

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Вы приобрели домашний бытовой автоклав-стерилизатор "ДОМАШНИЙ ПОГРЕБОК", изготовленный из высококачественной нержавеющей стали. Он предназначен для консервирования мяса, рыбы, птицы, овощей и фруктов в домашних условиях.

В нашем автоклаве вы можете приготовить различные тушенки из мяса, курицы, гуся, утки, рыбные консервы, различные овощные заготовки, варенье, которые будут радовать вас и ваших близких круглый год!

Домашнее консервирование с помощью нашего автоклава - это самый быстрый, удобный и безопасный способ приготовления домашних консервов сразу в банках, как на промышленном производстве.

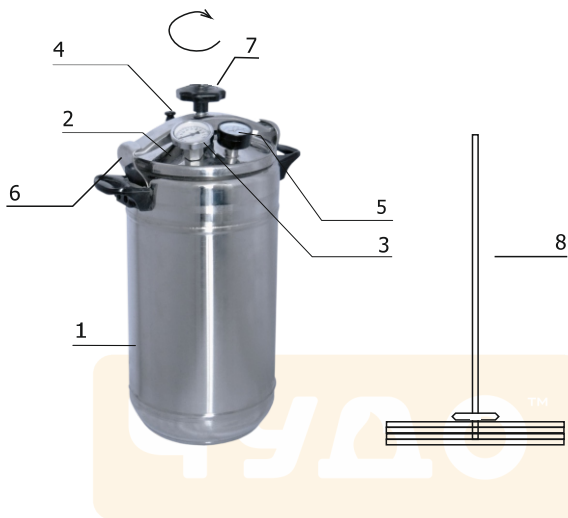
При этом вы можете быть уверены в том, что продукты приготовленные таким способом консервирования прекрасно хранятся и содержат максимальное количество полезных веществ.

Автоклав - незаменимый прибор, необходимый каждому, кто занимается домашним консервированием и заготовками!

КОМПЛЕКТНОСТЬ

1. Бак.
2. Крышка бака (оборудована: манометром, термометром, клапаном сброса избыточного давления, уплотнительным кольцом и механизмом плотного прижима крышки к баку).
3. Кассета для размещения банок (включает основание и 3 упорных диска).

УСТРОЙСТВО АВТОКЛАВА



1. Бак. 2. Крышка с уплотнителем. 3. Термометр. 4. Клапан сброса избыточного давления. 5. Манометр. 6. Зажим. 7. Рукоятка зажима. 8. Основание с тремя упорными дисками-касеттами и зажимом.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Подготовить продукты для консервирования. Пример: мясо, рыбу, птицу промыть, разрезать на порционные куски, уложить в сыром виде в чистые банки (банки наполнять полностью, но **НЕ УПЛОТНЯТЬ, НЕ УТРАМБОВЫВАТЬ!**). Добавить соль, специи по вкусу.

2. Банки, заполненные продуктами, можно закрывать двумя видами крышек:

- закатать закаточной машинкой обычные жесть-крышки;

- закрутить твист-крышками.

3. В бак установить основание кассеты для размещения банок.

4. Разместить на основании кассеты первый слой банок. На один упорный диск можно расположить:

- 0,5 л - 4 шт. (общее возможное количество в автоклаве 0,5 л - 12 шт., 3 слоя)

- 0,7 л - 4 шт. (общее количество в автоклаве 0,7 л - 8 шт., 2 слоя)

- 1 л - 3 шт. (общее количество в автоклаве 6 шт., 2 слоя)

Возможно комбинировать виды банок, например: 2 слоя по 0,7 л и 1 слой по 0,5 л и т.д.

ВНИМАНИЕ! ВАЖНО! В ОДНОМ СЛОЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ УСТАНОВЛЕНЫ БАНКИ ТОЛЬКО ОДНОГО КАЛИБРА И ТОЛЬКО СОДНОТИПНЫМИ КРЫШКАМИ!!!

5. Слой банок переложить упорным диском, на который установить следующий слой банок с продуктами. Прodelать тоже самое еще раз. Итого получится максимум три слоя банок.

6. Верхний диск плотно зафиксировать зажимом.

ВНИМАНИЕ!!! ЗАЖИМ ЗАКРУЧИВАТЬ МАКСИМАЛЬНО ПЛОТНО, НО ТОЛЬКО РУКАМИ.

7. Установить бак с банками на плиту и залить его водой таким образом, чтобы верхний упорный диск был скрыт водой на 1-2 см.

8. Включить плиту. Внимательно следить за температурой нагрева. Во время нагрева клапан сброса избыточного давления должен периодически срабатывать. Как только температура поднимется до 102 - 112°C, отрегулировать нагрев плиты таким образом, чтобы клапан давления срабатывал периодически, с частотой раз в 1-3 секунд и при этом температура поддерживалась бы в этом диапазоне 102 - 112°C (фактически перевести плиту в режим слабого нагрева).

При этом давление, которое будет показывать манометр, должно находиться в диапазоне 0,3-0,9 атм. (bar). Манометр является дополнительным прибором безопасности: нормальное течение процесса стерилизации должно проходить в диапазоне 0,3-0,9 атм. (bar). В случае, если Вы видите, что давление которое показывает манометр, превышает 1,2 атм. (bar) и продолжает

расти, необходимо **НЕМЕДЛЕННО ВЫКЛЮЧИТЬ НАГРЕВ И СНЯТЬ СТЕРИЛИЗАТОР С ПЛИТЫ!** Охладив его до температуры 40-50С°, необходимо прочистить клапан сброса избыточного давления: его трубку и собственно плавающую головку клапана и проверить их продувкой. Воздух должен проходить через них без помех.

ВНИМАНИЕ! ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ВЫХОДЫ НЕБОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА ПАРА И КАПЕЛЬ ВОДЫ ИЗ ПОД УПЛОТНИТЕЛЯ КРЫШКИ СЛУЖАТ ДЛЯ АВТОКОМПЕНСАЦИИ СООТВЕТСТВИЯ ДАВЛЕНИЯ И ТЕМПЕРАТУРЫ И НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ДЕФЕКТОМ И ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ВОЗВРАТА ИЗДЕЛИЯ.

9. Продолжительность стерилизации продуктов в автоклаве при температуре 102-112С°:

Продукт	Рекомендуемое время, мин
Мясо	30-35
Птица	20-25
Рыба	15-25
Овощи	5-10
Фрукты (варенье, джемы)	3-8

10. По истечении времени стерилизации выключить плиту. Дать остыть автоклаву до температуры 40-50С°.

ВНИМАНИЕ! ОЧЕНЬ ВАЖНО! НЕ ОТКРЫВАТЬ КРЫШКУ БАКА И НЕ СБРАСЫВАТЬ ДАВЛЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНО КЛАПАНОМ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ТЕМПЕРАТУРА НЕ ДОСТИГНЕТ 40-50С°. ТОЛЬКО ПОСЛЕ ЭТОГО ЛЕГКИМ ДВИЖЕНИЕМ, ИСПОЛЬЗУЯ ПОЛОТЕНЦЕ, НЕМНОЖКО ПРИПОДНЯТЬ НЕСКОЛЬКО РАЗ КЛАПАН, ЧТОБЫ СБРОСИТЬ ОСТАТОЧНОЕ ДАВЛЕНИЕ. ТОЛЬКО УБЕДИВШИСЬ, ЧТО ДАВЛЕНИЕ ВНУТРИ ОТСУТСТВУЕТ, ОТКРУТИТЬ ЗАЖИМ И ОТКРЫТЬ КРЫШКУ АВТОКЛАВА.

11. Вынуть банки, перевернуть их крышкой вниз и выдержать 12 часов в таком состоянии, а затем убрать в прохладное место на хранение. Банки могут храниться даже при комнатной температуре.

ЧИСТКА И УХОД

1. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей сталью.
2. Убедитесь, что аппарат очищен и просушен должным образом, прежде чем убрать его на хранение.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

1. Гарантийные обязательства на проданные магазином товары несет производитель. Гарантийный срок, установленный производителем, составляет 12 месяцев с момента продажи товара через розничную сеть, но не более 24 месяцев.

2. Гарантийное обслуживание не производится, если:

- Нарушены правила эксплуатации изделия;
- Изделие имеет механические повреждения или повреждения вызванные попаданием внутрь изделия посторонних веществ, предметов, жидкостей;
- если изделие имеет повреждения, вызванные стихией, пожаром, бытовыми факторами;
- Имеются следы постороннего вмешательства или была попытка несанкционированного ремонта.

3. Гарантийные обязательства не распространяются на ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.

ВНИМАНИЕ! Потемнения, которые могут возникать на внутренней и наружной поверхностях автоклава в процессе эксплуатации изделия, являются допустимыми и не служат основанием для возврата изделия по гарантии.