АВТОКЛАВ-СТЕРИЛИЗАТОР
«Крестьянка»



Инструкция по эксплуатации

1. Описание и назначение автоклава-стерилизатора «Крестьянка».

1.1 Описание изделия.

Автоклав «Крестьянка» — это высококачественное заводское оборудование для домашней консервации и стерилизации. Он представлен в двух линейках:

- со съёмным ТЭНом;
- без ТЭНа (нагрев с помощью плиты).

Каждая из линеек включает автоклавы в 4 литражах:

- 15 литров;
- 20 литров;
- 26 литров;
- 34 литра.

Для приготовления еды, консервации в автоклаве могут быть использованы стеклянные (до 3 литров, в зависимости от объёма автоклава) или жестяные банки, фольгированные пакеты.

Автоклав представляет собой ёмкость типа кастрюли с крышкой. У автоклавов с ТЭНом это устройство является съёмным, он закрепляется в специальном отверстии в нижней части бака. Фальш-дно защищает ТЭН и обеспечивает ровную поверхность для установки банок. Можно достать ТЭН, закрыть отверстие с помощью заглушки и готовить на плите.

Крышка бака автоклава оборудована электронным термометром и радиальным манометром для контроля показателей. Также присутствует клапан сброса давления на 1,5 атм (с закрепляющимся шлангом), позволяющий не допустить избыточного давления в баке. Купольная крышка надёжно удерживается на кубе за счёт прокладки и рым-болтов. Удобные ручки способствуют безопасному перемещению автоклава.

Увеличение температуры воды происходит за счёт нагрева от внешнего источника тепла — плит любого типа (газовые, электрические, индукционные, керамические плиты) либо от сети 220 В (при использовании модели с ТЭНом).

Автоклав может использоваться как в быту, так и в малом бизнесе (преимущественно модели на 26 и 34 л).

1.2 Назначение оборудования.

Автоклав «Крестьянка» – простое и функциональное оборудование для создания домашних заготовок, мясных и рыбных консервов, закусок,

7) Уложить икру в банки так, чтобы до верха осталось 2–3 см.;
8) Герметично закрыть банки.
9) Консервировать в автоклаве 15–20 минут при температуре в 100 градусов.

ГРИБЫ ПО-СТАРОРУССКИ (1 ЛИТР)

Ингредиенты:

- Грибы — 1 кг;
- Лавровый лист — 3–4 шт.;
- Перец черный горошком — 5 шт.;
- Корица — щепотка (на кончике ножа);
- Соль — 40 грамм (1,5 ст. ложки);
- Сахар — 10 грамм (чайная ложка);
- Уксус 9% — 2–3 ст ложки.

Подготовка:

1) Порезать грибы на маленькие примерно равные кусочки;
2) Отварить грибы в кипящей воде 5–10 минут;
3) Промыть в холодной воде;
4) В кастрюле снова вскипятить воду;
5) В кипящую воду положить специи и грибы;
6) Варить 10 минут;
7) Выключить нагрев, долить в воду с грибами уксус, перемешать;
8) Дать грибам чуть остыть;
9) Уложить грибы в банки так, чтобы до верха осталось 2–3 см.;
10) Герметично закрыть банки.
11) Консервировать в автоклаве 30 минут при температуре в 108–113 градусов.

ОВОЩНОЙ САЛАТ (1 ЛИТР)

Ингредиенты:

- Помидоры — 3–5 штук;
- Огурцы — 3–5 штук;
- Перец болгарский — 3–5 штук;
- Вода — 0,75 литра;
- Соль — 30 грамм (столовая ложка);
- Сахар — 30 грамм (столовая ложка);
- Уксус 9% — 50 грамм.

Подготовка:

1) Нарезать огурцы и перец соломкой;
2) Порезать помидоры на 8 частей;
3) Уложить овощи в банку слоями;
4) Вскипятить воду;
5) Добавить в воду сахар, соль и уксус;
6) Получившимся маринадом залить овощи в банке так, чтобы до верха осталось 2–3 см;
7) Герметично закрыть банки.
8) Консервировать в автоклаве 15–20 минут при температуре в 100 градусов.

ИКРА БАКЛАЖАНОВАЯ (1 ЛИТР)

Ингредиенты:

- Томатная паста — 30 грамм;
- Баклажаны — 400 грамм;
- Перец болгарский — 80 грамм (1 штука);
- Морковь — 200 грамм;
- Лук репчатый — 100 грамм;
- Растительное масло — 100 мл;
- Соль — 15 грамм (две чайные ложки);
- Сахар — 10 грамм (чайная ложка);
- Петрушка — 65 грамм.

Подготовка:

1) Нарезать баклажаны кубиками (2х2 см., обжарить);
2) Нарезать морковь и перец соломкой;
3) Нарезать лук кубиками;
4) Морковь, лук и перец смешать и обжарить в глубокой посуде в растительном масле;
5) Добавить соль, сахар, томатную пасту, мелко нарезанную петрушку;
6) Тушить на медленном огне 30 минут;

быстрого изготовления домашней еды на каждый день. Это возможность создать вкусную и полезную еду без использования консервантов и пищевых добавок.

Основные функции автоклава «Крестьянка» — это стерилизация и консервация продуктов. С помощью данной модели можно приготовить:

- детские фруктовые, овощные и мясные пюре;
- мясные и рыбные консервы;
- варенье;
- различные заготовки горячего консервирования (огурцы, помидоры, лечо и прочее);
- мясные и молочные каши;
- супы;
- вторые блюда;
- закуски;

Консервирование может производиться двумя способами:

- традиционный, на воде;
- консервирование на пару, за счёт высокой скорости нагрева воды способствует существенной экономии электроэнергии.

ВНИМАНИЕ! При работе с портативными плитами следует уточнять максимально допустимый вес, с которым разрешает работать их производитель.

2. Внешний вид и комплектация.

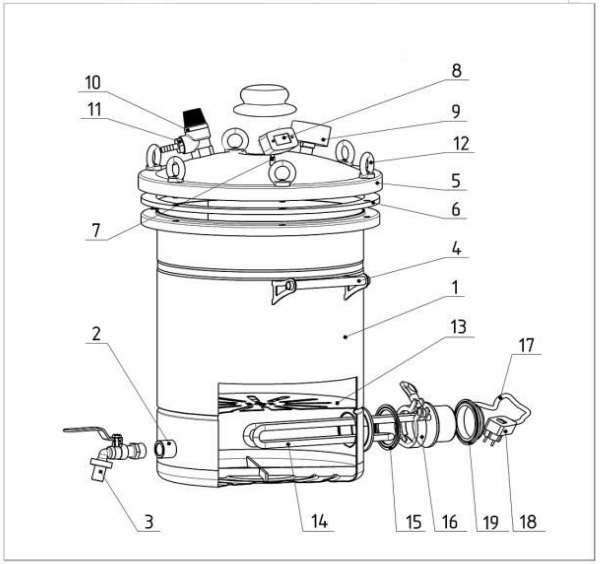


Рисунок 1 — Комплектация автоклава «Крестьянка» (модель со съёмным ТЭНом)

Детали, присутствующие в комплектации с ТЭНом и без него:

1 - бак автоклава

2 - нижний штуцер

3 - кран для слива воды

4 - ручки автоклава

5 - крышка автоклава

6 - силиконовая прокладка под крышку автоклава

7 - штуцер термометра

8 - термометр

9 - манометр

10 - клапан сброса избыточного давления

11 - штуцер «ёлочка» (прикрепляется в отверстие клапана сброса избыточного давления)

12 - рым-болты для крепления крышки (6 шт.)

Комплектующие, присутствующие только у модели со съёмным ТЭНом:

13 - фальш-дно

14 - ТЭН 1,5 (на 15–20 л) или 2 кВт (на 26–34 л)

15 - прокладка кламповая 2 дюйма

- Баранина сырая — 300 грамм;
- Жир бараний топленый — 70 грамм;
- Рис — 300 грамм;
- Морковь — 300 грамм;
- Лук — 100 грамм (1 средняя луковица);
- Соль — 12 грамм (чайная ложка с горкой);
- Перец красный молотый — щепотка;
- Перец черный молотый — щепотка;
- Растительное масло — 15 грамм (столовая ложка)

Подготовка:

1) Нарезать мясо кусочками по 30–40 грамм;
2) Нарезать морковку брусками, а лук — полукольцами;
3) Обжарить лук в масле, добавить морковь и мясо;
4) Тушить на медленном огне 20–30 минут;
5) Отварить рис в соленой воде;
6) Смешать мясо, овощи, рис и специи;
7) Уложить в банки так, чтобы до верха осталось 2–3 см;
8) Герметично закрыть банки.
9) Консервировать в автоклаве 30 минут при температуре в 108–113 градусов.

ПАШТЕТ МЯСНОЙ (0,5 ЛИТРА)

Ингредиенты:

- Мясо сырое — 320 грамм;
- Бульон — 90 грамм (100 мл);
- Лук — 5 грамм;
- Жир или растительное масло для обжарки лука — 70 грамм (80 мл);
- Соль — 2 грамма (щепотка);
- Перец черный молотый — по вкусу.

Подготовка:

1) Нарезать мясо кусочками по 50–70 грамм;
2) Отварить в несоленой воде в течение 50 минут;
3) Порезать лук полукольцами;
4) Обжарить лук в масле до золотистого цвета;
5) Перемешать мясо с луком, посолить;
6) Измельчить на мясорубке;
7) Добавить бульон и тщательно перемешать;
8) Уложить в банки так, чтобы до верха осталось 2–3 см;
9) Герметично закрыть банки.
10) Консервировать в автоклаве 30 минут при температуре в 108–113 градусов.

- Мясо сырое — 700 грамм;
- Жир топленый — 70 грамм;
- Томатная паста (12%) — 30 грамм;
- Сахар — 2 грамма (щепотка);
- Соль — 7 грамм (чуть меньше чайной ложки);
- Лук — 25 грамм (четверть луковицы);
- Мука — 15 грамм (столовая ложка);
- Лавровый лист — 1 шт.;
- Перец черный молотый — по вкусу.

Подготовка:

1) Нарезать мясо кусочками по 30–40 грамм;
2) Обжарить в жире 30–40 минут на среднем огне;
3) Мелко порезать лук;
4) Уложить на дно банки лавровый лист;
5) Перемешать мясо с луком, жиром, томатной пастой, перцем, сахаром и солью;
6) Уложить в банки так, чтобы до верха осталось 2–3 см;
7) Герметично закрыть банки.
8) Консервировать в автоклаве 40 минут при температуре в 108–113 градусов.

РЫБА В МАСЛЕ (0,5 ЛИТРА)

Ингредиенты:

- Рыба (потрошеная, без головы) — 500 грамм;
- Соль — 5 грамм (чайная ложка);
- Масло растительное — 15 грамм (столовая ложка);
- Лавровый лист — 1 шт.;
- Перец черный горошком — 3 шт.

Подготовка:

- Нарезать рыбу кусками 50–70 г.
- Посолить, выдержать 10–15 мин.
- На дно банки — лавровый лист и перец.
- Уложить рыбу, слегка уплотняя.
- Залить маслом, оставить 2–3 см до края.
- Закрыть банку герметично.
- Поставить в автоклав, залить водой выше крышек на 2 см.
- Консервировать 40 мин при 115–120°C

ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ (1 ЛИТР)

Ингредиенты:

16 - хомут клампа 2 дюйма

17 - провод ТЭНа

18 - вилка с кнопкой

19 - заглушка отверстия для ТЭНа (устанавливается, если модель используется без ТЭНа)

3. Характеристики автоклава «Крестьянка».

3.1 Основные характеристики:

Объём, л	15	20	26	34
Линейка с ТЭН				
Высота изделия (в собранном виде), мм	446	538	637	783
Вес (в собранном виде), кг	7,1	7,8	8,1	9,5
Линейка без ТЭН				
Высота изделия (в собранном виде), мм	346	439	538	683
Вес (в собранном виде), кг	5,0	5,7	6,4	7,4
Общие параметры (одинаковы для линеек с ТЭН и без него)				
Максимальный выход продукта за 1 цикл (количество банок по 0,5 л, шт.)*	14	14	21	28
Материал	Пищевая нержавеющая сталь AISI 304 (дно — нержавеющая сталь AISI 430)			
Рабочее давление, атм	1,5			
Рабочая температура, °C	110–120			
Страна - производитель	Российская Федерация			

*Данные относятся к стеклянным банкам, изготовленным по ГОСТ 5717.2-2003. При использовании крышек СКО с защитными зажимами

максимальный выход банок за 1 цикл снижается: для автоклава 15 л — 12 банок по 0,5 л; 20 л — 12 банок по 0,5 л; 26 л — 18 банок по 0,5 л; 34 л — 24 банки по 0,5 л.

3.2 Характеристики основных узлов:

Деталь	Показатели
Бак автоклава	• диаметр по дну: 272 мм для всех моделей (внутренний диаметр — 268 мм); • материал стенок — пищевая нержавеющая сталь AISI 304; • материал дна — нержавеющая сталь AISI 430 (усиленное дно для предотвращения прогорания); • в нижней части бака расположен штуцер (2) для сливного крана (3) (у модели на 15 л данный штуцер отсутствует, вода сливается через крышку бака (5)); • бак оснащён металлическими ручками (4) для удобного и безопасного переноса конструкции.
Крышка бака	• материал — нержавеющая пищевая сталь AISI 304 толщиной 1,5 мм; • на крышке установлены манометр (9) и клапан сброса избыточного давления на 1,5 атм (10), присутствует крепление для термометра (7); • крышка бака (5) оборудована пластиковой ручкой; • крышка (5) полностью снимается; • крепление крышки производится с помощью рым-болтов (12) (6 шт.); • крышка бака устанавливается на прокладку из пищевого силикона (6) (толщина 10 мм).
ТЭН (при его наличии)	• мощность ТЭНа: для моделей на 15 и 20 л — 1,5 кВт, для моделей на 26 и 34 л — 2 кВт; • материал — пищевая нержавеющая сталь AISI 304; • устройство — съёмное, ТЭН (14) крепится с помощью клампового соединения в нижней части бака автоклава; • диаметр отверстия под ТЭН — 2 дюйма (38

Основы работы со стерилизующим оборудованием вы узнаете из инструкции по эксплуатации вашего автоклава. В этой же книги описаны самые простые рецепты для домашнего консервирования.

ТУШЕНКА СВИНАЯ (0,5 ЛИТРА)

Ингредиенты:

- Свинина (сырая) — 480 грамм;
- Соль — 5 грамм (половина чайной ложки);
- Лук — 7 грамм;
- Перец черный горошком — 3 горошины;
- Лавровый лист — 1 шт.

Подготовка:

1) Нарезать мясо небольшими кусками (50–120) грамм;
2) Мелко порезать лук;
3) Уложить на дно банки перец и лавровый лист;
4) Перемешать мясо с луком и солью;
5) Уложить в банки поверх специй так, чтобы до верха осталось 2–3 см;
6) Герметично закрыть банки.
7) Консервировать в автоклаве 50 минут при температуре в 108–113 градусов.

ТУШЕНКА ИЗ ГОВЯДИНЫ ИЛИ БАРАНИНЫ (0,5 ЛИТРА)

Ингредиенты:

- Мясо сырое — 440 грамм;
- Жир (растительное масло) — 90 грамм (или 100 мл);
- Соль — 5 грамм (половина чайной ложки);
- Лук — 7 грамм;
- Перец черный горошком — 3 горошины;
- Лавровый лист — 1 шт.

Подготовка:

1) Нарезать мясо небольшими кусками (50–120 грамм);
2) Мелко порезать лук;
3) Уложить на дно банки перец и лавровый лист;
4) Перемешать мясо с луком, жиром и солью;
5) Уложить в банки поверх специй так, чтобы до верха осталось 2–3 см;
6) Герметично закрыть банки.
7) Консервировать в автоклаве 50 минут при температуре в 108–113 градусов.

ГУЛЯШ (0,5 ЛИТРА)

Ингредиенты:

Рецепты для автоклава



	мм); • при использовании автоклава на плите отверстие под ТЭН закрывается заглушкой (19) с хомутом (16) и силиконовой прокладкой 2 мм (15); • вилка ТЭНа оборудована кнопкой включения со световой индикацией (18).
Штуцер бака автоклава (отсутствует у модели объёмом 15 л)	• расположен в нижней части бака автоклава; • материал — пищевая нержавеющая сталь AISI 304; • в штуцер вкручивается кран с носиком (3).
Термометр для измерения температуры в автоклаве	• электронный (работает на батарейках); • температура замеров: -40 – +150°С; • щуп термометра закрепляется в гильзе на крышке бака (7), отверстие не сквозное.
Манометр	• тип — радиальный, ¼; • оснащён шкалой до 6 атм (0,6 мПа); • закреплён на крышке бака автоклава.
Фальш-дно	• диаметр — 268 мм, одинаковый для всех моделей; • материал — пищевая нержавеющая сталь AISI 430; • устанавливается на ребре для фальш-дна (модели с ТЭНом) или дне автоклава (модели без ТЭНа).
Шланг	• длина — 1 м; • диаметр — 8 мм; • количество — 1 шт.; • материал — ПВХ.

3.3 Совместимость с другими устройствами.

Основные устройства, которыми может быть дополнен автоклав «Крестьянка»:

1) Набор решёток для копчения — позволяет произвести с помощью автоклава горячее копчение мяса, рыбы, овощей. Диаметр решетки для копчения — 20,5 см, диаметр поддона для сбора жира — 244 мм. Решётка изготовлена из нержавеющей пищевой стали AISI 430 (высота бортика 15 мм, объём поддона 0,7 л). Высота набора решёток в сборе — 33,5 см (устройство не может использоваться в автоклаве «Крестьянка» объёмом 15 л).

При осуществлении копчения в автоклаве «Крестьянка» со съёмным

ТЭНом обязательно вынуть ТЭН (14) и вставить в отверстие заглушку (19).

2) Блок регулировки напряжения — позволяет плавно регулировать мощность ТЭНа, поддерживая температуру в автоклаве на одном уровне (без включения/выключения устройства). Представляет собой коробку с двумя проводами, один из которых завершается вилкой (с её помощью система подключается к сети), другой — розеткой, в которую включается вилка ТЭНа (18).

4. Монтаж оборудования.

4.1 Сборка изделия

Монтаж автоклава «Крестьянка» проводится в следующей последовательности:

- освободить изделие от упаковки и защитных плёнок;
- проверить комплектацию согласно п.2 Инструкции;
- используя ФУМ-ленту, установить на штуцер в нижней части бака автоклава (2) шаровый сливной кран (3);
- щуп электронного термометра установить в гильзу (7) на крышке бака автоклава.

Часть деталей (шланг, ТЭН, при его наличии) являются съёмными (снимаются и вновь закрепляются при каждом новом запуске оборудования), потому их закрепление на основной конструкции представлено в п.4.2.

4.2 Рекомендации по первоначальному запуску автоклава «Крестьянка».

Для наиболее эффективной эксплуатации первоначальный запуск оборудования должен включать следующую последовательность действий:

- промыть все детали автоклава «Крестьянка» слабым раствором моющего средства с помощью мягкой губки или тряпки. Запрещается чистка изделия абразивными материалами, острыми и твёрдыми предметами;
- просушить оборудование;
- проверить устойчивость автоклава на рабочей поверхности;
- подготовить продукты для консервирования согласно рецепту;
- распределить продукты по банкам выбранного объёма согласно рецепту;
- закрыть банки крышками выбранного типа и подходящего размера;
- если используется автоклав с ТЭН (14), то установить

Производитель	ИП Гайнутдинов Анатолий Николаевич, ИНН 432500888349, ОГРНИП 314744919000039, почтовый адрес: 610000, г. Киров, а/я 154 Фактический адрес: Россия, 610006, Кировская область, г. Киров, Октябрьский пр-т, д. 24/2, корп.3, пом.1001

Единый номер горячей линии: 8 (800) 250 59 32

E-mail: **service@gradushaus.ru**

Электронная система для заявок в сервисный центр: **zabota.gradushaus.ru**

Чат бот Telegram для приема обращений UserServiceBot

ВНИМАНИЕ!

Мы непрерывно работаем над улучшением характеристик нашего оборудования. В связи с этим производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию автоклава «Крестьянка» без уведомления заказчика. Данные изменения не меняют принципа работы автоклава и связаны с улучшением потребительских свойств товара.

сильнодействующих веществ;

- допускать детей или лиц с ограниченной дееспособностью к работе с изделием.

7. Уход и хранение оборудования.

Уход за автоклавом «Крестьянка» желательно проводить в соответствии со следующими требованиями:

- перед очисткой автоклава убедиться, что устройство выключено из сети и успело остыть;
- желательно использовать лёгкие моющие средства, например, мыльный раствор;
- мыть автоклав мягкой губкой, салфеткой или тряпкой, после промывания вытирать автоклав мягкой тканью насухо;
- не использовать абразивные моющие средства, а также чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты, хлориды.

ВНИМАНИЕ! Перед тем, как переместить автоклав «Крестьянка» на длительное хранение, нужно провести чистку изделия и тщательно его просушить.

Изделие в упаковке предприятия-изготовителя рассчитано на хранение в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре 5–35°С и относительной влажности воздуха не более 70% при температуре 25°С. Оптимальная температура для хранения в распакованном виде — 15–25°С.

Не допускается хранение в условиях высокой концентрации влаги, без защиты от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей, в присутствии паров кислот, щелочей и других агрессивных жидкостей, вызывающих коррозию металлов, а также в помещениях с сильным электромагнитным полем.

8. Гарантийный срок.

8.1 Гарантийный срок на обе линейки автоклавов «Крестьянка» (со съёмным ТЭНом или без него) представлен в гарантийном талоне.

8.2 Гарантийный срок наступает с момента приобретения оборудования.

8.3 Наступление гарантийного случая подразумевает обнаружение заводского брака во время эксплуатации (проверки) оборудования.

8.4 Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие по вине потребителя вследствие нарушений правил транспортировки, монтажа или эксплуатации изделия.

Перед отправкой оборудования в сервисный центр необходимо произвести его упаковку, во избежании повреждений в результате перевозки.

ТЭН: достать заглушку, вставить ТЭН в отверстие нижней части бака, закрепить его хомутом (16). Далее необходимо установить фальш-дно (13) внутрь бака автоклава, над ТЭНом (18). Если для автоклава со съёмным ТЭНом будет применяться внешний источник нагрева (от плиты), то надо установить заглушку (19), также закрепив её хомутом (16) (фальш-дно не используется). При работе с автоклавом «Крестьянка» без ТЭНа действия, описанные в данном пункте, не производятся.

- заполнить бак стеклянными или жестяными банками, закреплёнными с помощью защитных зажимов или кассет;

ВНИМАНИЕ! При применении банок с крышками СКО, нужно на каждую банку надеть индивидуальный комплект защитных зажимов. Зажимы отличаются друг от друга, их два типа — верхний и нижний (соответственно, на них выгравированы надписи ВЕРХ и НИЗ). Сначала на крышку надевается зажим НИЗ, затем ВЕРХ. Зажимы, которые фиксируются, должны быть смещены друг относительно друга на 90°С.

- максимально компактно разместить банки внутри автоклава;
- заполнить автоклав водой, в зависимости от выбранного режима автоклавирования (см. п. 5);
- установить в верхней части бака силиконовую прокладку (6);
- накрыть автоклав крышкой (5) и плотно зафиксировать её с помощью рым-болтов (12) (6 шт.);
- на штуцере «ёлочка» (11) клапана сброса избыточного давления (10) с помощью хомута зафиксировать шланг;
- с помощью шланга соединить штуцер (11) с термостойкой ёмкостью (кухонная раковина, иные металлические ёмкости, термостойкий пластик и т.п.) (Рисунок 2).

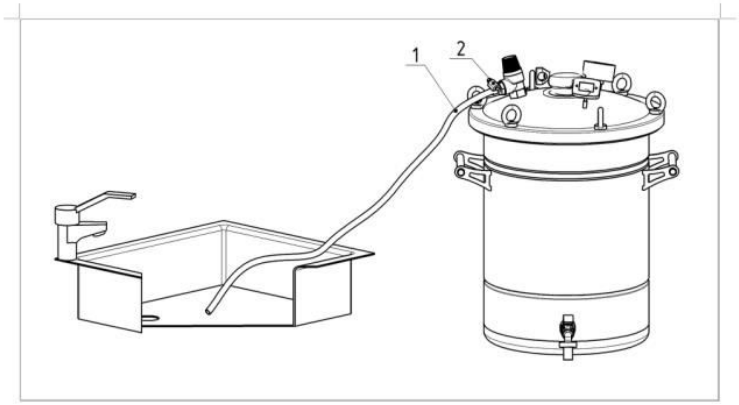


Рисунок 2 — Установка шланга для для выхода избыточного давления (горячего пара) из автоклава.

1 - шланг для сброса пара и избыточного давления;
2 - хомут для закрепления шланга.

ВНИМАНИЕ! По шлангу в процессе работы автоклава будет стравливаться избыточное давление в виде горячего пара. Обязательно нужно надёжно закрепить ёмкость и шланг в ней.

- проверить, точно ли термометр (8) показывает температуру в помещении (можно ориентироваться на показания домашнего термометра);
- проверить показатели манометра (9) (необходимо, чтобы при выключенном автоклаве манометр показывал 0);
- если используется автоклав со съёмным ТЭНом, то вставить вилку ТЭНа (18) в розетку 220 В и нажать выключатель. Если используется внешний источник нагрева — поставить автоклав на плиту. Далее, если используем автоклав с ТЭНом, проверить, плотно ли установлена заглушка (19) в отверстие для ТЭНа. Затем необходимо включить нагрев плиты;
- регулярно контролировать температуру, ожидая, пока вода внутри автоклава нагреется до 115–120 градусов (или иного показателя, представленного в конкретном рецепте); при первом запуске автоклава рекомендуется использовать его в режиме стерилизации;
- по достижению необходимой температуры подождать, пока не

штуцер клапана сброса избыточного давления (11) должен соединяться шлангом с какой-либо прочной ёмкостью (нежелательно использование стеклянных банок, ёмкостей из пластика);

- не допускать попадания в автоклав твёрдых предметов или образований (исключая ёмкости для консервирования и стерилизации);
- после завершения процесса консервации перед открытием крышки бака (5) следует убедиться, что температура внутри менее 45°С, а показания манометра — 0 атм; только затем можно стравливать пар с помощью клапана сброса давления (10) (во избежание ожогов);
- крышку автоклава (5) следует очень аккуратно откручивать, стараясь не прикасаться к не остывшим стенкам бака;
- после транспортировки оборудования или хранения его при низких температурах (менее +5⁰С) нужно выдержать автоклав при комнатной температуре не менее 2 часов;
- при работе с ТЭНом не рекомендуется использовать удлинитель.

6.3 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- допускать воздействие на оборудование прямого солнечного излучения, атмосферных осадков, уличной пыли;
- пользоваться открытыми источниками огня (исключая газовые плиты);
- оставлять работающее оборудование без присмотра на длительный срок (необходим периодический контроль температуры и давления в системе);
- заполнять бак автоклава до краёв (максимальный уровень — 2–3 см от края бака);
- открывать крышку автоклава (5) или кран для слива воды (3), когда температура в автоклаве (согласно показаниям термометра) превышает 45⁰С;
- одновременно использовать нагрев на плите и ТЭН.
- пользоваться оборудованием не по назначению;
- вносить изменения, не предусмотренные данной Инструкцией, в конструкцию изделия;
- заменять комплектующие и прочие детали на те, которые отличаются от указанных и продаваемых производителем. Данные действия могут привести к поломке оборудования и снятию его с гарантии;
- использовать оборудование в состоянии алкогольного опьянения, при использовании других психотропных и

или даже «под крышку»;

- в режиме стерилизации (консервации) допускается незначительное деформирование крышки и дна автоклава. Это нужно, чтобы безопасно компенсировать нагрузку на сварочные швы, при избыточном давлении внутри автоклава.

6. Меры предосторожности.

6.1 Общие правила безопасности:

- оборудование предназначено для использования взрослыми людьми, ознакомившимися с данной инструкцией;
- оборудование должно эксплуатироваться в хорошо вентилируемых помещениях для выветривания (при необходимости) сильных запахов;
- до начала работ должен быть проведён внешний осмотр оборудования, проверка его герметичности, надёжности крепления всех узлов, устойчивости расположения;
- при работе с ТЭНом следует использовать только бытовую сеть с напряжением 220 В;

ВНИМАНИЕ! Если применяется автоклав «Крестьянка» со съёмным ТЭНом, запрещается использовать одновременно ТЭН и другой источник нагрева. При нагреве с помощью плиты следует убрать ТЭН, установить вместо него заглушку в отверстие бака.

- при использовании автоклава с ТЭНом в процессе отключения от сети нужно держать рукой за вилку (18) сетевого шнура (17) (не тянуть за него), соблюдать правила работы с электроприборами;
- помещение следует оборудовать порошковым огнетушителем, в домашней аптечке должны присутствовать противоожоговые препараты.

6.2 Правила безопасности в процессе эксплуатации:

- следует учитывать, что внешние части системы могут сильно нагреваться, потому нельзя прикасаться к оборудованию в процессе эксплуатации незащищёнными участками кожи;
- нужно бережно обращаться с оборудованием, не подвергая его посторонним механическим воздействиям;
- автоклав следует размещать на ровной сухой поверхности, нельзя передвигать оборудование в процессе работы;
- для безопасного удаления горячего пара из системы пройдет необходимое для консервации время (согласно рецепту);
- выключить нагрев (плиту либо ТЭН) и ожидать, пока температура в автоклаве снизится до 45^{0}С (согласно показаниям термометра (8));
- после снижения температуры с помощью клапана сброса избыточного давления (10) вручную сбросить оставшееся давление;
- слить горячую воду с помощью крана (3);
- открыть крышку бака (5), не поднося лицо к рабочей ёмкости автоклава, чтобы избежать выброса горячего пара в лицо;
- извлечь готовые консервы.

4.3 Перечень действий по завершению работы с автоклавом «Крестьянка»:

- вынуть сетевой шнур из розетки (при использовании автоклава с ТЭН);
- слить воду, открыв кран в нижней части бака (3);
- отсоединить ПВХ шланг от «ёлочки» (11) клапана сброса давления (10);
- промыть и просушить оборудование (после его полного остывания).

4.3 Парогаситель

Дорогой покупатель, для удобства пользования автоклавом, а также безопасности вас и ваших близких, в комплекте с автоклавом идёт парогаситель.

Парогаситель - это устройство для автоклава, обеспечивающее распределение потока горячего пара и сброса избыточного давления при срабатывании аварийного клапана. Парогаситель крепится на шланг и помещается в пустую тару (банку, кастрюлю и т.д.). Устройство помогает избежать получение ожогов, так как вес парогасителя не даёт шлангу хаотично перемещаться.



Рисунок 3 — Парогаситель

4.4 Регулировка клапана сброса давления с помощью фиксатора.

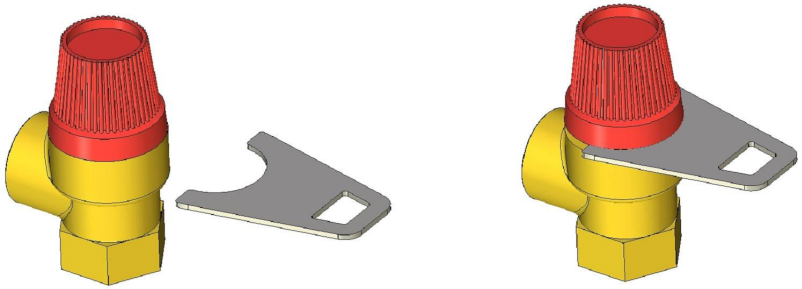


Рисунок 4 — схема работы с фиксатором в режиме «На пару»

1. Режим работы «на пару» — это нагрев содержимого автоклава в среде насыщенного водяного пара. Для него подходят жестяные банки, стеклянные банки с крышкой «твист-офф», стеклянные банки с крышками СКО при использовании совместно с защитными зажимами. Применение реторт-пакетов зависит от конкретной модели пакета и требует проверки.

2. Для работы в режиме «на пару» в автоклав (независимо от объема модели) заливается минимум 2 литра воды. Объем воды зависит от продолжительности процесса приготовления конкретных продуктов.

3. Подготовленный к работе автоклав установите на плиту.Перед запуском процесса убедитесь, что плита способна выдерживать массу загруженного автоклава.

4. Откройте клапан. Для этого поверните колпачок до приподнятого состояния над корпусом и установите под него фиксатор.

5. Включите плиту на максимальную мощность.

6. Дождитесь устойчивого обильного выхода пара через клапан. Это необходимо для вытеснения воздуха из автоклава, поскольку насыщенный водяной пар при одинаковом давлении способен нагреться до более высокой температуры, чем смесь воздуха и пара.

7. Закройте клапан. Для этого извлеките фиксатор из под колпачка. Поверните колпачок до «щелчка».

8. При достижении температуры, заданной в рецепте, откорректируйте нагрев для её поддержания. При сильном нагреве может наблюдаться незначительное пропускание пара через клапан. Это не является нарушением работы клапана.

9. Продолжайте нагрев с учётом времени и температуры, указанных в рецепте*.

* Время нагрева может зависеть также от количества продукта, типа и объема используемых банок.В процессе работы не перемещайте автоклав и не прикасайтесь к колпачку клапана. Последнее может привести к его срабатыванию, и, как следствие, к резкой потере давления.

10. По окончании времени выдержки выключите нагрев автоклава.

11. Не стравливая давление, оставьте автоклав для охлаждения.

12. При снижении давления до 0 атм медленно откройте клапан. Для этого поверните колпачок до приподнятого состояния над корпусом и установите под него фиксатор. Если клапан останется в закрытом положении при дальнейшем остывании, в автоклаве возникнет разряжение.

13. Отвернув гайки, откройте крышку.Перед тем, как отворачивать гайки крышки, убедитесь, что показания манометра равны «0».

14. Процесс завершен, готовые продукты можно доставать из автоклава.

5. Руководство по применению оборудования.

Руководство по применению представлено с учётом специфики основных режимов работы автоклава «Крестьянка»:

- оптимальные условия работы: температура +15–+25⁰С, относительная влажность воздуха 15–60% (при температуре 25⁰С);
- максимальный уровень заполнения автоклава водой — 2–3 см до края бака (при режиме работы на воде);
- при работе в режиме «вода» уровень воды должен быть на 3–4 см выше крышек верхнего ряда банок; при работе с режимом «пар» уровень воды должен быть несколько выше фальш-дна (13) весь период работы автоклава (ТЭН, при его наличии должен быть закрыт водой постоянно);
- уровень наполнения ёмкости для консервирования зависит от специфики выбранного продукта (рецепта). Согласно рецептуре, возможно заполнение банок на ¾, на 2–2,5 см от верха