



MAGGIO

ПАСПОРТ-РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МОДЕЛИ:

HOBBY

PRO

EXPERT

BUSINESS LITE

Сделано в России

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.

Обозначение комплектации **MAGGIO XXXX XX.X**

Серия

Модельный ряд

HOBBY, PRO, EXPERT, BUSINESS LITE

Номер пульта управления (1-10)

Объём чаши, л
(10, 20, 30, 40)

ВНИМАНИЕ!
БЕЗ ЗАПОЛНЕНИЯ "ВОДЯНОЙ РУБАШКИ"
НЕ ВКЛЮЧАТЬ!

Таблица 1. Технические характеристики чаш

Рабочий объём, л	Габаритные размеры чаши, В*Д, мм	Полный объём, л	Объём «водяной рубашки», л	Модельный ряд	Тип дна	Марка стали чаши
10	140*330	11,3	6	HOBBY	Прямое	AISI 304
20	265*330	22,5	7	HOBBY, PRO	Прямое	
30	250*420	34,7	10	HOBBY, PRO	Прямое	
				EXPERT, BUSINESS LITE	Наклонное	
40	330*420	45,1	11	EXPERT, BUSINESS LITE	Наклонное	

Таблица 2. Совместимость сыроварен и пультов управления

Объем	Моделльный ряд	пульт № 2 220В 2,5кВт	пульт № 4 220В 2,5кВт	пульт № 6 220В 2,5кВт	пульт № 8 220В 4,5кВт	пульт № 9 380В 4,5кВт
10	HOBBY	+				
20	HOBBY	+				
	PRO		+	+		
30	HOBBY	+				
	PRO		+	+		
	EXPERT			+	+	+
	BUSINESS LITE				+	+
40	HOBBY	+				
	PRO		+	+		
	EXPERT			+	+	+
	BUSINESS LITE				+	+

Таблица 3. Функциональность пультов управления

Особенности	№ 2	№ 4	№ 6	№ 8	№ 9
Установка и контроль температуры в «водяной рубашке»	+		+	+	+
Установка и контроль температуры молока	+	+	+	+	+
Управление мотор-редуктором		+	+	+	+
Регулирование скорости вращения		+	+	+	+
Ручное переключение направления вращения реверса		+	+	+	+
Модуль автореверса - устройство которое позволяет задавать параметры вращения реверса			+	+	+
ЭМИ - устройство которое сводит к минимуму "забег" температуры молока от заданного значения, не превышающего 2 °С .	+		+	+	+
Ступенчатое управление нагревом				+	+
Напряжение, В	220	220	220	220	380
Мощность, кВт	2,5	2,5	2,5	4,5	4,5

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

Таблица 4.1. Комплектация и схема сборки

Модель	Комплектация
HOBBY 10.2 HOBBY 20.2	1. Пульт управления модель № 2 - 1 шт.
	2. Крышка из 2 половин - 1 шт.
	3. Ножка регулируемая - 4 шт.
	4. Кран для слива сыворотки 1/2 - 1 шт.
	5. Кран-мини для «водяной рубашки» 1/2 - 1 шт.
	6. Штуцер для шланга ПВХ - 2 шт.
	7. Шланг ПВХ арм 3 пог. м. - 1 шт.
	8. Термодатчик молока - 1 шт.
	9. Термодатчик воды - 1 шт.
	10. Тройник сантехнический 1/2 - 1 шт.
	11. Герметик анаэробный - 3 шт.
	12. Прокладка силиконовая - 1 шт.
	13. Хомут червячный - 2 шт.
	14. Паспорт изделия - 1 шт.
	15. Упаковка сыроварни фанерная - 1 шт.

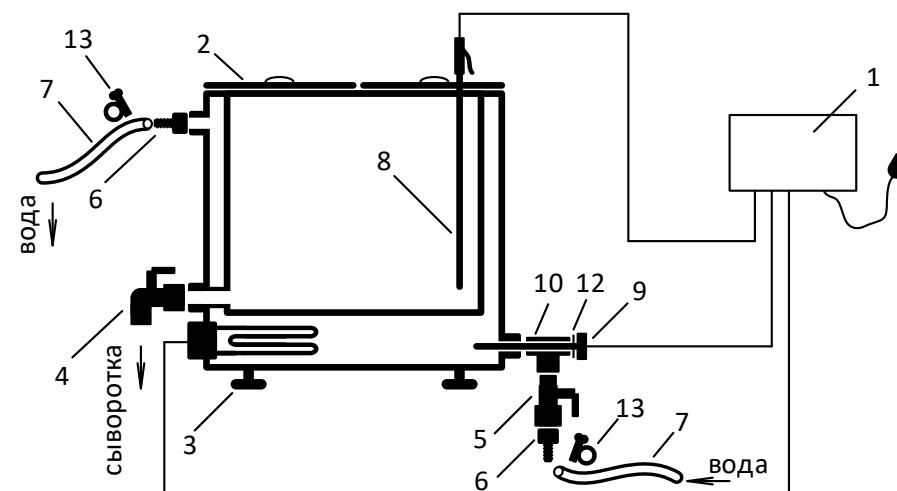
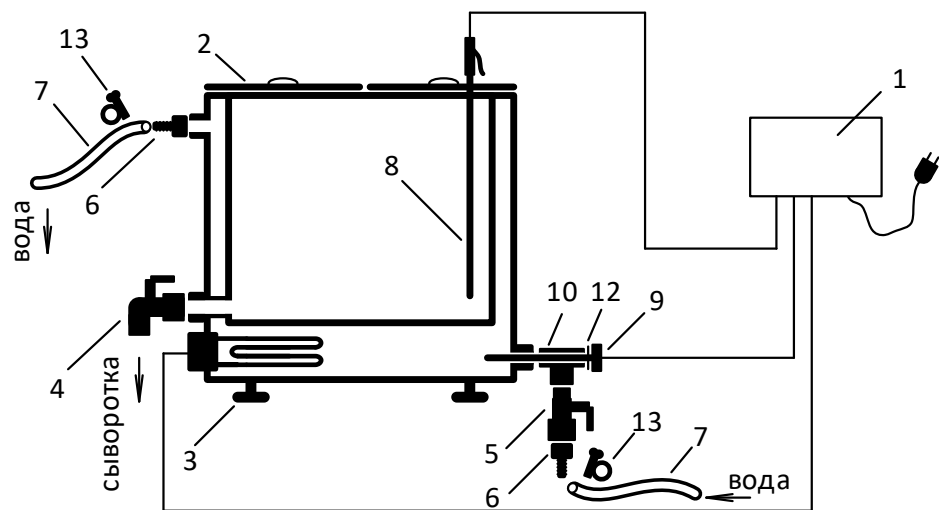


Таблица 4.2. Комплектация и схема сборки

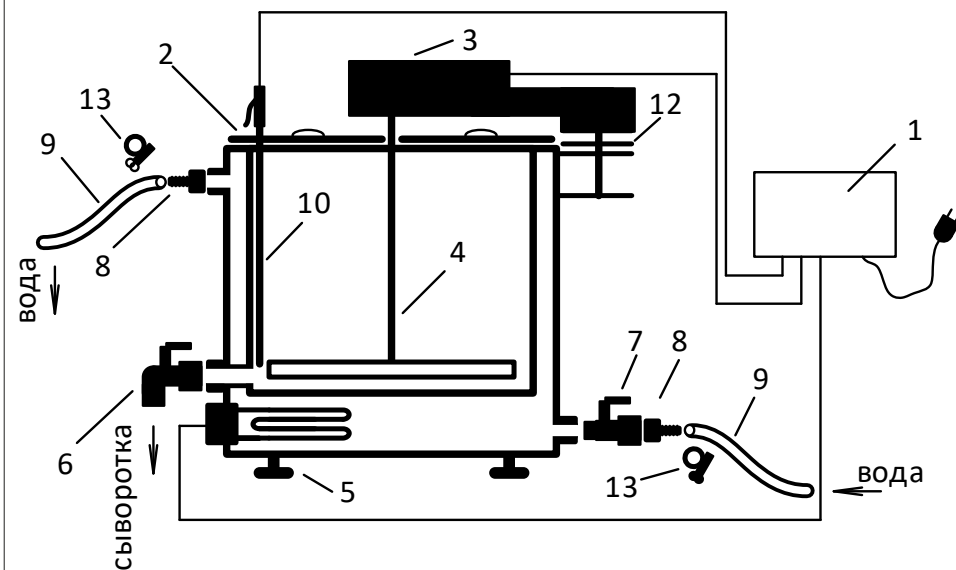
Модель	Комплектация
НОВВУ 30.2 НОВВУ 40.2	1. Пульт управления модель №2 - 1 шт.
	2. Крышка из 2 половин - 1 шт.
	3. Ножка регулируемая - 4 шт.
	4. Кран для слива сыворотки 3/4 - 1 шт.
	5. Кран-мини для «водяной рубашки» 1/2 - 1 шт.
	6. Штуцер для шланга ПВХ - 2 шт.
	7. Шланг ПВХ арм 3 пог. м. - 1 шт.
	8. Термодатчик молока - 1 шт.
	9. Термодатчик воды - 1 шт.
	10. Тройник сантехнический 1/2 - 1 шт.
	11. Герметик анаэробный - 3 шт.
	12. Прокладка силиконовая - 1 шт.
	13. Хомут червячный - 2 шт.
	14. Паспорт изделия - 1 шт.
	15. Упаковка сыроварни фанерная - 1 шт.



5

Таблица 4.3. Комплектация и схема сборки

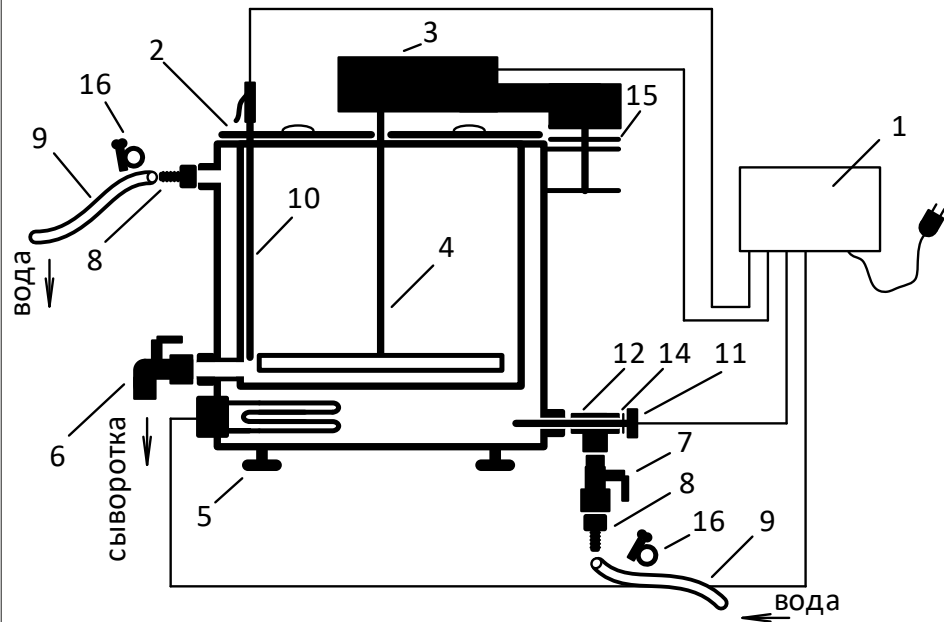
Модель	Комплектация
PRO 20.4	1. Пульт управления модель № 4 - 1 шт.
	2. Крышка из 2 половин - 1 шт.
	3. Привод вымешивающего устройства - 1 шт.
	4. Насадка для пастеризации молока - 1 шт.
	5. Ножка регулируемая - 4 шт.
	6. Кран для слива сыворотки 1/2 - 1 шт.
	7. Кран-мини для «водяной рубашки» 1/2 - 1 шт.
	8. Штуцер для шланга ПВХ - 2 шт.
	9. Шланг ПВХ арм 3 пог. м. - 1 шт.
	10. Термодатчик молока - 1 шт.
	11. Герметик анаэробный - 3 шт.
	12. Демпферная прокладка - 1 шт.
	13. Хомут червячный - 2 шт.
	14. Паспорт изделия - 1 шт.
	15. Упаковка сыроварни фанерная - 1 шт.



6

Таблица 4.4. Комплектация и схема сборки

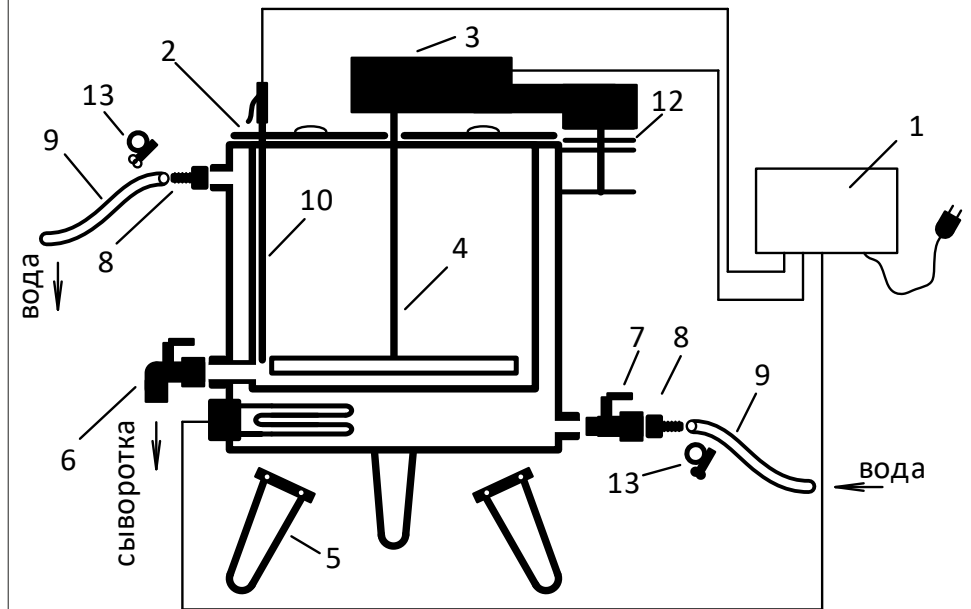
Модель	Комплектация
PRO 20.6	1. Пульт управления модель № 6 - 1 шт.
	2. Крышка из 2 половин - 1 шт.
	3. Привод вымешивающего устройства - 1 шт.
	4. Насадка для пастеризации молока - 1 шт.
	5. Ножка регулируемая - 4 шт.
	6. Кран для слива сыворотки 1/2 - 1 шт.
	7. Кран-мини для «водяной рубашки» 1/2 - 1 шт.
	8. Штуцер для шланга ПВХ - 2 шт.
	9. Шланг ПВХ арм 3 пог. м. - 1 шт.
	10. Термодатчик молока - 1 шт.
	11. Термодатчик воды - 1 шт.
	12. Тройник сантехнический 1/2 - 1 шт.
	13. Герметик анаэробный - 3 шт.
	14. Прокладка силиконовая - 1 шт.
	15. Демпферная прокладка - 1 шт.
	16. Хомут червячный - 2 шт.
	17. Паспорт изделия - 1 шт.
	18. Упаковка сыроварни фанерная - 1 шт.



7

Таблица 4.5. Комплектация и схема сборки

Модель	Комплектация
PRO 30.4 PRO 40.4	1. Пульт управления модель № 4 - 1 шт.
	2. Крышка из 2 половин - 1 шт.
	3. Привод вымешивающего устройства - 1 шт.
	4. Насадка для пастеризации молока - 1 шт.
	5. Ножка опорная - 3 шт.
	6. Кран для слива сыворотки 3/4 - 1 шт.
	7. Кран-мини для «водяной рубашки» 1/2 - 1 шт.
	8. Штуцер для шланга ПВХ - 2 шт.
	9. Шланг ПВХ арм 3 пог. м. - 1 шт.
	10. Термодатчик молока - 1 шт.
	11. Герметик анаэробный - 3 шт.
	12. Демпферная прокладка - 1 шт.
	13. Хомут червячный - 2 шт.
	14. Паспорт изделия - 1 шт.
	15. Упаковка сыроварни фанерная - 1 шт.



8

Таблица 4.6. Комплектация и схема сборки

Модель	Комплектация
PRO 30.6 PRO 30.8 PRO 40.6 PRO 40.8	1. Пульт управления модель № 6, 8 - 1 шт.
	2. Крышка из 2 половин - 1 шт.
	3. Привод вымешивающего устройства - 1 шт.
	4. Насадка для пастеризации молока - 1 шт.
	5. Ножка опорная - 3 шт.
	6. Кран для слива сыворотки 3/4 - 1 шт.
	7. Кран-мини для «водяной рубашки» 1/2 - 1 шт.
	8. Штуцер для шланга ПВХ - 2 шт.
	9. Шланг ПВХ арм 3 пог. м. - 1 шт.
	10. Термодатчик молока - 1 шт.
	11. Термодатчик воды - 1 шт.
	12. Тройник сантехнический 1/2 - 1 шт.
	13. Герметик анаэробный - 3 шт.
	14. Прокладка силиконовая - 1 шт.
	15. Демпферная прокладка - 1 шт.
	16. Хомут червячный - 2 шт.
	17. Паспорт изделия - 1 шт.
	18. Упаковка сыроварни фанерная - 1 шт.

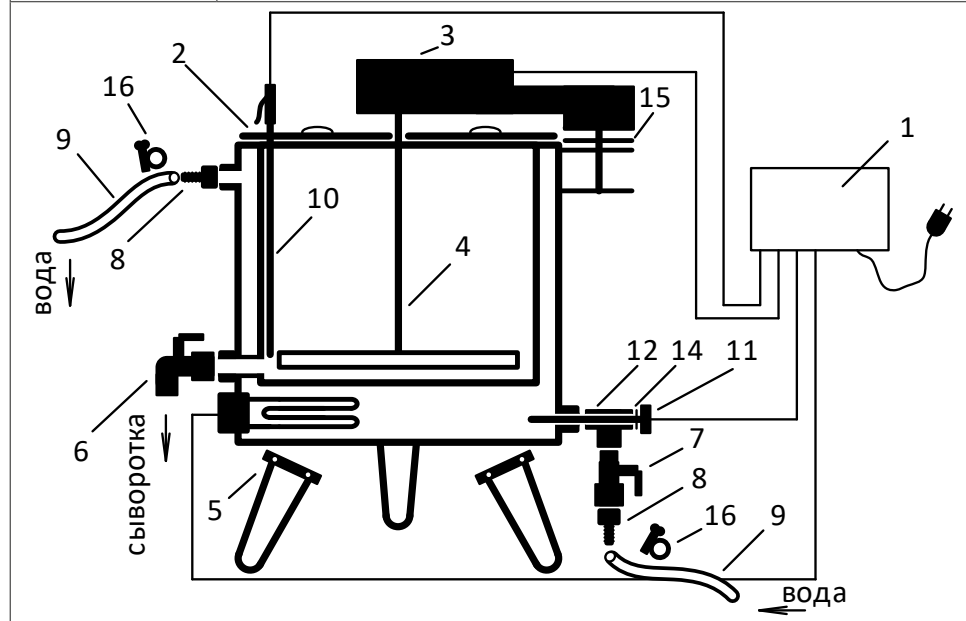
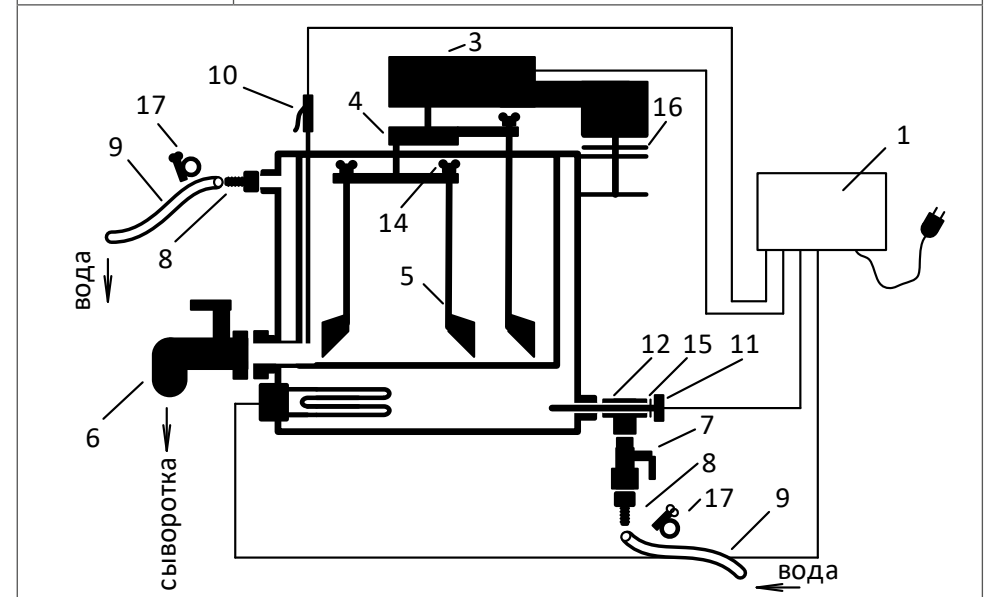


Таблица 4.7. Комплектация и схема сборки

Модель	Комплектация
EXP 30.6 EXP 30.8 EXP 40.6 EXP 40.8	1. Пульт управления модель № 6, 8 - 1 шт.
	2. Крышка из 2 половин - 1 шт.
	3. Привод вымешивающего устройства - 1 шт.
	4. Механизм планетарный - 1 шт.
	5. Комплект лопаток для вымешивания зерна - 1 комп.
	6. Кран для слива сыворотки 2 дюйма на фланцевом соединении - 1 комп.
	7. Кран-мини для «водяной рубашки» 1/2 - 1 шт.
	8. Штуцер для шланга ПВХ - 2 шт.
	9. Шланг ПВХ арм 3 пог. м. - 1 шт.
	10. Термодатчик молока - 1 шт.
	11. Термодатчик воды - 1 шт.
	12. Тройник сантехнический 1/2 - 1 шт.
	13. Герметик анаэробный - 4 шт.
	14. Гайка-барашек М6 - 3 шт.
	15. Прокладка силиконовая - 1 шт.
	16. Демпферная прокладка - 1 шт.
	17. Хомут червячный - 2 шт.
	18. Паспорт изделия - 1 шт.
	19. Упаковка сыроварни фанерная - 1 шт.



3. СБОРКА

ВНИМАНИЕ!

Изделие комплектуется тьюбиками 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).

ВНИМАНИЕ!

С целью обеспечения надежной эксплуатации температура оборудования должна подняться до температуры помещения, в котором будет работать данное оборудование. Рекомендованное время выжидания минимум 2 часа.

1. Распакуйте изделие и проверьте комплектацию.
2. Очистите комплектующие изделия от технических смазок и примесей, оставшихся в процессе производства.
3. Установите бак изделия кверху дном на устойчивую ровную поверхность. Прикрутите ножки к баку если они предусмотрены конструкцией
4. Сборка входного узла «водяной рубашки»:
 - ✓ прикрутите кран-мини к центральной муфте сантехнического тройника (если в комплектации нет термодатчика воды – к нижней муфте «водяной рубашки»);
 - ✓ к крану-мини прикрутите штуцер;
 - ✓ прикрутите сантехнический тройник к нижней муфте «водяной рубашки» (см. комплектацию);
 - ✓ прикрутите термодатчик воды к сантехническому тройнику согласно схеме (см. комплектацию);
 - ✓ подсоедините шланг ПВХ к штуцеру и зафиксируйте 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);
 - ✓ подсоедините шланг ПВХ к системе водоснабжения.
5. Сборка сливного узла «водяной рубашки»:
 - ✓ прикрутите штуцер к верхней муфте «водяной рубашки»/прикрутите гидроаккумулятор к верхней муфте «водяной рубашки» (см. комплектацию);
 - ✓ подсоедините шланг ПВХ к штуцеру и зафиксируйте червячным хомутом;

- ✓ подсоедините шланг ПВХ к системе канализации (положить слив в раковину);
6. Прикрутите кран для слива сыворотки к муфте слива бака.
 7. Установите привод вымешивающего устройства на кронштейн через демпферную прокладку (см. комплектацию):
 - ✓ подсоедините насадку для пастеризации молока к вымешивающему устройству (см. комплектацию) или соберите планетарный механизм с лопатками для вымешивания зерна и подсоедините к вымешивающему устройству (см. комплектацию).
 8. Установить термодатчик молока в бак сыроварни, зацепив за край бака.
 9. Подключите кабель электропитания мешалки к пульту управления.
 10. Подключите термодатчики к пульту управления.
 11. Подключите кабель электропитания ТЭНа к сыроварне.

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. Заполните 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. Заполните бак сыроварни водой.
3. Выключите подачу воды, перекройте кран «водяной рубашки».
4. Подключите к пульту управления все необходимые датчики и механизмы, а затем подключите его к электросети.
5. Проведите пробное нагревание воды баке до 50°C (см. инструкцию по пульту управления).
6. После проверки работоспособности отключите сыроварню от электросети и слейте 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 охлаждения «водяной рубашки» необходимо пропускать через нее холодную воду до достижения необходимой температуры. На время охлаждения выключить нагрев ТЭНа.

6. РАБОТА С ПУЛЬТОМ УПРАВЛЕНИЯ

1. Подключите кабель питания ТЭНа к разъему сыроварни.
2. Подключить термодатчик молока и термодатчик воды (см. комплектацию).
3. Подключить сетевой кабель к электропитанию. Терморегуляторы должны показывать текущую температуру «водяной рубашки» и молока.
4. Провести проверку настроек терморегуляторов «ВОДА» И «МОЛОКО»:
 - ✓ Для входа в меню параметров нажмите 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 на терморегуляторе «ВОДА»: 5°C; «МОЛОКО»: 0,2°C . Для сохранения настроек нажать «SET» и удерживать, или же не нажимать никаких кнопок в течение 5 секунд;
 - ✓ Кратковременно нажать кнопку «SET» (нижняя строчка начнет мигать), кнопками «▲/▼» выставить нужную температуру нагрева. Свечение светодиода терморегулятора говорит о том, что его реле включено.
5. Для пультов № 2, 6, 8, 9, 10 - переведите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ «ЭМИ» в положение «ВКЛ», включится «ЭМИ». Выполнить необходимую настройку импульсов:
 - ✓ Для входа в меню параметров нажать и удерживать кнопку «SET». Появится меню параметров. P0 – это единицы измерения времени (0 – секунды, 1 – минуты, 2 – часы), установить секунды. P1 – режим работы таймера (необходимо установить P1 = 5 – режим бесконечного цикла, где T1 – время, когда реле таймера включено, T2 – время, когда реле таймера выключено). Для сохранения настроек нажать «SET» и удерживать, или же не нажимать никаких кнопок в течение 5 секунд.

- ✓ Кратковременно нажать кнопку «SET» (верхняя строчка начнет мигать). Кнопками «▲/▼» выставить время T1 равное 1 сек. Повторно кратковременно нажать кнопку «SET» (нижняя строчка начнет мигать) и выставить время T2 равное 2 сек.
 - ✓ Переведите кнопку «вкл/выкл «ЭМИ» в положение «выкл» после настройки.
6. Для пультов № 4, 6, 8, 9 -включите мотор-редуктор:
 - ✓ Переведите тумблер «РЕВЕРС» в какую-либо сторону.
 - ✓ Повернуть регулятор «ОБОРОТЫ» до характерного щелчка и выставить нужную скорость вращения мешалки.
 - ✓ Для изменения направления вращения мешалки перевести тумблер в противоположную сторону.
 7. Для пультов №6, 8, 9 - переведите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ «АВТОРЕВЕРСА» в положение «ВКЛ» автоматического изменения направления вращения мешалки выполните необходимую настройку «АВТОРЕВЕРСА»:
 - ✓ Для входа в меню параметров нажать и удерживать кнопку «SET». Появится меню параметров. P0 – это единицы измерения времени (0 – секунды, 1 – минуты, 2 – часы), установить секунды. P1 – режим работы таймера (необходимо установить P1 = 5 – режим бесконечного цикла, где T1 – время, когда реле таймера включено, T2 – время, когда реле таймера выключено). Для сохранения настроек нажать «SET» и удерживать, или же не нажимать никаких кнопок в течение 5 секунд.
 - ✓ Кратковременно нажать кнопку «SET» (верхняя строчка начнет мигать). кнопками «▲/▼» выставить время T1, например 10 сек. Повторно кратковременно нажать кнопку «SET» (нижняя строчка начнет мигать) и выставить время T2, например 10 сек.
 - ✓ Мешалка попеременно будет вращаться 10 сек в одну сторону и 10 сек – в другую.

ВНИМАНИЕ!

«Рубашка» сыроварни должна быть заполнена водой.

8. Переведите кнопку «ТЭН ВКЛ/ВЫКЛ» в положение «ВКЛ» для нагрева сыроварни.
9. Нагрев молока произойдет следующим способом:
 - ✓ ТЭН на полной мощности нагреет «водяную рубашку» сыроварни до заданной температуры (температура молока еще не достигнет заданного значения).
 - ✓ Терморегулятор воды отключится (погаснет светодиод). Скорость дальнейшего нагрева автоматически уменьшится в зависимости от значения «ЭМИ». Для пультов № 2, 6, 8, 9 автоматически включится «ЭМИ» и на заданное время T1 будет включать нагрев ТЭНа, затем выключать на время T2. Это позволяет свести к минимуму забег температуры молока сверх

заданного значения.

- ✓ Нагрев будет происходить пока молоко не достигнет заданной температуры.

10. После окончания работы и переведите кнопку «ТЭН ВКЛ/ВЫКЛ» в положение «ВЫКЛ» и отключите пульт управления от электросети.

7. НАСТРОЙКА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА/ТАЙМЕРА

Кнопка «▲»

Осуществляет навигацию по программному меню. Изменяет значение параметра на увеличение.

Кнопка «▼»

Осуществляет навигацию по программному меню. Изменяет значение параметра на уменьшение.

Текущая температура Верхняя строка дисплея



Температура нагрева Нижняя строка дисплея

Светодиод

Сигнализирует включенное положение реле терморегулятора/таймера.

Кнопка «SET»

Осуществляет вход в программное меню и/или разрешает изменить параметр в меню.

Установка и настройка заданной температуры

Для установки температуры нагрева временно нажать кнопку «SET», после чего кнопками «▲» или «▼» установить заданную температуру, и еще раз нажать кнопку «SET», или же не нажимать никаких кнопок в течение 5 секунд.

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, временно нажать кнопку «SET» (значение параметра начнет мигать) и кнопками «▲» или «▼» изменить значение параметра. После изменения параметра снова временно нажать кнопку «SET» (значение параметра перестанет мигать).

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

Таблица 5. Параметры терморегулятора

Код	Описание параметра	Диапазон настройки	Настройка по умолчанию	Необходимые настройки
P0	Режим работы терморегулятора: охлаждение (Cooling) / нагрев (Heating)	C/H	C	H
P1	Гистерезис, °C	0,1...30	2,0	Терм-р воды - 5; Терм-р молока - 0,2
P2	Верхний предел установки температуры, °C	120	120	90
P3	Нижний предел установки температуры, °C	-55	-55	-55
P4	Коррекция температуры, °C	15...-15	0	0
P5	Задержка времени включения реле, мин	10	0	0
P6	Верхний предел температуры отключения (защита от перегрева), °C	-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.

Установка и настройка времени подачи импульсов «ЭМИ»

Для установки времени нагрева временно нажмите кнопку «SET» (верхняя строка экрана начнет мигать), после чего кнопками «▲» или «▼» установите необходимое значение T1. Еще раз временно нажмите кнопку «SET» (нижняя строка экрана начнет мигать) – кнопками «▲» или

«▼» установите необходимое значение времени паузы T2.

Для сохранения значений времени еще раз нажмите кнопку «SET» или же не нажимайте никакие кнопки в течение 5 секунд.

Программирование

Для входа в режим программирования удерживайте, в течение 3 секунд, кнопку «SET», после чего кратковременным нажатием кнопки «SET» выберите код параметра меню (P0-P1) из таблицы «Меню таймера». Далее, для настройки параметра, кнопками «▲» или «▼» измените значение параметра.

Таблица 6. Параметры таймера

Код параметра	Описание параметра	Диапазон настройки	Настройка по умолчанию	Необходимые настройки таймера автореверса	Необходимые настройки таймера импульсов
P0	Единица измерения времени (0 – секунды, 1 – минуты, 2 – часы)	0..2	0	0	0
P1	Режим работы таймера: 0 - однократное включение после заданного времени T1; 1- однократное отключение после заданного времени T2; 2 - однократный цикл отключенного состояния T1, затем включенного T2; 3 - однократный цикл включенного состояния T1, затем отключенного T2; 4 - бесконечный цикл отключенного состояния T1, затем включенного T2; 5 - бесконечный цикл включенного состояния T1, затем отключенного T2;	0..5	0	5	5

Приближенные настройки ЭМИ:

Мощность ТЭНа, кВт	Диапазон температур		
	30-50°C	50-70°C	70-90°C
Время T1 (вкл)/T2(откл.), с			
2,5	1/3	1/2	1/1
4,5	1/4	1/3	1/2

8. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

⊗ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

Использование изделия при неисправном заземлении или его отсутствии.

- ✓ Во время работы устройства не допускается переносить его и прикасаться к нему незащищенными руками.
- ✓ Установку изделия, используемого для нагрева встроенный ТЭН, необходимо производить на негорючие ровные поверхности, обеспечивающие устойчивость.
- ✓ Для предотвращения излишнего нагрева установочной поверхности выкрутите ножки-регуляторы (см. комплектацию) на высоту 1 см.
- ✓ Проверять заполненность «водяной рубашки» необходимо перед каждым использованием.
- ✓ Во время работы не допускается закрывать или накрывать соединительные кабели на корпусе изделия и пульта управления.
- ✓ 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 сливного крана 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 подтверждающих 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, а именно:

- ✓ 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 (фото) 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 решения проблемы (замена всего товара или его части, частичный ремонт и т.д.).

Контактная информация завода изготовителя

Адрес: РФ, Кировская область, 610000, г. Киров ул. Комсомольская, д. 105.

Телефон: +7 (8332) 22-32-61, 8-800-301-11-28.

Оптовый сайт: www.pmz43.ru.

Интернет-магазин: www.копильня-дымка.рф.

Электронная почта:

отдел продаж - sales@pmz43.ru;

гарантийный отдел завода - support@pmz43.ru.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН:

Наименование изделия:

Сыроварня MAGGIO

(отметить нужное)

XXXX

HOBBY

PRO

EXP

BUSINESS LITE

XX

10

20

30

40

X

2 4 6 8 9

Сведения о продаже с завода-изготовителя:

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)

Отметки о прохождении сервисного обслуживания

Дата сервисного обслуживания	Фамилия и контактный телефон технического специалиста	Примечания и пояснения	Подпись



Продукцию завода можно приобрести в официальном интернет-магазине: **КОПТИЛЬНЯ-ДЫМКА.РФ**, по телефону: 8-800-301-11-28 или по электронной почте: sales@pmz43.ru

