

АВТОКЛАВ
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
+ РЕЦЕПТЫ



ЮрлоЗднб

ВНИМАНИЕ!

Прежде чем начать использовать купленное вами оборудование, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

СОДЕРЖАНИЕ

Обращение к покупателю
Комплектация
Перед использованием
Порядок работы
Настройка рабочего режима
Продолжительность стерилизации
Чистка и уход
Меры безопасности
Рецепты

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Вы купили бытовую технику автоклав-стерилизатор, он изготовлен из высококачественной пищевой нержавеющей стали AISI 304 и предназначен для консервирования мяса и птицы, рыбы, грибов, овощей, фруктов, ягод, приготовления тушенки, шпрот, варенья, повидла в домашних условиях.

Автоклав дает вам возможность готовить консервы сразу в банках, как на промышленном производстве. Это позволит сохранить максимум полезных веществ и витаминов, а также является залогом длительного хранения. Наше оборудование делает процесс домашнего консервирования простым, быстрым и безопасным.

Также купленный вами автоклав прекрасно подходит под дистилляторы нашего производства и может использоваться в качестве перегонного куба для приготовления домашней водки или этиловых дистиллятов.



Характеристики автоклава

Металл	Нержавеющая сталь AISI 304
Параметры бака, мм	
Высота, мм	500
Диаметр дна, мм	307
Горловина, мм	203-229
Толщина стенок, мм	1.5
Толщина дна, мм	4
Объем, л	30
Выход на крышке, дюйм	1.5
Рабочее давление, бар	1,5
Рабочая температура, °С	115 ±10

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Бак автоклава с двумя ручками
2. Крышка бака с хомутом-зажимом, термометром, манометром, клапаном сброса избыточного давления и заглушка 1,5 дюйма с обратным клапаном
3. Уплотнительное кольцо под крышку
4. Клампы для установки дистиллятора
5. Прижимные кассеты
6. Заглушка с хомутом и уплотнительным кольцом на врезку под ТЭН
7. Сливной кран
8. Инструкция по применению.

Внимание! Мы постоянно работаем над улучшением своей продукции и как производитель оставляем за собой право вносить изменения в конструкцию без уведомления заказчика. Изменения призваны улучшать потребительские свойства товара не меняя функционального назначения.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Убедитесь в том, что оборудование полностью укомплектовано, правильно собрано, а также в отсутствии механических повреждений. Автоклав можно использовать на любых видах плит, включая электрические и индукционные. Для подключения электрического ТЭНа необходимо использовать отдельную ветвь питания с заземлением и выделенным дифференциальным автоматом защитного отключения соответствующей мощности. Перед первым использованием рекомендуется вымыть автоклав, чтобы удалить возможный след технической смазки.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Подготовьте продукты для консервирования, чистые банки и крышки. Мясо, рыбу, птицу промыть, разрезать на порционные куски, добавить соль, специи, пряности и уложить в сыром виде в чистые банки доверху, но **НЕ УПЛОТНЯТЬ**.

Банки, заполненные продуктами под консервирование, **закатать** машинкой или **закрыть** одноразовыми твист-крышками (в зависимости от типа горловин выбранных банок).

В бак установить основание кассеты для размещения банок и разместить на нем первый ряд банок.

На один упорный диск можно разместить:

- 0,5 л — 8 шт. (общее количество в автоклаве 0,5 л — 24 шт. в 3 ряда).
- 0,7 л — 8 шт. (общее количество в автоклаве 0,7 л — 16 шт. в 2 ряда).
- 1 л — 5 шт. (общее количество в автоклаве 10 шт. в 2 ряда).

Можно комбинировать виды банок в разных рядах, например: 2 ряда по 0,7 л и 1 ряд по 0,5 л и т. д.

ВНИМАНИЕ! ВАЖНО! В ОДНОМ РЯДУ ДОЛЖНЫ БЫТЬ УСТАНОВЛЕНЫ БАНКИ ТОЛЬКО ОДНОГО КАЛИБРА И ТОЛЬКО С ОДНОТИПНЫМИ КРЫШКАМИ!

Первый ряд банок переложить упорным диском, на него установить следующий ряд банок с продуктами, уложить второй упорный диск и выставить третий ярус банок.

Затем необходимо залить бак водой таким образом, чтобы крышки верхнего ряда банок были скрыты на 1-2 см, плотно закрыть крышку автоклава хомутом-зажимом. Установить бак с банками на плиту и следить за температурой нагрева.

НАСТРОЙКА РАБОЧЕГО РЕЖИМА

Температурный режим необходимо поддерживать в диапазоне 108-120 °С в зависимости от рецепта приготовления продукта.

При этом давление, которое будет показывать манометр, должно находиться в диапазоне 1,4-1,7 атм (bar). Манометр является дополнительным прибором безопасности: нормальное течение процесса стерилизации должно проходить в диапазоне 1,4-1,7 атм (bar).

Внимание! При повышении температуры более 120 °С и давлении свыше 1,8 атм (bar) необходимо отключить нагрев плиты или тэна. Охладив автоклав до температуры 40-50 °С, необходимо прочистить трубку и плавающую головку клапана избыточного давления 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 РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ КОНСЕРВОВ В АВТОКЛАВЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОКОЛО +110 °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 окончании стерилизации выключите автоклав и, не открывая крышки, дайте ему остыть до температуры около +40 °С.

ВНИМАНИЕ! ОЧЕНЬ ВАЖНО НЕ ОТКРЫВАТЬ КРЫШКУ БАКА И НЕ ПЫТАТЬСЯ СБРАСЫВАТЬ ДАВЛЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНО КЛАПАНОМ, ПОКА

ТЕМПЕРАТУРА НЕ ОПУСТИТСЯ ДО +40-50 °С. ТОЛЬКО ПОСЛЕ ЭТОГО ЛЕГКИМ ДВИЖЕНИЕМ, ИСПОЛЬЗУЯ ПОЛОТЕНЦЕ, НУЖНО НЕМНОГО ПРИПОДНЯТЬ НЕСКОЛЬКО РАЗ КЛАПАН, ЧТОБЫ СБРОСИТЬ ОСТАТОЧНОЕ ДАВЛЕНИЕ. УБЕДИВШИСЬ, ЧТО ДАВЛЕНИЕ ВНУТРИ ОТСУТСТВУЕТ, МОЖНО ОТКРУТИТЬ ЗАЖИМ И ОТКРЫТЬ КРЫШКУ АВТОКЛАВА.

Затем банки можно достать из автоклава и оставить на 12 часов, после чего их можно убирать на хранение в темное, прохладное место. Прошедшие обработку в нашем автоклаве банки могут храниться даже при комнатной температуре.

ЧИСТКА И УХОД

Чистку и мытье автоклава можно проводить только отключив шнур питания от розетки. Для очистки поверхностей недопустимо использование хлорсодержащей и абразивной бытовой химии, жестких щеток, металлических сеток. Используйте только чистящие и моющие средства, рекомендованные для ухода за посудой из пищевой нержавеющей стали. Прежде чем убирать автоклав на хранение, хорошо протрите его и дайте ему полностью просохнуть.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Использовать автоклав рекомендуется в хорошо проветриваемом или вентилируемом помещении.
2. К работе с автоклавом допускаются только совершеннолетние лица, изучившие данную инструкцию. Использование автоклава детьми строго запрещено.
3. Запрещается включать автоклав пустым. Перед использованием обязательно залейте в него воду.
4. Необходимо ограничить доступ детей и домашних животных к автоклаву на время его работы и последующего хранения.
5. Запрещено использовать автоклав при показаниях давления, превышающих допустимые значения (максимум 1,8 атмосферы).
6. Запрещено открывать крышку при наличии внутри автоклава избыточного давления. Необходимо дать автоклаву остыть и выпустить остаточное давление золотником клапана принудительно.
7. Запрещено оставлять включенный и работающий автоклав без присмотра.
8. Строго запрещено самостоятельно разбирать клапан сброса избыточного давления, крышку, манометр или термометр, обратный клапан.
9. Запрещается использовать для консервирования банки с наклейками, которые могут привести к засорению предохранительного клапана, манометра или термометра.
10. Запрещается поднимать и переносить крышку автоклава за манометр или

термометр, предохранительный клапан.

11. Во время работы автоклава запрещено:

- Прикасаться к горячим поверхностям автоклава.
- Наклонять, перемещать или поднимать автоклав.
- Вывинчивать винт зажима крышки автоклава.

12. Автоклав не предназначен для эксплуатации лицами, которые в силу своих ограниченных физических, сенсорных или ментальных способностей, а также вследствие недостатка опыта или знаний, не могут безопасно использовать устройство без присмотра отвечающего за их безопасность лица или без получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать автоклав.

13. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, связанный с ошибочной эксплуатацией автоклава, а также с несоблюдением условий настоящей инструкции и правил эксплуатации.

Схема стерилизации

Пищевые продукты	Объем банки, л	Температура стерилизации, °C	Время стерилизации, мин	Давление Пар/вода, BAR
Мясные консервы	0,5	120	40	Пар 1,5-1,8
	1	120	60	Вода 1,8-2,2
Рыбные консервы	0,5	115	25	Пар 1-1,2
	1	115	30	Вода 1,7-1,9
Овощные консервы	0,5	100	15	Пар 0,3-0,7
	1	100	20	Вода 0,7-1
Консервы из мяса птицы	0,5	120	30	Пар 1,5-1,8
	1	120	50	Вода 1,8-2,2
Супы	0,5	115	40	Пар 1-1,3
	1	115	60	Вода 1,6-1,8
Маринованные грибы	0,5	110	30	Пар 0,7-1
	1	110	45	Вода 1,3-1,6
Салаты	0,5	100	12	Пар 0,3-0,6
	1	100	18	Вода 0,8-1

РЕЦЕПТЫ

Говядина тушеная, баранина тушеная, свинина тушеная.

ИНГРЕДИЕНТЫ		0,5 Л банка	1 Л банка
Мясо сырое (говядина или баранина)	г	440	830
Жир (масло растительное)	г	90	170
Соль	г	5	10
Лук репчатый	г	7	14
Перец черный горошек	шт	3	6
Лавровый лист	шт	1	2

Мясо сырое (свинина)	г	480	930
Соль	г	5	10
Лук репчатый	г	7	14
Перец черный горошек	шт	3	6
Лавровый лист	шт	1	2

Технология приготовления:

- вымыть крышки и банки;
- нарезать мясо на куски массой 50-120 г;
- нарезать репчатый лук;
- уложить на дно банки перец черный и лавровый лист;
- перемешать мясо с нарезанным луком (по желанию можно увеличить количество лука и добавить морковь), солью и жиром (растительным маслом);
- уложить сырье в банки таким образом, чтобы до крышки оставалась пустота 2-3 см;
- закатать банки;
- начать процесс стерилизации
- время приготовления составит 60 минут при температуре +120 °С.

Гуляш

ИНГРЕДИЕНТЫ		0,5 Л банка	1 Л банка
Мясо обжаренное (сырое)	г	400 (705)	800 (1400)
Жир топленый	г	70	140
Томатная паста (12%)	г	30	60
Сахар	г	2	4
Соль	г	7	14
Лук репчатый	г	25	50
Перец черный молотый	г	1	2
Лавровый лист	шт	1	2
Мука пшеничная	г	15	30

Технология приготовления:

- вымыть крышки и банки;
- уложить на дно банки лавровый лист;
- нарезать мясо на куски 30-40 г;
- обжарить мясо в жире в течение 30-40 минут;
- нарезать репчатый лук;
- перемешать мясо с солью, луком, сахаром, черным перцем, томатной пастой и мукой;
- уложить сырье в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см;
- закатать банки;
- начать процесс стерилизации.

Паштет мясной

ИНГРЕДИЕНТЫ		0,5 Л банка	1 Л банка
Мясо сырое	г	320	640
Бульон	г	90	180
Лук репчатый очищенный	г	5	10
Жир для обжаривания лука	г	70	140

Соль	г	2	4
Перец черный	г	0,5	1
Перец душистый	г	0,5	1

Технология приготовления:

- вымыть крышки и банки;
- нарезать мясо (говядину, свинину) на куски массой 500-700 г;
- отварить мясо в течение 40-60 минут;
- обжарить лук в жире до золотистой корочки;
- перемешать мясо с солью и луком и измельчить в мясорубке;
- добавить бульон и специи по рецептуре, тщательно перемешать;
- уложить в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см;
- закатать банки;
- начать процесс стерилизации.

Плов узбекский

СЫРЬЕ	Нормы расхода сырья в г на 1 кг готовой продукции
Баранина	284,2
Жир бараний топленый	87,9
Рис	298,3
Морковь	344,2
Лук	112,4
Соль	12,1
Перец красный	0,91
Перец черный	2,22
Жир	14,1

Технология приготовления:

- вымыть крышки и банки;
- баранину нарезать на куски 20-30 г;

- обжарить мясо, лук и морковь;
- отварить в котле в течение 20 минут смесь лука и моркови с рисом, солью, жиром и перцем;
- расфасовать в банки мясо и смесь;
- закатать банки;
- начать процесс стерилизации.

Курица в собственном соку

ИНГРЕДИЕНТЫ		0,5 Л банка	1 Л банка
Мясо куриное на костях	г	500	1000
Соль	г	5,5	11
Перец черный горошек	шт	3	6
Лавровый лист	шт	1	2
Морковь	г	15	30

Технология приготовления:

- вымыть крышки и банки;
- нарезать курицу на куски массой 50-120 г;
- нарезать морковь;
- уложить на дно банки перец черный и лавровый лист;
- перемешать мясо с нарезанной морковью (по желанию можно увеличить количество моркови) и солью;
- уложить сырье в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см;
- закатать банки;
- начать процесс стерилизации.

Рыба натуральная в масле

ИНГРЕДИЕНТЫ		0,5 Л банка	1 Л банка
Рыба (без головы и внутренностей)	г	500	1000
Соль	г	5,5	11
Перец черный горошек	шт	3	6

Лавровый лист	шт	1	2
Масло растительное	г	15	30

Технология приготовления:

- вымыть крышки и банки;
- нарезать рыбу на куски массой 50-80 г;
- уложить на дно банки перец черный и лавровый лист;
- перемешать рыбу с солью;
- уложить сырье в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см;
- залить растительным маслом;
- закатать банки;
- начать процесс стерилизации.

Салаты овощные

КОМПОНЕНТЫ	Вид салата, г на 1 кг смеси				
	Украинский	Донской	Кубанский	Нежинский	Ташкентский
Капуста свежая	-	-	250	-	-
Перец сладкий красный	170	-	-	-	219
Перец сладкий (красный или зеленый)	-	215	150	-	-
Томаты свежие бурые или молочные (можно использовать и красные)	440	549,3	400,5	-	275
Огурцы свежие	-	-	-	623,1	-
Морковь	170	-	-	-	-
Лук	115,2	157	120	300	152,8
Масло подсолнечное или хлопковое	80	55	55	55	55
Уксусная кислота 80%	4	3	5	5	3,5

Соль	20	20	15,5	15,5	20
Лавровый лист	0,14	0,46	0,4	0,4	0,47
Перец черный горошком	-	0,24	0,5	0,5	0,23
Перец душистый горошком	0,23	-	0,5	0,5	-
Гвоздика	0,23	-	-	-	-

Технология приготовления:

- вымыть крышки и банки;
- нарезать огурцы, лук кольцами, помидоры на 8 частей, перец болгарский, морковь соломкой, капусту нашинковать;
- уложить в банки слоями нарезанные овощи;
- налить воду для маринада;
- добавить и растворить в воде соль, сахар и уксус (по рецептуре);
- залить овощи в банке маринадом таким образом, чтобы до крышки оставалась пустота 2-3 см;
- закатать банки;
- начать процесс стерилизации.

Грибы по-старорусски

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО
Грибы	1,0 кг
Лавровый лист	3-4 шт
Перец черный горошком	5 шт
Корица	На кончике ножа
Соль	1,5 ст.л.
Сахар	1 ч.л.
Уксус 9%	2-3 ст.л.

Технология приготовления:

- вымыть крышки и банки
- отварить грибы в течение 5-6 минут;
- слить воду и промыть проточной водой;

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

1. Срок эксплуатации не ограничен при соблюдении условий использования и хранения.
 2. Стандартный гарантийный срок на автоклав составляет 12 месяцев.
 3. Гарантийным случаем считается производственный дефект, который может негативно сказаться на эксплуатационных характеристиках.
 4. При наступлении гарантийного случая производственный брак устраняется силами производителя, при невозможности устранения товар заменяется аналогичным.
 5. Гарантия на комплектующие (клапаны, манометры, термометры и прочее) осуществляется в соответствии с условиями, установленными их производителями.
 6. Гарантия не распространяется на дефекты, полученные в результате транспортировки, неправильной эксплуатации, нарушении условий хранения и стороннего вмешательства в конструкцию, не предусмотренного производителем.
-

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Наименование магазина	
Наименование товара	
Дата продажи	

Сайт производителя: <https://yuryuzan.su>