

СИРОВАРНЯ TREMAS-Progress

Инструкция по эксплуатации



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TREMAS-Progress
Ёмкость, л	10 (полезный объём 8,6)
Параметры электросети	220 В, 50 Гц, 1 фаза
Потребляемая мощность, кВт	Не более 0,6
Габаритные размеры, мм	345x345x470
Масса, кг	6,5
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Тип	Для влажного подогрева
Диапазон регулировки температуры, °С	10-95
Способ наполнения водой	Вручную

ВВЕДЕНИЕ

Спасибо Вам за то, что приобрели домашнюю сыроварню «TREMAS». **ОБЯЗАТЕЛЬНО** изучите все разделы этой инструкции, это несложно и крайне важно.

НАЗНАЧЕНИЕ

Сыроварня может использоваться для приготовления творога, топленого молока, сметаны, йогурта, кваса, кумыса и многих других молочных продуктов.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Меры безопасности, содержащиеся в данной инструкции, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации оборудования. Руководствуйтесь здравым смыслом, будьте осторожны и внимательны.

- Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности, использованию оборудования не по назначению.

- Данное оборудование предназначено для приготовления пищи в бытовых условиях и непромышленной эксплуатации.

- Перед подключением оборудования к электросети убедитесь, что все кнопки находятся в выключенном положении.

- Подключайте устройство к электросети с соответствующими характеристиками и с заземлением.

Не допускается подключать оборудование к электросети без заземления.

- При использовании удлинителя убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность оборудования и также имеет заземление.

- Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными перчатками.

- Не допускается перемещать сыроварню, если она включена в сеть или наполнена горячей жидкостью.

- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проёмах или вблизи источников тепла. Не допускаются перекручивания, перегибы электрошнура, его соприкосновения с острыми углами и кромками.

- Не устанавливайте оборудование на мягкую или неустойчивую поверхность.

- Не накрывайте оборудование полотенцем и т.п. во время работы.

- Не пользуйтесь оборудованием на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь устройства может привести к его повреждению.

- Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание. Электрошнур извлекайте из розетки сухими руками за штепсель, а не за провод.

- Перед обслуживанием оборудования убедитесь, что его детали остыли.

Не допускается мыть оборудование под прямой струёй воды и погружать его в воду или иную жидкость.

- Не допускается игра детей с оборудованием.

- Строго запрещены самостоятельный ремонт или внесение изменений в конструкцию.

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование оборудования при любых неисправностях. При их возникновении следует обращаться к специалистам службы сервиса.

Перед началом использования

Осторожно распакуйте оборудование, удалите все упаковочные материалы.

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать оборудование при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Протрите корпус влажной тканью, промойте чашу тёплой мыльной водой, тщательно просушите.

Перед первым включением

Установите оборудование на ровную твёрдую сухую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 20 см от электронных приборов, стен.

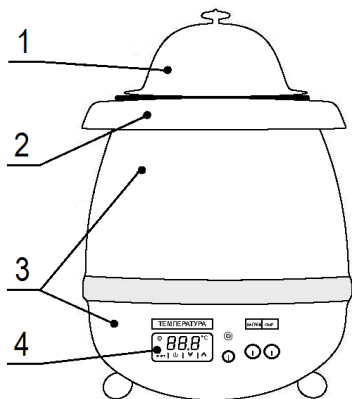
Убедитесь в том, что на оборудовании отсутствуют повреждения и сколы.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ (по заказу)

Система охлаждения, работающая от проточной воды, к источнику которой сыроварня подключается шлангами, входящими в комплект поставки.

Внимание! Шланги не должны пережиматься, перегибаться, защемляться и т.п., подниматься выше сливного штуцера, препятствуя потоку воды.

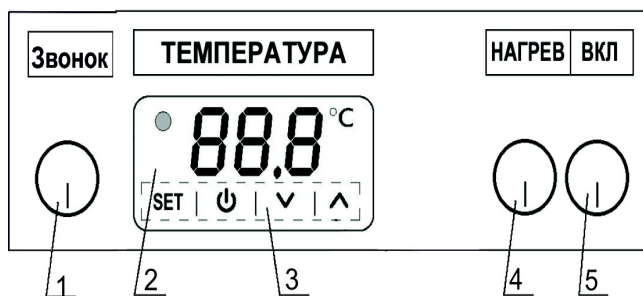
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



Общий вид:

- 1 – крышка с помешивающим устройством;
- 2 – съёмное кольцо;
- 3 – корпус;
- 4 – панель управления

Под съёмным кольцом находится транспортировочное кольцо из пенопласта, которое следует удалить при эксплуатации.

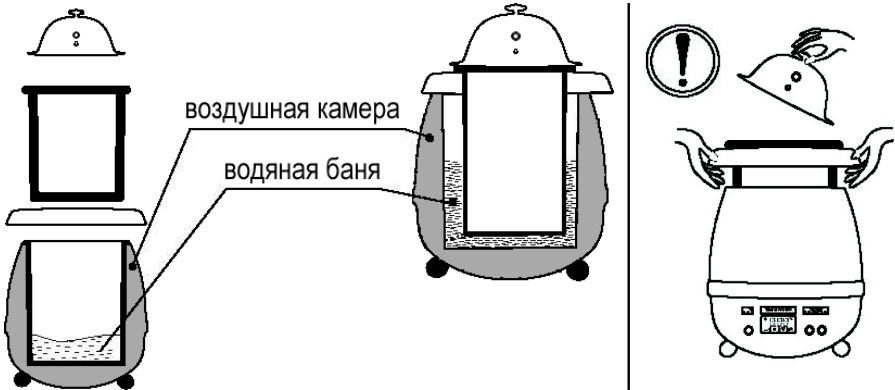


Панель управления:

- 1 – цифровой дисплей;
- 2 – сенсорные кнопки управления;
- 3 – индикатор достижения заданной температуры;
- 4 – кнопка оповещения;
- 5 – кнопка **НАГРЕВ**;
- 6 – кнопка **ВКЛ**.

Примечание. Надпись «ТЕМПЕРАТУРА» на корпусе сыроварни может отсутствовать. Это не является браком.

ПРИНЦИП РАБОТЫ



После приготовления продукта чаша находится в нагретом состоянии. Извлекать чашу следует **ТОЛЬКО ЗА СЪЁМНОЕ КОЛЬЦО** (см. рисунок справа).



Оборудование предназначено только для влажного подогрева. Включение оборудования без воды в резервуаре **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ**.

Чаша с молоком вставляется в корпус с небольшим количеством воды (не более 1 литра). Вода распределяется между стенками ёмкостей, образуя водяную рубашку. Нагреваемая вода передаёт тепло молоку, что исключает возможность пригорания.

Во избежание появления налёта или накипи на внутренней поверхности корпуса используйте дистиллированную воду.

На поверхности в области ТЭНа возможно потемнение. Это не является браком и не влияет на работу оборудования.

Примечание. Чаши могут немного различаться по высоте. Это допустимо и не является браком.

Уровень молока в чаше должен приблизительно совпадать с уровнем воды в рубашке. При недостаточном количестве воды нагрев будет менее эффективным. При избытке воды чаша с молоком будет плавать.

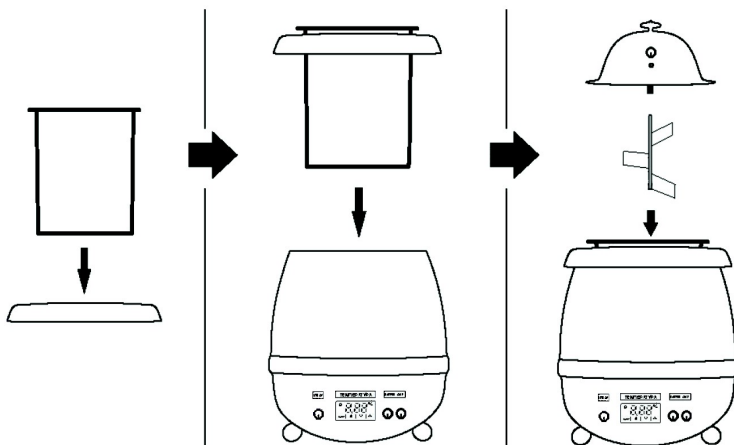
Таблица заполнения рубашки водой в зависимости от объёма заливаемого в чашу молока

Объём молока, заливаемого в чашу, л	Объём воды, заливаемой в рубашку, л
0-2	0,6
3-5	0,7
6-8	0,8-1,0

Наливать более 1 литра воды не следует, излишки перельются через край корпуса и могут попасть на элементы электроники.

При нагреве молока свыше 50°C в рубашку заливайте вдвое меньше воды, чем указано в таблице.

ПОРЯДОК СБОРКИ И РАБОТЫ



Примечание. В местах точечной сварки ввиду выгорания хрома возможно образование коррозионного налёта. Не является браком.

Установка корпуса сыроварни.

Корпус установите на плоской горизонтальной поверхности, устойчивой и нескользкой. Обеспечьте удобный доступ к органам управления и кабелям, а также комфортное освещение для хорошей читаемости показаний на дисплее.

В верхней части корпуса расположены 2 вентиляционные отверстия, загораживаемые съёмным кольцом.

Наполнение водяной рубашки.

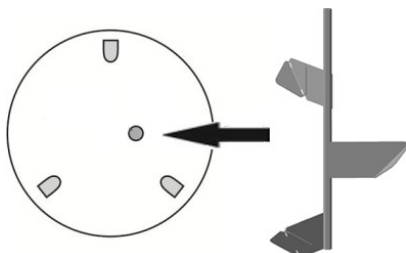
Наполните водяную рубашку водой объёмом не более 1 литра.

Налейте в чашу молоко. Вставьте чашу с молоком в съёмное кольцо.

Используя съёмное кольцо установите чашу в корпус сыроварни.

При работе на высоких температурах (свыше 60°C) проверяйте уровень воды в рубашке не реже 1 раза в час во избежание повреждения оборудования.

Установка лопатки.



Установите (навинтите на вал двигателя) лопатку на помешивающее устройство, встроенное в крышку.

Отклонение лопаток от оси вращения, не приводящее к задеванию их о дно и стенки чаши, допустимо и не является браком.

Установка термодатчика.



Отверстие предназначено для установки датчика температуры молока.



Установите крышку на сыроварню.

Вставьте в отверстие щуп термодатчика.

Подключите провод к гнезду на корпусе сыроварни. При отсутствии сигнала с датчика на дисплее контроллера будет гореть надпись **Pr1**.



Приподнимайте крышку осторожно, чтоб не повредить провод и контакты.

При снятии крышки не забудьте обязательно отключить провод от гнезда.

Установка «головы».

«Голова» устанавливается 3-мя направляющими лапками внутрь чаши, а нижней плоскостью – на верхний край чаши. При необходимости, изменяя угол сгиба лапок можно отрегулировать плотность посадки «головы» в чашу.

На боковой поверхности «головы» расположено вентиляционное отверстие. Не закрывайте его посторонними предметами и не допускайте попадания жидкости через него внутрь.

Регулировка интенсивности помешивания:

Помешивание включается/выключается регулятором. Частота вращения лопатки изменяется вращением ручки регулятора.

Включение сыроварни.

Накройте чашу крышкой, чтоб лопатка оказалась внутри чаши.

Подсоедините провод от корпуса к разъёму на помешивающем устройстве и зафиксируйте гайкой (без использования пассатижей и т.п.).

Установите и подключите термодатчик (см.выше).

Проверьте, чтоб все кнопки были в выключенном состоянии, а регуляторы установлены на минимум.

Подсоедините сыроварню к электросети.

Включите сыроварню нажатием кнопки **ВКЛ.**

С помощью контроллера задайте необходимую температуру (см.ниже).

Включите нагрев кнопкой **НАГРЕВ** и звуковой сигнал кнопкой оповещения.

Примечание. В процессе нагрева молока, обязательным фактором является помешивание, что способствует равномерному распределению тепла и скорости нагрева молока. Без помешивания температура может «убегать» на 5-10°C и больше.

При достижении заданной на контроллере температуры нагрева сработает сигнал оповещения.

После того как звоночек прозвенел, смело вносите свёртывающий фермент. Не обращайтесь внимание на то, что температура молока несколько ниже указанной на табло, в течение созревания густка параметры придут в норму.

Так же не стоит обращать внимание на снижающуюся температуру на показаниях термометра.

Мы всё предусмотрели. Каждую даже самую малую особенность данного оборудования.

Главное – результат – сыр получится.

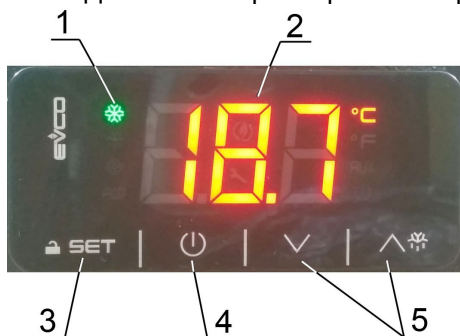
Молоко бывает разного качества, и после внесения закваски и фермента кислотность может не достичь необходимого уровня. Добавьте ещё немного закваски и подождите.

Нагрев (поддержание температуры) можно отключить одновременно со звонком. В течение 0,5-1 ч температура молока существенно не снизится.

Исключением является приготовление йогурта, когда нагрев (поддержание температуры) отключать не надо, а при отсутствии помешивания молоко может нагреться ещё на 1,5-1,7°C. Это необходимо предупредить снижением начальных настроек контроллера температуры.

УПРАВЛЕНИЕ КОНТРОЛЛЕРОМ

Дисплей контроллера с сенсорными кнопками и индикаторами



- 1 – индикатор состояния;
- 2 – индикация текущей температуры и других показателей;
- 3 – кнопка настроек (**SET**);
- 4 – кнопка включения и выключения контроллера;
- 5 – кнопки изменения параметров (**Вниз** и **Вверх**)

Установка температуры нагрева.

При включении сыроварни загорится индикатор состояния 1, через несколько секунд на дисплее будет показана текущая температура (допускается отображение только в целых градусах).

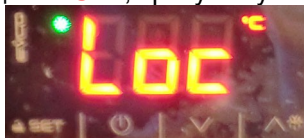
Кратковременно нажмите на кнопку **SET**, заморгает зелёная снежинка. Можете изменять температуру нагрева кнопками **Вниз** и **Вверх**.

Если ничего не нажимать, то примерно через полминуты после включения сыроварни контроллер уйдёт в режим защиты от детей (режим блокировки). Затем контроллер будет блокироваться через 3-5 секунд после последнего действия.

Разблокировка кнопок контроллера.



Через 3-5 секунд после последнего действия контроллер уходит в режим защиты от детей, при нажатии на кнопки на дисплее появляется надпись **Loc**. Для разблокировки удерживайте кнопку **SET** ровно 3 секунды до появления надписи **UnL**, сразу отпустите кнопку.



Кратковременно нажмите на кнопку **SET**, заморгает зелёная снежинка. Можете изменять температуру кнопками **Вниз** и **Вверх**.

Долгим (около 4 секунд) нажатием на кнопку 4 контроллер выключается или включается. При выключенном контроллере нагрев не происходит.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.

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



Не допускается мыть оборудование под прямой струёй воды и погружать его в воду или иную жидкость.

Поверхности корпуса, внутренние поверхности резервуара и детали следует очищать мягкой губкой или тканью, смоченной тёплым мыльным раствором. Остатки раствора удалите чистой влажной тканью и вытрите насухо.

Обработайте посадочные места валов двигателей и насадок подсолнечным маслом или жиром животного происхождения.

При долгом перерыве в эксплуатации необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

При включении в розетку прибор не включается.	Проверьте напряжение в розетке. Если напряжение присутствует, то возможен обрыв кабеля или неисправен прибор.
Не работает привод лопатки.	Неисправен двигатель, неисправны элементы управления, обрыв провода.
Не происходит нагрев.	Неисправен нагревательный элемент, обрыв провода.
На контроллере нет информации (тёмный дисплей)	Контроллер выключен. Включите его, для чего нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку включения/выключения контроллера  на дисплее.
На дисплее индикация Pr1 .	Отсутствие подключения или неисправность датчика температуры.
На дисплее индикация PA или Pb1 .	Долго удерживались кнопки «SET» или «Вниз». Для возврата в режим задания температуры следует кратковременно нажать на кнопку включения/выключения контроллера  на дисплее.
Несоответствие температуры молока показаниям контроллера.	Отсутствие помешивания при нагреве. Недостаточно воды в рубашке. Излишек воды при нагреве свыше 50°C (см. раздел «Принцип работы»).

По всем возникшим неисправностям просьба связываться с поставщиком для решения вопросов по ремонту сыроварни.

Возможны изменения без предварительного уведомления, не ухудшающие характеристики и функциональные возможности оборудования. Изображения на фотографиях и рисунках могут отличаться в разных модификациях.

Подробности на сайте www.sir-tremasov.com.