

Инструкция по применению

Пивоварня KochStar автоматическая

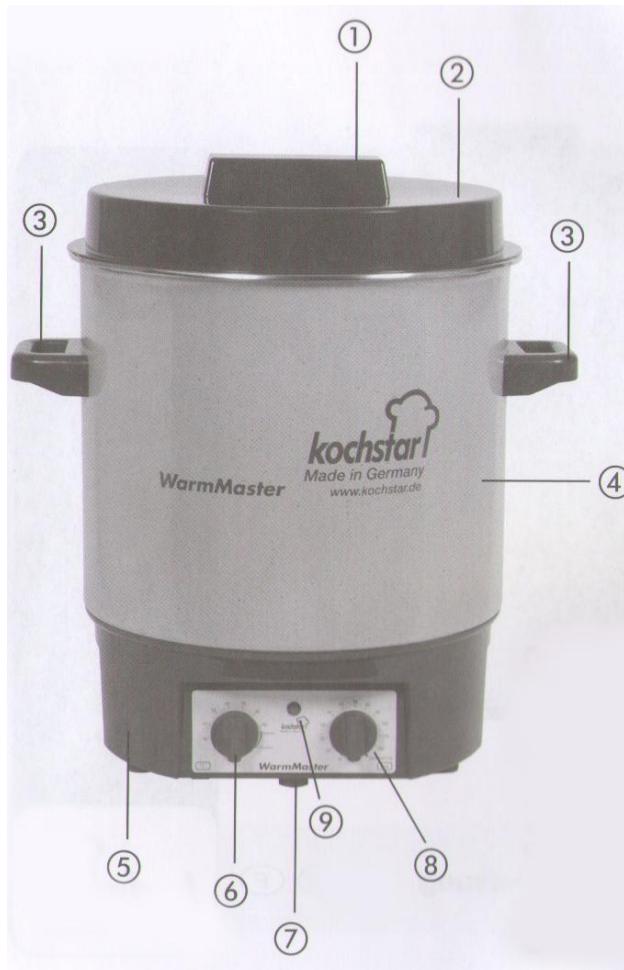


Уважаемый покупатель! Вы приобрели пивоварню KochStar автоматическую, которая предназначена для приготовления различных сортов пива в домашних условиях.

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Устройство пивоварни</i>	2
<i>Меры безопасности</i>	2
<i>Дополнительная информация</i>	3
<i>Эксплуатация</i>	3
<i>Использование для стерилизации банок</i>	4
<i>Время и температура приготовления продуктов</i>	5
<i>Чистка</i>	5
<i>Гарантия</i>	6

УСТРОЙСТВО ПИВОВАРНИ



- 1 Ручка крышки
- 2 Крышка
- 3 Ручка
- 4 Корпус
- 5 Основание с нагревательным элементом
- 6 Термостат для выбора температуры
- 7 Держатель кабеля питания и вилки
- 8 Таймер для установки времени
- 9 Световой индикатор

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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.

Пивоварня должна стоять на ровной и устойчивой поверхности. Никогда не ставьте на кабель питания, горячие поверхности, близи открытоего источника пламени.

Устройство должно использоваться только в вертикальном положении.

Заполняйте котел суслом (водой) так, чтобы до поверхности осталось 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 остывло. 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.

Пивоварня предназначена только для домашнего использования, не предназначена для коммерческого использования.

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Прежде чем пользоваться прибором, дайте ему полностью остывть 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 и крышку перед применением.
2. Заполнить жидкостью 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.

5. Выберите время работы. Устройство имеет два режима работы:

- Постоянная работа: повернуть регулятор против часовой стрелки до упора. В этом режиме отсутствует автоматическое отключение устройства. Индикатор горит постоянно.
- Автоматическая работа: самостоятельно выбирается время работы от 20 до 120 минут. Отсчет времени начинается тогда, когда достигнута заданная температура, т.е. время нагрева не учитывается. В данном режиме есть функция автоматического отключения. В любой момент можно изменить время.

Изменение температуры и времени во время работы:

- Поверните ручку таймера в положение 0.
- Установите регулятор температуры на нужное значение.
- Установите таймер на нужное время.

Работа без таймера

Установите регулятор температуры на нужное значение. Прибор начнет нагреваться.

После достижения заданной температуры индикатор погаснет.

Далее устройство будет поддерживать заданную температуру: оно будет периодически включаться на короткое время – это можно понять по горящему индикатору.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ БАНОК*

***можно использовать только с сеткой-вставкой!!!**

Положите на дно устройства сетку-вставку.

Установите банки в один ряд и залейте водой так, чтобы банки на 3/4 находились в воде.

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
Брюквa	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 прополоскайте 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 пивоварни.
- Повреждений, вызванных стихией, пожаром, бытовыми факторами.
- Использования пивоварни 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.