7.ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Сыроварня ЗОРЬКА, имеет срок службы пять лет. Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев с даты изготовления.
Гарантия действительна, при соблюдении эксплуатантом, условий настоящего руководства.

Дата изготовления_____

Бытовая электрическая сыроварня

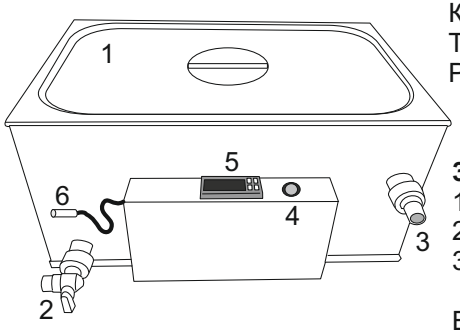
ЗОРЬКА

Уважаемый покупатель! Большое спасибо за ваш выбор. Мы старались сделать удобный прибор, который несомненно, позволит облегчить работу. Совершенства добиться не легко, но все сделано руками увлеченных специалистов с любовью к ремеслу, старанием и уважением к покупателю. Надеемся на вашу достойную оценку наших трудов. Для успешной и продолжительной службы сыроварни, пожалуйста, ознакомьтесь с настоящим руководством .

Руководство по эксплуатации

1.ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Бытовая сыроварня ЗОРЬКА предназначена для термической обработки коллоидных и полидесперсных растворов посредством равномерного нагрева водяной рубашкой. Такой нагрев широко применяется в приготовлении кисломолочной продукции, сыроварении, везде где требуется щадящий режим нагрева м точный контроль температуры. Прибор не является промышленным оборудованием и может использоваться только в домашних целях. Выпускается в разных комплектациях и вариантах исполнения, может быть укомплектован мешалкой и подставкой для пастеризации консервов. Корпус водяной рубашки изготовлен из пищевого полипропилена с рабочим температурным режимом до +100С.



2.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Корпус	полипропилен
Емкость	объем 12л или 27 л нержавеющая сталь
ТЭН	1250Вт(1шт) ~220В
Количество ТЭН	12л -1шт 27л -2шт
Терморегулятор	электронный
Размер (ДхВхШ)	540х260х360

3.УСТРОЙСТВО. КОМПЛЕКТНОСТЬ

1 - Крышка
2 - Кран подачи воды1/2"
3 - Штуцер перелива
4 - выключатель
5 - терморегулятор
6 - датчик температуры

В комплект поставки входит: корпус, с ТЭНами, блок управления с выключателем и терморегулятором, штуцер перелива, кран подачи воды, емкость и крышка , руководство по эксплуатации, паспорт терморегулятора, упаковка.

4.ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Для удобной транспортировки кран подачи воды и штуцер перелива демонтированы. Перед началом эксплуатации необходимо вкрутить штуцер и кран в положенные места. Для сборки вам может потребоваться гаечный ключ.

4.1. Распакуйте сыроварку, соблюдая меры осторожности
4.2. Вкрутите кран подачи воды и штуцер перелива.
4.3. Подсоедините подводку холодной воды(в комплект не входит) водопровода к крану подачи воды.
4.4. Установите шланг слива воды(в комплект не входит) на переливной штуцер, свободный конец шланга поместите в канализацию
4.5. В емкость сыроварни залейте необходимое количество молока не менее 1\2 объема, при использовании малого объема емкость может всплывать на водяной рубашке. Поместите датчик терморегулятора в емкость с молоком.
4.6. Осторожно откройте кран подачи воды, заполните рубашку до момента начала излива воды через штуцер перелива.
4.7.Подключите прибор в сеть ~220В 16А, розетка должна быть оборудована системой заземления. **ВНИМАНИЕ БЕЗ ВОДЫ В РУБАШКЕ ПРИБОР В СЕТЬ НЕ ВКЛЮЧАТЬ!**
4.8. Нажмите кнопку включателя, На цифровой панели терморегулятора будет указана текущая температура и режим работы терморегулятора.
4.9. Установите необходимый температурный режим и настройки гистерезиса(при необходимости) в соответствии с инструкцией терморегулятора, Прибор будет включать и отключать нагрев для

5.ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Для проведения пастеризации установите необходимую температуру(обычно +76С) при достижении заданной температуры прибор будет ее поддерживать необходимое вам время. По окончании пастеризации, установите температуру задачи бактерий или ферментов +32С, при этом терморегулятор отключит нагрев. Откройте воду холодной воды для охлаждения рубашки, молоко в емкости желательно перемешивать. По достижении требуемой температуры перекройте воду охлаждения, терморегулятор подключит ТЭНы для поддержания заданной температуры. В дальнейшем изменяйте температурный режим в соответствии с вашими технологическими требованиями и рецептом продукта.

После эксплуатации прибор отключают от сети,воду из рубашки сливают при помощи крана подачи воды, предварительно отсоединив его от водопровода и направив в канализацию.

Емкость извлекают из корпуса водяной рубашки, моют и сушат бытовыми средствами вручную или с использованием посудомоечной машины.

6.ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ. СЕРВИС

Сыроварня не требует специального обслуживания. Кран подачи воды может иметь естественный износ, не является предметом гарантии, меняется покупателем самостоятельно при необходимости. Замена ТЭНов требует квалификации и может быть осуществлена в мастерской по ремонту бытовой техники.
При возникновении затруднений в эксплуатации, просьба связаться с производителем по телефону +7 915 513 6 555.

ВАЖНО!

Сеть питания должна иметь заземление!

Запрещается эксплуатация эксплуатация сыроварни без воды в рубашке!

Запрещается модернизация сыроварни без согласования с производителем!

Прибор имеет детали, которые могут нести опасность, а также находится под напряжением, соблюдайте осторожность.

Во избежания несчастного случая. Запрещается допуск малолетних детей к эксплуатации прибора, во время хранения и предэксплуатационной подготовки.