

ВиноДАР

товары и оборудование

Инструкция по применению Сыроварня Vielmeyer цифровая автоматическая 29 л (с краном из нержавеющей)

Уважаемый покупатель! Вы приобрели сыроварню Vielmeyer цифровую автоматическую, которая предназначена для тепловой обработки молока, обезвреживает бактерии и сохраняет пищевую ценность продукта. Подходит для приготовления твердого и мягкого сыра в домашних условиях.

УСТРОЙСТВО СЫРОВАРНИ VIELMEIER





ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Материал: нержавеющая сталь, пластик.
- Высота: 49 см.
- Глубина чаши: 46 см.
- Объем: 29 л.
- Вес: 6,05 кг.
- Потребляемая мощность: 230 В ~ 50 Гц / 1800 Вт.
- Производитель: Bielmeier, Германия.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- сыроварня из нержавеющей стали объемом 29 л;
- 1/2" кран из нержавеющей стали;
- инструкция.

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 должно использоваться только в вертикальном положении.

Заполняйте котел молоком и молочными продуктами (водой) так, чтобы до поверхности оставалось не менее 4 см. При работе избытки молока (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.

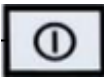
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ







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 молоком, молочными продуктами (водой) перед включением так, чтобы до поверхности осталось не менее 4 см.
3. Включите кабель питания в электрическую сеть с соответствующим напряжением.

4. Нажмите кнопку включения  на цифровой панели управления.

5. Выберите сначала настройку температуры при помощи кнопки  и отрегулируйте при помощи кнопок   в большую или меньшую сторону. Терморегулятор позволяет бесступенчато переключать температуру от 30°C до температуры кипения. 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.

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 прополощите чистой водой. Воду можно слить при помощи крана.

ГАРАНТИЯ

Гарантийные обязательства утрачивают свою силу в случаях:

- Самостоятельного ремонта, замены частей сыроварни.
- Повреждений, вызванных стихией, пожаром, бытовыми факторами.
- Использования сыроварни 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.

8-800-500-71-18