

Инструкция по применению Сыроварня KochStar полуавтоматическая



Уважаемый покупатель! Вы приобрели сыроварню KochStar полуавтоматическую, которая предназначена для тепловой обработки молока. Обезвреживает бактерии и сохраняет пищевую ценность продукта. Подходит для приготовления твердого и мягкого сыра в домашних условиях и других молочных продуктов.

СОДЕРЖАНИЕ

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

УСТРОЙСТВО СЫРОВАРНИ



- 1 Ручка крышки
- 2 Крышка
- 3 Ручка
- 4 Корпус

- 5 Основание с нагревательным элементом
- 6 Световой индикатор
- 7 Термостат для выбора температуры

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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.

Сыроварня должна 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 сусликом (водой) так, чтобы до поверхности оставалось не менее 4 см. При работе избытки суслика (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.

Сыроварня 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 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 и крышку перед применением.
2. Заполнить жидкостью (молоком и т.п.) 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. 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
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 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.