Пивоварня серии BFA



ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вы приобрели технически сложное изделие, просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия непринципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве (РЭ).

Завод-изготовитель:
« Foshan Shunde Damai Kitchen Utensils Co., Ltd.»;
Адрес: Floor 3, Building D, Industrial Community No. 7, Tianhe North Road, Ronggui, Shunde, Foshan. Guangdong, China

Импортер:
ООО «Агроресурс», РФ, Челябинская Область, 454035, г. Челябинск, Свердловский тракт, дом 12, офис 4.
Телефон: 8(800)555-59-05, +7 (499)703-14-31, e-mail: agrozavod@ agrozavod.ru

Общие правила безопасности при работе с оборудованием:

- Пожалуйста, внимательно ознакомитесь с инструкции и сохраните это руководство для дальнейшего использования.
• Перед использованием проверьте на соответствие установки к электропитанию и убедитесь, что напряжение устройства соответствует напряжению в вашей розетке.
• Электросеть должна иметь устройство заземления.
• Запрещено использовать устройство, если шнур питания или евровилка повреждены.
• Запрещено использования удлинительных кабелей, так как мощность этого устройства достаточно высокая. Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током
• Перед извлечением евровилки из розетки - выключите питание кнопкой на самом устройстве.
• Следите за тем, чтобы источник питания не был перегружен.
• Поскольку устройство требует дополнительного питания, не используйте удлинители для подключения к сети электропитания.
• Устройство должно использоваться только по назначению. Он должен эксплуатироваться в безопасном, безотказном состоянии. Обязательно проверяйте надлежащие условия перед каждым использованием.
• Оборудование следует устанавливать только в безопасных местах, и иметь достаточное расстояние до сторонних предметов. Помещение должно иметь хорошую продуваемость или вытяжные устройства., с постоянной температурой в пределах от +18 до +25°С, относительной влажности воздуха не более 65%.
• Никогда не погружайте корпус оборудования в воду.
• Запрещено использовать оборудование если резервуар для воды пуст. Пивоварня

оборудована системой защиты от нагревания без воды, но при этом нагревательный элемент может быстро выйти из строя. Рекомендуется всегда производить запуск(нагрев) пивоварни только с заполненным резервуаром. Минимальный остаток воды не менее 3 литров! На повреждения пивоварни, вызванные этой причиной, гарантия не распространяется.

• Не снимайте крышку во время процесса кипячения. Будь предельно аккуратными при работе!

• Запрещено включать насос во время кипячения сусла, так как пузырьки воздуха могут привести к холостому ходу насоса и его износу при высоких температурах. На повреждения пивоварни, вызванные этой причиной, гарантия не распространяется.

• Не рекомендуется использовать насос для откачки сусла после охлаждения, так как на входе насоса нет фильтра, что приведет к попаданию в насос остатков сусла, что может привести к блокировке и повреждению системы.

- Не допускайте детей, людей с ограниченными возможностями и неавторизованный персонал к работающему оборудованию, чтобы избежать их контакта, что может привести к травмам.
- Если оборудование не используется, выньте вилку из розетки, отключите подачу электроэнергии во избежание аварийных ситуаций. Все работы по техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным персоналом и только после отключения оборудования от источника питания. В случае неисправности оборудования не разбирайте его самостоятельно. Ремонт должен проводиться профессиональным работником.
- На проведение электрической установки и технического обслуживания требуется специальное разрешение.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
- Во время работы применять средства индивидуальной защиты СИЗ. Оборудование основано на нагревательном элементе, внешние поверхности могут нагреваться!
- Запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.
- Не допускайте тряски оборудования.
- Не храните оборудование в перевернутом виде.

Назначение. Область применения оборудования. Климатическое исполнение.

Пивоварня серии BFA как автоматизированный комплект, предназначенный для создания пивного сусла заданного объема. Автоматизированный комплект оборудован съемным бункером для сусла, нагревательного элемента (расположенного в нижней части), циркуляция сусла выполнена за счет насоса, фильтрация сусла, стекленная крышка чана, кран для слива продукта, электронный блок управления. Модели пивоварен различны лишь внутренним объемом и мощностью нагревательного элемента.

Климатическое исполнение оборудования - УХЛ 4.2. ГОСТ 15150-69.

Продукция изготовлена в соответствии с директивами:

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Технические характеристики

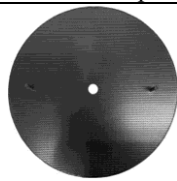
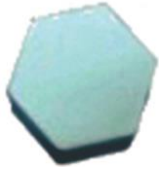
Модель	BFA-40L	BFA-60L
Напряжение	220В/50Гц	
Номинальная потребляемая мощность	2500 В (16А)	3000 В (16А)
Мощность насоса	6 В	
Диапазон установочных температур	25-100°С	
Время нагрева полного объема	~45 мин	~55 мин
Индикатор нагрева	Отдельно на корпусе, ДА	
Таймер выбора нагрева	1-180 мин	
Материал корпуса и дежи	Нержавеющая сталь, SS304 0,5 мм	
Объем	До 40 литров	До 60 литров
Объем внутренней дежи	До 30,8 литров	До 40,3 литров
Материал верхней крышки	Стекло, нержавеющая ручка	
Защита от сухого старта (пуска)	Да	
Основной корпус	Одинарный	
Блок управления	Электронный	
Вес нетто /брутто	10кг / 14,4 кг	11,05кг / 15,45 кг
Габаритные размеры	460х460х660 мм	460х460х770 мм
Габаритные размеры упаковки	465х465х690 мм	465х465х810 мм

Конструкция. Принцип действия. Деталировка

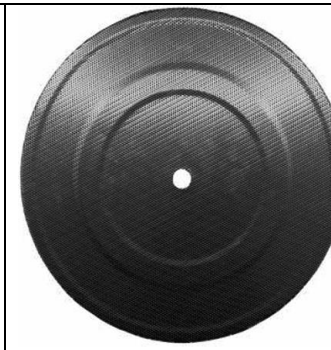


1. Контролер управления. Цифровой дисплей
2. Кнопка Включения/Выключения. Кнопка включения насоса
3. Насос (установлен внутри)
4. Кран. Слив
5. Клапан рециркуляции
6. Соединительная часть подачи
7. Циркуляционный патрубок (труба)

Таблица1 Стандартные комплектация пивоварни

 Верхняя разделительная пластина корзины для продукта	 Нижняя продувочная пластина для корзины для продукта	Стеклянная крышка Крышка с отверстие для циркуляционной трубы 
 Сетчатый фильтр для крана	 Цикруляционная труба	 труба для забора продукта со дна (внутри дежи, перелив)
 Сливная пробка	 Винтовая гайка для телескопического перелива	 дежа
 ручка дежи (съемная)		
 Телескопическая переливная труба для дежи		

Табл№2 **Дополнительные комплектущие (назначение)**

		
Чиллер погружной (для охлаждения сусла) Функция этой охлаждающей трубки заключается в охлаждении сусла до необходимой температуры для брожения за счет циркуляции воды после его закипания.	Сетка фильтр для сусла	Дополнительное дно (сетчатый фильтр с крупной сеткой, сетчатый фильтр с крупной сеткой делает солод более прозрачным и предотвращает пригорание на дне)

Основные меры безопасности

Пользователь оборудования должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты (СИЗ). Обязательно соблюдение гигиенических мер при производстве продукции. Соблюдать технику безопасности при работе с большим количеством горячей продукции. Основной принцип оборудование – это нагрев большого объема продукта!

1. Для защиты от риска поражения электрическим током не помещайте оборудование в воду или любую другую жидкость. Не мойте оборудование большим количеством воды.
2. Запрещено пользоваться оборудованием, без средств СИЗ. Так как в случае поражении электрическим током, не защищенные мокрые руки, босые ноги способствуют прохождению тока через тело.
3. Отключайте от сети оборудование, когда не пользуетесь им. Выньте вилку из розетки перед техническим обслуживанием, разборкой и очисткой оборудования.
4. Всегда используйте оборудование только в полностью собранном виде.
5. Избегайте контакта с нагревательными и нагревающимися поверхностями
6. Не переносите и не передвигайте оборудование при работе.
7. Не используйте оборудование с поврежденным кабелем или вилкой.
8. Верните оборудование в ближайший авторизованный сервисный центр для проведения экспертизы и проведения всех возможных и необходимых электрических или механических настроек.
9. Не используйте оборудование на открытом воздухе.
10. Периодически проверяйте состояние кабеля, если он поврежден, он должен быть заменен квалифицированным персоналом.
11. Не погружайте оборудование в воду при чистке.
12. Оборудование нельзя мыть под струёй воды.
13. Не используйте удлинительные кабели.
14. Не вынимайте вилку из розетки, потянув за кабель.
15. Не использовать оборудование без СИЗ.
16. Используйте оборудование вдали от источников тепла.
17. При проведении обслуживания или санитарной очистке, отключите оборудование от электросети питания. Производить работы только после остывания поверхностей до комнатной температуры.
18. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае неправильного использования оборудования.

Предупреждение! Это устройство не предусмотрено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми, не имеющими опыта или знаний в использовании данного оборудования, эксплуатирующие предприятие несет ответственность за безопасность людей, и должен осуществлять над ними надзор или давать предварительные указания относительно использования устройства. Не допускать детей к оборудованию.

Оборудование и все его части должны быть очищены при помощи мягкой ткани, смоченной в стандартном нейтральном детергенте. Используйте мягкую ветошь для сушки.

Пивоварня сконструирован и изготовлен в соответствии с действующими нормами и правилами, гарантирующими безопасную эксплуатацию, но некомпетентное использование может привести к возникновению ситуаций, представляющих угрозу для жизни и здоровья пользователей и третьих лиц, к повреждению оборудования и порче имущества.

Чтобы не допустить возникновения опасных ситуаций необходимо использовать оборудование только по назначению, соблюдать все указания безопасности.

Использование

Органы управления (панель управления)

Переключатель "PCB" представляет собой переключатель Вкл/Выкл (ON / 0FF) для питания цифрового контроллера, который управляет нагревательными элементами.
Кнопка "Pump" — это переключатель Вкл /Выкл для насоса.
Режимы представлены на фото

	
Кнопки во включенном состоянии (ON)	Кнопки в выключенном состоянии (OFF)

Управление краном

		
Закрытое положение (рукоять крана повернута до упора по часовой стрелки)	Открытие крана против часовой стрелки (внимание! При работе горячий продукт!)	Полностью открытое положение сливного крана

Работа клапана

Этот клапан служит для открытия и закрытия циркуляции подачи продукта (сусла). Он также используется для настройки правильного потока сусла.

	
Закрытое положение	Полностью открытое положение

Примечание: никогда не открывайте циркуляционный клапан перед сборкой циркуляционной трубки и не пропускайте трубку через отверстие в крышке. В противном случае горячая вода или сусло могут вызвать ожоги.

Узел циркуляционной трубки

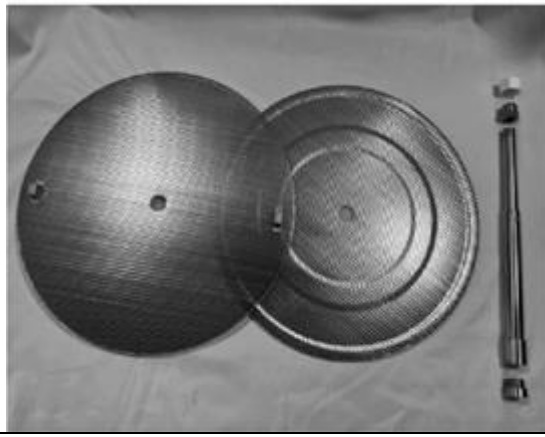
		
Вставьте циркуляционную трубку в зажимное защелку	Чтобы зафиксировать трубку, потяните вниз (до упора) рычаг зажима	Всегда проверяйте! Закрыт ли зажимное устройство трубки

Сборка дежи для продукта
1. Поднимите с помощью верхней ручки и поместите корзину для зерна в пивоварню. Затем снимите ручку.
2. Вставьте переливную трубу в сборе в пивоварню. При добавлении воды для пюре и зерен снимите верхнюю разделительную пластину и добавьте пробку для зерна.
3. Когда размягчение продукта будет завершено, поднимите корзину для зерна за ручку и зацепите ее ножки за бортик пивоварни.
4. Во время процесса варки, из-за тяжелой корзины с солодом и для вашей безопасности. Когда сусло сольётся, пожалуйста, поставьте корзину на второй слой крючков на некоторое время., а затем снимите корзину с крючков нижнего слоя и приступайте к сливу сусла.

Примечание: во время процесса осахаривания, пожалуйста, следите за тем, чтобы солод оставался стабильным, и остерегайтесь горячей воды.

Узел Переливной Трубы Корзины для Зерна
Соберите вставку переливной трубы для корзин с зерном. Эта вставка удерживает зерна солода на месте внутри корзины для зерна. Переливная труба позволяет суслу при необходимости свободно перетекать с верхней разделительной пластины на нижнюю. Завинчивающаяся крышка-пробка для зерна используется только во время размягчения продукта (затирания), поэтому измельченное зерно не может попасть в переливную трубу. Удалите его, когда все зерна будут добавлены. При

добавлении воды для пюре и зерен снимите верхнюю разделительную пластину и добавьте пробку для зерна.

	
Элементы для сборки	Собранный вариант Используйте нижний винт для соединения нижней продувочной пластины с телескопической переливной трубой. Затем прикрепите верхнюю винтовую гайку к телескопической переливной трубе

Сетчатый фильтр в сборе на кране (установлен внутри бака, закреплен хомутом)

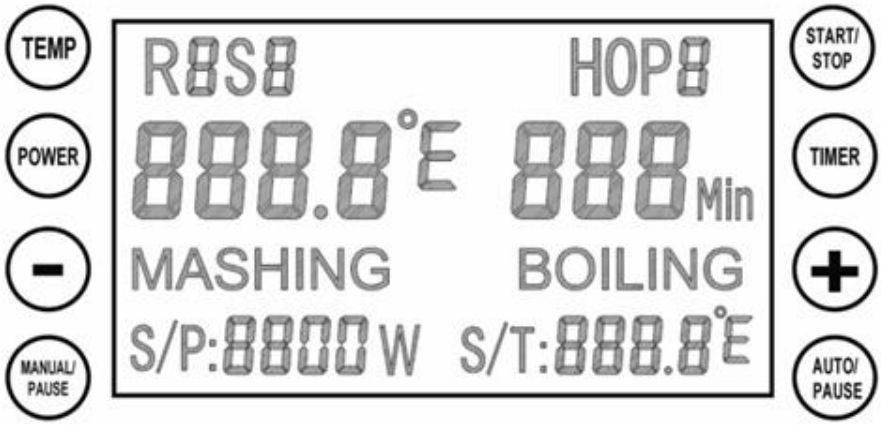


Примечание: чтобы предотвратить засорение солодом отверстия для воды, пожалуйста, вставьте эту трубку в насос перед использованием устройства.

Нижняя трубка для сбора сусла в сборе (установлено в отверстие циркуляционного насоса на дне дежи)



Электронная панель управления и основные функции



Обозначение кнопок управления

Temp Button	Нажмите, чтобы установить заданную температуру для каждого шага.
Power Button	Нажмите, чтобы установить мощность для каждого шага.
Timer Button	Нажмите, чтобы установить таймер для каждого шага.
"-" Button	Нажмите, чтобы уменьшить значение.
"+" button	Нажмите, чтобы увеличить значение.
Start/Stop	Нажмите, чтобы запустить или остановить программу.
Manual/Pause	Нажмите, чтобы перейти в ручной режим. Нажмите, чтобы приостановить программу в ручном режиме.
Auto/Pause	Нажмите, чтобы перейти в автоматический режим или установить паузу
S/P: W	Установите питание.
S/T: °C	Установите температуру.
-H	Когда он мигает, элемент нагревается до заданной температуры.

Ручная Настройка режима

1. Включите выключатель питания, затем нажмите кнопку MANUAL.

2. TEMP предназначен для настройки температуры, POWER - для настройки мощности, а TIMER - для синхронизации сеанса, установка времени. Все эти 3 параметра должны быть установлены до начала работы устройства. Вы можете установить эти 3 параметра в любом порядке.
3. Нажмите кнопку "ПУСК", когда будут выполнены все 3 настройки, и начнется сеанс ручного управления. Мигающая буква "H" в верхнем левом углу означает, что устройство нагревается.
4. В нашей программе температура кипения по умолчанию составляет 100°C. Таймер не будет срабатывать, если температура не показывает 100°C. В этом случае, пожалуйста, наденьте крышку на 1-2 минуты. (или см. Ниже) для достижения 100°C на дисплее.
5. Если устройство начинает закипать, но на дисплее отображается более низкая температура, выполните следующие действия, чтобы установить температуру на уровне 100°C и запустить таймер.
ó. Нажимайте кнопки "-" и "+" вместе, пока на дисплее не появится знак C1/F1. Диапазон температурной
коррекции составляет от -10°C до +10°C или от -50°F до +50°F. Нажмите "TEMP", чтобы вернуться.
7. Нажмите кнопку ручного управления / паузы во время нагрева, и устройство вернется на страницу редактирования. Затем вы можете отредактировать Temp/Power/Timer. Нажмите кнопку ручного управления / паузы еще раз для подтверждения и возврата устройства к нагреву.
8. Длительное нажатие кнопки TEMP в течение 5 секунд для переключения градуса Цельсия на градус Фаренгейта. Этой операции можно предшествовать только при включении устройства перед какой-либо настройкой.

функция памяти в ежедневном режиме
1. После установки вышеуказанных данных. Нажмите кнопку РУЧНОЙ ПАУЗЫ в течение 5 секунд и отпустите ее, чтобы записать установочные данные.
2. Нажмите кнопку "ПУСК" после вышеуказанной операции, устройство вернется к работе и выполнит ввод данных.
3. Нажмите кнопку "СТОП", и устройство перестанет работать.
4. Длительное нажатие кнопки АВТО / ПАУЗА на ПУСТОЙ СТРАНИЦЕ, как показано ниже (на дисплее отображается только текущая температура, как показано ниже) в течение 5 секунд для восстановления заводских настроек.

Мануал/пауза

Temp Timer

Power

Нажмите кнопку "ПУСК", и устройство начнет работать. В левом верхнем углу мигает буква "H".

Нажмите кнопку ЗАПУСКА / ПАУЗЫ во время нагрева, и устройство вернется на страницу редактирования. Вы можете изменить параметры TEMP, POWER и UTILITIES и нажать кнопку MANUAL для подтверждения.

Нажмите кнопку РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ / ПАУЗЫ на странице редактирования в течение 5 секунд, а затем отпустите ее; вы услышите звон колокольчика. Это означает, что вы успешно записали данные.

Снова нажмите кнопку Manual управления, и устройство вернется к работе.

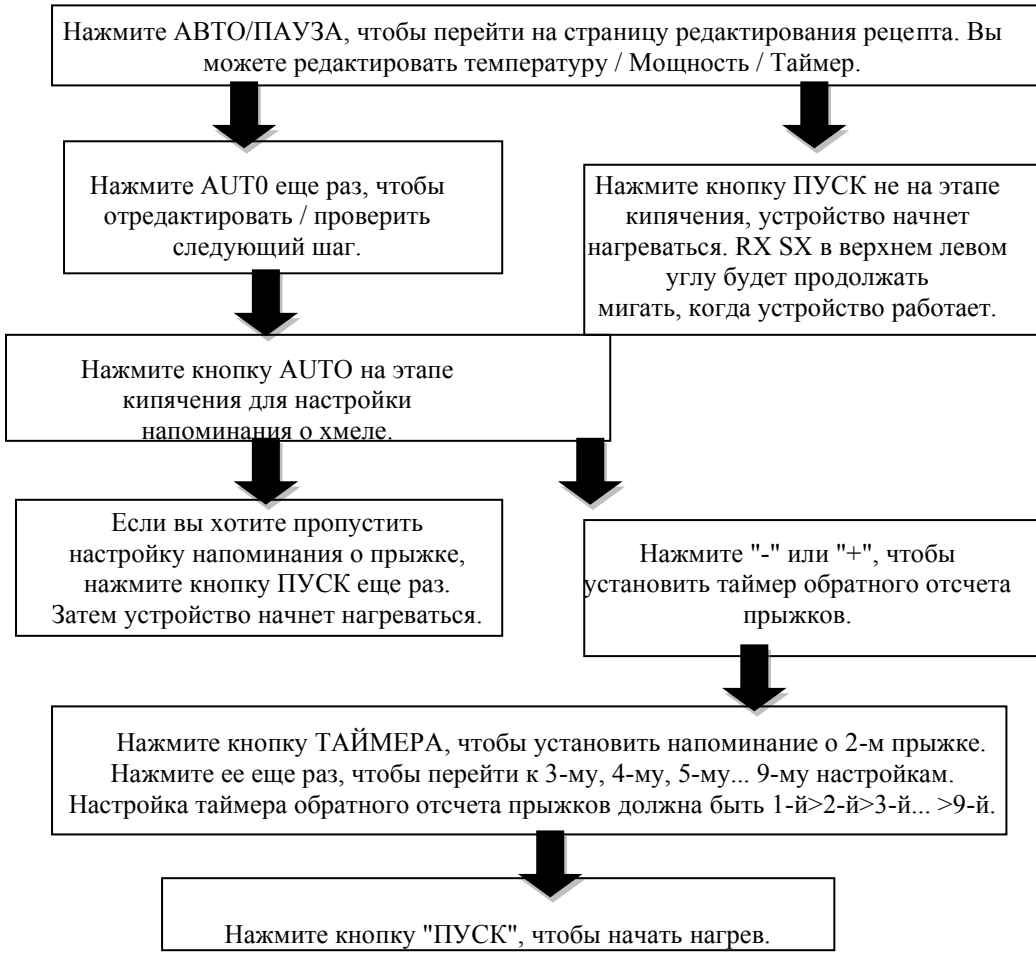
Нажмите кнопку "СТОП", и устройство перестанет работать.

Автоматическая настройка узла

1. Включите устройство, затем нажмите кнопку AUTO.
2. S1 будет показан в верхнем левом углу. Введите 3 параметра - TEMP, TIMER и POWER, как указано выше.
3. После настройки 1-й программы снова нажмите кнопку AUTO, чтобы перейти к настройке 2-й программы. С 3-й по 9-ю программы устанавливаются как 1-я и 2-я.
4. Когда вы введете до 9 необходимых шагов, нажмите кнопку "ПУСК", чтобы подтвердить вышеуказанные настройки.
5. Шаг после кипячения будет пропущен, если 9 шагов для вас слишком много. Эта программа поддерживает только одну настройку кипячения в каждом рецепте. Вы можете регулировать мощность кипения во время работы в любое время.
6. Когда S1 будет завершен, раздастся звуковой сигнал напоминания. Программа не перейдет ко 2-му шагу, если вы не нажмете кнопку AUTO для подтверждения. Это напоминание о наполнении ингредиентами.
7. Напоминание о кипячении такое же, как и выше. Когда устройство завершит этап перед закипанием, раздастся сигнал напоминания. Программа не перейдет к этапу кипячения, пока вы не нажмете кнопку AUT0 для подтверждения. Это спасительное напоминание.

8. Кнопка ПАУЗЫ временно остановит работу элемента и таймера, после чего вы сможете внести изменения в данные. Нажмите кнопку AUTO, чтобы продолжить.
9. Нажмите кнопку "ПУСК", когда запущен автоматический режим, после чего вы можете мгновенно пропустить ненужный вам шаг.
10. Настройка напоминания о хмелевом процессе в процессе варки нажмите "-" или "+" для настройки таймера обратного отсчета. Нажмите кнопку TIMER для 2-й, 3-й... 9-й настроек. Таймер обратного отсчета должен быть установлен на время кипячения>1-й
>2-й>3-й...>9-й. Нажмите кнопку "ПУСК", чтобы начать нагрев.
11. Длительное нажатие кнопок POWER и TIMER в течение 5 секунд на ПУСТОЙ СТРАНИЦЕ приведет к выбору рецепта. Нажмите "-" или "+", чтобы выбрать необходимый рецепт. Хранение рецептов рассчитано на 9 программ. Нажмите кнопку "ПУСК", чтобы подтвердить выбранный рецепт, и на дисплее появится ПУСТАЯ СТРАНИЦА. Затем нажмите кнопку АВТО/ПАУЗА, чтобы перейти на страницу редактирования выбранного рецепта. Вы можете нажать кнопку "ПУСК", чтобы мгновенно запустить выбранную программу, или нажать кнопку "АВТО/ ПАУЗА", чтобы редактировать или проверять программу шаг за шагом.
12. Если вы нажмете кнопку "СТОП", чтобы пропустить все шаги, устройство перестанет работать, на дисплее появится сообщение "КОНЕЦ" и звонок будет звучать в течение 30 секунд. Нажмите кнопку "СТОП" еще раз, чтобы перейти на ПУСТУЮ СТРАНИЦУ.

Функция памяти в автоматическом режиме
1. После установки всех необходимых вам данных в автоматическом режиме нажмите кнопку "СТОП", чтобы перейти на ПУСТУЮ СТРАНИЦУ. Пожалуйста, не выключайте устройство и выполните следующие действия для записи.
2. Нажмите кнопку MANUAL, чтобы перейти на страницу ручного редактирования. Затем долго нажимайте кнопку РУЧНОГО
управления в течение 5 секунд и отпустите ее. Вы можете записать последние настройки ручного и автоматического режимов. Раздается звенящий звук колокольчика для успешной записи.
3. Выключите/включите устройство, затем нажмите кнопку AUT0, на дисплее отобразится 1-й шаг последней выбранной программы.
4. Нажмите кнопку "ПУСК", и устройство начнет работать.
5. Наша программа не поддерживает пакетное хранение. Для каждой записи необходимо повторить приведенную выше инструкцию



Выбор рецепта в автоматическом режиме

1.Нажмите кнопку питания и таймера в течение 5 секунд на ПУСТОЙ СТРАНИЦЕ, чтобы перейти к операции выбора рецепта.

2.Нажмите "-" или "+" для выбора рецепта

3.Нажмите кнопку Пуск/Стоп, чтобы подтвердить выбранный рецепт на ПУСТОЙ СТРАНИЦЕ. Пожалуйста, не выключайте устройство.

4.Нажмите кнопку Авто/пауза, чтобы перейти на страницу редактирования выбранного рецепта. Вы можете изменить питание / Таймер / температуру или нажать кнопку Пуск / Стоп, чтобы запустить устройство.

Подготовка к завариванию
• Перед использованием устройство должно быть установлено на устойчивой, надежной и горизонтальной опорной конструкции.
• Полный сосуд содержит кипящие горячие жидкости и может весить до 40 кг. Горизонтальное расположение SOL весом до 50 кг является необходимым условием для перекачки во время процесса заваривания. Избегайте неустойчивого основания.
• Устройство нельзя перемещать во время процесса заваривания. Ручки предназначены только для
транспортировки устройства в пустом состоянии.
• Крайне важно держать детей, слабых людей и животных подальше от устройства, пока оно находится в
операция. Помните, что кипячение воды очень опасно.
• Всегда очищайте все части вашего пивоваренного оборудования. Гигиена необходима для получения хороших
результатов заваривания.
• Перед использованием допустимо нагреть некоторое количество горячей воды в бойлере для стерилизации пивоваренного оборудования и т.д.
• После измельчения солода рекомендуется встряхнуть его перед осахариванием. Следует избегать сухого горения.
• Теперь вы готовы к варке!

Процесс заваривания (Пример)
• Всегда чистите машину до и после использования.
• Подсоедините фильтр (базука) к крану и добавьте необходимое количество воды перед включением.
• Нагрейте воду до -8°C, затем добавьте зерно в корзину для зерна и осторожно перемешайте.
• Запустите циркуляционный насос при достижении нужной температуры, затем отрегулируйте расход насоса, как показано в разделе ниже.
• Стандартное время нагрева составляет 60 минут для 1-го затирания (рецепты могут отличаться).
• Температура 2-го затирания составляет 78-80 °C, а время приготовления - 20 минут (рецепты могут отличаться).
• После затирания, пожалуйста, осторожно поднимите корзину для зерна с помощью отдельной ручки и установите выступы корзины для зерна на опорное кольцо на бортике котла.

Используйте воду для разбрызгивания, чтобы извлечь излишки сахара из зерна в корзине. Не забудьте оставить корзину для слива воды в котел примерно на 10 минут после продувки.
• Нагрейте воду до температуры кипения, что можно сделать, пока корзина сливается. Время варки составляет 90 минут (рецепты могут отличаться).
• Добавляйте хмель и т.д. в нужное время в соответствии с вашим рецептом.
• Для стерилизации оборудования погрузите охладитель сусла примерно на 15 минут до окончания кипячения.
• После закипания охладите сусло до 20°C, прежде чем переливать его в емкость для брожения через сливной кран/ фильтр-базуку на передней панели котла.

 Важные моменты!
• Очень важно очистить устройство после использования. Сухие ингредиенты могут прилипнуть к металлу и внутри насоса.
• Промойте устройство 5-10л водой с температурой 60°C в течение 15 минут или более, пока не убедитесь, что оно чистое. Пожалуйста, включите насос во время чистки.
• Не используйте никаких острых металлических инструментов для удаления остатков. Вместо этого используйте мягкую ткань или мягкую губку для чистки внутренней части котла. (Уксус может быть полезен для чистки.)
• Любые следы сусла на основании котла должны быть удалены перед следующим использованием.
• Промойте насос в обратном направлении, подсоединив шланг к изогнутой трубе.
• Можно использовать подходящие чистящие средства. ((Пожалуйста, заранее проверьте их пригодность.)
• Не допускайте попадания брызг на электронные части устройства.
• Не погружайте аппарат в воду.
• Храните устройство в сухом месте. Не подключайте устройство к сети, когда оно не используется.

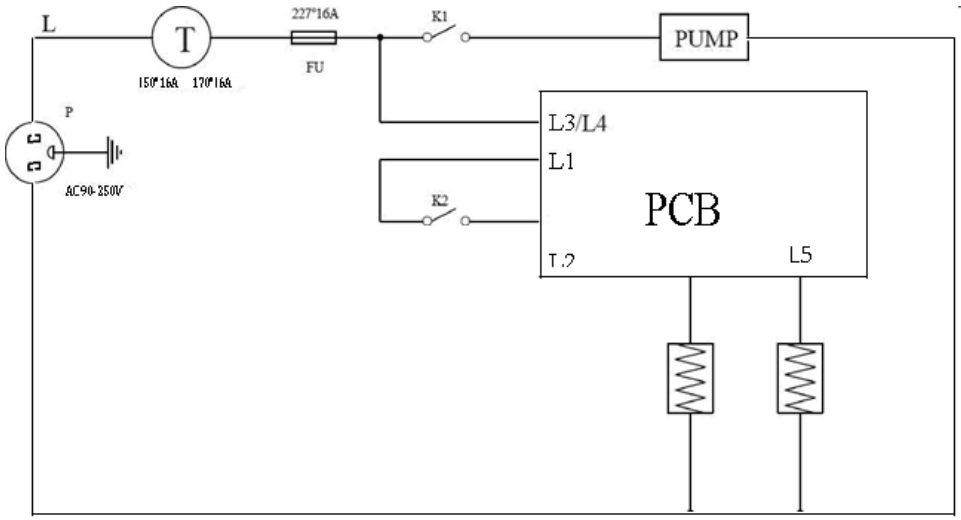
Требования к помещению и электропитанию

Поверхность пола должна быть ровной и не скользкой.

Помещение, где устанавливается оборудование, должно быть оборудовано внешним контуром заземления, иметь подвод однофазного переменного тока напряжением 220В, частотой 50Гц с рабочей нейтралью и провод заземления, соединенным с общим контуром заземления помещения (1NPE ~50Гц 220В, 50Гц – один провод фазы плюс рабочая нейтраль, плюс защитный провод заземления), рассчитанным на максимальную нагрузку (мощность) оборудования.

Схема электрическая

В электрической схеме указаны основные элементы управления оборудованием.



Основные ошибки

Ингредиенты, застрявшие в насосе	Промойте насос, подсоединив шланг к кривой трубе. Демонтируйте насос, чтобы удалить ингредиенты.
Не удается достичь 100°C	Накройте крышкой на 1-2 минуты. Выполните температурную коррекцию.
C1--Коррекция температуры по Цельсию	Нажмите "-" и "+" одновременно, чтобы ввести настройку коррекции температуры C1. Диапазон настройки составляет от -10°C до +10°C.
F1-Коррекция температуры по Фаренгейту	Нажмите "-" и "+" одновременно, чтобы ввести настройку коррекции температуры C1. Диапазон настройки составляет от -50°F до +50°F.
Ошибка-1, отображаемая на дисплее	Предупреждение о низкой температуре указывает на более низкую температуру, чем -20°C. Разъем датчика ослаблен. Откройте нижнюю крышку и проверьте датчик. Снова

	подсоедините его, если он ослабнет.
Ошибка-2, отображаемая на дисплее	Предупреждение о перегреве/сухом кипении указывает на более высокую температуру, чем 120°C. Датчик неисправен. Пожалуйста, свяжитесь с дилером для замены.
Внезапное отключение во время нагрева	Уменьшите мощность нагрева. Замените термостат защиты от перегрева.

Гарантии поставщика

Вы приобрели оборудование подлежащее обязательному техническому обслуживанию, которое может быть использовано только по прямому назначению, и которое не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей. Заказчик обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования обученным и квалифицированным техническим персоналом.

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 3 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

При обнаружении производственных дефектов изделия следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия – в компанию, продавшую оборудование.

Условия гарантии.

Гарантийный ремонт изделия производится в течение гарантийного срока (3 месяца) с момента приобретения.

Срок службы (эксплуатации) Пивоварня – 24 месяца, при условии соблюдения требований руководства по эксплуатации.

Гарантийный ремонт выполняется при условиях эксплуатации изделия в соответствии с требованиями руководства по эксплуатации производителя и распространяется на неисправности изделия, возникшие при его изготовлении или в результате скрытых дефектов деталей. Транспортирование и хранение изделия производить в транспортной таре производителя.

Гарантийный ремонт производится в компании "Агроресурс" в течение 20 рабочих дней при наличии запасных частей на каждую единицу изделия, при отсутствии каких-либо дополнительных договорённостей. При отсутствии необходимых запасных частей срок проведения ремонта продлевается до поступления запасных частей на склад. Срок гарантии на замененные запасные части не превышает срока гарантии на всё изделие. Выезд механика Сервисного Центра к покупателю осуществляется только по предварительной заявке Заказчика и за отдельную плату.

Гарантия продлевается на срок нахождения изделия в ремонте.

Выявленные неисправности, подлежащие устранению в течение гарантийного ремонта, а также сроки проведения гарантийного ремонта не являются основанием для выставления покупателем финансовых претензий Поставщику. С Поставщика не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии поставленного изделия.

В случае выявления дефекта изделия Заказчик должен письменно поставить в известность Поставщика. Работы, следующие из гарантийных обязательств, выполняются Поставщиком после того, как Заказчик доставляет ему изделие для ремонта или замены. Расходы по транспортировке до склада Поставщика, демонтажу и монтажу изделия, подлежащего гарантийному ремонту, несет Заказчик

Настоящая гарантия не распространяется на:

- периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- ремонт или замену частей в связи с их износом;
- любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения изделия, указанной в руководстве по эксплуатации;
- неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием изделия не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой изделия, не высокой квалификацией обслуживающего персонала или не корректным технологическим процессом, механическими повреждениями при не правильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети;
- неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими сертификата на оказание таких услуг или имеющими недостаточную квалификацию;
- неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованных для данного изделия;
- неисправности, связанные с несоответствием характеристик электропитания оборудования и эксплуатации, а также с отсутствием или неправильным подключением устройств электрозащиты изделия.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ ИЗДЕЛИЯ УБЕДИТЕСЬ В ЕГО РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПРОВЕРЬТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ И ВНЕШНИЙ ВИД.

Утилизация

После прекращения эксплуатации оборудования, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию оборудования производить по общим правилам переработки вторичного сырья.

Сервисные центры

В нашей компании действуют сервисные центры в разных городах России, которые занимаются обслуживанием техники для приготовления вкусной еды, производственного оборудования торговой марки Foodatlas®.

Каждый центр осуществляет для всех обратившихся лиц гарантийный и послегарантийный ремонт печей производственных, тестомесов промышленных, весов, вакуумных упаковщиков, мясорубок, тестораскаток и прочего оборудования, независимо от места совершения его покупки.

Телефон сервисной службы: 8 (499)-11-30-247
Почта сервисной службы: service@agrozavod.ru

Комплект поставки

Оборудование- Пивоварня серии BFA – 1 шт.
ЗИП – 1 комплект (согласно табл1,табл2 дополнительные части согласно).
Паспорт, руководство эксплуатации – 1 шт.

Потребителю!!!

Для повышения качества и совершенствования оборудования, наша компания будет стремиться своевременно применять новые комплектующие, технологии и материалы, при этом мы не будем отдельно извещать потребителей об этом, за что приносим свои извинения. Наша компания оставляет за собой право изменять конструкцию и паспорт в соответствии с вышеописанными изменениями.