

# СИРОВАРНЯ

## BearMayer Lux

### Инструкция по эксплуатации



### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	BearMayer Lux
Описание	Настольный
Ёмкость, л	10...20
Установочная мощность, кВт	1,2
Параметры электросети	220 В, 50 Гц
Масса, кг	4,5...7
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм*	285 x 295 x 365 (10л) 350 x 380 x 450 (20л)
Тип	Для влажного подогрева
Диапазон регулировки температуры, °С	35-95
Способ наполнения водой	Вручную

## ВВЕДЕНИЕ

Спасибо Вам за то, что приобрели домашнюю сыроварню «BearMaer». **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.

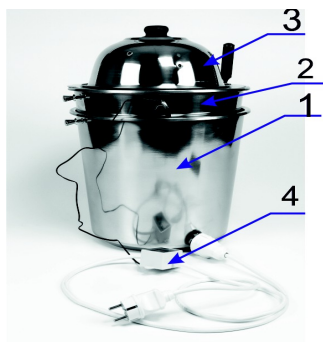
Убедитесь в том, что на оборудовании отсутствуют повреждения и сколы.

## **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ (по заказу)**

1. Система УЗО (устройство защитного отключения). Является дополнительной (к заземлению) защитой от поражения электрическим током. УЗО может располагаться на кабеле (как на рисунках далее) или быть отдельным изделием.

2. Дополнительный термометр для более точного контроля температуры молока.

## **ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА**



#### Общий вид:

1 – корпус (резервуар водяной рубашки);

2 – чаша для жидкости (молока);

3 – крышка;

4 – контроллер.

Щуп с термодатчиком контроллера устанавливается между корпусом и чашей в водяную рубашку. Вода нагреется быстрее молока, поэтому при достижении заданной на контроллере температуры выждете несколько минут до прогрева молока. Сычужный фермент и закваску можно вносить не дожидаясь выравнивания температур воды и молока.

Щуп контроллера можно опускать в молоко, нагреваемое до температуры 85°C. Свыше 85°C – только в воду.

В крышке имеется отверстие для установки термометра (в комплект поставки не входит, приобретается отдельно) непосредственно в молоко для более точного контроля температуры.

Сыроварня подключается к розетке на контроллере, а контроллер – к сети 220 В. На контроллере задаётся температура нагрева, по достижении которой он отключает сыроварню (ТЭН). При снижении температуры контроллер снова включает подачу электропитания, поддерживая таким образом заданную температуру.

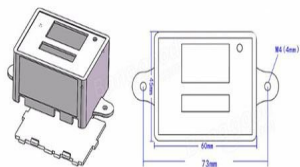
Помешивающее устройство размещается в крышке, подсоединяется к сети 220 В отдельным проводом.

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

## Руководство по применению контроллера

Для настройки температуры нагрева задайте параметры P0 и P1, где P1 – желаемая температура, а P0 устанавливается на 0,5°С меньше, чем P1.

### Элементы управления:



- 1 – Display индикация температуры;
- 2 – кнопка ВВЕРХ;
- 3 – кнопка ВНИЗ
- 4 - Output индикатор подключения ТЭНА

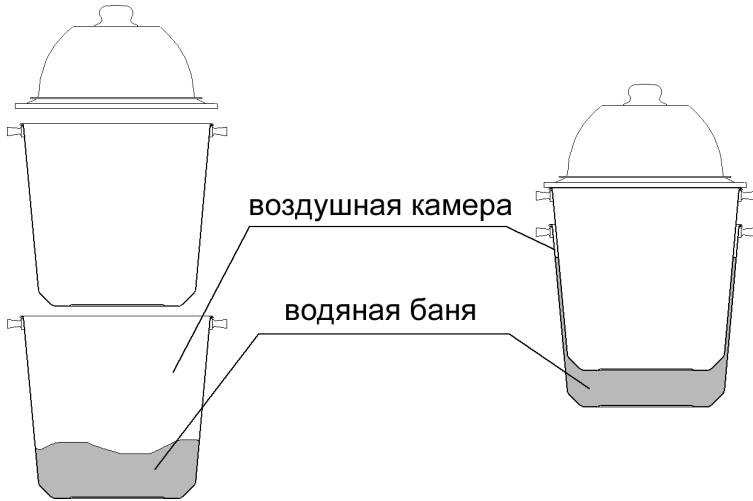


В обычном режиме на дисплее отображается текущая температура.

При кратковременном нажатии кнопки ВВЕРХ индикатор на приборе покажет температуру при которой ТЭН будет включатся. При задержке нажатия кнопки ВВЕРХ , в течении 2 сек. ,прибор входит в режим изменения параметров. Для изменения параметров используйте кнопки ВВЕРХ и ВНИЗ.

При кратковременном нажатии кнопки ВНИЗ индикатор на приборе покажет температуру при которой ТЭН будет выключатся. При задержке нажатия кнопки ВНИЗ , в течении 2 сек. ,прибор входит в режим изменения параметров. Для изменения параметров используйте кнопки ВВЕРХ и ВНИЗ.

# ПРИНЦИП РАБОТЫ



В корпус наливается небольшое количество воды. Чаша с молоком вставляется в корпус. Вода распределяется между доньями и стенками ёмкостей, образуя водяную рубашку. Нагреваемая вода передаёт тепло молоку, что исключает возможность пригорания.



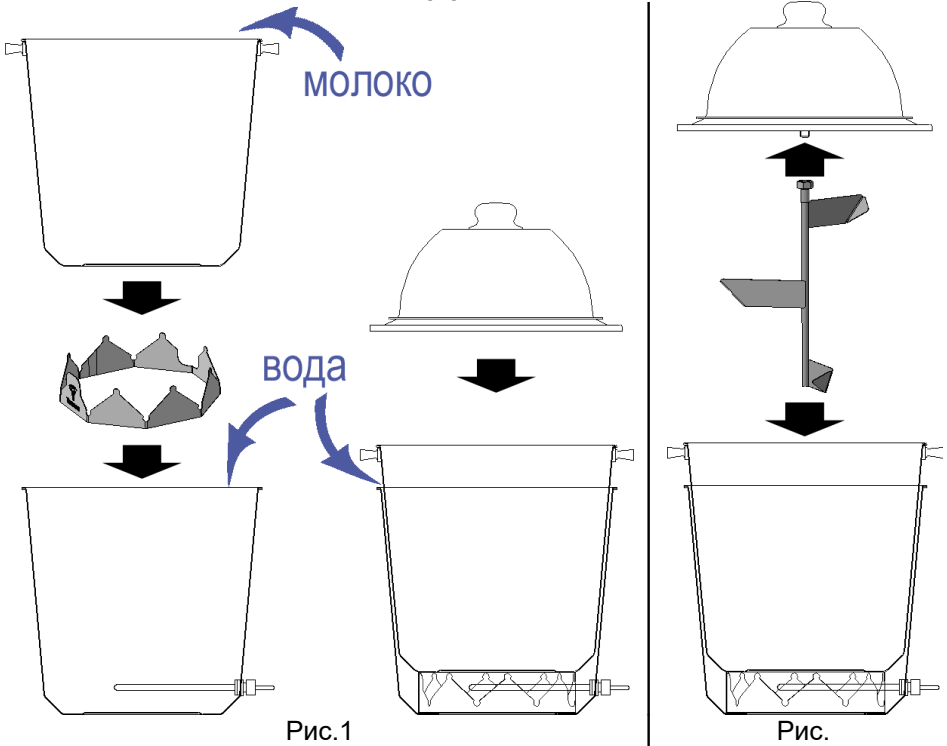
**Оборудование предназначено только для влажного подогрева. Использование оборудования без воды в резервуаре не допускается!**



**Для продления срока службы ТЭНа заполнять водяную рубашку следует дистиллированной водой.**

Во избежание перелива воды через край заполнять водяную рубашку рекомендуется после установки чаши с молоком в корпус. См. раздел «ПОРЯДОК СБОРКИ И РАБОТЫ».

# ПОРЯДОК СБОРКИ И РАБОТЫ



Заведите подставку большим пазом под ТЭН и установите её на дно корпуса (рис.1) так, чтобы паз подставки охватывал ТЭН.

Налейте дистиллированную воду в корпус до уровня чуть выше подставки.

На подставку установите чашу с молоком.

Долейте дистиллированную воду между стенками до заполнения водяной рубашки. Перелившиеся через край корпуса излишки воды удалите тряпкой. Во избежание забрызгивания заполняйте водяную рубашку в раковине или на поддоне.

Накройте сыроварню крышкой.



**Водяную рубашку заполняйте несильным напором только после наполнения чаши молоком!**

**Заливайте в водяную рубашку не более 2х литров для Lux 10L и не более 3х литров для Lux 15-20L!!!**

**В противном случае вода начинает выплёскиваться!**

Использование функции автопомешивания (рис.2).

Установите (навинтите) лопатку на вал помешивающего устройства, встроеного в крышку.

Накройте сыроварню крышкой, опустив лопатку в молоко.

Подключите провод к гнезду на крышке. Вилку на другом конце провода подключите к сети 220 В.

Установите термощуп контроллера в водяную рубашку.

Подключите сыроварню к контроллеру, а контроллер – к сети 220 В.

Настройте контроллер и начните приготовление, проверяя готовность продукта. Контроллер будет поддерживать температуру в заданных пределах, включая или выключая ТЭН.

Задайте необходимую температуру и начните приготовление с помешиванием молока для равномерного распределения тепла.

При применении автопомешивания включайте и выключайте вращение лопатки переключателем.

**Примечание.** В процессе нагрева молока обязательным фактором является включение помешивающего устройства (или помешивание вручную), что способствует равномерному распределению тепла и скорости нагрева молока. При выключенном помешивании температура может «убегать» на 5-10°C от показаний прибора.

Следует учесть, что при нагреве температура молока отстаёт от температуры водяной рубашки, нужно подождать несколько минут или использовать термометр для молока.



## Кабели и их подключение

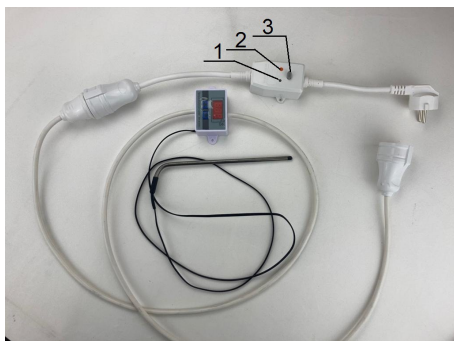
**Кабель питания** (на фото изображён кабель с УЗО, см. раздел «ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ»).



Схематичное изображение



УЗО предохраняет пользователя от поражения электрическим током.



При подсоединении кабеля к электросети индикатор 2 (Light) горит. При перегрузке или замыкании в подключенном оборудовании срабатывает защита, раздаётся щелчок, подача электропитания к оборудованию прекращается, индикатор 2 гаснет. Чтобы снова включить УЗО, следует нажать кнопку 3 (Reset). Кнопка 1 (Test) служит для тестирования срабатывания защиты.



Схематичное изображение

Вилка подсоединяется к сети 220 В. Щуп с термодатчиком опускается в водяную рубашку между стенками корпуса и чаши (допускается опускать в молоко).

К розетке контроллера подключается сыроварня (кабель питания с УЗО).

## Кабель помешивающего устройства



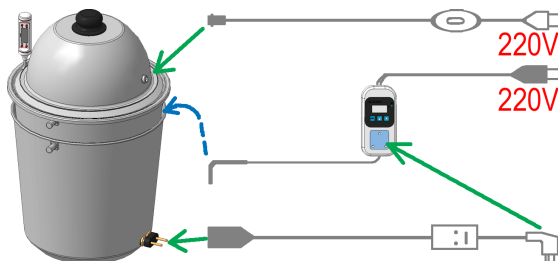
## Схематичное изображение

Штекер подсоединяется к гнезду на крышке сыроварни.

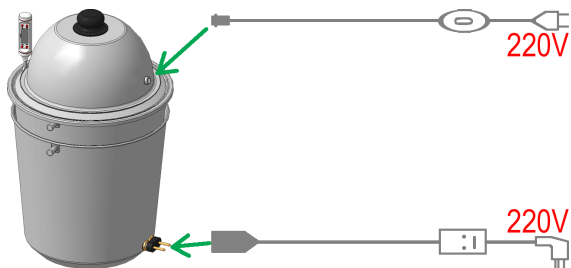
Регулятором производится включение и регулировка скорости вращения лопатки.

Вилка подсоединяется к сети 220 В.

## Схемы подключения компонентов сыроварни



**Вариант 1.** При нагреве от электросети (ТЭНом) через контроллер температуры с использованием помешивания.



**Вариант 2.** При нагреве от электросети (ТЭНом) без контроллера температуры.

*Примечание.* Контакт заземления вилку не нужно, но необходимо наличие УЗО.

*Примечание.* Термометр (на схеме) приобретается отдельно.

## 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 удалить чистой влажной тканью и вытереть насухо.

Вставку и крышку вымыть тёплым мыльным раствором, тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.

Допускается мыть вставку и крышку в посудомоечной машине.

Обработать посадочные места вала двигателя и насадки 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 лопастей сыроварни.	Неисправен двигатель, неисправны элементы управления, обрыв провода.
Не происходит нагрев.	Неисправен нагревательный элемент, обрыв провода.
1.Нагрев происходит медленно или процесс нагрева не достигает нужных вам параметров. 2.Прерывистые скачкообразные движения двигателя. 3.Маргают цифры на табло контролера.	Возможны скачки напряжения внутрисетевой сети. Рекомендация: (не используйте домашние электроприборы пока не убедитесь в стабильной работе сети.) Изменения напряжения, выходящие за установленные нормы рамки, потребителям электроэнергии грозят выходом из строя электроприборов. Напомним, что при 220 вольтах нижняя максимально допустимая граница – 198,0 В, верхняя – 242 В.

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](http://www.sir-tremasov.com).