

Guia Consul Cervejeiro

HISTÓRIA da CERVEJA

Existem muitas versões sobre o nascimento da cerveja: diz a lenda que a bebida surgiu com um sopro dourado de uma deusa suméria chamada Ninkasi. Há mais de 10 mil anos, os egípcios encontraram grãos de cevada molhados. Foi no mesmo período do surgimento da roda.

No fim das contas, o que importa mesmo é que alguém muito camarada inventou essa bebida!



ESTILOS DE CERVEJA + COMBINAÇÃO + TEMPERATURA IDEAL

Cerveja e petiscos formam um par perfeito, né? Mas, para acertar em cheio, o tipo de comida precisa combinar com o sabor da bebida, e vice-versa. Veja alguns estilos de cerveja e escolha a sua união favorita:

PILSEN ➡

Combina com queijos frescos e frango assado ou grelhado.

SCHWARZBIER ➡

(cerveja escura) Combina com hambúrguer, presunto e chocolate meio amargo.

LAGER ➡ Combina com camarão, saladas e frango frito.

STOUT ➡ Combina com feijoada, lombo defumado e tortas doces.



ALE ➡ Combina com bacalhau, atum, camarão e sorvetes.

WEISSBIER ➡

(cerveja de trigo) Combina com peixes, saladas, atum e torta de limão.

BOCK ➡ Combina com caldo verde, salmão e petit gâteau.

MUNICH ➡ Combina com salmão, batata gratinada e rosbife.



➡ MUITO GELADA

➡ BEM GELADA

➡ GELADA

➡ LEVEMENTE GELADA

6 FATOS interessantes SOBRE CERVEJA

1

É pop ➡ A cerveja é a terceira bebida mais popular do mundo.

Propaganda ➡ A primeira propaganda de cerveja foi publicada em uma tábua de argila há 4.000 anos a.C.

3

A primeira ➡ Weihestephan, em Munique, é a Cervejaria mais antiga do mundo, que existe desde o ano 1.040.

Ciência da cerveja ➡ Você sabia que Zitologia é o estudo da cerveja? Zito vem do grego "zthos", nome de uma cerveja fabricada no antigo Egito.

5

Pagamento ➡ Os trabalhadores das pirâmides no Egito eram pagos, diariamente, com litros de cerveja.

Apressadinhos ➡ Apesar do nome lembrar "october" (outubro), na Alemanha, a Oktoberfest – festa popular da cerveja – começa em setembro.

2

4

6

PILSEN Nº 1 DO BRASIL

Um dos motivos para a Pilsen ser o tipo de cerveja preferido dos brasileiros é o clima tropical do País, que pede uma cerveja mais leve e refrescante. E nada melhor que uma cervejeira para deixar sua Pilsen na temperatura certa, ou seja, bem gelada!

A cerveja nasceu na República Tcheca, lá em 1842. E, até hoje, as Pilsens tchecas são mundialmente conhecidas como as melhores do mundo:



"MNOHOKRÁT DĚKUJI!"



(Muito obrigado!)

TIPOS de COPOS



LAGER

O formato alongado e a boca estreita mantém o aroma da cerveja.

TULIPA

Ideal para servir cervejas cremosas e encorpadas, com bastante colarinho.



PILSNER

Os brasileiros costumam chamar de tulipa. Sua boca larga ajuda a formar o famoso colarinho.

CÁLICE

Sua forma alongada com a boca larga conservam o colarinho por mais tempo. Usado para cervejas belgas.



WEISEN

Para as cervejas de trigo. É bem alto e fino para deixar as leveduras no fundo, o que preserva o sabor da bebida.

CANECA

Comum nas festas alemãs, é ideal para quem gosta de brindar, porque ela tem um material resistente.



INGREDIENTES ESSENCIAIS DA CERVEJA



ÁGUA

Quanto melhor a água, melhor a cerveja.



MALTE

Influencia a cor e o paladar. Pode ser torrado.



LÚPULO

Quanto mais lúpulo, mais amarga a cerveja fica.



LEVEDURA

Essencial para o aroma da cerveja.

INGREDIENTES BIZARROS



BACON



OSTRA



TOMATE



PIMENTA



PEIXE

CERVEJA E OUTROS IDIOMAS

BEEREH
Árabe

BEER
Inglês

PI JIU
Chinês

BIRRA
Italiano

BIÈRE
Francês

BIRA

Turco

PIVO

Tcheco

SÖR

Húngaro

MEGJU

Coreano

CERVEZA

Espanhol

BIER

Holandês

BJÓR

Islandês

Consul Guia Rápido

Como funciona sua cervejeira

COMECE AQUI

Se você quer aproveitar ao máximo a tecnologia contida na sua cervejeira, leia este **Guia Rápido** por completo.



Frost Free

Sua cervejeira Consul possui o sistema **frost free**, ou seja, não precisa descongelar. Ela faz o degelo de forma automática.

PAINEL DE CONTROLE DE FUNÇÕES

- 1 Tecla liga/desliga a luz interna.
- 2 Tecla trava/destrava o painel.
- 3 Visor central – mostra a temperatura escolhida.
- 4 Tecla controle de temperatura.



CONTROLE DE TEMPERATURA

A temperatura pode ser regulada para melhor atender às condições de consumo da sua cervejeira, conforme o grau de utilização, os tipos de cerveja e o paladar.

Atenção: bebidas não alcoólicas devem ser armazenadas na regulação média (0°C) ou mínima (5°C). Temperaturas negativas (-2°C) e (-4°C) podem congelar/estourar a bebida.

USE O PAINEL DE CONTROLE PARA AJUSTAR A TEMPERATURA DO PRODUTO



Dica: a animação das canecas indica que seu produto está buscando a temperatura escolhida.

CONDIÇÕES DE USO (SUGESTÃO)	CONSUMO DE CERVEJA	TIPO DE CERVEJA
MÁX. Dias quentes (30° C ou mais), cervejeira totalmente carregada e uso intenso (abertura várias vezes ao dia)	Temperatura negativa, por volta de -4° C: cerveja muito gelada	Cervejas leves: pilsen, lager, draft
MÉD. Dias amenos (entre 18° C e 30° C), cervejeira parcialmente carregada e condições normais de uso	Temperatura por volta de 0° C: cerveja gelada	Cervejas extras: pale ale, bock, cervejas extra malte
MÍN. Dias frios (abaixo de 18° C), poucas cervejas armazenadas e poucas aberturas da porta por dia	Temperatura por volta de 5° C: cerveja refrescada	Cervejas especiais: weiss, stout, strong ale, trapistse
IMPORTANTE: * Devido a fatores climáticos e do ambiente, a temperatura da cerveja pode oscilar, portanto, aconselha-se carregar a cervejeira pelo menos 24 horas antes do consumo para uma melhor estabilização da temperatura de todas as latas/garrafas. * Para melhor performance do produto, aconselha-se manter a cervejeira sempre ligada.		



Após ajustar a temperatura, o visor da sua cervejeira Consul mostrará, automaticamente, a temperatura escolhida em °C, e os ícones de chopp oscilarão indicando que o produto está se estabilizando. Quando os ícones pararem de oscilar, a temperatura interna da cervejeira estará na faixa próxima à visualizada no visor central.



Em ocasiões de uso intenso, aconselha-se manter o produto na regulação máx. (-4°C). Caso o produto eventualmente, congelar a cerveja, recomenda-se regular a temperatura para (-2°C) ou (0°C), de acordo com sua preferência.

DICAS DE ARMAZENAMENTO

- * Ao armazenar garrafas de vidro na cervejeira, tome cuidado no manuseio, pois as mesmas podem cair e quebrar.
- * Caso deseje armazenar garrafas ou latas maiores, você pode remover as prateleiras, de acordo com sua necessidade.
- * Para melhor performance evite encostar as latas/garrafas nas laterais internas do produto permitindo, assim, um melhor fluxo de ar frio entre as latas.



TRAVAR PAINEL

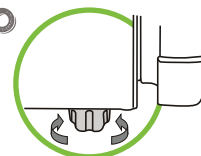
Sua cervejeira possui um sistema de **trava do painel** de controle. Para travar, pressione por **2 segundos** a tecla **travar painel**, até que a luz do símbolo acenda e as demais luzes do painel reduzam a intensidade.



Quando o painel estiver travado, o símbolo **trava do painel** estará **aceso** e não será possível acionar nenhuma tecla do painel de controle. Por isso, para usar normalmente as suas funções, é necessário destravá-lo. Para fazê-lo, pressione por **2 segundos** a tecla **travar painel**, até que a luz do símbolo se apague e as demais luzes do painel aumentem a intensidade.

ESTABILIZAÇÃO DO PRODUTO

Sua cervejeira possui pés estabilizadores que auxiliam no nivelamento do produto. Para estabilizar a cervejeira, coloque-a no local escolhido e gire os pés niveladores até encostá-los no chão, travando-os.



Para garantir o fechamento da porta, gire os pés frontais deixando sua cervejeira levemente inclinada para trás. Dessa forma, você também estará ajudando a diminuir os ruídos produzidos pelo produto.

CAPACIDADE DO PRODUTO

A cervejeira Consul atende a sua necessidade. Veja alguns exemplos: 75 latas de 350ml, ou 37 garrafas de 600ml, ou até 60 long necks de 350ml. Podendo variar de acordo com a combinação escolhida.

SOLUCIONANDO PEQUENOS PROBLEMAS

Antes de ligar para a **Rede de Serviços Consul**, dê uma olhada na tabela abaixo:

PROBLEMA	PROVÁVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Refrigeração insuficiente	A circulação de ar está sendo dificultada	Redistribua as cervejas, evitando sobrecarregar as prateleiras. Não cubra as prateleiras com toalhas
	Controle de temperatura na posição incorreta	Verifique dicas de ajuste da cervejeira, conforme o item "controle de temperatura" deste guia rápido
O aquecimento das laterais do produto é normal devido ao seu funcionamento. Para melhor performance, ao embutir a cervejeira em móveis, deixe uma distância mínima de 10 cm das laterais, traseira e topo do produto.		

Para mais informações sobre soluções de pequenos problemas, consulte o Manual do Produto.



RUÍDOS NORMAIS

Sua cervejeira faz alguns ruídos que são normais, como estalos, som do motor, água escorrendo, ventilador e expansão de gás.

Consul

www.consul.com.br

Para mais informações, consulte o manual.

* imagens meramente ilustrativas