



MAGGIO

СЫРОВАРНЯ
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
С ВОДЯНОЙ РУБАШКОЙ

ПАСПОРТ-РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

МОДЕЛИ:
MAGGIO LITE

Сделано в России

ВНИМАНИЕ! **БЕЗ ЗАПОЛНЕНИЯ "ВОДЯНОЙ РУБАШКИ"** **НЕ ВКЛЮЧАТЬ!**

Перед эксплуатацией изделия следует обязательно ознакомиться с настоящим паспортом-руководством по эксплуатации.

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Сыроварни MAGGIO предназначены для использования в качестве бытового прибора при изготовлении продуктов из молока: творога, йогуртов, сыров, а также для проведения пастеризации молока.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ! Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного оповещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики, изменять внешний вид и конструктивные особенности, не ухудшающие качество изделия.

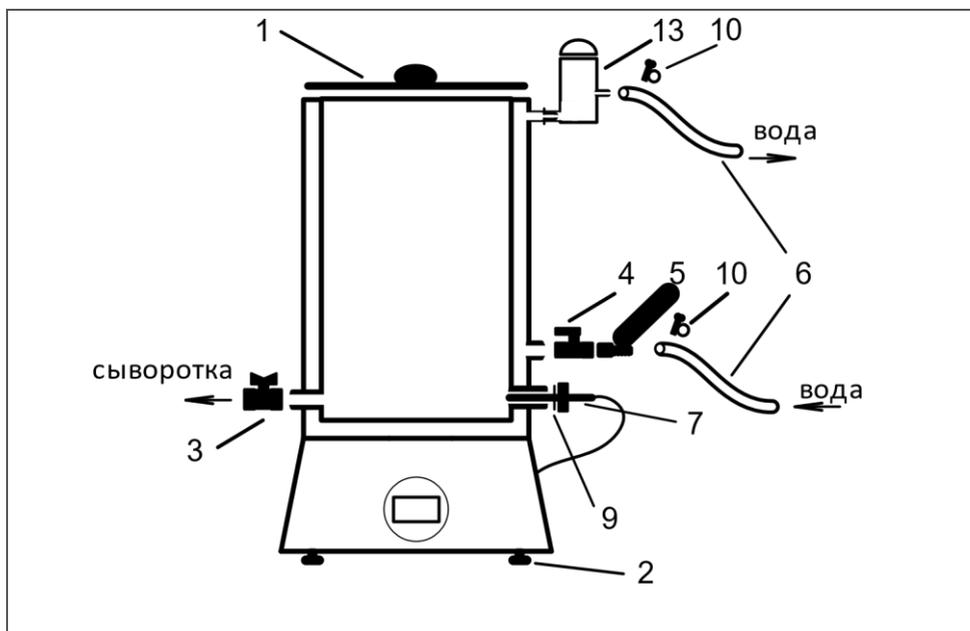
Таблица 1. Технические характеристики

Объём бака, л	Габаритные размеры, В*Д, мм	Общий вес, кг	Объём «водяной рубашки», л	Мощность ТЭНа, кВт	Тип дна	Марка стали чаши
10	380*250	8	2	1,2	прямое	AISI 304
20	560*250	9	2,45	1,2	прямое	

ВНИМАНИЕ! Схемы носят только информационный характер, внешний вид может отличаться от схемы.

Таблица 2. Комплектация и схема сборки

Модель	Комплектация	Кол-во
LITE 10, LITE 20	1. Крышка стеклянная	1
	2. Ножка регулируемая	4
	3. Кран для слива сыворотки 1/2	1
	4. Кран-мини для «водяной рубашки» 1/2	1
	5. Штуцер для шланга ПВХ	2
	6. Шланг ПВХ арм 3 пог. м.	1
	7. Термодатчик молока	1
	8. Термодатчик молока	1
	9. Прокладка уплотнительная	1
	10. Хомут червячный	2
	11. Паспорт изделия	1
	12. Шнур электропитания	1
	13. Емкость расширительная (дополнительная опция)	1
	14. Упаковка сыроварни фанерная	1



3. СБОРКА

ВНИМАНИЕ! Изделие комплектуется тубиками с анаэробным герметиком (может иметь синий, красный или зеленый цвет). Герметик необходимо применять для фиксации всех сантехнических резьбовых соединений за исключением резьбы термодатчика молока (используется уплотнительная прокладка). После закручивания резьбового соединения с герметиком необходимо выдержать время перед началом использования изделия не менее 30 минут.

- 1) Распаковать изделие, проверить комплектацию.
- 2) Очистить комплектующие изделия от технических смазок и примесей, оставшихся в процессе производства.
- 3) Установить бак изделия кверху дном на устойчивую ровную поверхность. Прикрутить ножки к баку.
- 4) Собрать входной узел «водяной рубашки»:

- ☞ прикрутить кран-мини к нижней муфте «водяной рубашки»;
- ☞ прикрутить штуцер к крану-мини;
- ☞ подсоединить шланг ПВХ к штуцеру и зафиксировать червячным хомутом (предварительно разделить шланг на 2 части необходимой для Вас длины: одна – для подключения к системе водоснабжения, вторая –

для слива отработанной воды в канализацию); ④ подсоединить шланг ПВХ к системе водоснабжения.

5) Собрать сливной узел «водяной рубашки»:

④ прикрутить расширительную емкость (доп. опция: см. комплектацию) к сливному штуцеру;

④ подсоединить шланг ПВХ к сливному штуцеру (либо к штуцеру расширительной емкости) и зафиксировать червячным хомутом;

④ подсоединить шланг ПВХ к системе канализации (положить слив в раковину);

6) Прикрутить кран для слива сыворотки к муфте слива бака.

9) Подключить сетевой кабель электропитания.

4. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ! После получения изделия из транспортной компании провести пробное тестирование работы изделия на воде, чтобы выявить всевозможные поломки, микротрещины, которые могли возникнуть во время перевозки, и т.п.

1) Заполнить водяную рубашку сыроварни водопроводной водой.

ВНИМАНИЕ! Залив необходимо производить слабым напором воды во избежание избыточного давления в «водяной рубашке». Залив производить до момента, пока вода не начнет вытекать из сливного шланга. Не препятствуйте этому процессу – теплоноситель должен легко проходить по сливному шлангу.

2) Выключить подачу воды, перекрыть кран-мини «водяной рубашки».

3) Заполнить бак сыроварни водой.

4) Подключить сыроварню к электросети.

5) Провести пробное нагревание воды в баке до 50°C.

6) После проверки работоспособности отключить сыроварню от электросети и слить воду.

5. УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВКЛЮЧАТЬ нагрев ТЭНа без полного заполнения «водяной рубашки» водой! Проверять заполненность «водяной рубашки» необходимо перед каждым использованием.

В процессе нагрева теплоноситель расширяется и небольшое его количество будет вытекать через сливной шланг (не пережимать его).

Во время работы на высоких температурах может возникнуть необходимость долива воды. Для работы сыроварни с высокими температурами от 90°C рекомендуем использовать расширительную емкость (дополнительная опция). Устройство исключает выплескивание и выкипание воды в «водяной рубашке», тем самым предотвращает неравномерный нагрев, который отражается на качестве сыра.

Для охлаждения «водяной рубашки» необходимо пропускать через нее холодную воду до достижения необходимой температуры. На время охлаждения выключить нагрев ТЭНа.

Порядок работы:

- 1) Подключить сетевой кабель к разъему сыроварни.
- 2) Подключить термодатчик молока.
- 3) Подключить сетевой кабель к электропитанию.

Терморегулятор должен показывать текущую температуру молока.

- 4) Провести проверку настроек терморегулятора:

- а) Для входа в меню параметров нажать и удерживать кнопку «SET». Появится меню параметров. Установить параметры P0, P1. Остальные параметры оставить по умолчанию. P0 – необходимо установить режим нагрева «Н», P1 – это гистерезис, выставить 0,4°C. Для сохранения настроек нажать «SET» и удерживать, или же не нажимать никаких кнопок в течение 5 секунд;
- б) Кратковременно нажать кнопку «SET» (нижняя строчка начнет мигать), кнопками «▲/▼» выставить нужную температуру нагрева. Свечение светодиода терморегулятора говорит о том, что его реле включено.

- 5) Переключателем «ТЭН» включить нагрев сыроварни.

ВНИМАНИЕ! «Рубашка» сыроварни должна быть заполнена водой.

- 6) Нагрев молока произойдет следующим способом:

- а) Нагрев будет происходить пока молоко не достигнет заданной температуры (температура "водяной рубашки" будет выше на несколько градусов).
- б) Терморегулятор отключится (погаснет светодиод).
- в) Произойдет дальнейший нагрев молока сверх заданного значения за счет более высокой температуры "водяной рубашки". Необходимо учитывать данный температурный забег молока при варке.
- г) Терморегулятор будет поддерживать заданную температуру нагрева с учетом установленного гистерезиса.
- 7) После окончания работы выключить переключатель «ТЭН» и отключить сыроварню от электросети.

6. НАСТРОЙКА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА

Кнопка	«▲»	Текущая температура Верхняя строка дисплея	Светодиод
Осуществляет навигацию по программному меню. Изменяет зна-реле терморегулятоление параметра на ра. увеличение.	по		Сигнализирует включенное положение

Кнопка «▼»Кнопка «SET»

Осуществляет навига-Осуществляет вход в цию по программному программное меню и/

меню. Изменяет значение параметра на уменьшение.

Температура нагрева
Нижняя строка дисплея

или разрешает изменять параметр в меню.

Установка и температуры

Для установки кратковременно после чего кнопками установить заданную температуру, и еще раз нажать кнопку «SET», или же не нажимать никаких кнопки в течение 5 секунд.



настройка заданной

температуры нагрева нажать кнопку «SET», «▲» или «▼»

Программирование

В зависимости от модели терморегулятора возможны 2 варианта изменения его настроек.

ВАРИАНТ 1

Для входа в режим программирования удерживать, в течение 3 секунд, кнопку «SET», после чего кнопками «▲» или «▼» выбрать код параметра меню (P0-P8) из таблицы «Меню терморегулятора». Далее, для настройки параметра, кратковременно нажать кнопку «SET» (значение параметра начнет мигать) и кнопками «▲» или «▼» изменить значение параметра. После изменения параметра снова кратковременно нажать кнопку «SET» (значение параметра перестанет мигать).

Для сохранения настроек нажать и удерживать кнопку «SET», или же не нажимать никакие кнопки в течение 5 секунд.

ВАРИАНТ 2

Для входа в режим программирования удерживать, в течение 3 секунд, кнопку «SET», после чего кратковременным нажатием кнопки «SET» выбрать код параметра меню (P0-P8) из таблицы «Меню терморегулятора». Далее, для настройки параметра, кнопками «▲» или «▼» изменить значение параметра.

Для сохранения настроек нажать и удерживать кнопку «SET», или же не нажимать никакие кнопки в течение 5 секунд.

Таблица 3. Параметры терморегулятора

Код	Описание параметра	Диапазон настройки	Настройка по умолчанию	Необходимые настройки
P0	Режим работы терморегулятора: охлаждение (Cooling) / нагрев (Heating)	С/Н	С	Н
P1	Гистерезис, °С	0,1...30	2,0	0,4
P2	Верхний предел установки температуры, °С	120	120	100
P3	Нижний предел установки температуры, °С	-55	-55	-55
P4	Коррекция температуры, °С	+15...-15	0	0
P5	Задержка времени включения реле, мин	10	0	0
P6	Верхний предел температуры отключения (защита от перегрева), °С	-50...120	120	120
P7	Выбор режима отображения температуры	CS(Цельсия)/ FH(Фаренгейта)	CS	CS

P8	Сброс к настройкам по умолчанию	On/Off	Off	Off
----	---------------------------------	--------	-----	-----

LED дисплей отображает следующие значения: «LLL» – не подключен термодатчик, «ННН» – превышение пределов, заданных в параметре P6.

7. НЕПОЛАДКИ: ПРИЧИНЫ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Неисправность	Возможные причины	Устранение
1. Не включается сыроварня. Не загорается дисплей.	1.1. Не подключен сетевой шнур. 1.2. Отсутствует напряжение в электросети.	1.1. Проверить подключение шнура электропитания. 1.2. Проверить напряжение электросети.
2. Не происходит нагрев.	2.1. Установлен режим охлаждения на терморегуляторе. 2.2. Выключен переключатель ТЭНа. 2.3. Неисправность электрокомпонентов.	2.1. Проверить настройки терморегулятора. 2.2. Включить переключатель ТЭНа. 2.3. Обратиться в службу технической поддержки производителя.
3. Индикация на дисплее терморегулятора оповещает о неправильной работе прибора	3.1. "LLL" - не подключен термодатчик. 3.2. "ННН" - превышение пределов температуры P6.	3.1. Подключить термодатчик. 3.2. Отключить нагрев сыроварни, дождаться остывания, проверить параметр P6
4. Утечка воды из водяной рубашки в областях: крана-мини, сливной муфты, термодатчика	4.1. Не плотное резьбовое соединение. 4.2. Повреждение при транспортировке. 4.3. В соединениях отсутствует уплотнительная прокладка	4.1. С помощью анаэробного герметика уплотнить резьбовые соединения. 4.2, 4.3. Обратиться в службу технической поддержки производителя.

5. Утечка воды из водяной рубашки в области ТЭНа	5.1. Деформация уплотнительных колец.	5.1. Обратиться в службу технической поддержки производителя.
6. При подключении к электросети отключается сетевой автомат	6.1. Установлен автомат менее 10А. 6.2. Попадание влаги на электрокомпоненты в корпусе сыроварни. 6.3. Техническая неисправность электрокомпонентов.	6.1 Проверить номинальный ток сетевого автомата. 6.2. Отключить и просушить сыроварню. 6.3. Обратиться в службу технической поддержки производителя.

8. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование изделия при неисправном заземлении или его отсутствии.

Установку изделия необходимо производить на негорючие ровные поверхности, обеспечивающее устойчивость.

Во время работы устройства не допускается переносить его и прикасаться к нему незащищенными руками.

Проверять заполненность «водяной рубашки» необходимо перед каждым использованием.

Перед включением устройства в электросеть проверить исправность шнура, путём визуального осмотра.

Отключить изделие от электросети после окончания работы и во время технического обслуживания.

Не оставлять изделие без присмотра во время работы.

После отключения проконтролировать полное остывание изделия.

Не допускайте нахождение детей без присмотра вблизи работающего изделия.

9. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ И ХРАНЕНИЕ

ВНИМАНИЕ! Очистку изделия производить только при полном отключении сыроварни от электросети.

С помощью крана-мини слить воду из «водяной рубашки» сыроварни. Промыть и очистить бак сыроварни от остатков сырья горячей водой с моющими средствами. Просушить и убрать в недоступное для детей место.

Хранить изделие в открытом состоянии, в сухом проветриваемом помещении.

10. ГАРАНТИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Завод-изготовитель гарантирует качество изделия при условии соблюдения потребителем правил и рекомендаций данного руководства. Гарантийный срок составляет 12 месяцев.

По вопросам технического и гарантийного обслуживания необходимо обратиться к торгующей организации.

Условия гарантийного ремонта остаются неизменными независимо от того, где был приобретен товар – в розничном или интернет-магазине. При покупке товара в розничном магазине гарантия начинает действовать со дня покупки. При оформлении заказа через интернет-магазин гарантийный срок начинает действовать с момента получения товара клиентом, при наличии повреждающих документов. Гарантия действительна при наличии в паспорте отметки о дате продажи, заверенной штампом торгующей организации.

Гарантия не распространяется на изделия, имеющие следы нарушения правил эксплуатации:

- ☞ следы несанкционированного вскрытия корпуса вне гарантийного сервисного-центра;
- ☞ повреждения (внутренние или внешние) вызванные любым внешним механическим воздействием, ударными или вибрационными нагрузками, применением внешней силы к частям изделия;
- ☞ повреждения, вызванные попаданием на изделие едких химических веществ или растворителей;
- ☞ следы неправильного подключения оборудования к электрической сети.

Право на гарантийное обслуживание утрачивается в случае:

- ☞ неправильного заполнения гарантийного талона.
- ☞ отсутствия гарантийного талона, а также документов, подтверждающих оплату товара.

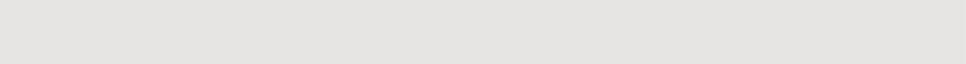
Завод-изготовитель оставляет за собой право отказать в приёме неисправного изделия для проведения ремонта в случае предъявления изделия в ненадлежащем виде (изделие должно быть чистым).

11. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При выявлении производственного брака во время гарантийного срока, предполагаются следующие действия:

1) Обращение в торгующую организацию

Покупателю необходимо обратиться в торгующую организацию, где он приобретал товар, для согласования порядка гарантийного обслуживания.



Реквизиты торгующей организации указаны в гарантийном талоне изделия. В случае, если покупатель приобрел изделие напрямую у производителя, то ему необходимо перейти на сайт завода-изготовителя и заполнить форму гарантийного обращения.

2) Заполнение гарантийной формы

Покупатель заполняет и отправляет форму обращения с описанием дефектов, прикладывает фотографии или ссылку на видео дефекта (неисправности) и скан-копию гарантийного талона с печатями.

3) Рассмотрение заявления

В течение 7 рабочих дней, специалист гарантийного отдела связывается с покупателем по телефону или электронной почте, уточняет информацию и предлагает дальнейшие варианты развития ситуации (замена всего товара или его части, частичный ремонт и т.д.).

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН:

Наименование изделия:

Сыроварня MAGGIO LITE

(отметить нужно)

<u>XX</u>
<input type="checkbox"/> 10
<input type="checkbox"/> 20

Сведения о продаже с завода:

Дата продажи: " " 20__ г.

Комплектация проверена:

подпись ответственного лица

	М.П.
--	------

Сведения о продаже:

Дата продажи: " " 20__ г.

Срок гарантии: 12 месяцев

Реквизиты торгующей организации:

	М.П.
--	------

Подпись продавца: _____ / _____ /

подпись

Ф.И.О.

С условиями гарантии согласен:

подпись покупателя

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТОВАРЫ К СЫРОВАРНЯМ

Наименование	Оборудование	Объем	Фото	Техническая информация	Назначение
Нож	MAGGIO LITE, HOBBY	10		Длина: 250 мм	Нарезание сырного ступка
Нож	MAGGIO LITE, HOBBY, PRO, EXPERT, BUSINESS LITE	10 20 30 40		Длина: 430 мм	Нарезание сырного ступка
Лира горизонтальная пластинчатая	MAGGIO LITE, HOBBY	10 20		Длина: 420мм Ширина: 130мм Количество пластин: 10 шт Шаг: 25мм	Нарезание сырного ступка
Емкость расширительная	MAGGIO LITE	10 20		Высота: 150мм Диаметр: 76мм	Работа с высокими температурами Компенсация теплового расширения жидкости
Форма для сыра	MAGGIO LITE, HOBBY, PRO, EXPERT, BUSINESS LITE	10 20 30 40		Материал: пластик Объем: 500 мл	Формовка сырных головок
Моющее средство	MAGGIO LITE, HOBBY, PRO, EXPERT, BUSINESS LITE	10 20 30 40		Объем: 100 мл	Мытье Дезинфекция
Фермент meito	MAGGIO LITE, HOBBY, PRO, EXPERT, BUSINESS LITE	10 20 30 40		Масса: 1 гр. (100 л молока)	Сычужный фермент