

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



домашний бытовой АВТОКЛАВ СТЕРИЛИЗАТОР

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Вы приобрели домашний бытовой автоклав-стерилизатор «БРАВО», изготовленный из высококачественной нержавеющей стали. Он предназначен для консервирования мяса, рыбы, птицы, грибов, овощей и фруктов в домашних условиях.

В нашем автоклаве вы можете приготовить различные тушёнки из мяса, курицы, гуся, утки, рыбные консервы, шпроты, различные овощные заготовки, маринованные грибочки, 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!

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- бак;
- крышка бака (оборудована: манометром, термометром, клапаном сброса избыточного давления, уплотнительным кольцом и механизмом плотного прижима крышки к баку);
- кассета для размещения банок (включает основание и 3 упорных диска).

ПОРЯДОК РАБОТЫ:

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.

Банки, заполненные продуктами, можно закрывать двумя видами крышек:

- закатать закаточной машинкой обычные крышки из жести;
- закрутить твист-крышками.

В бак установить основание кассеты для размещения банок.

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 С ОДНОТИПНЫМИ КРЫШКАМИ!!!

Слой банок переложить упорным диском, на который установить следующий слой банок с продуктами. Прodelать то же самое ещё раз. Итого, получится максимум три слоя банок. Верхний диск плотно зафиксировать зажимом.

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

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

Включить плиту. Внимательно следить за температурой нагрева, и как только температура поднимется до 108-113 °С, отрегулировать нагрев плиты таким образом, чтобы клапан давления срабатывал периодически, с частотой раз в 2-5 секунд, и при этом температура поддерживалась бы в диапазоне 108-113 °С (фактически перевести плиту в режим слабого нагрева).

При этом давление, которое будет показывать манометр, должно находиться в диапазоне 0,6-0,9 атм (bar). Манометр является дополнительным прибором безопасности: нормальное течение процесса стерилизации должно проходить в диапазоне 0,6-1,0 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 40-50 °С, необходимо прочистить клапан сброса избыточного давления: его трубку и 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.

Продолжительность стерилизации продуктов в автоклаве при температуре 108-113 °С:

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

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

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

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:

Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями.

Убедитесь, что аппарат очищен и просушен должным образом, прежде чем убрать его на хранение.