

ДОМАШНЯЯ СЫРОВАРНЯ

.....
BERGMANN

Инструкция по эксплуатации



Оглавление:

1. Вступление
2. Техника безопасности
3. Подготовка к эксплуатации
4. Режим пастеризации
5. Режим внесения закваски и фермента
6. Температурные режимы при наборе кислотности
7. Использование блока управления

1. Вступление

Спасибо Вам за то, что приобрели домашнюю сыроварню Bergmann. Если Вы новичок – **ОБЯЗАТЕЛЬНО** изучите все разделы этой инструкции, это несложно и крайне важно.

2. Техника безопасности

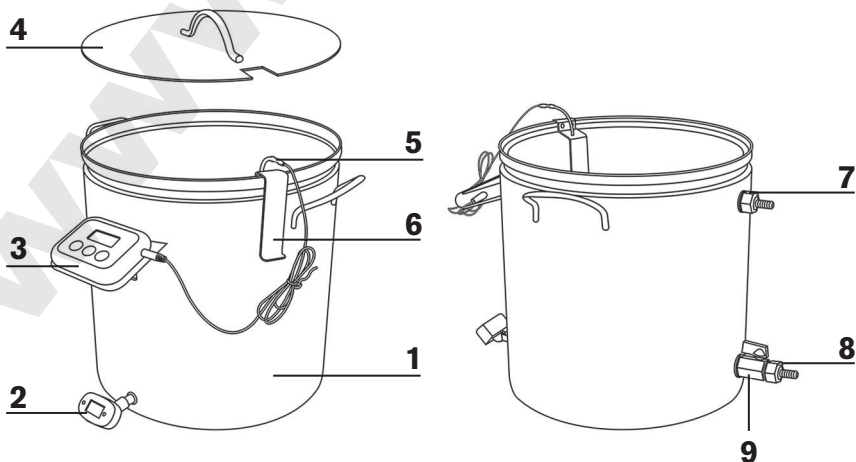
1. Не оставляете работающее оборудование без присмотра. Периодически проверяйте корректность работы сыроварни.
2. В процессе эксплуатации сыроварни верхний штуцер должен быть всегда открыт. Не устанавливайте никакой запорной арматуры на верхний штуцер, связь водяной рубашки с атмосферой должна быть постоянной.
3. Не нагревайте сыроварню без предварительного заполнения водой водяного контура.
4. Перед каждым использованием промойте рабочую емкость сыроварни горячей водой с использованием моющего средства.
5. Если в процессе эксплуатации на резьбовых соединениях появится течь, используйте фум-ленту и гаечный ключ соответствующего размера для более герметичной затяжки соединения.

3. Подготовка к эксплуатации

1. Используя фум ленту установите на нижний штуцер кран 1/2" (9) для наполнения водяного контура.
2. Используя фум ленту установите на кран 1/2" (9) переходник 1/2" – ёлочка (8).
3. Используя фум ленту установите на верхний штуцер переходник 1/2" – ёлочка (7)
4. Нижний штуцер с помощью пвх шланга подключите к водопроводному крану.
5. Верхний штуцер с помощью пвх шланга подключите к канализации (опустите шланг в раковину).

Внимание! Для более надежного закрепления пвх шлангов на переходниках используйте идущие в комплекте хомуты!

6. Щуп электронного термометр белого цвета вставьте в нипель (2) и плотно закрутите накидную гайку.
7. Щуп (5) блока управления вставьте до упора в отверстие на клипсе (6).
8. Клипсу (6) установите на бортике сыроварни, таким образом, чтобы щуп (5) блока управления находился непосредственно в молоке.
9. Откройте кран шаровый 1/2" (9) и наполните водяную рубашку до момента перелива воды через верхний штуцер (7).
10. После наполнения водяного контура закройте кран (9).
11. Установите сыроварню на плиту.



4. Режим пастеризации

Пастеризация молока – это технология обеззараживания молока и продления срока его хранения, которая заключается в однократном нагревании жидкости на определенную температуру на определенное время.

Существуют различные режимы пастеризации молока – от длительной пастеризации (длится 30-40 минут на температуре от 60 до 80 градусов) до мгновенной (несколько секунд при температуре 98 градусов). В домашнем сыроделии наиболее часто применяют длительную пастеризацию.

Как проводить пастеризацию:

1. Свежее молоко выливаете в сыроварню, ставите ее на самый сильный огонь и, непрерывно помешивая, нагреваете молоко до 63 градусов. Для ускорения процесса температуру в рубашке можно держать на 10 градусов выше чем требуемая температура молока.
2. Не задолго до того, как молоко достигло нужной температуры, отключаете нагрев, дожидаетесь пока температура молока достигнет 63 градусов, закрываете крышкой сыроварню и даете постоять 30 минут.
3. Через 30 минут открываете кран шаровый 1/2» (2) и пускаете в водяную рубашку холодную воду, до того момента как температура молока достигнет требуемой рецептом температуры (от 22 до 38 градусов, в зависимости от вида сыра).

Все! Молоко пастеризовано. После этого можно переходить непосредственно к сыроварению.

Внимание!

После пастеризации молоко становится менее сыропригодным, т.к. ионы кальция высвобождаются из молока.

А для коагуляции (сычужного свертывания) молока ионы кальция необходимы.

Чтобы восполнить их недостаток, после пастеризации молока при приготовлении сыра добавляйте в молоко хлористый кальций.

5. Режим внесения закваски и фермента

Закваска и фермент вносятся в молоко после пастеризации либо без пастеризации при температуре 32-38 °С (согласно рецепта).

На блоке управления вашей сыроварни необходимо выставить температуру, при которой внесится закваска и начать нагрев. Незадолго до того, как заданная температура будет достигнута необходимо отключить нагрев и дождаться уравновешивания температур «рубашки» и молока на температуре предусмотренной рецептом.

О достижении заданной температуры вас известит звуковым сигналом блок управления. Для того чтобы сигнал прекратился, поднимите контрольную температуру на блоке на 1 градус.

После достижения заданной температуры вносим закваску и фермент и закрываем крышку. Рубашка сыроварни обладает большой теплоемкостью и способна поддерживать стабильную температуру на протяжении 30-60 минут. Если температура молока или воды «рубашке» начинает отпускаться ниже необходимой вам температуры – ненадолго включите нагрев и отключите его сразу, как только температура «рубашки» станет увеличиваться.

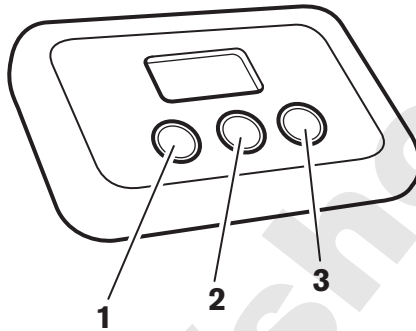
6. Температурные режимы при наборе кислотности

Технология изготовления некоторых сортов сыра предусматривает выдерживание сырного зерна при определенных температурах длительное время (например, Качотта 1,5 часа при 50°C). Для этого освобождаем рабочий объем сыроварни от сыворотки, моем.

На дно наливаем небольшое количество воды или сыворотки, устанавливаем решетку (приобретается отдельно), выставляем на нее формы с сыром, закрываем сыроварню крышкой. Доводим температуру в сыроварне до необходимой величины способом указанным в предыдущей главе. Раз в 30 минут проверяем температуру на блоке управления, при ее снижении включаем кратковременный нагрев.

7. Использование блока управления

Блок управления сочетает в себе функции таймера и термометра. Для выбора рабочего режима – поверните кнопку на задней панели вправо для установки режима таймера (TIMER) или влево для установки режима термометра (COOK).



Как пользоваться термометром:

- Поверните кнопку на задней панели для установки термометра в режим COOK.
- С помощью провода присоедините шуп к термометру. Провод выдерживает нагревание до температуры 250°C (480°F).
- Дисплей показывает температуру в градусах по Цельсию и Фаренгейту. Для выбора температурной шкалы нажмите 1 (см. рисунок).
- Чтобы задать нужную температуру, нажмите 2 (для высокой температуры) и 3 (для низкой температуры).
- Температура выводится на дисплей слева. Когда молоко достигнет нужной температуры, раздастся звуковой сигнал.

Как пользоваться таймером:

- Поверните кнопку на задней панели для установки режима таймера (TIMER).
- Дисплей показывает время в минутах (MIN) и секундах (SEC). Для установки минут нажмите 2 (см. рисунок), для установки секунд нажмите 3.
- Для включения и остановки таймера нажмите 1.
- Для переустановки времени на таймере одновременно нажмите и удерживайте 2 и 3.
- Когда время установленное на таймере истечет, раздастся звуковой сигнал.