

ООО «Каскад»
Руководство по эксплуатации и ТО
Сыроварни бытовой

Контактная информация: ООО «Каскад» Россия, 454028, г.Челябинск, ул.
Кузнецова 47.Тел. (351) 269-76-80, (351) 729-29-34, 8-800-100-33-20
Сайт: www.kne.su. E-mail: kaskadtermos@list.ru, kaskadtermos@mail.ru,
info@kne.su.

г.Челябинск

1.Введение.

Сыроварня предназначена для использования в качестве бытового прибора при изготовлении продуктов из молока, его производных - йогурты, творог, сыр, а так же проведения пастеризации молока.

2.Технические характеристики.

№ п/п	Основные параметры	С-6	С-9	С-12	С-18	С-24
1	Объем (л)	6	9	12	18	24
2	Применяемые материалы сталь листовая нержавеющая пищевая марка AISI 304, AISI 321	Корпус и рабочая чаша 0,5мм (AISI 304) Кольцо 0,8 мм (AISI 321)	Корпус и рабочая чаша 0,5мм (AISI 304) Кольцо 0,8 мм (AISI 321)	Корпус и рабочая чаша 0,5мм (AISI 304) Кольцо 0,8 мм (AISI 321)	Корпус и рабочая чаша 0,5мм (AISI 304) Кольцо 0,8 мм (AISI 321)	Корпус и рабочая чаша 0,5мм (AISI 304) Кольцо 0,8 мм (AISI 321)
3	Габаритные размеры в упаковке	430 320 520	430 320 520	430 320 520	430 320 730	500 420 670
4	Мощность нагревателя (кВт)	2	2	2	2	3

3. Подготовка к работе.

3.1 Распаковать сыроварню, проверить комплектацию, установить сыроварню на устойчивую, ровную поверхность.

3.2 Провести визуальный осмотр.

3.3 Промыть внутреннюю емкость сыроварни, а перед приготовлением молочных продуктов обработать ее обеззараживающим раствором.

3.4. После того как все резьбовые соединения уплотнены залить теплоноситель (водопроводную воду) в водяную рубашку сыроварни. Залив воды производить через нижнее отверстие до момента пока жидкость не начнет вытекать из верхнего, перекрыть нижнее отверстие и слить через верхнее отверстие до 0,5 литра воды, во избежание выплескивания жидкости из рубашки при кипении.

3.5. Подключить сыроварню к бытовой электрической сети (220 В, 50 Гц).

3.6. Налить во внутренний бак сыроварни воду в количестве равной объёму чаши.

3.7. Убедиться что терморегулятор установлен в положение выкл.

3.8. Вращающейся ручкой терморегулятора задать температуру нагрева.

3.9. Произвести нагрев воды в сыроварне до заданной температуры и с помощью контрольного термометра определить правильность показаний терморегулятора.

3.10 дать поработать сыроварне в режиме поддержания температуры не менее 30 минут – определить инертность системы.

3.11. По истечении времени выдержки (пастеризации) выключить ТЭН поворотом ручки терморегулятора, подать проточную воду в рубашку продукта тем самым охладив внутренний «продукт».

3.12. Слить воду из внутренней емкости сыроварни.

3.13. Промыть сыроварню перед последующим использованием.

4.Пастеризация.(63°C)

Наполните внутреннюю чашу молоком и установите на терморегуляторе температуру 73-75°C если установить 63°C нагрев будет долгим т.к терморегулятор берет информацию с датчика установленного в рубашке прибора. Для ускорения процесса установите температуру на 10°C выше. Во время нагрева периодически перемешивайте молоко, чтобы разрыв между температурой воды и молока не превышал 20°C. По достижении заданной температуры (контролируем по опущенному в рабочую емкость термометру) выключаем терморегулятор и подаем холодную воду в водяной контур и помешивая охлаждаем молоко до нужной температуры. Затем перекрываем подачу воды.

5. Режим внесения закваски и ферментов.

Закваска и ферменты вносятся в молоко после пастеризации либо без нее при температуре 32-38°C. Если молоко прошло пастеризацию перед внесением молоко необходимо охладить до температуры внесения закваски. После этого на терморегуляторе выставляется температура при которой вносится закваска. В таком режиме сыроварня будет поддерживать необходимую температуру для соблюдения технологии изготовления сыра. Если готовить сыр без пастеризации, то необходимо выставить температуру на 10°C

выше(по принципу описанному в п.4 Регулярно помешивая доводим до нужной температуры и выставляем на терморегуляторе требуемое значение (температуру внесения закваски) открыв подачу воды заменяем примерно половину объёма водяной рубашки чтобы не перегреть молоко. Сыроварня быстро нагреет воду в водяном контуре и будет постоянно поддерживать заданную температуру.

6. Техника безопасности.

6.1 Категорически запрещается.

- Заливать воду в водяную рубашку не убедившись в герметичности всех резьбовых соединений.*
- Включать сыроварню в сеть с незаполненной теплоносителем водяной рубашкой.*
- Производить нагрев водяной рубашки при отсутствии жидкости в рабочей чаше.*
- Включать сыроварню в сеть другого номинала только 220 В, 50 Гц.*
- Работать с закрытым верхним сливным отверстием водяной рубашки прибора.*
- Отключать контакты ТЭНа и термодатчика во время эксплуатации без отключения от электросети.*

7. Комплектация.

- Сыроварня с блоком автоматики и нагревательным элементом.
- Рабочая чаша.
- Крышка.
- Картонная коробка.

8. Гарантия производителя.

8.1. Гарантийный срок эксплуатации изделия 12 месяцев со дня ввода изделия в эксплуатацию и соблюдении потребителем условий транспортировки, хранения и эксплуатации.

8.2. Гарантийное обслуживание не производится:

- Если нарушены правила эксплуатации, транспортировки и хранения изделия.

-Если изделие имеет механические повреждения или повреждения вызванные попаданием внутрь изделия посторонних веществ, предметов, жидкостей, насекомых, животных.

-Если изделие имеет повреждения вызванные стихией, пожаром, бытовыми факторами.

-Если имеются следы постороннего вмешательства или несанкционированного ремонта.

8.3. Согласно технологическому регламенту допускается образование красно-бурого налета в местах сварных швов и рядом, что не является дефектом и гарантийным случаем.

_____ дата выпуска _____ штамп ОТК