

**Инструкция по
настройке блока
управления**

**STC - 1000
Elitech**

1. Внешний вид устройства

На оборудование устанавливаются блоки управления двух модификаций, абсолютно аналогичные по функциям, и незначительно отличающиеся по внешнему виду.



Рисунок 1 - Внешний вид блока управления STC - 1000 Elitech



Рисунок 2 - Табло блока управления

⊗ (кнопка 1) - кнопка включения/выключения контроллера

S (кнопка 2) – кнопка выбора режима параметров

▲ (кнопка 3) – стрелка выбора параметров

▼ (кнопка 4) – стрелка выбора параметров

ВНИМАНИЕ! Включение блока управления (БУ) при использовании его в комплекте с сыроварней производится только при условии, что «рубашка» заполнена водой до перелива из верхнего штуцера сыроварни.

Если табло загорается, значит блок находится во включенном состоянии.

2. Общая схема настройки блока управления

- для включения/выключения нажать кнопку 1 и удерживать её не менее 3 секунд;
- для установки параметров контроллера для работы, необходимо удерживать кнопку S не менее 3 сек.;
- выбор параметра для регулировки производится нажатием кнопок 3 и 4;
- удерживая кнопку S (кнопка 2) стрелками (кнопки 3 и 4) можно выставить необходимое значение температуры;
- после настройки параметров контроллера, однократным нажатием на кнопку 1 выходим из меню (либо ждем, когда контроллер выйдет автоматически).

3. Показатели Меню настройки блока управления STC - 1000 Elitech

Меню настройки поочередно отображает следующие показатели:

- F1 - необходимая температура нагрева (температура срабатывания реле);
- F2 - гистерезис (разница температур сработки реле), после установки этого параметра температура нагрева упадет на это значение и нагрев вновь включится. Это позволит поддерживать заданную температуру в течении нужного времени;
- F3 - задержка времени (задержка времени реле) (используется в режиме Охлаждение);
- F4 - калибровка датчика температуры (рекомендуется оставлять в значении 0).

4. Пример настройки блока управления для выполнения производственной задачи

Задача: Нагреть содержимое рабочей чаши до 55°C с гистерезисом в 2°C .

Выполнение:

- удерживать кнопку S (кнопка 2) 3 секунды;
- на экране блока управления должна появиться надпись F1;
- удерживать кнопку S (кнопку 2), одновременно стрелками (кнопки 3 и 4) выставить температуру 55 градусов;

- отпустить кнопку S (кнопку 2);
- стрелками выбрать параметр F2;
- удерживая кнопку S (кнопку 2), стрелками (кнопки 3 и 4)

выставить 2.0, это значение температуры гистерезиса.

В случае ошибок при работе контроллера, на экране могут появиться следующие обозначения:

- «ЕЕ» - обрыв термодатчика;
- «НН» - температура выше 99°C.

В указанных случаях рекомендуется выход из меню, перезагрузка (отключение, затем включение с помощью кнопки 1) блока управления.

ВАЖНО!

При использовании блока управления для сыроварни в связи с разницей температур жидкостей в рубашке и рабочей чаше сыроварни для соблюдения рецептурных значений рекомендуется первоначально устанавливать на блоке управления температуру на 5-6°C выше требуемых.

Например, нужно нагреть молоко до 38°C. Тогда выставляется значение F1 в 43°C. После достижения данной температуры, необходимо установить на терморегуляторе новое значение - 38°C, чтобы ТЭН (внешний источник тепла) не опускал температуру ниже. Вода постепенно будет передавать тепло молоку и параллельно остывать. В результате через 5-10 минут температура молока и водяной рубашки сравняются, а ТЭН не позволит температуре упасть ниже запрограммированного значения.