# АВТОКЛАВ

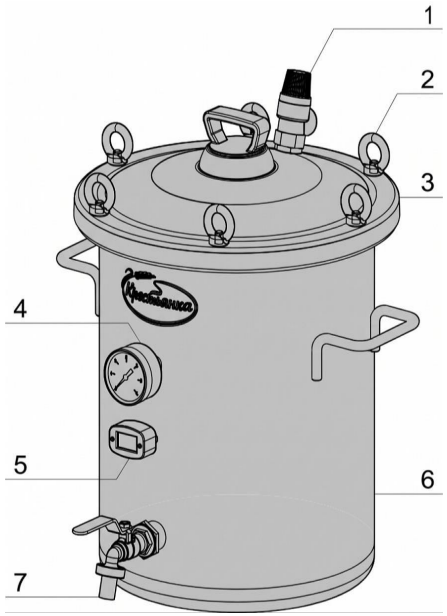
# «Крестьянка»




## Инструкция по эксплуатации

# 1. Устройство и комплектация

**1.1 Автоклав «Крестьянка» — модель для работы на плите.**




1. Клапан сброса давления.
2. Рым-гайка крышки.
3. Крышка автоклава.
4. Манометр.
5. Термометр электронный.
6. Бак автоклава.
7. Сливной кран.

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

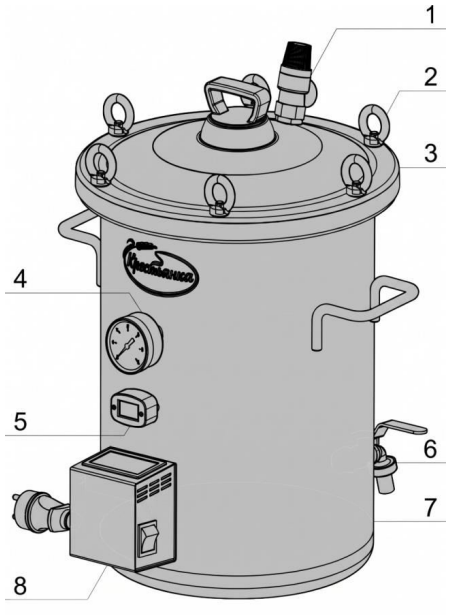
Сливной кран присутствует только в автоклавах объёмом 20 и 26л.

**1.2 Автоклав «Крестьянка» — модель для работы на плите.**

- 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.




1. Клапан сброса давления.
2. Рым-гайка крышки.
3. Крышка автоклава.
4. Манометр.
5. Термометр электронный.
6. Сливной кран.
7. Бак автоклава.
8. Блок управления.

**1.3 Комплектация для всех моделей**

- Бак.
- Крышка с клапаном сброса давления.
- Уплотнительная прокладка крышки.
- Шайба крышки (6 шт).
- Гайка крышки (6 шт).
- Манометр с контргайкой.
- Термометр.
- Фальшдно.
- Трубка (паропровод).
- Переходник трубки (ёлочка).
- Парогаситель.
- Хомут трубки (2 шт).
- Фикстаор клапана сброса давления.

- Ключ контргайки манометра.
- Фум-лента.

**Дополнительно для моделей 20 и 26 л. для работы на плите.**

- Сливной кран.
- Кольцо сливного крана.
- Контргайка сливного крана.

## 2. Технические характеристики

**2.1 Автоклав «Крестьянка» — модель для работы на плите.**

| | Автоклав 8 л. | Автоклав 15 л. | Автоклав 20 л. | Автоклав 26 л. |
|---|---|---|---|---|
| Масса, кг. | 4,9 | 5,5 | 6,2 | 6,8 |
| Высота, мм. | 265 | 350 | 450 | 550 |
| Наличие сливного крана | - | - | да | да |
| Диаметр бака внутренний, мм. | 270 | 270 | 270 | 270 |
| Высота бака: | | | | |
| от дна до верха бака, мм. | 155 | 245 | 340 | 440 |
| от фальш-дна до верха бака, мм. | 150 | 240 | 335 | 435 |
| Толщина дна, мм. | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Толщина стенки, мм. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Рабочее давление, атм. | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Температура, °С | 120 | 120 | 120 | 120 |
| Вместимость по банкам: | | | | |
| Банка 0,5 л, крышка «твист-офф» или СКО | 7 | 14 | 14 | 21 |
| Банка 0,5 л, крышка СКО с защитными зажимами | 6 | 12 | 12 | 18 |
| Банка 0,65 л, крышка «твист-офф» или СКО | 7 | 7 | 14 | 21 |
| Банка 0,65 л, крышка СКО с защитными зажимами | 6 | 6 | 12 | 18 |

- 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;
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;

- 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.

*ОВОЩНОЙ САЛАТ (1 ЛИТР)*

Ингредиенты:

- Помидоры — 3–5 штук;
- Огурцы — 3–5 штук;

**2.2 Автоклав «Крестьянка» — модель с блоком управления.**

| | Автоклав 15 л.с блоком управления | Автоклав 20 л. с блоком управления | Автоклав 26 л. с блоком управления |
|---|---|---|---|
| Масса, кг. | 7,4 | 8,1 | 8,7 |
| Высота, мм. | 450 | 550 | 650 |
| Наличие сливного крана | да | да | да |
| Диаметр бака внутренний, мм. | 270 | 270 | 270 |
| Высота бака: | | | |
| от дна до верха бака, мм. | 340 | 430 | 530 |
| от фальш-дна до верха бака, мм. | 245 | 335 | 435 |
| Толщина дна, мм. | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Толщина стенки, мм. | 1 | 1 | 1 |
| Рабочее давление, атм. | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Температура, °С | 120 | 120 | 120 |
| Мощность нагревательного элемента, кВт. | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Вместимость по банкам: | | | |
| Банка 0,5 л, крышка «твист-офф» или СКО | 14 | 14 | 21 |
| Банка 0,5 л, крышка СКО с защитными зажимами | 12 | 12 | 18 |
| Банка 0,65 л, крышка «твист-офф» или СКО | 7 | 14 | 21 |
| Банка 0,65 л, крышка СКО с защитными зажимами | 6 | 12 | 18 |

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

Данные вместимости актуальны только для стеклянных банок, изготовленных по ГОСТ 5717.2 «Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры».

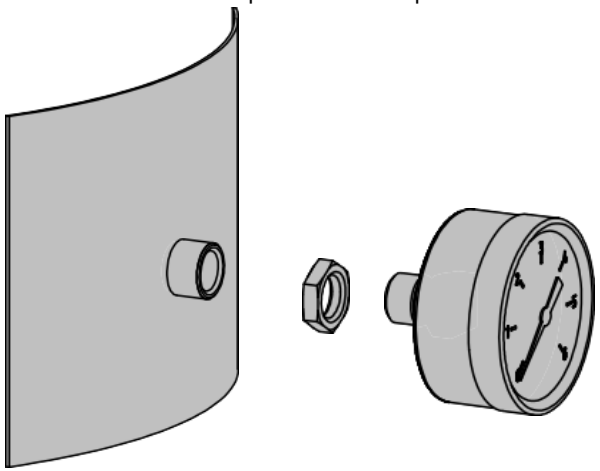
**Назначение и область применения:**

Автоклав «Крестьянка» предназначен для тепловой стерилизации пищевых продуктов, расфасованных в стеклянную или жестяную тару. Автоклав может работать в двух режимах: «на пару» и «на воде». Данный аппарат не предназначен для стерилизации медицинских инструментов.

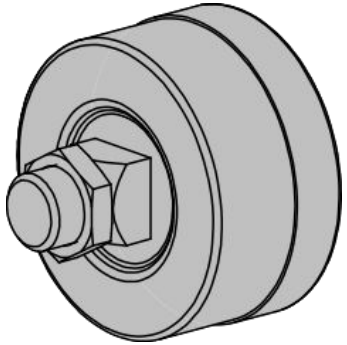
## 3. Инструкции по применению

**3.1 Установка манометра.**

1) Для установки манометра на бак автоклава используются следующие элементы из комплекта:
   - Манометр.
   - Контргайка манометра.
   - Фум-лента.
   - Ключ контргайки манометра.



2) Накрутить до упора контргайку на манометр.



- 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:

- Баранина сырая — 300 грамм;
- Жир бараний топленый — 70 грамм;
- Рис — 300 грамм;

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:

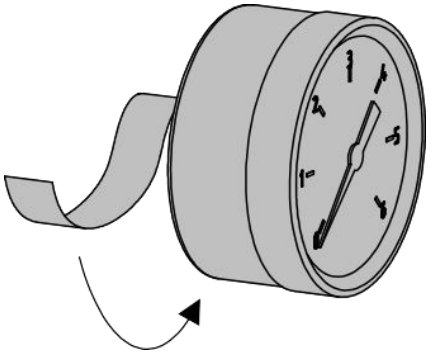
1) Нарезать мясо небольшими кусками (50–120 грамм);
2) Мелко порезать лук;
3) Уложить на дно банки перец и лавровый лист;
4) Перемешать мясо с луком, жиром и солью;
5) Уложить в банки поверх специй так, чтобы до верха осталось 2–3 см;
6) Герметично закрыть банки.
7) Консервировать в автоклаве 50 минут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

*ГУЛЯШ (0,5 ЛИТРА)*

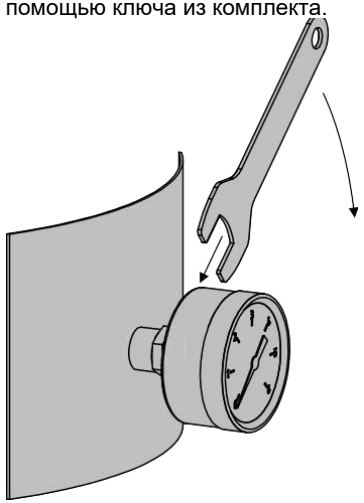
Ингредиенты:

- Мясо сырое — 700 грамм;
- Жир топленый — 70 грамм;

3) Намотать ленту-фум на резьбу манометра. Лента наматывается по часовой стрелке если смотреть со стороны резьбы. Ориентировочное число витков: 3-5 (зависит от толщины ленты). Признак правильного числа витков - при вворачивании манометра лента тоже вкручивается, а не собирается перед штуцером.

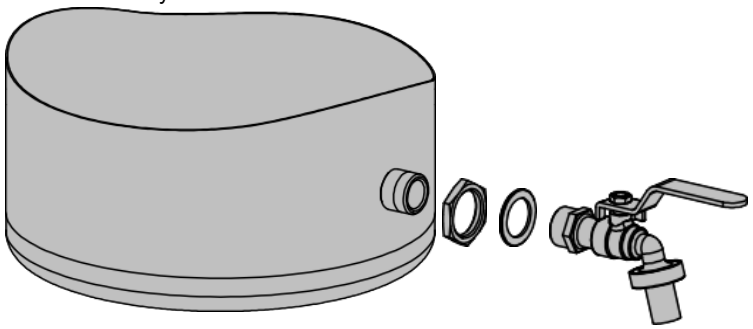


4) Вкрутить вращая по часовой стрелке манометр с контргайкой и намотанной фум-лентой в штуцер до упора. Если циферблат манометра ориентирован неверно, то вывернуть его, вращая против часовой стрелки до правильного положения. Выворачивать необходимо не более чем на 1 оборот.
5) Ввернуть контргайку, вращая по часовой стрелке до упора в штуцер. Придерживая манометр от проворота затянуть контргайку (по часовой стрелке) с помощью ключа из комплекта.

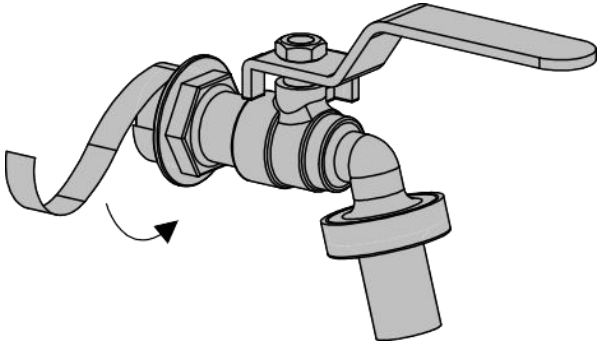


**3.2 Установка сливного крана.**

1) Для установки сливного крана на бак автоклава используются следующие элементы из комплекта:
    - Сливной кран.
    - Кольцо сливного крана.
    - Контргайка сливного крана.
    - Фум-лента.



2) Кольцо надеть на резьбу крана.
3) Намотать ленту-фум на резьбу крана. Лента наматывается по часовой стрелке если смотреть на кран со стороны резьбы. риентировочное число витков: 3-5 (зависит от толщины ленты). Признак правильного числа витков - при вворачивании крана лента тоже вкручивается, а не собирается перед штуцером.



4) Накрутить до упора контргайку на штуцер.

# Рецепты для автоклава



защитный материал и сложить внутрь автоклава. Крышку автоклава перевернуть клапаном вниз и закрепить с помощью гаек.

➔ При перевозке не допускаются резкие встряхивания, кантование, загрязнение, механические повреждения и попадание влаги на автоклав.

➔ При нарушении указанных правил завод- изготовитель не несёт ответственность за сохранность автоклава.

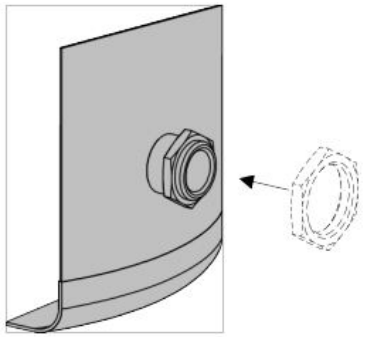
## 6. Гарантийные обязательства.

- Гарантийный срок представлен в гарантийном талоне.
- Гарантийный срок наступает с момента приобретения изделия.
- Наступление гарантийного случая подразумевает обнаружение заводского брака во время эксплуатации (проверки) изделия в течение гарантийного срока.
- 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 избежание повреждений в результате перевозки.

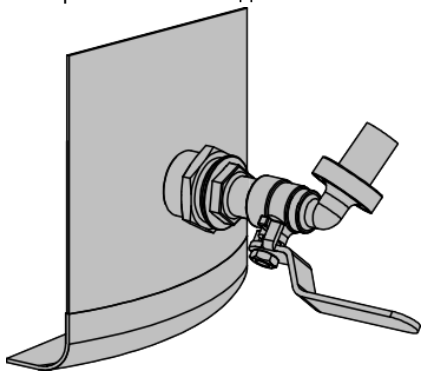
Производитель: ИП Гайнутдинов Анатолий Николаевич, ИНН 432500888349, ОГРНИП 314744919000039.
Почтовый адрес: 610000, г. Киров, а/я 154. Фактический адрес: Россия, 610006, Кировская область, г. Киров, Октябрьский пр-т, д. 24/2, корп. 3, пом. 1001.
Единый номер горячей линии: 8 (800) 250 59 32. E-mail: service@gradushaus.ru.
Электронная система для заявок в сервисный центр: zabota.gradushaus.ru.
Чат бот Telegram для приема обращений: UserServiceBot.

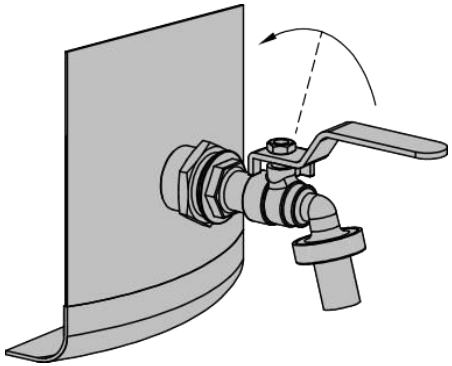
**ВНИМАНИЕ!**

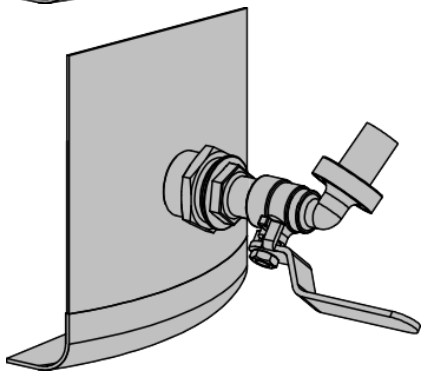
Мы непрерывно работаем над улучшением характеристик нашего оборудования. В связи с этим производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию автоклава «Булат» без уведомления заказчика. Данные изменения не меняют принципа работы автоклава и связаны с улучшением потребительских свойств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



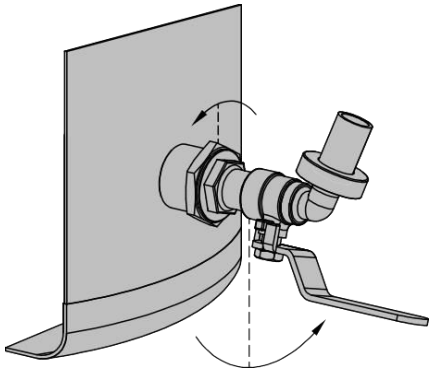
5) Вкрутить вращая по часовой стрелке кран с намотанной фум-лентой в штуцер до упора. Если кран смотрит носиком не вниз, то вывернуть его, вращая против часовой стрелки. до правильного положения. Выворачивать необходимо не больше чем на 1 поворот.



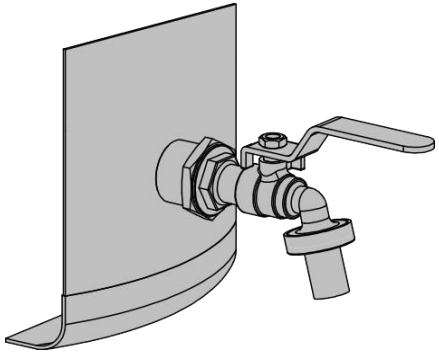




6) Вывернуть кран ещё на пол оборота, вращая против часовой стрелки. Вывернуть контргайку, вращая против часовой стрелки, до упора в кольцо.



7) Вращая с усилием кран по часовой стрелке, повернуть его в положение носиком вниз. При необходимости при вращении крана придерживать от проворота контргайку.



**3.3 Подготовка к работе.**

1. Перед первым применением удалить смазку и промыть детали автоклава слабым раствором моющего средства с помощью губки или тряпки.
2. Вкрутить переходник для трубки (паропровода) в выходное отверстие клапана.
3. Надеть трубку на переходник (ёлочку).
4. Надеть трубку на парогаситель.
5. Зафиксировать трубку на ёлочке и парогасителе хомутами.

**ВНИМАНИЕ!** При работе располагайте автоклав так, чтобы выходное отверстие клапана было направлено «от себя». Также парогаситель должен быть надежно закреплен в направлении, исключающем выход пара в сторону пользователя или окружающих. Не допускайте перегибание трубки, препятствующее свободному выходу пара.

## 4. Меры безопасности.

Высокие температура, давление, электрический ток — источники опасности. Во избежание несчастных случаев:

- не допускайте попадание влаги, моющих средств, загрязнений внутрь корпуса блока управления;
- не накрывайте корпус блока управления;
- не допускайте включение автоклава без воды;
- не включайте нагрев, не убедившись, что основание выдерживает вес загруженного автоклава;
- не перемещайте автоклав в процессе работы;
- не располагайте работающий автоклав выходным отверстием клапан по направлению «к себе»;
- не допускайте работу автоклава с незакрепленной трубкой (паропроводом);
- направление свободного конца трубки должно исключать выход пара в сторону пользователя или окружающих;
- не прикасайтесь голыми руками к деталям работающего автоклава;
- не откручивайте гайки крышки при наличии давления в автоклаве (убедитесь, что показания манометра равны «0»);
- не допускайте нахождения детей в помещении, где осуществляется автоклавирование;
- не оставляйте автоклав без присмотра в процессе и после работы до его полного остывания.

**НЕ ДОПУСКАЕТСЯ:**

- нагрев автоклава на открытом огне;
- использовать оборудование не по назначению;
- вносить изменения в конструкцию изделия;
- использовать комплектующие и детали, отличающиеся от используемых производителем;
- эксплуатация изделия лицами, не достигшими совершеннолетия; не имеющими навыков и/или представления о принципах работы и оперирования изделием; находящимися в нетрезвом состоянии; находящимися под действием лекарств, вызывающих сонливость и/или снижение концентрации внимания; имеющими заболевания, вызывающие подобные состояния, а также имеющими иные противопоказания для работы с механизмами.

## 5. Рекомендации по транспортировке.

➔ Перевозите автоклав только в вертикальном положении.

➔ Перед транспортировкой снимите термометр, манометр, сливной кран. Комплектующие необходимо упаковать в пузырчатую упаковку или иной

* Время достижения заданной температуры может зависеть от количества продукта, типа и объема используемых банок.

**ВНИМАНИЕ!** 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.

11. По окончании времени выдержки нажатием клавиши включения/выключения выключите автоклав.
12. Не стравливая давление, оставьте автоклав для охлаждения.
13. При снижении давления до 0 атм медленно откройте клапан. Для этого поверните колпачок до приподнятого состояния над корпусом и установите под него фиксатор.

**ВНИМАНИЕ!** Если клапан останется в закрытом положении при дальнейшем остывании, в автоклаве возникнет разряжение.

14. Отвернув гайки, откройте крышку.

**ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как отворачивать гайки крышки, убедитесь, что показания манометра равны «0».

15. Процесс завершён, готовую продукцию можно доставать из автоклава.

**3.7 Обслуживание.**

- После каждого использования необходимо закрывать клапан. Для этого поворачивайте колпачок до «щелчка». При постановке на хранение клапан должен быть в закрытом состоянии.
- По окончании работы автоклав следует промыть и тщательно просушить. Моющие средства должны быть полностью смыты чистой водой.

**ВНИМАНИЕ!** Не допускайте попадания влаги внутрь корпуса блока управления.

- После просушивания установите на бак уплотнительную прокладку, накройте крышкой, накрутите гайки. Не затягивайте гайки при постановке на хранение, это приведет к повреждению уплотнительной прокладки.
- Хранить в чистом виде в сухом проветриваемом помещении при температуре от 0 до 40 °С. Не допускать воздействия прямых солнечных лучей, механических, химических факторов, влаги, агрессивных жидкостей, резких перепадов температуры и влажности.

6. Перед применением необходимо убедиться в исправности манометра. Когда крышка автоклава не установлена на бак, показатели манометра должны равняться 0. По мере нагрева показания манометра должны увеличиваться.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещается использовать автоклав при неисправном манометре.

**3.4 Загрузка автоклава.**

1. Распределить продукты для консервирования по ёмкостям выбранного типа и объёма.
2. Герметично закрыть все ёмкости и установить их в автоклав.
3. В соответствии с режимом работы («на пару» или «на воде») наполнить бак необходимым количеством воды.

**3.5 Порядок работы в режиме «на пару».**

1. Режима работы «на пару» — нагрев содержимого автоклава в среде насыщенного водяного пара. Для него подходят жестяные банки, стеклянные банки с крышками твист-офф и СКО (при использовании последних совместно с защитными зажимами). Использование реторт-пакетов зависит от конкретной модели пакета и требует проверки.
2. Для работы в режиме «на пару» в автоклав заливается 2-3 литра воды (модель для работы от плиты) либо заполняется водой не менее чем до уровня фальш-дна (модель с блоком управления).
3. Установите подготовленный автоклав на плиту (если у вас модель с нагревом от плиты) или на подходящее основание и включите в электрическую сеть (если у вас модель с блоком управления).

**ВНИМАНИЕ!** Перед запуском процесса убедитесь, что основание способно выдерживать массу загруженного автоклава.

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



5. Включите нагрев автоклава, установив максимальную мощность на вашей плите, либо нажав кнопку включения на блоке управления.
6. На модели с блоком управления нажатием кнопки SET переведите блок в режим установки рабочей температуры и с помощью кнопок ↑↓ установите требуемую температуру. Через несколько секунд блок автоматически выйдет из режима установки рабочей температуры и начнет нагрев.
7. 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.
8. Закройте клапан. Для этого извлеките фиксатор из под колпачка. Поверните колпачок до «щелчка».
9. При нагреве и в процессе выдержки заданной температуры может наблюдаться незначительное пропускание пара через клапан. Это не является нарушением работы клапана.
10. По достижении автоклавом заданной температуры произведите выдержку по времени в соответствии с рецептом*.

* Время достижения заданной температуры может зависеть от количества продукта, типа и объема используемых банок.

**ВНИМАНИЕ!** 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.

11. По окончании времени выдержки нажатием клавиши включения/выключения выключите автоклав.
12. Не стравливая давление, оставьте автоклав для охлаждения.
13. При снижении давления до 0 атм медленно откройте клапан. Для этого поверните колпачок до приподнятого состояния над корпусом и установите под него фиксатор.

**ВНИМАНИЕ!** Если клапан останется в закрытом положении при дальнейшем остывании, в автоклаве возникнет разряжение.

14. Отвернув гайки, откройте крышку.

**ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как отворачивать гайки крышки, убедитесь, что показания манометра равны «0».

15. Процесс завершён, готовую продукцию можно доставать из автоклава.

**3.6 Порядок работы в режиме «на воде».**

1. Режима работы «на воде» — это нагрев содержимого автоклава в воде. Для него подходят жестяные банки, стеклянные банки с крышками твист-офф и СКО (при использовании последних совместно с защитными зажимами). Использование реторт-пакетов зависит от конкретной модели пакета и требует проверки.
2. Для работы в режиме «на воде» в автоклав заливается вода в таком количестве, чтобы ее уровень был выше крышек банок, и при этом величина воздушного зазора от верхнего края бака до поверхности воды оставалась не менее 5 мм.
3. Установите подготовленный автоклав на плиту (если у вас модель с нагревом от плиты) или на подходящее основание и включите в электрическую сеть (если у вас модель с блоком управления).

**ВНИМАНИЕ!** Перед запуском процесса убедитесь, что основание способно выдерживать массу загруженного автоклава.

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



5. Включите нагрев автоклава, установив максимальную мощность на вашей плите, либо нажав кнопку включения на блоке управления.
6. На модели с блоком управления нажатием кнопки SET переведите блок в режим установки рабочей температуры и с помощью кнопок ↑↓ установите требуемую температуру. Через несколько секунд блок автоматически выйдет из режима установки рабочей температуры и начнет нагрев.
7. 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.
8. Закройте клапан. Для этого извлеките фиксатор из под колпачка. Поверните колпачок до «щелчка».
9. При нагреве и в процессе выдержки заданной температуры может наблюдаться незначительное пропускание пара через клапан. Это не является нарушением работы клапана.
10. По достижении автоклавом заданной температуры произведите выдержку по времени в соответствии с рецептом*.