

Инструкция по применению Стерилизатор KochStar цифровой с краном



Уважаемый покупатель! Вы приобрели стерилизатор KochStar цифровой с краном для тепловой обработки банок с консервами, он обезвреживает бактерии и сохраняет пищевую ценность продукта.

СОДЕРЖАНИЕ

Устройство стерилизатора.....	2
Меры безопасности.....	2
Дополнительная информация.....	3
Управление	4
Эксплуатация*.....	4
Время и температура приготовления продуктов	5
Чистка	5
Гарантия	6

УСТРОЙСТВО СТЕРИЛИЗАТОРА



1 Ручка крышки

2 Крышка

3 Ручка

4 Корпус

5 Кран

6 Основание с нагревательным элементом

7 Дисплей

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Она содержит важную информацию по использованию, технике безопасности и обслуживанию стерилизатора.

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,
- после 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 суслом (водой) так, чтобы до поверхности оставалось не менее 4 см. При работе избытки сусла (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, не предназначен для коммерческого использования.

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

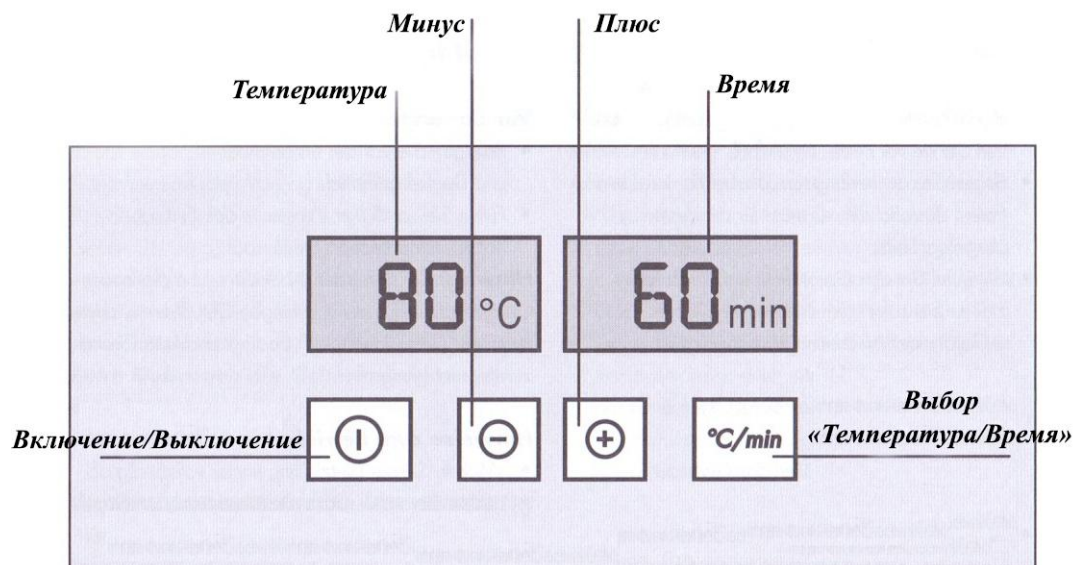
Устройство может использоваться для:

- 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.

УПРАВЛЕНИЕ



ЭКСПЛУАТАЦИЯ*

****Для стерилизации банок можно использовать только с сеткой-вставкой!!!***

1. Тщательно очистить котел и крышку перед применением.
2. Положите на дно устройства сетку-вставку.
3. Закройте банки и поместите их в стерилизатор. Установите банки в один ряд и залейте водой так, чтобы банки на 3/4 находились в воде.
4. Включите кабель питания в электрическую сеть с соответствующим напряжением.
5. Выберите сначала настройку температуры при помощи кнопки  и отрегулируйте при помощи кнопок   в большую или меньшую сторону. Текущая температура в °C будет показана на индикаторе температуры.
6. 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.
7. По истечении выбранного времени оборудование выключится автоматически.

ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Продукт	Температура (°C)	Время (мин.)
Фрукты		
Яблоки твердые/мягкие	85	30/40
Яблочное пюре	90	30
Абрикосы	85	30
Груша твердая/мягкая	90	30/80
Клубника, ежевика	80	25
Голубика	85	25
Малина, крыжовник	80	30
Красная смородина, брусника	80	30
Вишня	80	30
Слива	85	30
Персики	85	30
Чернослив	90	30
Айва	95	30
Овощи		
Цветная капуста	100	90
Фасоль	100	120
Горох	100	120
Корнишоны	85	30
Брюква	100	95
Тыква	90	30
Морковь	100	95
Грибы	100	110
Краснокочанная капуста	100	110
Сельдерей	100	110
Спаржа	100	120
Помидоры	90	30
Томатная паста	90	30
Ревень	95	30
Мясо		
Рубленое мясо	100	85
Стейк	100	60
Гуляш	100	75
Птица	100	75
Сосиски и колбасные изделия	100	110

ЧИСТКА

Перед чисткой отключите от сети и слейте воду.

Запрещается погружать прибор в воду.

Промойте внутреннюю часть устройства. Снаружи протирайте только влажной тканью. Не используйте острые предметы и абразивные чистящие средства.

Накипь приводит к потере мощности и сокращает срок службы устройства. Для удаления накипи можно воспользоваться раствором уксуса или специальными чистящими средствами. Залейте воду и прокипятите. Слейте. И прополощите чистой водой.

Ремонт устройства следует производить только у квалифицированных специалистов в специальных сервисах.

Гарантийный ремонт осуществляется только производителем.

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.