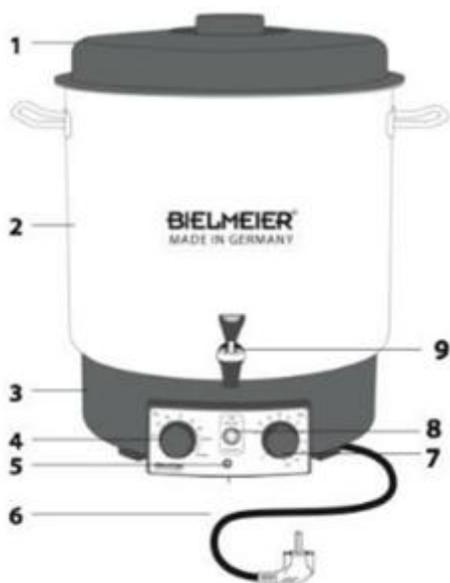


Инструкция по применению Стерилизатор Bielmeier автоматический

Уважаемый покупатель! Вы приобрели стерилизатор Bielmeier автоматический, который используется для стерилизации пустых банок, приготовления горячих напитков и блюд, бланширования овощей, стерилизации различных продуктов и напитков, нагревания на водяной бане.



УСТРОЙСТВО ПИВОВАРНИ BIELMEIER



- 1 Крышка
- 2 Котел из:
- 3 Основание с нагревательным элементом
- 4 Терморегулятор
- 5 Индикатор
- 6 Кабель питания
- 7 Синхронизированный таймер
- 8 Переключатель
- 9 Кран

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

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. Заполнить водой (напитками, продуктами) перед включением так, чтобы до поверхности осталось не менее 4 см.

3. Включите кабель питания в электрическую сеть с соответствующим напряжением.
4. Выберите необходимую температуру при помощи терморегулятора. Терморегулятор позволяет бесступенчато переключать температуру от 30°C до температуры кипения.
5. Затем необходимо выбрать время работы. Устройство имеет два режима работы:
 - Непрерывный: необходимо повернуть ручку таймера вниз.
 - Автоматический: самостоятельно выбирается время работы от 20 до 120 минут. Ручку таймера поворачивать по часовой стрелке, переключатель установить вверх.

По истечении выбранного времени устройство выключается автоматически.

Запрещается подогревать или стерилизовать продукты с густой, вязкой консистенцией.

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 прополоскайте чистой водой. Воду можно слить при помощи крана.

КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

Прибор оборудован прецизионным термостатом, при помощи которого можно выставить любую температуру от 30°C до температуры кипения.

Установка температуры:

1. Поверните терморегулятор (4) до упора вправо, а затем до нужной температуры.
2. Поверните терморегулятор (4) до упора влево (против часовой стрелки) и отсоедините прибор от электрической сети.

Установка температуры кипения

Температура кипения воды зависит от атмосферного давления и высоты над уровнем моря.

Для того чтобы определить нужную температуру, выполните следующие действия:

1. Поверните терморегулятор (4) до надписи «Kochen» («Варка»).
2. Дождитесь, пока вода закипит.
3. Медленно поверните терморегулятор (4) влево, пока термостат не выключится.

После такой настройки во время эксплуатации нагревательный элемент будет включаться и отключаться автоматически для поддержания нужной температуры кипения.

Установка температуры для приготовления сока

Терморегулятор имеет дополнительные настройки для контроля температуры во время приготовления сока, она будет поддерживаться на нужном уровне. Для этого установите терморегулятор (4) в положение «Entsaften».

ТАЙМЕР

Устройство имеет два режима работы:

- Непрерывный: необходимо повернуть ручку таймера вниз.
- Автоматический: самостоятельно выбирается время работы от 20 до 120 минут. Ручку таймера поворачивать по часовой стрелке, переключатель установить вверх.

В непрерывном режиме таймер не выключается автоматически. Такой режим удобно использовать при приготовлении сока и во время нагрева более 2-х часов.

Для полностью автоматизированной работы выполните следующие действия:

1. Выберите нужную температуру.
2. Установите время работы.

После этого загорится индикатор, который указывает на то, что нагрев начался. При достижении выбранной температуры таймер запустится автоматически.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРАНА

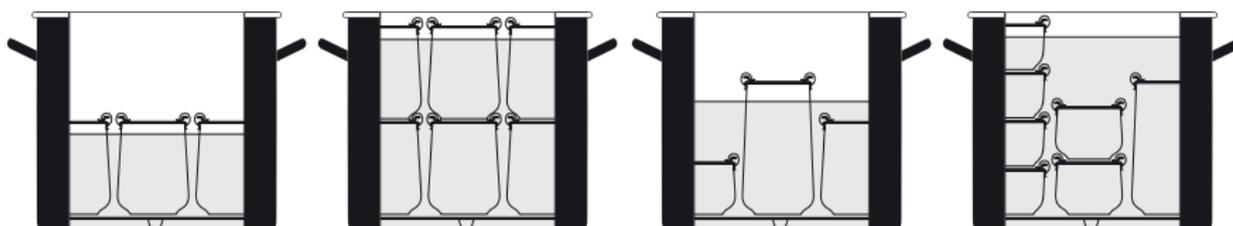
Во избежание засорения крана не рекомендуется сливать при его помощи жидкость густой и вязкой консистенции. В таких случаях рекомендуется закрыть кран изнутри заглушкой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ КОНСЕРВИРОВАНИИ

- Выбирайте свежие, спелые, высококачественные фрукты и овощи.

- Мойте фрукты и овощи целиком, дождитесь, пока они полностью высохнут.
- Зеленые бобы и горох сохраняются лучше, если их бланшировать сразу после мытья.
- Банки тщательно промывайте горячей водой и дайте им полностью высохнуть.
- Перед стерилизацией проверьте банки на отсутствие повреждений. При наличии сколов и других повреждений, не используйте их.

Оптимальные уровни заполнения водой:



- При стерилизации банок температура воды должна быть примерно такой же как и температура банок.

Продукт	Температура, °C	Время, мин.
Фрукты		
Смородина	85	20
Яблоки, груши	90	30
Клубника, земляника	75	25
Голубика	85	25
Малина, крыжовник	80	30
Вишня, желтые сливы	80	30
Персики, абрикосы, черемша	90	30
Ревень	отварить	30
Овощи		
Цветная капуста	отварить	90
Фасоль, горох	отварить	120
Бобы	отварить	90
Корнишоны	90	30
Морковь, репа, капуста	отварить	90
Тыква	90	30
Брюссельская капуста, спаржа, савойская капуста	отварить	120
Томаты	90	30
Мясо		
Большие куски мяса, предварительно приготовленные	отварить	75
Гуляш, предварительно приготовленный	отварить	75
Птица и дичь, предварительно приготовленная	отварить	75
Колбасные изделия	отварить	120

Примечание: Время и температура, представленные в таблице, являются условными.

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.