодинамика начинает звучать прерывистый сигнал тревоги.

Процесс приостанавливается до устранения проблемы (контакт в разъеме датчика давления или его полная замена)

Замечание. Иногда можно визуально определить, что произошло. Если насос например засорился, или изнасилась мембрана головки насоса, то давление будет возможно понижаться до определенного предела, но нужное разрежение не будет достигаться.

Если же насос работает исправно, а на экране давление равно атмосферному 0,0кПа и не меняется, то либо прокладка на горловине недостаточно хорошо уплотняет (щель между горловиной и корпусом прибора), либо вышел из строя датчик.

Отказ мешалки. Визуально определяется в ТЕСТЕ, если мешалка не крутит с нормальной скоростью, либо вообще не вращается, либо из трубки корпуса мешалки идут воздушные пузыри, то требуется вмешательство квалифицированного сотрудника сервисного центра

Отказ ТЭНа. Очевидное последствие выхода ТЭНа из строя — отсутствие нагрева емкости в режиме ДЕНЬ. Требуется его замена.

Отказ клапана аэрации. Если в режиме ТЕСТ при аэрации не появляется струя пузырьков на максимальной производительности аэратора, значит возникла проблема с клапаном аэрации, который подлежит замене в сервисном центре.

Отказ клапана сброса давления. Если в режиме ТЕСТ при сбросе давления не удается сбросить давление до атмосферного, это означает выход из строя соответствующего датчика, который подлежит замене в сервисном центре.

Гарантийные обязательства ;

Срок гарантии -12 месяцев со дня покупки

Адрес ремонтной службы :

347900

Таганрог, Ростовская область
Лесная биржа, 6

Дата изготовления, печать и подпись