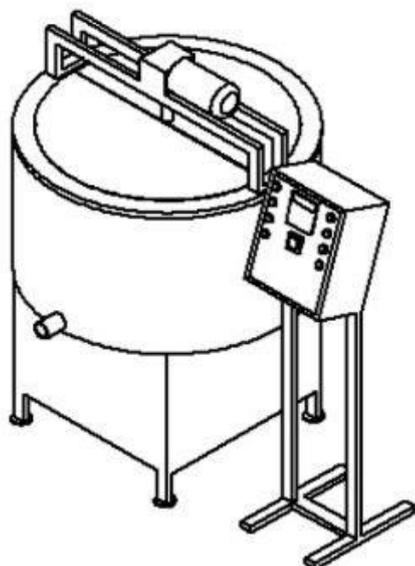


# Универсальный варочный котёл «сыроварня» серии «УВКС»

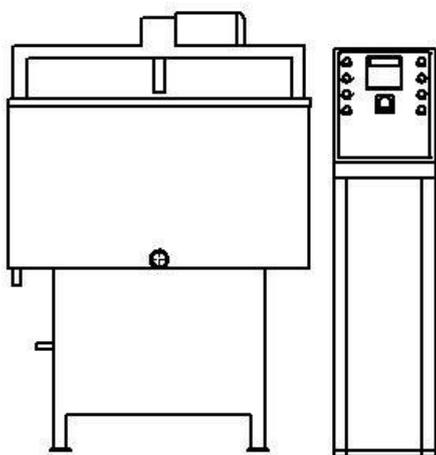
(руководство пользователя)

Уважаемый покупатель! Вы приобрели сыроварню серии «УВКС», которая представляет собой универсальный варочный котёл, предназначенный для производства сыра и других продуктов из молока в домашних условиях. Прежде чем приступить к эксплуатации изделия, внимательно изучите рекомендации, данные в этом руководстве.

## ОБЩИЙ ВИД



## ВИД СПЕРЕДИ



## НАЗНАЧЕНИЕ

Основное назначение сыроварни – термическая обработка молока, а также производства различных сыров, йогурта и творога.

При эксплуатации изделия важно соблюдать температурный режим. Температура окружающей среды должна быть в диапазоне от **+10 до +40 °С**.

В связи с тем, что котлы постоянно модернизируются, данное руководство может не отражать все произошедшие изменения.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристика	УВКС-60	100	160	250	500
Рабочий объем котла, литры	60	100	160	250	500
Установленная мощность, кВт	9	15	18	24	30
Номинальное напряжение, В	380	380	380	380	380
Частота переменного тока, Гц	50	50	50	50	50
Максимальная раб. температура					
На воде, °С	90	90	90	90	90
Тип перемешивающего устройства	рамный	рамный	рамный	рамный	рамный
Перемешивающее устройство	Рамка с ножами				
Мощность мотор-редуктора, кВт	0,18	0,18	0,18	0,37	0,37
Количество оборотов вала на выходе, об/мин	15-20				
Подключение рубашки котла к системе водоснабжения (холодная вода)					
Диаметр сливного фланца, мм	48 (опционально 100 мм)				
Габаритные размеры, м	0.7x0,62 x1,30	0.7x0,85 x1,40	1,30x1,10 x1,30	1,30x1,10 x1,40	1,30x1,10x1, 50
Масса, кг	70	100	150	165	180

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

- варочный котёл
- блок управления
- миксер для перемешивания
- миксер для нарезания сгустка
- руководство по эксплуатации

## УСТРОЙСТВО

Данная сыроварня представляет собой сборную конструкцию, выполненную из нержавеющей стали. Варочный сосуд соединён с наружным корпусом (рубашкой) при помощи сварки. К нижней

части рубашки приварены корпус ТЭНов и подставка для котла. Все соединения абсолютно герметичны. Варочный сосуд имеет крышку, которая состоит из двух половин.

В замкнутом пространстве между варочным сосудом и наружным корпусом во время приготовления продукта циркулирует вода. При нагревании ТЭНом – горячая, при включенном режиме охлаждения – холодная. Таким образом создается эффект водяной рубашки».

Вода нагревается с помощью трёх трубчатых электронагревателей (ТЭНов), смонтированных в рубашке. На боковой стенке рубашки находится датчик контроля температуры воды. Температуру продукта изнутри можно отслеживать с помощью датчика, который насквозь проходит рубашку и выходит в варочную камеру.

Вверху котла на раме расположен мотор-редуктор с миксером.

На котле для слива конечного продукта находится кран.

Котёл оснащён блоком управления.

## ПРИНЦИП РАБОТЫ

В рубашку котла заливается вода, которая нагревается электронагревателями. Далее нагретая рубашка отдаёт тепло продукту, находящемуся внутри котла. Заданная температура поддерживается терморегулятором. Он учитывает показания как в рубашке, так и внутри котла. Нужное значение поддерживается путём поочерёдного нагревания или охлаждения воды в рубашке котла.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Для начала необходимо подключить сыроварню к источнику холодной воды (при этом используется трубка с внутренним диаметром не менее 12 мм; присоединительная резьба входного и выходного патрубков ½ дюйма).
- Выходной патрубок подключается к системе канализации. При этом диаметр трубы должен быть 25 мм и более. Свободному стечению воды из сливного патрубка препятствовать **нельзя!** (Возможные препятствия: установка крана, фильтра, использование трубки малого диаметра). Лучший вариант – свободный слив воды в раковину или дренажный жёлоб.
- Питающий кабель нужно подключить к сети мощностью 380 Вт 50 Гц.
- Сыроварню необходимо подключить к контуру заземления проводом, сечение которого будет не менее 4 мм. Заземление подключается к болту на ножке рамы.

**Обратите внимание!** Перед началом использования изделия рубашку котла НЕОБХОДИМО заполнить водой!

- Когда все предыдущие пункты сделаны, включите тумблер **«питание»**, а после этого поставьте на панели управления нужную температуру. Чтобы это сделать, нажмите кнопку **«прог»** и кнопками «вверх/вниз» выберите необходимую температуру. **Внимание!** Мы установили температуру **продукта**.
- Теперь установим температуру **рубашки**. Для этого нажимаем кнопку **«прог»** ещё дважды и кнопками «вверх/вниз» опять регулируем значение.
- Для выхода из меню установки либо снова нажмите «прог» два раза, либо временно не трогайте панель управления (выход случится самопроизвольно).

**Обратите внимание!** Выбранная температура НЕ должна быть выше 90°C.

**Схема программирования блока регулятора:**

- 1 шаг      Прог\_
  
- 2 шаг      **Задайте значение температуры продукта внутри котла** ↑ ↓ прог \_
  
- 3 шаг      **Значение максимального отклонения температуры продукта (0.1-0.5)** прог\_
  
- 4 шаг      **Задайте значение температуры рубашки** ↑ ↓ прог \_
  
- 5 шаг      **Значение максимального отклонения температуры рубашки (0.1-0.5)** прог\_

**Прибор автоматически выйдет из режима программирования через 30 секунд.**

- В процессе работы дисплей терморегулятора показывает температуру в котле. Чтобы увидеть температуру в рубашке, надо нажать кнопку **«вниз»**.
- **Работа с таймером.** Установите на таймере необходимое время, потом поверните тумблер **«таймер»**. По истечении заданного времени будет дан звуковой сигнал. Чтобы выключить таймер, поверните тумблер в положение **«выключено»**.
- **Режим охлаждения.** Тумблер **«охлаждение»** также находится на панели управления и имеет положения **«включено»** и **«выключено»**. Обычно его выключают для экономии проточной воды. В этом случае температура всё равно будет поддерживаться терморегулятором, **НО** быстро уменьшиться она не сможет.

**Обратите внимание!** Перед началом работы сыроварни обязательно включите режим охлаждения. Это нужно для того, чтобы рубашка наполнилась тем количеством воды, которая необходима для работы. Спустя 15 минут после подключения агрегата к сети охлаждение можно отключать.

- **Световая сигнализация.** При включении электропитания в левом верхнем углу панели управления загорается лампочка. В правом верхнем углу расположена лампочка, уведомляющая о включении нагрева. Лампа, находящаяся под ней, сигнализирует о включении охлаждения.
- **Работа миксера.** Тумблер **«миксер»** следует включить в направлении по часовой стрелке. Это нужно для вращения в прямом направлении. Для регулировки скорости вращения вала мешалки нужно повернуть рукоятку потенциометра на панели управления. Также миксер можно работать в режиме реверса, в котором вал редуктора будет вращаться вперёд и назад, автоматически меняя направления каждые 15 секунд. Он также включается с помощью тумблера на панели управления. Учтите, что функция изменения скорости в режиме реверса отключается.
- **Замена миксера.** Чтобы осуществить эту процедуру, потяните рукоятку, расположенную под редуктором, вверх. После этого лопатка миксера выйдет из зацепления с валом. Потяните её вверх, затем выньте из арочной камеры в сторону сливного крана.

- **Режим нагрева.** На панели управления находится тумблер «режим 1, 2, 3». С его помощью можно самому выбрать интенсивность нагрева. P1 – 30% мощности; P2 – 50% мощности; P3 – 100% мощности.

**Обратите внимание!** Не оставляйте вилку в розетке, когда работа на сыроварне завершена. Не забывайте отключать устройство от сети.

#### ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- **подключать котёл к сети без заземления;**
- **заполнять котёл количеством продукта, которое больше его номинального объёма;**
- **использовать устройство при наличии неисправности заземления, электроаппаратуры и при разгерметизации рубашки;**
- **мыть котёл, не выключив его из сети.**

**Обратите внимание!** Вода, которая используется для нагревания котла, не должна содержать много солей.

#### ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Причина	Способ устранения
не включаются пускатели; котёл не нагревается	<b>вышел из строя измерительный регулятор или датчик; неисправны реле или пускатели;</b>  <b>неисправна кнопка «Пуск» или задана слишком низкая температура</b>	<b>замена измерителя-регулятора или датчика;</b>  <b>замена пускателей или реле;</b>  <b>регулировка или замена кнопки «Пуск»;</b>  <b>увеличение температуры</b>
течь и парение кранов	<b>неисправность кранов</b>	<b>ремонт кранов или замена их новыми</b>
котёл нагревается медленно	<b>вышел из строя ТЭН</b>	<b>замена ТЭНа</b>
температура не отображается	<b>неисправность датчика</b>	<b>замена датчика</b>
при пуске не вращается вал миксера и гудит двигатель	<b>отсутствие напряжения на одной из фаз</b>	<b>найти и устранить разрыв цепи</b>

#### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Наименование объекта ТО и работы	Вид ТО	
	ТО1	ТО2
1. Путём осмотра устройства выявить неисправности и устранить их.	+	+
2. Проверить котёл на предмет соответствия правилам техники безопасности.	+	+

3.Проверить работу сигнализации, при необходимости заменить светодиоды.	+	+
4.Проверить надёжность контактных соединений заземляющих приводов, при необходимости закрепить.	+	+
5.Проверить наличие утечек в местах присоединения трубопроводов, если есть течи – устранить их.	+	+
6.Проверить и подтянуть крепления электродвигателей, датчика, магнитных пускателей и проводов.	-	+
7.Проверить работоспособность ТЭНов.	-	+
8.Произвести измерение сопротивления изоляции между токоведущими частями и корпусом.	-	+

**Обратите внимание!** Текущий ремонт изделия могут осуществлять только специалисты (механики и электромеханики, имеющие квалификационную группу по безопасности обслуживания электроустановок ГОСТ 12.10.019-79).

#### **ГАРАНТИЯ**

- Изготовитель гарантирует соответствие котла требованиям ТУ 5131-001-89805676-2009 при условии правильного использования.
- Гарантийный срок эксплуатации котла 12 месяцев.
- Изготовитель не несёт ответственности за экономические риски покупателя, связанные с простоем оборудования.
- Для устранения некоторых дефектов производитель может потребовать отправки оборудования обратно, чтобы устранить неисправности в условиях производства.