

## Инструкция по применению Стерилизатор Bielmeier автоматический 27 л (с краном из нержавеющей стали)

---

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели стерилизатор Bielmeier автоматический для тепловой обработки банок с консервами, он обезвреживает бактерии и сохраняет пищевую ценность продукта.

### *УСТРОЙСТВО СТЕРИЛИЗАТОРА BIELMEIER*





### **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- Материал: нержавеющая сталь, пластик.
- Высота: 49 см.
- Глубина чаши: 46 см.
- Объем: 27 л.
- Вес: 6,05 кг.
- Потребляемая мощность: 230 В ~ 50 Гц / 1800 Вт.
- Производитель: Bielmeier, Германия.

### **КОМПЛЕКТАЦИЯ**

- стерилизатор;
- инструкция по эксплуатации.

### **МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

Электрическое оборудование соответствует всем требованиям безопасности.

Не эксплуатировать если:

- кабель питания поврежден,
- на устройстве есть видимые повреждения,
- устройство падало,
- устройство намокло.

Отключите прибор от электросети если:

- произошла ошибка во время работы,
- перед чисткой и обслуживанием,

- поле использования.

Стерилизатор должен стоять на ровной и устойчивой поверхности. Никогда не ставьте на кабель питания, горячие поверхности, вблизи открытого источника пламени.

Устройство должно использоваться только в вертикальном положении.

Заполняйте котел водой так, чтобы до поверхности оставалось не менее 4 см. При работе избытки воды могут выплеснуться наружу.

Переносить устройство можно только тогда, когда оно пустое и полностью обесточено.

Не наклоняйте устройство, когда оно работает.

Не прикасайтесь к нему голыми руками и не открывайте крышку во время работы, и пока оборудование не остыло. Иначе можно получить ожог или обжечься паром.

Никогда не погружайте прибор в воду. Следите за тем, чтобы провод питания всегда был сухой.

Никогда не оставляйте ребенка одного вблизи устройства. Он не знает о мерах предосторожности и может получить травмы. Будьте внимательны, если дети находятся рядом с включенным прибором.

Стерилизатор предназначен только для домашнего использования.

Если Вы нарушили правила эксплуатации устройства, то производитель никакой ответственности не несет.

## ***ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ***

Устройство может использоваться для:

- Консервирования,
- Нагрева на водяной бане,
- Приготовления горячих напитков,
- Разогрева,
- Бланширования овощей и т.д.

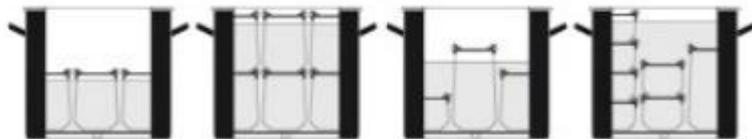
Прежде чем пользоваться прибором, дайте ему полностью остыть и только после этого можно наливать воду, иначе есть вероятность получить ожог.

Из соображений гигиены перед первым использованием надо залить в устройство около 6 литров воды, довести до кипения, слить.

## ***ЭКСПЛУАТАЦИЯ***

1. Тщательно очистить котел перед применением.

2. Закройте банки и поместите их в пастеризатор как показано на рисунке



3. Заполнить водой перед включением так, чтобы до поверхности осталось не менее 4 см.
4. Включите кабель питания в электрическую сеть с соответствующим напряжением.
5. Нажмите кнопку включения  на цифровой панели управления.
6. Выберите сначала настройку температуры при помощи кнопки  и отрегулируйте при помощи кнопок   в большую или меньшую сторону. Терморегулятор позволяет бесступенчато переключать температуру от 30°C до температуры кипения. Текущая температура в °C будет показана на индикаторе температуры.
7. Затем выберите настройку времени при помощи кнопки  и отрегулируйте при помощи кнопок   в большую или меньшую сторону. Текущее время будет показано в минутах на индикаторе времени.
8. По истечении выбранного времени оборудование выключится автоматически.

## **ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ**

<b>Продукт</b>	<b>Температура (°С)</b>	<b>Время (мин.)</b>
<i>Фрукты, ягоды</i>		
Красная смородина	85	20
Яблоки, груши	90	30
Клубника	75	25
Черника	85	25
Малина, крыжовник	80	30
Вишня, желтые сливы	80	30
Персики, абрикосы, черемша	90	30
<i>Овощи</i>		
Ревень		30
Цветная капуста	Температура кипения	90
Фасоль, горох		120
Бобы		90
Огурцы	90	30
Морковь, брюква	Температура кипения	90
Тыква	90	30
Брюссельская капуста, спаржа, савойская капуста	Температура кипения	120
Помидоры	90	30
<i>Мясо</i>		
Большие куски мяса, полуфабрикаты		75
Гуляш, полуфабрикаты	Температура кипения	75
Птица, полуфабрикаты		75
Фарш		120

### **ЧИСТКА**

Запрещается погружать прибор в воду.

Перед чисткой отключите от сети и слейте воду.

Протрите мокрой тряпкой снаружи и внутри.

Для удаления накипи можно воспользоваться раствором уксуса или специальными чистящими средствами. Залейте воду и прокипятите. Слейте. И прополощите чистой водой. Воду можно слить при помощи крана.

### **ГАРАНТИЯ**

**Гарантийные обязательства утрачивают свою силу в случаях:**

- Самостоятельного ремонта, замены частей стерилизатора.
- Повреждений, вызванных стихией, пожаром, бытовыми факторами.
- Использования стерилизатора не по назначению.

- Поломки оборудования по вине покупателя (нарушения им правил эксплуатации: использование не по назначению и т.д.).
- Наличие внешних и/или внутренних механических повреждений (трещин, следов удара, сколов и т.п.), полученных в результате неправильной эксплуатации или транспортировки.
- Наличие признаков ремонта неуполномоченными лицами.