SENCOR® SPP 2100WH

RU ▪ Прибор для домашнего консервирования

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

Revision 09/2017

RU

Прибор для домашнего консервирования

Важные указания по технике безопасности

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с нарушениями физических, умственных или психических способностей либо с недостаточным опытом и знаниями, могут пользоваться данным электроприбором при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность. Чистку и уход, осуществляемый пользователем, запрещено выполнять детям младше 8 лет без надзора. Храните прибор в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Дети не должны играть с электроприбором
- Электроприбор предназначен только для использования в бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких помещениях как:
  - кухонные уголки для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - номера в гостиницах и мотелях, а также другие жилые помещения;
  - сельскохозяйственные фермы;
  - предприятия, предоставляющие услуги ночлега и завтрака.
- Данный прибор предназначен для консервирования фруктов, овощей и т.п., для приготовления горючих напитков, подогрева супов и бланшировки фруктов, овощей и т.п. Используйте электроприбор только по назначению.

⚠ **Предостережение:**
Неправильное применение может привести к травме.

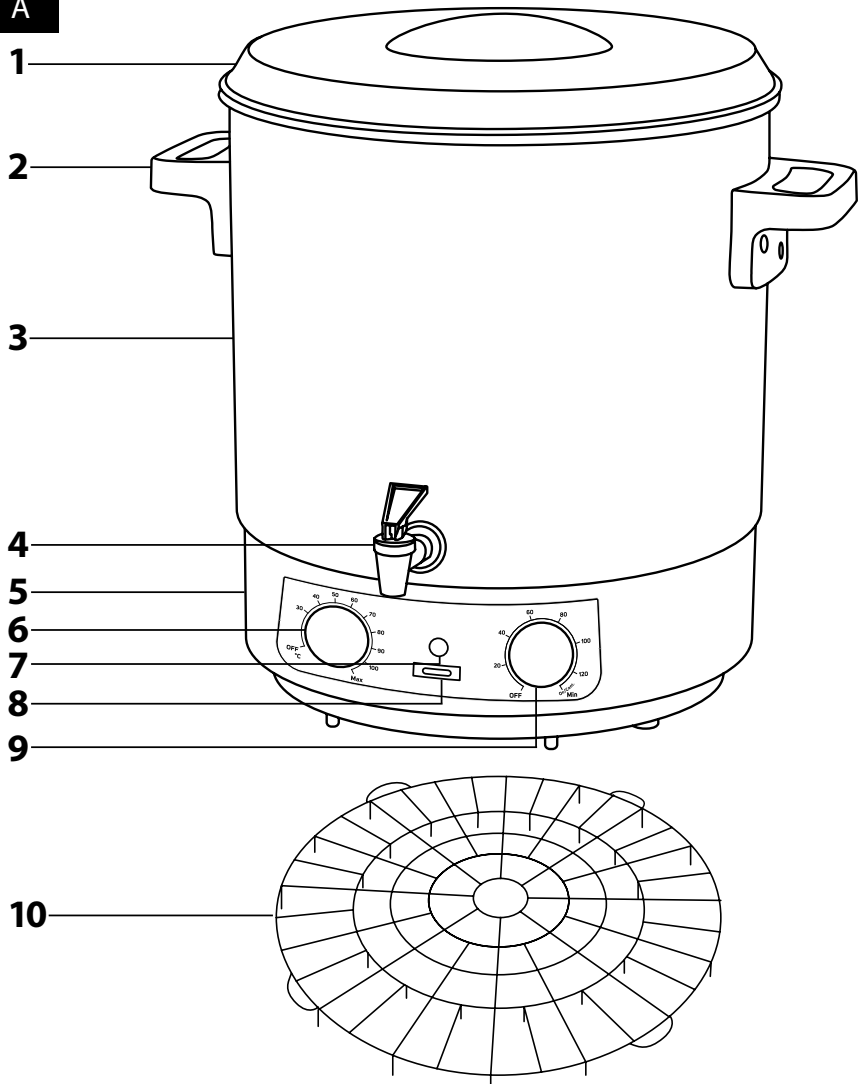
- Не используйте прибор в промышленных условиях или на открытом воздухе.
- Перед подключением прибора к розетке эл. сети убедитесь что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в Вашей сети.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземленной розетке эл. сети. Не используйте удлинитель или тройник. При необходимости можно использовать удлинительный кабель, рассчитанный на потребляемую мощность данного прибора.
- Не ставьте электроприбор на электрическую или газовую плиту или вблизи нее, на крыло мойки, край стола, на нестабильную или неустойчивую поверхность. Всегда размещайте прибор на горизонтальной, сухой и стабильной поверхности.
- Над прибором должно быть достаточное пространство для его безопасного заполнения.
- Не пользуйтесь электроприбором непосредственно вблизи ванны, душа или бассейна и т.п. или в месте, где возможно появление брызгающей воды.
- Используйте прибор при температуре окружающей среды от 5 до 35 °C.
- Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями, содержащимися в комплекте.
- Перед включением электроприбора всегда убедитесь, что он правильно собран и заполнен жидкостью.

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

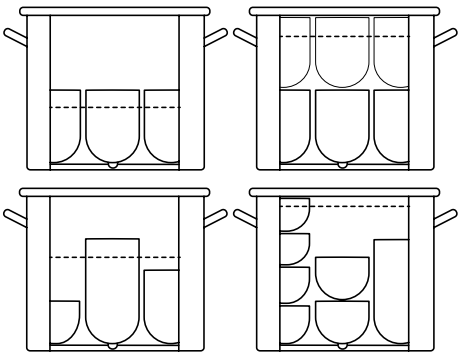
- Минимальный объём жидкости, заливаемой в прибор составляет около 5 л. Не заполняйте прибор до краёв. Заполняйте его максимально до уровня 5 см от верхнего края. В случае переполнения возникает опасность разбрызгивания горячей жидкости.
- Доступные поверхности прибора будут горячими во время применения и по окончании применения из-за сохранения остаточного тепла. Не прикасайтесь к горячей поверхности. Для манипулирования с прибором используйте термоизолированные ручки.
- Во время применения возможна утечка пара возле крышки. Будьте очень осторожны и предотвратите ожог паром.
- При обращении с горячими жидкостями и пищевыми продуктами соблюдайте особую осторожность. Горячий пар или разбрызгивание горячих жидкостей может привести к ожогу паром.
- Не используйте прибор без нагрузки. Неправильное использование может сократить срок его службы. На случай непредвиденного включения без заполнения прибор оборудован тепловым предохранением, которое выключит его в случае перегрева для предотвращения повреждения. Перед следующим включением необходимо дать прибору остыть не менее 30 минут. Не доливайте жидкость в прибор сразу после того, как он был выключен.
- Не наливайте в разогретый прибор очень холодную воду. Это может привести к растрескиванию эмалированной поверхности прибора.
- Если вы оставляете прибор без присмотра либо перестаете им пользоваться, а также перед переноской и чисткой всегда отсоединяйте его от розетки эл. сети. Перед переноской и чисткой дайте прибору полностью остыть.
- Не перемещайте прибор когда он заполнен нагретой жидкостью или банками для заваривания.
- Содержите электроприбор в чистоте. Проводите очистку согласно указаниям, приведенным в главе Очистка и уход. Никогда не погружайте прибор в воду и не мойте его под проточной водой.
- Следите, чтобы вилка кабеля питания не пришла в соприкосновение с водой или влагой. Не кладите тяжелые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы он не висел через край стола и не касался горячих поверхностей.
- Для отсоединения прибора от розетки эл. сети потяните за вилку кабеля питания, ни в коем случае не тяните за кабель питания. Это может повредить кабель питания или сетевую розетку.
- Если кабель питания поврежден, то во избежание опасной ситуации он должен быть заменен в авторизованном сервисном центре или при помощи квалифицированного специалиста. Запрещено эксплуатировать электроприбор с поврежденным кабелем питания.
- Не используйте прибор если он поврежден либо имеет любые признаки повреждения. Во избежание опасных ситуаций не ремонтируйте электроприбор самостоятельно и не вносите в него какие-либо изменения. Для выполнения любого ремонта обратитесь в авторизованный сервисный центр. Самостоятельное вмешательство в прибор может привести к аннулированию гарантийных обязательств, например гарантии качества.

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

A


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
OFF
°C
30
40
50
60
70
80
90
100
Max
OFF
20
40
60
80
100
120
0
Min

B



RU Прибор для домашнего консервирования

Руководство по эксплуатации

- Перед тем как использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже знакомы с использованием аналогичных устройств. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве по эксплуатации. Сохраните руководство для использования в будущем.
- Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

A1 Съемная крышка
A2 Термоизолированные ручки
A3 Ёмкость, объём 27 л
В неё помещается до 14 банок для заваривания объёмом 1 л
A4 Сливной кран
A5 Основание
оборудовано кабелем питания.
A6 Регулятор термостата
позволяет бесступенчато изменять температуру в диапазоне от 30 до 100 °C (±5 °C).
A7 Световой индикатор
сигнализирует поддержание заданной температуры.
A8 Переключатель для включения и выключения звуковой сигнализации
A9 Таймер
позволяет установить время автоматического выключения от 20 до 120 минут или установить непрерывный режим работы.
A10 Решётка для консервирования, ∅ 31 см

НАЗНАЧЕНИЕ

- Прибор для домашнего консервирования предназначен для консервирования фруктов, овощей и т.п., для приготовления горячих напитков – глинтвейна, пунша, чая и т.п. и их разлива в стаканы, бутылки и т.п., подогрева супов и соусов, бланшировки фруктов, овощей и т.п.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите с электроприбора и его принадлежностей весь упаковочный материал, включая рекламные наклейки и этикетки.
- Внутреннее пространство прибора **A3** протрите влажной тканью. Заполните его приблизительно 5 л чистой воды и оставьте воду в нём кипеть приблизительно 10 минут. После этого прибор должен остыть. Под сливной кран **A4** поместите подходящую ёмкость и слейте в неё воду. Подробные указания по обращению с прибором указаны в следующей главе.

Примечание:
При первом включении может появиться легкий запах. Это совершенно нормальное явление, которое вскоре прекратится.

- Теперь прибор готов к использованию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- Всегда размещайте прибор на горизонтальной, сухой и стабильной поверхности и полностью размотайте кабель питания.
- Ёмкость **A3** заполните требуемым объёмом воды или иной жидкости, т.е. минимально 5 л, но не более чем 5 см под верним краем ёмкости **A3**.
- Если Вы хотите использовать прибор для консервирования, сначала установите на дно ёмкости **A3** решётку для консервирования **A10**. На решётку для консервирования **A10** разместите консервируемые банки и после этого дополните необходимый объём воды. Никогда не устанавливайте консервируемые банки прямо на дно ёмкости для консервирования **A3**. Банки для консервирования могут быть различной высоты и формы и должны быть погружены в воду на высоту от ⅔ до ¾. Если Вы устанавливаете их друг на друга в два или более ярусов, то банки в наивысшем ряде должны быть погружены на ¾ их высоты, см. рисунок B.
- Ёмкость **A3** закройте крышкой **A1** и подсоедините кабель питания к розетке эл. сети. Переключатель **A8** установите в положение 🔔 и регулятором термостата **A6** выберете требуемую температуру консервирования. Таймер **A9** установите в положение «On/Cont.» (постоянная работа). Тем самым начинается процесс консервирования. Включится световой индикатор **A7**. Тем самым сигнализируется нагрев прибора до требуемой температуры. После достижения установленной температуры включится акустическая сигнализация и погаснет световой индикатор **A7**.
- После нагрева прибора до требуемой температуры установите переключатель **A8** в положение, обозначенное символом 🔔 и таймером **A9** установите требуемое время консервирования. Световой индикатор **A7** будет включаться и выключаться во время работы. Этим сигнализируется поддержание заданной температуры.
- После установки таймера **A9** уже не изменяйте настройку регулятора термостата **A6**. В ином случае возможна ошибка при отсчёте времени и таймер **A9** будет невозможно установить снова. По истечении установленного времени включится звуковой сигнал и работа прибора будет автоматически закончена.
- По окончании консервирования подождите пока содержимое ёмкости **A3** немного остынет. Слейте воду через сливной кран **A4**, но не полностью. Дно ёмкости **A3** оставьте под водой до полного охлаждения. Слить воду из ёмкости **A3** можно двумя способами, а именно нажатием рычага сливного крана **A4** вниз или поднятием рычага вверх. При поднятии вверх рычаг фиксируется и его не нужно придерживать. Вода будет вытекать до момента, пока рычаг будет удерживаться нажатым вниз или пока он будет зафиксирован в поднятом положении. Для слива большего объёма воды рекомендуется использовать второй способ, т.е. поднять рычажок вверх. После слива воды осторожно достаньте консервируемые банки с помощью кухонной перчатки или щипцов. Банки оставьте остыть вверх дном на кухонном полотенце. Металлические банки погрузите в холодную воду.
- Прибор можно также использовать для подогрева супов, соусов и иных вязких жидкостей, приготовления глинтвейна, пунша, горячего чая и т.п. В этом случае достаньте из ёмкости для консервирования **A3** решётку для консервирования **A10**.
- Для нагрева жидкости до требуемой температуры установите переключатель **A8** в положение 🔔 и регулятором термостата **A6** выберете температуру. Таймер **A9** установите в положение «On/Cont.» (постоянная работа). После достижения установленной температуры включится акустическая сигнализация и погаснет световой индикатор **A7**. Переключатель **A8** установите в положение, обозначенное символом 🔔. Таймером **A9** установите время нагрева жидкости или поддержания в горячем состоянии при выбранной температуре. Если во время работы необходимо изменить настройку температуры, то снова установите и таймер **A9**. Примером этого может быть ситуация, когда необходимо чтобы жидкость определенное время кипела, а потом её необходимо поддерживать горячей при более низкой температуре. Если Вы установите таймер **A9** в положение «On/Cont.», то прибор будет непрерывно нагревать жидкость и не будет автоматически выключен.
- Вязкие жидкости необходимо постоянно размешивать на этапе подогрева для того, чтобы они не пригорели. Регулярное размешивание также необходимо и при их поддержании в тёплом состоянии.
- Сливной кран **A4** подходит для разлива жидкостей с малой вязкостью, например глинтвейн, пунш, горячий чай и т.п. Не используйте его для разлива супов, соусов и т.п. Для разлива соуса, супа и т.п. из ёмкости для консервирования **A3** рекомендуем использовать поварёшку.
- По окончании использования установите регулятор термостата **A6** и таймер **A9** в положение OFF (выключено) и отсоедините прибор от розетки эл. сети. Перед любыми последующими действиями прибор должен остыть.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ КОНСЕРВАЦИИ

- Для консервации используйте только качественные, свежие и зрелые продукты. Перед консервацией продукты тщательно вымойте тёплой водой и дайте им высохнуть.
- Банки для консервации (стеклянные, металлические и т.п.) должны быть перед консервацией стерилизованы. Это же правило действует и для крышек. Не прикасайтесь к стерилизованным банкам и крышкам изнутри. Не используйте поврежденные банки или крышки.
- Стеклянные банки заполняйте не выше чем 2 см до верхнего края. При консервировании измельченных продуктов, пюре, кетчупов и т.п. заполняйте банку для консервирования не выше чем 3–4 см до верхнего края.
- При консервации мяса или копченостей (сосиски и т.п.) заполняйте ёмкости только до ¾ объёма. Перед консервацией удалите кости из мяса. Поместите мясо в банки ещё тёплым, по желанию залейте соусом от жарки и т.п. Оставьте консервированное мясо стоять еще день и после этого снова консервируйте его в течение 1 часа.
- Не консервируйте продукты с содержанием сливок или муки. Эти продукты добавляются уже после подогрева блюд.
- После заполнения всегда хорошо закройте банки для консервирования.
- Время консервирования отсчитывается с момента достижения требуемой температуры.
- Экономичным методом консервации является стерилизация на пару. Ёмкость **A3** заполняется водой приблизительно до уровня 15 см и банки помещаются на решётку для консервирования **A10**. Если вода частично выкипит, дополните её и одновременно продлите время консервации на период, который был необходим для повторного достижения требуемой температуры.
- Стеклянные и металлические банки рекомендуется подписать и указать дату консервации. Консервированные продукты рекомендуем хранить в прохладном и тёмном месте.
- Консервированные продукты имеют длительный срок хранения, однако он не может быть неограниченным. Поэтому регулярно контролируйте и употребляйте консервированные продукты. Если в открытой банке появились любые признаки порчи (запах, плёнка на поверхности и т.п.), никогда не употребляйте содержимое таких банок.
- В данном руководстве приведены только основные советы и рекомендации, без конкретного описания процессов. Рецепты для приготовления заливок и точные технологии консервации Вы можете найти в научной литературе.

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

БЫСТРОЕ РУКОВОДСТВО ПО КОНСЕРВАЦИИ

ПРОДУКТЫ	УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ КОНСЕРВАЦИИ
Фрукты		
Абрикосы	90 °C	30 мин
Персики	90 °C	30 мин
Груши (мягкие)	90 °C	30 мин
Груши (твёрдые)	90 °C	50 мин
Клубника	80 °C	25 мин
Черника	85 °C	30 мин
Малина	80 °C	25 мин
Овощи		
Цветная капуста	100 °C	90 мин
Капуста белая или цветная	90 °C	120 мин
Горошек	100 °C	130 мин
Огурцы для консервации	90 °C	30 мин
Спаржа	100 °C	100 мин
Мясо		
Мясо после тепловой обработки – вареное, тушеное или жареное	100 °C	90 + 60 мин (заваривание 1 + 2 день)
Готовый гуляш	100 °C	60 мин
Сосиски	100 °C	120 мин

Примечание:
Указанная выше продолжительность является ориентировочной и не включает время, необходимое для достижения требуемой температуры. Фактическое время консервирования может отличаться в зависимости от размера продуктов. Всегда соблюдайте время, указанное в конкретных рецептах.

ОЧИСТКА И УХОД

1. ТЕКУЩАЯ ОЧИСТКА

- Выключите прибор перед очисткой, отсоедините его от розетки эл. сети и подождите пока он остынет.
- Вылейте оставшееся содержимое из ёмкости **A3** или слейте через кран **A4** в подходящую ёмкость. Внутреннее пространство ёмкости **A3** промойте чистой тёплой водой. При необходимости протрите его влажной тканью с добавлением небольшого количества нейтрального кухонного моющего средства. После применения моющего средства хорошо промойте ёмкость чистой водой.
- Сливной кран **A4** можно разобрать для простоты очистки. С крана **A4** отверните рычажок и тщательно вымойте его под чистой проточной водой с добавлением небольшого количества нейтрального кухонного моющего средства. Загрязнения внутри сливного крана **A4** можно вычистить водой с применением малой щётки с мягкой щетиной. После очистки прикрутите рычажок обратно. В заключение промойте сливной кран **A4** следующим образом: заполните ёмкость **A3** чистой водой, которую потом слейте через кран **A4** в подходящую ёмкость.
- Для очистки внешней поверхности прибора используйте ткань, слегка увлажненную в слабом растворе моющего средства. После применения раствора с моющим средством протрите поверхность влажной тканью и затем вытрите насухо.
- Не мойте электроприбор и его кабель питания под проточной водой и не погружайте его в воду или другие жидкости. Не используйте для чистки прибора растворители, чистящие средства с абразивным эффектом и т.п. Это может повредить его поверхностную отделку.

2. УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

- Для удаления накипи можно использовать раствор, приготовленный из воды и уксуса или лимонной кислоты. Рекомендуемое соотношение воды и уксуса составляет 1:1. Рекомендуемая концентрация лимонной кислоты составляет приблизительно две кофейные ложки на пол-литра воды. В ёмкость **A3** залейте приготовленный раствор для удаления накипи, нагрейте его приблизительно до температуры 80 °C и оставьте на 30–60 минут. После этого слейте раствор через сливной кран **A4** или вылейте. Ёмкость **A3** хорошо промойте, а перед следующим применением прокипятите в ней чистую воду.

ХРАНЕНИЕ

- Если прибор не будет использоваться в течение продолжительного времени, храните его в сухом, недоступном для детей месте. Кабель питания можно смотать в нижней части основания **A5**.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения ..... 220–240 В
Номинальная частота ..... 50/60 Гц
Номинальная потр. мощность ..... 1 800 Вт

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ

Этот символ на изделии или сопроводительной документации означает, что по окончании эксплуатации электрические и электронные изделия не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти изделия в установленные пункты сбора отходов. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах вы можете вернуть свои изделия местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового изделия.

Правильная утилизация данного изделия поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Для получения более подробной информации, пожалуйста, обратитесь в местные органы власти или ближайший пункт сбора вторсырья.

Неправильная утилизация этих отходов может повлечь за собой штраф в соответствии с национальным законодательством.

Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Если вы собираетесь утилизировать электрическое и электронное оборудование, запросите необходимую информацию у своего дилера или поставщика.

Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.

Этот продукт соответствует всем основным действующим для него требованиям директив ЕС.

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.