



СЫРОВАРНЯ FANSEL PRO



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ООО ТПК «Ханхи»

Оглавление

Назначение	3
Меры безопасности	3
Технические характеристики	4
Комплектация	5
Устройство сыроварни	5
Подготовка к эксплуатации	7
Управление электронным блоком сыроварни	9
Этапы сыроварения	12
Уход и хранение сыроварни	15
Возможные неисправности и методы их устранения	16

Благодарим Вас за выбор сыроварни FANSEL Pro! Надеемся, что Вам понравится продукция компании «Ханхи» и вы также будете выбирать наши изделия в будущем. Обязательно ознакомьтесь со всеми разделами данной инструкции — это поможет правильно и безопасно использовать сыроварню, что, в свою очередь, продлит срок её службы. Вследствие постоянного технического совершенствования возможны изменения в рисунках, функциональных решениях и технических параметрах.

Назначение

Сыроварня - устройство для получения сыра из молока, нагревается с помощью ТЭНа. Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с сыроварней следует руководствоваться здравым смыслом.

Меры безопасности

Производитель не несет ответственности при нарушении правил эксплуатации и техники безопасности перечисленных ниже:

- 1.** Электропроводка, в используемом помещении, должна быть рассчитана на потребляемую мощность прибора. Несоответствие параметров мощности и электропроводки может привести к перегрузке сети и, как следствие, возгоранию помещения!
- 2.** Подключайте сыроварню только к розеткам, имеющим заземление, иначе есть риск поражения электрическим током!
- 3.** Во время работы сыроварни металлические части корпуса могут сильно нагреваться! Будьте осторожны! Не задевайте горячие элементы сыроварни незащищенными участками тела!
- 4.** Извлекайте и устанавливайте штепсельную вилку только сухими руками!
- 5.** Запрещается подвергать электронные блоки сыроварни чрезмерному воздействию влаги. (Степень защиты корпусов блока управления сыроварни и миксера IP30).
- 6.** Не используйте сыроварню при поврежденных электрошнурах!
- 7.** Устанавливайте сыроварню на твёрдую, ровную, горизонтальную, термически устойчивую поверхность.
- 8.** Перед очисткой сыроварни убедитесь, что она обесточена и достаточно остыла. Следуйте инструкции по уходу за посудой из нержавеющей стали.
- 9.** Прибор не предназначен для использования детьми и лицами с пониженными физическими, психическими или умственными способностями.
- 10.** Запрещен самостоятельный ремонт прибора и внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервисного центра.
- 11.** Не оставляйте работающую сыроварню без присмотра!
- 12.** Не блокируйте защитный штуцер сыроварни дополнительными способами, кроме того, что предусмотрен изготовителем: в виде силиконовой заглушки.

13. Не перегибайте шланг, выходящий из верхнего штуцера перелива, во время работы сыроварни, заправки «рубашки» водой и прохождения воды через «рубашку», в цикле охлаждения сыроварни. Это может привести к срабатыванию заглушки на защитном штуцере, выплеску воды за пределы корпуса рубашки и, как следствие, выходу из строя блока управления, а так же деформации внутреннего бака сыроварни.



ВО ВРЕМЯ ХРАНЕНИЯ СЫРОВАРНИ СНЯТЬ ШЛАНГИ И ЗАГЛУШКИ СО ШТУЦЕРОВ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ДЕФОРМАЦИИ БАКА

14. Не включайте сыроварню в сеть без предварительного заполнения рубашки водой! Это приведет к перегоранию ТЭНа!

15. Не снимайте и не приподнимайте крышку с работающим электромиксером! Это может привести к поломке оборудования.



ЭЛЕКТРОМИКСЕР И ЭЛЕКТРОННЫЙ БЛОК УПРАВЛЕНИЯ СЫРОВАРНИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ВОДОЙ, КОРПУС ПРОТИРАТЬ ВЛАЖНОЙ ТРЯПКОЙ ИЛИ ГУБКОЙ

Технические характеристики

Вместимость емкости для молока	20 л
Вместимость водяной рубашки	6,2 л
Мощность нагревательного элемента	3 кВт
Напряжение в сети питания	220 -240 В (50Гц)
Защита от поражения электрическим током	1 класс
Степень защиты электронных блоков сыроварни	IP30
Контроль температуры молока	есть
Контроль температуры воды	есть
Автоматическое поддержание температуры молока	есть
Встроенный таймер поддержки температуры	есть
Автомат. мешалка с реверсом + регулятор оборотов	есть
Максимальная рабочая температура	98°C
Выход сыра за цикл	до 2,5 кг
Материал изготовления сыроварни	нерж. сталь AISI 304
Материал изготовления корпуса блока управления	нерж. сталь AISI 430
Габаритные размеры с установленным ТЭНом	500*420*450 мм

Вес нетто	9,6 кг
Расход электроэнергии в час	до 3,5 кВт в час

Комплектация

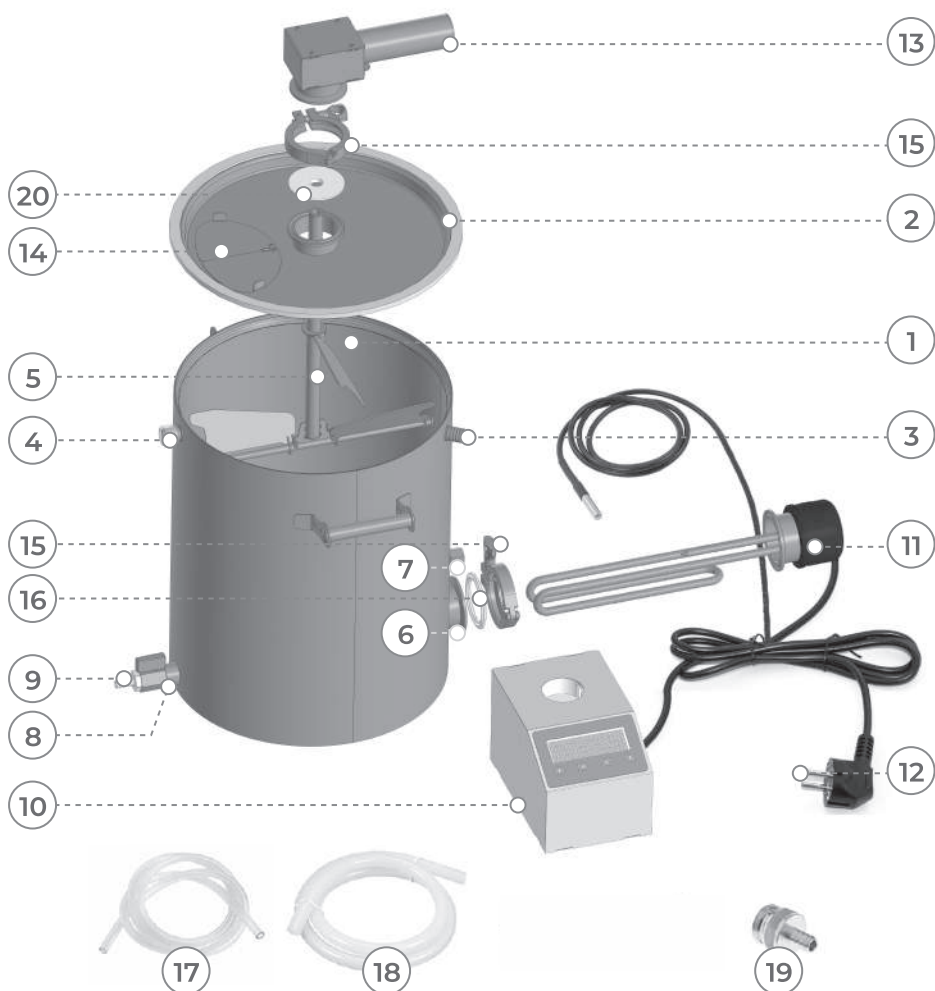
1. Бак с водяной рубашкой – 1 шт.
2. Крышка бака – 1 шт.
3. Мешалка электромиксера – 1 шт.
4. Шаровый мини кран (предустановлен) – 1 шт.
5. Штуцер елочка ½ дюйма на шланг 8 мм (предустановлен на мини кран) – 1 шт.
6. Гайка ниппеля – 1 шт.
7. Уплотнение ниппеля силиконовое – 1 шт.
8. Электронный блок управления сыроварни – 1 шт.
9. ТЭН с термодатчиком – 1 шт.
10. Термодатчик для молока – 1 шт.
11. Электромиксер (подключается к блоку управления сыроварни) – 1 шт.
12. Кабель подключения электромиксера 3 pin – 1 шт.
13. Кламповый хомут 2 дюйма – 2 шт.
14. Силиконовое уплотнение для клампа 2 дюйма – 1 шт.
15. Силиконовый шланг для подключения воды диаметром 8 мм (2м) – 1 шт.
16. Силиконовый шланг для отведения воды диаметром 16 мм (1 м) – 1 шт.
17. Силиконовая заглушка 16 мм на защитный штуцер отвода воды – 1 шт.
18. Дивертор алюминиевый для подключения к водопроводному смесителю – 1 шт.
19. Силиконовое уплотнение мешалки – 1 шт.
20. Нож-лопатка для нарезания сырного сгустка – 1 шт.
21. Нож-лопатка угловая для нарезания сырного сгустка – 1 шт.
22. Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном – 1 шт.
23. Упаковка – 1 шт.

Устройство сыроварни

1. Бак с водяной рубашкой
2. Крышка бака
3. Верхний штуцер перелива*
4. Защитный штуцер с силиконовой заглушкой*
5. Мешалка электромиксера
6. Кламповый патрубок для установки ТЭНа
7. Цанговый ниппель для установки термодатчика
8. Шаровый миникран
9. Штуцер елочка ½ дюйма на шланг 8 мм
10. Электронный блок управления сыроварни
11. ТЭН с термодатчиком
12. Термодатчик для молока
13. Электромиксер

- 14. Лючок для контроля за процессом приготовления и засыпки компонентов
- 15. Кламповые хомуты 2 дюйма
- 16. Силиконовое уплотнение 2 дюйма
- 17. Силиконовый шланг внутр. диаметр 8 мм
- 18. Силиконовый шланг внутр. диаметр 16 мм
- 19. Дивертор для смесителя
- 20. Силиконовое уплотнение мешалки

* Штуцеры взаимозаменяемы. Шланг для слива воды и заглушка могут располагаться с любой стороны



Подготовка к эксплуатации

Для сборки сыроварни подключению ее к водопроводному смесителю вам потребуется отвертка и гаечный/газовый ключ.

1. Достаньте сыроварню с комплектующими из коробки и освободите от упаковочных материалов.
2. После транспортировки или хранения при температурах ниже 5°C, необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
3. Установите сыроварню на твёрдую, ровную, горизонтальную, термически устойчивую поверхность так, чтобы выходящий при работе пар не попал на декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.
4. Установите ТЭН (11) в кламповый патрубок бака сыроварни (6). Для герметичности между патрубками проложите силиконовых уплотнений (16) на 2 дюйма входящих в комплект поставки. Зафиксируйте соединение кламповым хомутом (15).
5. Наденьте силиконовый шланг для подачи воды (17) на штуцер елочку ½ дюйма (9), зафиксируйте соединение хомутом.
6. Наденьте силиконовый шланг для отведения воды (18) на верхний штуцер перелива (3), зафиксируйте соединение хомутом. Обратный конец шланга поместите в раковину.
7. Установите дивертор (19) на водопроводный смеситель (предварительно необходимо открутить аэратор). Возможно потребуется разводной, либо газовый ключ.



8. Наденьте второй конец силиконового шланга (17) для подачи воды на дивертор (19). Зафиксируйте полученное соединение хомутом.
9. Убедитесь, что на защитном штуцере (4) установлена силиконовая заглушка!
10. Наполните водяную рубашку сыроварни: для этого откройте шаровый миникран (8), затем откройте подачу холодной воды на смесителе. Дождитесь момента перелива воды через верхний штуцер (3) в раковину. Закройте подачу воды на смесителе, закройте шаровый мини кран (8). Верхний штуцер перелива (3) и защитный штуцер (4) можно

использовать как для слива воды из рубашки, так и как предохранительный клапан, в зависимости от удобства слива.

11. Установите на крышку бака (2) электромиксер (13) через силиконовое уплотнение мешалки (20). Зафиксируйте электромиксер (13) на крышке бака (2) при помощи клампового хомута (15). Присоединить мешалку (5) к электромиксеру (для надежной фиксации мешалки повернуть мешалку до щелчка, срабатывания магнита).

12. Установите электронный блок сыроварни (10) на безопасном удалении от бака с водяной рубашкой (1). Выберите такое место (с учётом длины проводов), где электронный блок не будет находиться в условиях повышенной влажности и случайного попадания воды и продуктов при приготовлении сыра.

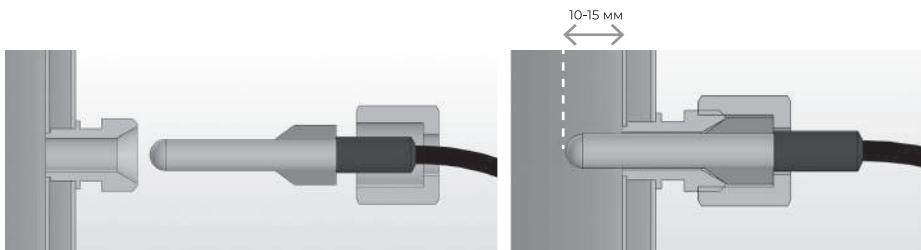


Обратите внимание: электронный блок не имеет защиты от воды!

13. Подключите ТЭН (11) в розетку электронного блока управления (10) соответствующим разъемом штепсельной вилки (проводом назад).

14. Подключите термодатчик ТЭНа (11) в любой из двух разъемов на задней панели электронного блока управления (10) (4-х контактный разъем). Зафиксируйте разъем резьбовым соединением для надежного крепления.

15. Подключите разъем термодатчика для молока (12) во второй оставшийся разъем на задней панели электронного блока управления (10) (4-х контактный разъем). Зафиксируйте разъем резьбовым соединением для надёжного крепления. Сам термодатчик для молока (12) установите в цанговый ниппель для установки термодатчика (7). Термодатчик должен выставляться внутри сыроварни на 10-15 мм. Для этого на датчик наденьте гайку зажима, наденьте силиконовое уплотнения цангового зажима конусом в сторону сыроварни, вставьте датчик в сыроварню наживите гайку на 1-2 оборота, отрегулируйте датчик по глубине, затяните гайку.



Обратите внимание: для корректного считывания температуры, термодатчик нужно заглубить в зажим так, чтобы снаружи бака не было видно металлической гильзы термодатчика!

Закрутите от руки гайку цангового зажима для герметичного сопряжения.

16. Подключите кабель электромиксера к соответствующему разъёму на корпусе электромиксера (13). Зафиксируйте разъем резьбовым соединением для надёжного

крепления. Другой конец кабеля подключите к соответствующему разъёму на электронном блоке сыроварни (10) (3-х контактный разъём). Зафиксируйте разъем резьбовым соединением для надёжного крепления.

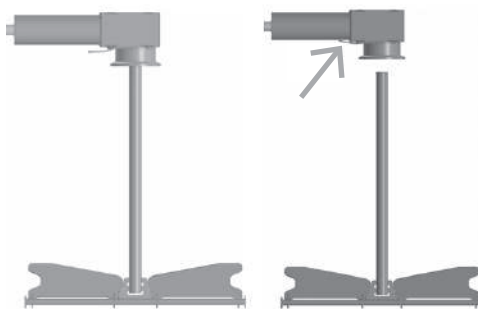


При первом использовании сыроварни произведите очистку всех её составных частей и комплектующих в соответствии с инструкцией (См. уход за сыроварней).

17. Залейте молоко в сыроварню. Минимальный объем молока, необходимый для корректной работы, 5 литров; максимальный объем — 20 литров. Для удобства определения объема, внутри бака сыроварни, есть мерная шкала.

18. Для отсоединения мешалки электромиксера от корпуса электромиксера нажмите на курок.

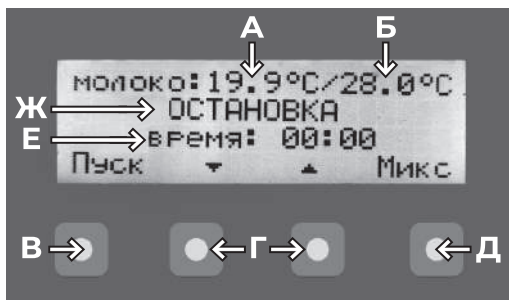
19. После окончания варки сыра отключить электромиксер и электронный блок управления сыроварни, слить воду из водяной рубашки.



Управление электронным блоком сыроварни

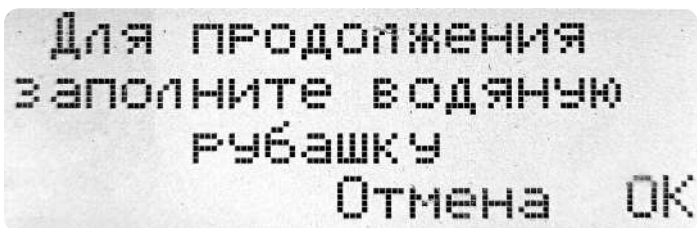
1. После всех этапов подготовки сыроварни к эксплуатации, подключите штепсельную вилку электронного блока управления сыроварни к сети 220 вольт. На дисплее появиться приветственный экран и прозвучит короткий звуковой сигнал. После этого загрузиться основное меню. Ниже представлен интерфейс основного меню электронного блока управления:

- А - текущая температура молока
- Б - целевая температура для нагрева и поддержания
- В - кнопка Пуск/Стоп нагрева
- Г - кнопки изменения целевой температуры
- Д - кнопка вкл/выкл миксера
- Е - таймер
- Ж - текущий процесс



2. Установите требуемую температуру кнопками (Г). При нажатии на правую среднюю кнопку будет происходить увеличение параметра целевой температуры (Б), при нажатии на левую среднюю кнопку, будет происходить снижение параметра целевой температуры (Б).

3. Когда целевая температура (Б) установлена, нажмите кнопку «Пуск» (В). На дисплее появится предупреждающая надпись и прерывистое звуковое оповещение:



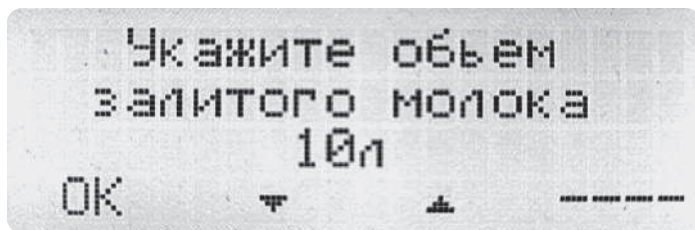
Как заполнять рубашку указано в разделе «Подготовка к эксплуатации».



Не включайте сыроварню в сеть без предварительного заполнения рубашки водой! Это приведет к перегоранию ТЭНа!

Когда водяная рубашка заполнена нажмите «OK» (Д).

4. На следующем этапе программа предложит указать объем залитого молока:



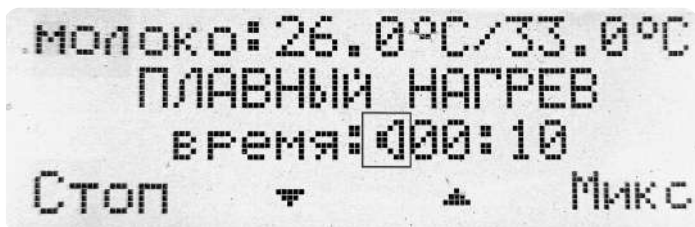
Встроенный терморегулятор учитывает инерционность нагрева водяной рубашки, но для более точной его работы следует указать объем залитого молока. Изменение параметра объема осуществляется двумя средними кнопками на клавиатуре электронного блока управления сыроварни (Г). После установки данного параметра нажмите «OK» (В).

5. После указания объема и нажатия кнопки «OK» включается процесс плавного нагрева молока (Ж), название кнопки «Пуск» сменится на «Стоп» (В).

6. Таймер (Е) может работать в двух режимах:

1) показывает время с начала текущего процесса. Отсчитывает время с начала нагрева/охлаждения, поддержания. При переходе с режима на режим таймер сбрасывается.

2) таймер поддержания. При установке времени в меню нагрева, пункт «Таймер», таймер переходит в режим поддержания. Об этом информирует иконка на экране.



Отсчет времени в сторону уменьшения начинается когда устройство переходит в режим «поддержание». После окончания времени устройство будет подавать звуковой сигнал. Выключить сигнал можно кнопкой «Стоп».

Всего программой предусмотрено 5 различных процессов (Ж):

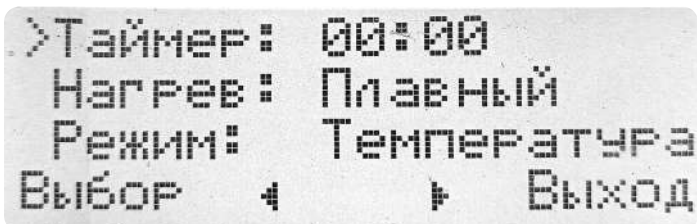
- **Плавный нагрев.** Постепенное поднятие температуры молока до целевой. (Приблизительная скорость нагрева 1 градус в минуту).
- **Быстрый нагрев.** Нагрев на максимальной мощности до целевой температуры.
- **Поддержание.** При достижении целевой температуры прекращается её увеличение с течением времени, при этом таймер обнуляется и начинает отсчитывать время заново.
- **Охлаждение.** Процесс включается автоматически при установке целевой температуры ниже текущей (для охлаждения следует включить подачу холодной воды в рубашку сыроварни). При этом нагрев полностью отключается, а при достижении температуры охлаждения прозвучит звуковой сигнал и включится процесс «Поддержания» температуры (ТЭН снова перейдет в режим нагрева). Для корректной работы установки следует перекрыть поток охлаждающей воды сразу после достижения целевой температуры охлаждения.
- **Остановка.** Процесс который активируется при принудительной остановке нагрева. Для этого нужно нажать «Стоп» (В) и подтвердить свое намерение о завершении процесса нагрева в следующем меню нажатием кнопки «Да».

Целевую температуру (Б) можно сменить в любом из 5 процессов кнопками вверх/вниз (Г).

7. При нажатии на кнопку «Микс» (Д), включится электромиксер, при этом текущий процесс дополняется надписью «+МИКСЕР» (В процессе «ОСТАНОВКА» будет просто надпись «МИКСЕР»)

8. Управление настройками нагрева. При длительном нажатии (более 3 сек) на кнопку «Пуск»/»Стоп» (В) включится меню с настройками нагрева. Для выбора регулируемого параметра нажмите кнопку «Выбор». Курсор будет перемещаться и определять выбор по одному из четырех параметров.

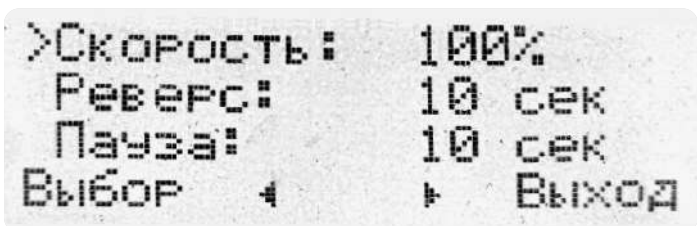
Вид меню:



```
>Таймер: 00:00
Нагрев: Плавный
Режим: Температура
Выбор ← → Выход
```

- **«Таймер»**. При установке времени включится таймер поддержания. если установленное время «00:00» будет показано время текущего процесса.
- **«Нагрев»**. Возможно два варианта: «Плавный» для большинства ситуаций и «Быстрый» для пастеризации и варки, например, рикотты.
- **«Режим»**. Возможно два варианта: «Температура» для управления температурой при помощи установки целевой температуры и «Мощность» для управления нагревом путем выставления мощности по шкале от 0 до 100%.
- **«Калибровка датчика»**. Возможно откорректировать показания датчика молока и датчика водяной рубашки в диапазоне от +5 градусов до -5 градусов.

9. Управление настройками миксера. При длительном нажатии (более 3 сек) кнопки «Микс» (Д) включится меню с настройками миксера. Для выбора регулируемого параметра нажмите кнопку «Выбор». Курсор будет перемещаться и определять выбор по одному из трех параметров.



```
>СКОРОСТЬ: 100%
Реверс: 10 сек
Пауза: 10 сек
Выбор ← → Выход
```

- **«Скорость»**. Возможны 10 вариантов – 10% до 100% шаг 10%.
- **«Реверс»** варианты вперед, назад, либо со сменой направления движения в диапазоне до 5 минут (после 1 минуты шаг увеличения будет 30 сек)
- **«Пауза»** перед сменой направления вращения возможно установить в диапазоне до 5 минут (после 1 минуты шаг увеличения будет 30 сек)

После того как настройка миксера будет завершена, нажмите кнопку «Выход».

Наибольший расход электроэнергии происходит при быстром нагреве, наименьший при поддержании температуры в рубашке сыроварни.

Этапы сыроварения

В данном руководстве рассматриваются основные этапы классического сыроварения применительно к данной сыроварне. Если вам требуются конкретные рецепты, то воспользуйтесь информацией из соответствующих кулинарных источников.

1. ЭТАП. ПАСТЕРИЗАЦИЯ.

Этот этап подразумевает термическую обработку молока. При пастеризации убивается большая часть вредной микрофлоры. Пастеризация необходима, если вы не уверены в качестве молока. Следует помнить, что чрезмерный нагрев может привести к ухудшению сворачиваемости молока в последующих этапах. Критической температурой считается 72°C. Оптимальным вариантом можно считать, нагрев до 68°C с выдержкой 10 минут и последующим охлаждением. Либо можно подстраховаться и произвести нагрев до 65°C с выдержкой 30 минут. При пастеризации нагрев будет идти более равномерно с применением миксера. Установите мешалку электромиксера на ось электромиксера. Запустите перемешивание в соответствии с инструкцией к электронному блоку управления. Для усиления эффекта свёртываемости молока, в последующих этапах после пастеризации, применяют добавку в виде хлорида кальция. Обычно количество добавляемого хлорида кальция не превышает 0,5 грамма на 10 литров молока. После нагрева и выдержки температурной паузы необходимо охладить молоко до температуры внесения закваски (по рецепту). Для начала процесса охлаждения выставьте целевую температуру охлаждения в соответствии с рецептом, откройте шаровый мини кран на баке сыроварни и включите подачу холодной воды с водопроводного смесителя. Пропускайте воду до достижения целевой температуры внесения закваски. Когда заданная температура будет достигнута, закройте подачу холодной воды на смесителе, затем закройте шаровый мини кран.

2. ЭТАП. ВНЕСЕНИЕ ЗАКВАСКИ.

Закваска — это комплекс молочнокислых бактерий, которые не дают развиваться «диким» бактериям, а также формируют запах и вкус будущего сыра. Различные закваски имеют свою температуру и время активации (выдержка). В зависимости от рецепта, вносите ту или иную закваску при требуемой температуре. Для этого просто установите целевую температуру молока по рецепту и дождитесь её значения по текущим показаниям. Когда необходимая температура будет достигнута, прозвучит звуковое оповещение. В этот момент внесите закваску. Встроенный таймер покажет сколько времени длилось поддержание данной температуры (выдержка закваски).

3. ЭТАП. ДОБАВЛЕНИЕ КОАГУЛЯНТА.

После активации закваски вносится сычужный фермент в нужном количестве, предварительно растворённый в холодной воде, а молоко интенсивно перемешивается в течение 1 минуты для равномерного распределения фермента. Превращение молока в сырный сгусток длится в среднем 40-60 минут – время зависит от рецепта, качества молока и самого фермента. Этап коагуляции считается завершённым, если при надрезе сгустка его края расходятся без слипания, а сырная масса не пачкает нож.

4. ЭТАП. ОТДЕЛЕНИЕ СЫРНОГО СГУСТКА ОТ СЫВОРОТКИ.

Чтобы удалить сыворотку, сырный сгусток нарезают на кубики, сформировав сырное зерно. Для этого используется специальные сырныи ножи. В комплекте есть нож для вертикальной нарезки и угловой нож для горизонтальной нарезки. В рецепте обычно указывается размер кубиков, он влияет на плотность и консистенцию будущего сыра. Обычно размер кубиков находится в диапазоне 0,5 – 2 см. Нагрев помогает сырному зерну вытеснить лишнюю сыворотку и уплотниться. Также на этом этапе можно отрегулировать кислотность, заменив часть сыворотки кипячёной водой.

Продолжительность и значение температуры уплотнения указывается в рецепте и зависит от сорта сыра. Для более плотной структуры сырного зерна, на этом этапе, применяется вымешивание электромешалкой. Для предотвращения слипания в большие сгустки, используется режимы вымешивания с реверсом. Так же некоторые рецепты требуют отдыха сырного зерна во время его формирования: для этого в настройках электромиксера, между сменой вращения, применяется пауза.

5. ЭТАП. ФОРМИРОВАНИЕ СЫРНОЙ МАССЫ.

После получения сырного зерна его переукладывают в специальные, перфорированные формы, устланные фильтровальной тканью, чтобы дать стечь сыворотке. Сыворотку можно сохранить и использовать для приготовления сыра рикотта или приготовить на её основе соляной раствор для посолки сыра.

6. ЭТАП. ПРЕССОВАНИЕ СЫРНОЙ МАССЫ.

Прессование сыра начинается под действием собственного веса (самопрессование). Самопрессование в основном применяется для мягких и полутвёрдых сортов: сырное зерно оставляют в дренажных формах на указанное в рецепте время, при этом через определённые промежутки времени форма переворачивается вверх дном. Перед прессованием сыров внешним давлением их сначала подвергают самопрессованию, а затем применяется один из видов механических прессов с постепенным наращиванием веса и постоянным переворачиванием головки сыра. Время прессования и вес груза пресса указывается в рецепте.

7. ЭТАП. ПОСОЛКА СЫРА.

Самый распространённый способ посола - рассольный посол. Такой способ подходит для большинства полутвёрдых и твёрдых сыров. Прессованная головка сыра помещается в ванночку с соляным раствором, концентрация которого указывается в рецепте (обычно 18-25%). Время посола мокрым способом длится от нескольких часов до нескольких дней, в зависимости от сорта сыра.

8. ЭТАП. СУШКА СЫРА.

После посолки полутвёрдых и твёрдых сортов сыра его подсушивают, для формирования защитной корочки. Она защищает всю массу сыра от бактериального заражения и способствует правильному протеканию биохимических и микробиологических процессов в сырах на последующих этапах. Сушка сыра осуществляется на стерильном дренажном

коврике или деревянной доске в хорошо проветриваемом помещении при комнатной температуре. Этап, в зависимости от рецепта, длится от 2 до 7 дней. Для равномерного высыхания сыр переворачивают 2-3 раза в день. Мягкие сыры в сушке не нуждаются и после посолки сразу отправляются на последующий этап.

9. ЭТАП. ПОДГОТОВКА К СОЗРЕВАНИЮ.

Данный этап, как правило, представляет собой какое-либо защитное покрытие головок сыра. Это может быть латексное, восковое, масляное покрытие, а также бандажирование или помещение в термоусадочные пакеты. Перед этими действиями нужно обязательно убедиться, что на защитной корочке нет поражённых плесенью участков.

10. ЭТАП. СОЗРЕВАНИЕ СЫРА.

Созревание – это процесс, где сыр формирует свой истинный вкус. Для старения сыра используют специальные помещения, где постоянно поддерживают оптимальные условия: температура (обычно 10-15°C) и относительная влажность воздуха (обычно 75-98%). Обеспечить такие условия в быту бывает достаточно сложно, особенно это касается высокой влажности, поэтому при хранении сыров в холодильнике их обязательно нужно помещать в герметичные контейнеры.

Уход и хранение сыроварни

1. Если вы не используете сыроварню длительное время, отключите её от электросети.
2. Корпус электронного блока управления, наружную поверхность бака сыроварни и электромиксер можно очищать по мере загрязнения. Внутреннюю ёмкость для молока, гильзу термодатчика, крышку, мешалку электромиксера, ножи для нарезания сырного сгустка необходимо отмывать после каждого использования, затем протереть насухо мягкой тканью.
3. Сыроварня и электронный блок управления выполнены из марок нержавеющей стали, поэтому хлорсодержащие моющие средства могут вызвать, различного уровня, коррозию в таких сплавах. Применяйте специальные моющие средства, предназначенные для ухода за посудой из нержавеющей стали.
4. Не используйте металлические щётки и другие абразивные материалы для чистки сыроварни и её комплектующих – это может вызвать царапины, влияющие на внешний вид оборудования.
5. Не храните сыроварню в непосредственном контакте с изделиями из черных и цветных сплавов по причине возможной коррозии.
6. При хранении сыроварни, в условиях отрицательных температур, не оставляйте воду в водяной рубашке и основной емкости! При замерзании воды может произойти разрушение целостности бака.
7. Электроизделие (миксер, блок управления) не имеет защиты от влаги (IP20) и предназначено для использования внутри сухих помещений. Не допускается использовать в ванных комнатах и на улице.

Изделие пригодно к эксплуатации при температуре окружающего воздуха от 10°C до 45° С и влажности до 85%. Рекомендуется хранить изделие при температуре окружающего воздуха от минус 25°C до плюс 45°C и влажности 85%.

Возможные неисправности и методы их устранения

<p>Блок управления сыроварни не включается</p>	<p>Нет напряжения в сети</p> <p>Низкое напряжение сети</p> <p>Нарушена целостность кабеля</p> <p>Вилка питания не подключена к розетке</p> <p>Выбило прерыватель цепи во входном электрощите</p>	<p>Проверьте, есть ли напряжение в сети</p> <p>Проверьте, не является ли напряжение слишком низким</p> <p>Восстановите целостность кабеля питания</p> <p>Подключите вилку питания к розетке</p> <p>Переместите рычаг прерывателя в верхнее положение (вкл)</p>
<p>Блок управления сыроварни включается, но при его работе вырубается прерыватель цепи</p>	<p>Прерыватель не соответствует требованиям мощности</p>	<p>Обратитесь к специалисту для замены прерывателя</p>
<p>На дисплее надпись «Внимания! Ошибка термодатчика, работа прекращена» и звуковым сигнале</p>	<p>Не подключён термодатчик</p> <p>При подключённом термодатчике- либо плохой контакт в разъёме, либо неисправность термодатчика</p>	<p>Подключите термодатчик в соответствующий разъём</p> <p>Осмотрите контакты на предмет загрязнения</p> <p>Замените термодатчик</p>

<p>Блок управления сыроварни не реагирует на нажатия, при этом дисплей отображает текущую информацию</p>	<p>Сбой в работе системы</p>	<p>Выключите блок управления сыроварни из розетки на 30 секунд и подключите снова, если проблема не устранилась, обратитесь в сервисный центр</p>
<p>Миксер не вращает мешалку</p>	<p>Не подключён кабель питания</p> <p>Не исправность электро-деталей миксера</p>	<p>Проверти подключение кабеля к блоку управления сыроварни и миксеру сыроварни</p> <p>Обратитесь в сервисный центр</p>
<p>Молоко не нагревается</p>	<p>Не заполнена водой рубашка сыроварни</p> <p>ТЭН не подключён к блоку управления сыроварни</p> <p>ТЭН неисправен</p>	<p>Заполнить рубашку водой</p> <p>Проверить подключение вилки питания к блоку управления сыроварни</p> <p>Обратитесь в сервисный центр</p>



Запрещены самостоятельный ремонт сыроварни или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен осуществляться в авторизованном сервисном-центре. Самостоятельный ремонт может привести к травмам и повреждению имущества.

Гарантийный талон

Наименование товара: Сыроварня Fansel Pro

Этот прибор соответствует всем стандартам безопасности, применяемым к электроприборам в РФ. Установленный производителем в порядке п.2 ст 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы электроприборов для данного изделия составляет 3 года с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. По окончании срока службы обратитесь в ближайший сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора

Гарантийный срок: 12 месяцев. Действует со дня продажи при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации. Гарантия на комплектующие 1 год (краны, уплотнения, термометры, клапаны)

1. Условия гарантии:

Основанием для гарантийного обслуживания является гарантийный талон (с наименованием товара, печатью организации).

2. Нарушения условий гарантии:

Гарантия не распространяется на изделия, вышедшие из строя:

- по вине владельца вследствие нарушения условий эксплуатации и хранения;
- при наличии любых механических повреждений;
- в случае ремонта неуполномоченными лицами.

3. По вопросам гарантийного обслуживания обращаться:

1. В случае, если товар приобретен в розничном магазине, следует обратиться к продавцу данной точки продаж.
2. В случае приобретения товара через интернет-магазин оформить гарантийное заявление на сайте в разделе Гарантия/возврат товара или позвонить по телефону: 8 (495) 120-22-59.

«Продавец» обязан устранить неисправность. Если это невозможно, оборудование подлежит замене. Клиент вправе отказаться и вернуть денежные средства в течение 14 дней со дня получения товара. Ст. 25 Закона «О защите прав потребителей».

При соблюдении:

1. Сохранен первоначальный внешний вид товара (товар не должен быть в употреблении).
2. Предоставлены документы, подтверждающие факт приобретения товара.

Производитель: ООО ТПК «Ханхи»

117556, г. Москва, ул. Болотниковская, д. 1, корп. 2, помещение 9

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: «_____» _____ 20__ г.

Штамп торгующей организации:

ООО ТПК «Ханхи»