

ВиноДАР

товары и оборудование

**Сыроварня
(Пастеризатор)
автоматическая**

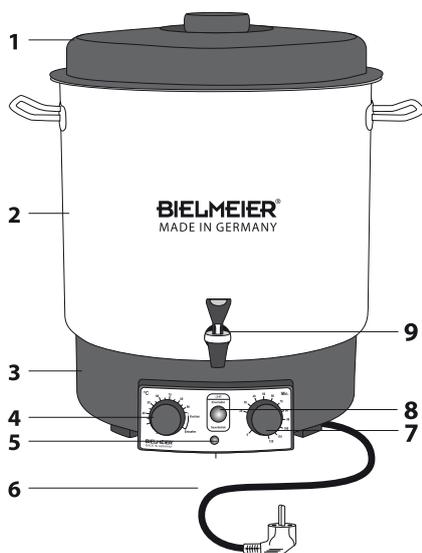
ИНСТРУКЦИЯ



Уважаемый покупатель!

Вы приобрели сыроварню (пастеризатор) полуавтоматическую, которая предназначена для стерилизации, пастеризации, приготовления сыра, консервов и многих других продуктов

Устройство



1. Крышка
2. Котел
3. Основание с нагревательным элементом
4. Терморегулятор
5. Индикатор
6. Кабель питания
7. Синхронизированный таймер
8. Переключатель
9. Кран (в зависимости от модели)

Технические характеристики

- Материал: нержавеющая сталь / пластик (в зависимости от модели)
- Цвет: матовый / черный
- Кран: латунь / пластик (в зависимости от модели)
- Потребляемая мощность: 220-240 В ~ 50 Гц

Объем	Параметры (мм)	Вес (кг)	Материал изготовления
27 л (латунный кран)	460 x 480 x 450	7	Нержавеющая сталь
27 л (пластиковый кран)	460 x 480 x 450	7	Нержавеющая сталь
27 л (пластиковый кран)	460 x 405 x 450	4,5	Высокопрочный пластик

Комплектация

- Сыроварня (пастеризатор)
- 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.

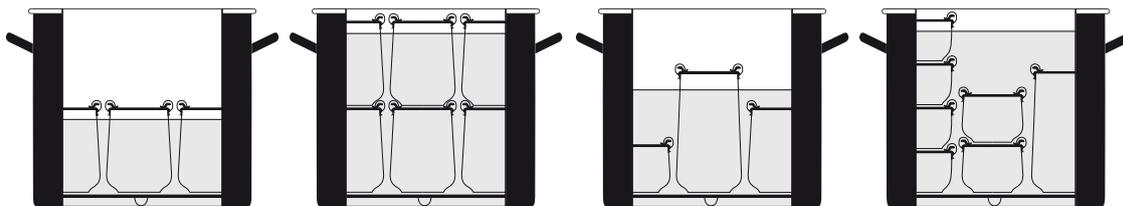
Отключите прибор от электросети если:

- Произошла ошибка во время работы,
- Перед чисткой и обслуживанием,
- Поле использования.

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

Устройство должен использоваться только в вертикальном положении.

Банки поместить в устройство и заполнить водой, как показано на рисунке.



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.

Сыроварня предназначена 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. Заполнить водой перед включением так, чтобы до поверхности осталось не менее 4 см.

Контроль температуры

Прибор оснащен терморегулятором. Позволяет бесступенчато переключать температуру от 30°C до кипения. Выбранная температура автоматически не регулируется.

Регулятор температуры необходимо поворачивать против часовой стрелки (влево).

Таймер

Устройство имеет два режима работы:

1. Непрерывный.
Необходимо повернуть ручку таймера вниз
2. Автоматический.

Самостоятельно выбирается время работы от 20 до 120 минут. Ручку таймера поворачивать по часовой стрелке, переключатель установить вверх.



Время и температура приготовления продуктов

Продукт	Температура (°C)	Время (мин.)
1	2	3
<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	Температура кипения	30
Цветная капуста		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
1	2	3
Помидоры	90	30
<i>Мясо</i>		
Большие куски мяса, полуфабрикаты	Температура кипения	75
Гуляш, полуфабрикаты		75
Птица, полуфабрикаты		75
Фарш		120

Калибровка температуры

Первое время можно лишь ориентировочно знать температуру молока (жидкости), т.к. его жирность и условия среды могут отличаться от условий, при которых настраивали сыроварню (пастеризатор) на заводе. Поэтому необходимо дополнительно измерять температуру молока (жидкости) при помощи термометра и регулировать уровень нагрева. Это следует делать до тех пор, пока температура на термостате не будет соответствовать показаниям термометра.

Не следует превышать допустимый диапазон регулировки (заметное сопротивление при вращении рукоятки термостата).



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. Если устройство с краном, то сливайте воду с его помощью.

