



Stekucovacia komora 0,2m³

Návod na obsluhu

- Pred prvým použitím si prečítajte návod na obsluhu!



**Vonkajší rozmer:**

*šírka: 550mm

*výška: 1550mm

* hĺbka: 620mm

Vnútný rozmer (využitý priestor):

*šírka: 420mm

*výška: 1160mm

* hĺbka: 470mm

Kapacita:

maximálne 2 barely 36L, prípadne 1 sud + poháre

Výkon: 600W

Teplotný rozsah: 0 – 90°C

- cirkulácia vzduchu pomocou turbínového ventilátora

Materiál: Nehrdzavejúca potravinárska nerez AISI 304

Ochrana proti prehriatiu



Návod na obsluhu:

- Otvorte komoru a vložte do nej nádoby, sudy alebo poháre.
- Otočte hlavný vypínač komory na pozíciu 1.



- Nastavte teplotu na 40°C , (stlačte a držte prvé tlačítko z ľavej strany a v ďalšom kroku nastavte šípkami hore ▲ a dolu ▼ požadovanú teplotu - maximálne do 45°C (zahrievaním nad 45°C prichádza k znehodnoteniu medu).
- Čas na stekucovanie medu závisí od druhu medu jeho hustoty a druhu obalového materiálu, v ktorom je med uskladnený (cca od 20 do 24 hodín).
- Po skončení procesu rozpúšťania medu vypnite komoru otočením hlavného vypínača do polohy 0 a vytiahnite prístroj zo zásuvky.

Údržba:

- Znečistenú komoru od zvyškov medu jemne očistite navlhčenou handričkou (môžete použiť jar).
- Nikdy nepoužívajte drôtenky, zabránite tak poškriabaniu nerezového obalu komory.