

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ФАБРИКА ДОМАШНИХ КОНСЕРВОВ **КОНСЕРВАТОР**



АВТОКЛАВ 2 в 1



АВТОКЛАВ 2 в 1 «Аромат»



UZBI

454012, Россия, г. Челябинск, Копейское шоссе, 9-П

ОТДЕЛ ПРОДАЖ:

тел./факс: 8 (351) 220-39-89

e-mail: info@uzbi74.ru

uzbi74.ru

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Вы приобрели фабрику домашних консервов «КОНСЕРВАТОР» + бытовой дистиллятор в одной из следующих комплектаций:

- Автоклав 2 в 1;
- Автоклав 2 в 1 «Аромат».

Аппарат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, он может выполнять две функции: имеет функцию «Автоклав», и функцию «Бытовой дистиллятор».

- Функция «Автоклав» предназначена для консервирования в домашних условиях мяса, рыбы, птицы, овощей и фруктов. В нашем автоклаве Вы можете приготовить вкусные тушенки из различных сортов мяса, курицы, гуся, утки, а также рыбные консервы, различные овощные и фруктовые 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!

- Функция «Бытовой дистиллятор» предназначена для получения различных напитков-дистиллятов в домашних условиях для нужд собственного потребления.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

1. Бак (оборудован механизмом плотного прижатия крышки к баку).
2. Крышка бака (оборудована: манометром, термометром, клапаном сброса избыточного давления, уплотнительным кольцом, выходом на надстройку на кламповом соединении).
3. Кассета для размещения банок (включает основание, 2 упорных диска, 3 шпильки, 6 гаек, 3 гайки-барашка).
4. Надстройка дистиллятора (сухопарник+охладитель).
5. Шланги для подвода и отвода холодной воды.
6. Силиконовый шланг для слива отходов с краном.
7. Силиконовый шланг для выхода готового продукта.

УСТРОЙСТВО АВТОКЛАВА

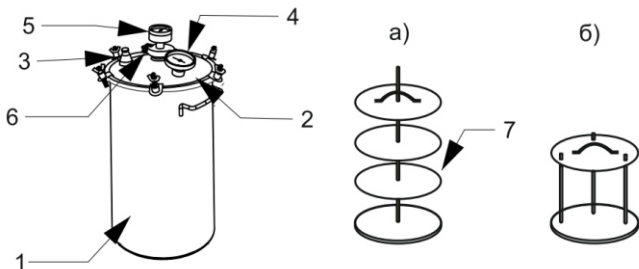


Рисунок 1.

Общее устройство автоклава:

а) 1-ый вариант кассеты для 0,5; 0,7 и 1 л. банок;

б) 2-ой вариант кассеты для 1,5; 2 и 3 л. банок.

1. Бак с зажимами. 2. Крышка с уплотнителем. 3. Клапан сброса избыточного давления. 4. Термометр. 5. Манометр. 6. Кламповое соединение для надстройки (манометра).

7. Кассета: а) на 2 уровня банок 0,5 ли 1 уровень - 0, 7; 1 л.;

б) для банок объемом: 1,5; 2 и 3 л.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, не влияющие на правила и условия эксплуатации, без отражения в документации.

ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АВТОКЛАВЕ НА ВОДЕ И НА ПАРУ

Данный автоклав может работать в двух режимах:

1. На воде

2. На пару

Главное отличие заключается в принципе работы и времени приготовления.

При приготовлении на воде, автоклав использует воду для создания давления и нагревается до температур выше 100°C за счет нее. Время приготовления составляет 3-35 минут (в зависимости от типа продукта), а время остывания около 12 часов.

При работе на пару автоклав создает давление и нагревается до температур выше 100°C за счет пара. Время варки варьируется от 10 до 60 минут (в зависимости от типа продукта), а время остывания - от 1 до 3 часов.

Одним из главных преимуществ приготовления на воде является более щадящий режим нагрева банок. За счет медленного нагрева и охлаждения воды, банки не подвергаются резким температурным перепадам, которые могут повлиять на их целостность.

При приготовлении на пару автоклав позволяет достичь более высоких температур и более быстрого приготовления, чем водяной автоклав. У этого способа есть свои ограничения. Так, например, из-за недолгого общего времени приготовления кости в рыбе не развариваются так, как при приготовлении на воде.

Выбор между автоклавом на пару и на воде зависит от типа продукта, который вы готовите, и ваших предпочтений. Однако, если вы хотите более щадящий режим нагрева банок и более интенсивную проварку продуктов, то лучше выбрать режим приготовления на воде.

РАБОТА АВТОКЛАВА СТЕРИЛИЗАТОРА

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 конструкции кассеты предусмотрены два варианта:

- 1-ый вариант с центральной осью (рис.1, а), предназначен для банок маленькой ёмкостью: 0,5; 0,7 и 1 л.;
- 2-ой вариант с тремя шпильками (рис.1, б)-для банок большой емкостью: 1,5; 2 и 3 л.

4. В первом варианте на основание и на упорный диск кассеты можно разместить банки:

- 0,5 л. - 4 шт. (общее возможное количество в автоклаве 0,5 л. - 8 шт., 2 слоя);
- 0,7 л. - 4 шт. (общее количество в автоклаве 0,7 л - 4 шт., 1слой);
- 1 л. - 3 шт. (общее количество в автоклаве 3 шт., 1 слой).

Возможно комбинировать виды банок, например: 1 слой по 0,7 л. + 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!

5. В бак установить основание кассеты для размещения банок. Разместить первый слой банок. Переложить упорным диском, на который установить следующий слой банок с продуктами. Итого получится максимум два слоя банок.

6. Верхний диск плотно зафиксировать зажимом.

7. Для того, чтобы приступить к консервированию в больших банках емкостью 1,5; 2 и 3 л., необходимо перестроить кассету по 2-ому варианту таким образом, чтобы освободить центральную часть дисков для установки банок.

Разбираем кассету полностью. Устанавливаем три шпильки в отверстия основания и закрепляем каждую двумя гайками. Размещаем банку в центр основания нужного объема. Сверху устанавливаем плотно диск с ручкой и закрепляем тремя гайками-барашками. Затем устанавливаем кассету в бак.

Во 2-ом варианте на основание можно расположить:

- 1,5 л. - 1 шт.;

- 2 л. - 1 шт.;

- 3 л. - 1шт.

ВНИМАНИЕ! ЗАЖИМ ЗАКРУЧИВАТЬ МАКСИМАЛЬНО ПЛОТНО, НО ТОЛЬКО РУКАМИ!

8. Установить бак с банками на огонь или плиту и залить его водой: При готовке на воде: таким образом, чтобы верхний упорный диск был скрыт водой на 1-2 см. При готовке на пару: налить 2-3 литра воды.

9. Включить плиту. Внимательно следить за температурой нагрева. Во время нагрева клапан сброса избыточного давления должен периодически срабатывать. Как только температура поднимется до 102 - 112° С, отрегулировать нагрев плиты таким образом, чтобы клапан давления срабатывал периодически, с частотой раз в 1-3 секунды и при этом температура поддерживалась бы в этом диапазоне 102 - 112° С (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 АВТОКЛАВ С ПЛИТЫ!** Охладив его до температуры 40-50° С, необходимо прочистить клапан сброса избыточного давления, а именно: его трубку и собственно плавающую головку клапана и проверить их продувкой. Воздух должен проходить через них без помех.

ВНИМАНИЕ!!! ПЕРИОДИЧЕСКИ ВЫХОДЫ НЕОБХОДИМОГО КОЛИЧЕСТВА ПАРА КАПЕЛЬ ВОДЫ ИЗ ПОД УПЛОТНИТЕЛЯ КРЫШКИ СЛУЖАТ ДЛЯ АВТОКОМПЕНСАЦИИ СООТВЕТСТВИЯ ДАВЛЕНИЯ И ТЕМПЕРАТУРЫ И НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ДЕФЕКТОМ И ЯВЛЯЮТСЯ НОРМАЛЬНОЙ РАБОТОЙ ИЗДЕЛИЯ.

10. Примерная продолжительность консервации продукта в автоклаве при температуре 102-112° С :

При готовке на воде:

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

При готовке на пару:

Продукт	Рекомендуемое время, мин
Стерилизация	не менее 10 (10-15)
Мясо	40-90
Птица	30-50
Рыба	20-45
Овощи	15-30
Фрукты	15-25

11. По истечении времени консервации 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 ЛЕГКИМ ДВИЖЕНИЕМ, ИСПОЛЬЗУЯ ПОЛОТЕНЦЕ, НЕМНОГО ПРИПОДНЯТЬ НЕСКОЛЬКО РАЗ КЛАПАН, ЧТОБЫ СБРОСИТЬ ОСТАТОЧНОЕ ДАВЛЕНИЕ. ТОЛЬКО УБЕДИВШИСЬ, ЧТО ДАВЛЕНИЕ ВНУТРИ ОТСУТСТВУЕТ, ОТКРУТИТЬ ЗАЖИМЫ И ОТКРЫТЬ КРЫШКУ АВТОКЛАВА.

12. 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.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Не оставляйте аппарат без присмотра во время процесса дистилляции! В случае обнаружения утечки пара или жидкости необходимо

немедленно прекратить процесс дистилляции и устранить неисправность!

УСТРОЙСТВО ДИСТИЛЛЯТОРА

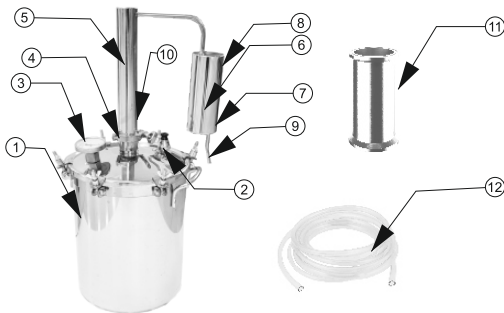


Рисунок 2. Общее устройство дистиллятора:

1. Бак с крышкой и зажимами. 2. Клапан сброса избыточного давления. 3. Термометр. 4. Кламповое соединение надстройки с баком. 5. Сухопарник. 6. Охладитель. 7. Вход для подачи холодной воды. 8. Выход для отвода холодной воды. 9. Трубка выхода готового продукта. 10. Выход на сухопарнике для слива отходов (сивушных масел). 11. Ароматизатор. 12. Набор шлангов.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией. Убедитесь, что помещение, где будет производиться процесс дистилляции, хорошо освещено и имеет достаточную вентиляцию для устранения возможных последствий выхода паров во время дистилляции.

Перед началом дистилляции убедитесь, что соединительные трубки, сухопарник и охладитель не засорены и хорошо продуваются воздухом.

Для этого:

1. Подуйте в трубки входа и выхода холодной воды, которые расположены на охладителе. Воздух должен легко продуваться.
2. Подуйте с некоторым усилием в трубку выхода готового продукта. Воздух должен выходить из противоположного отверстия, которое соединяется с баком и предназначено для входа паров дистилляции.

ВНИМАНИЕ! При использовании дистиллятора в первый раз необходимо произвести дистилляцию воды. Это делается для того, чтобы очистить аппарат от примесей, оставшихся в процессе производства.

ВНИМАНИЕ! Для наиболее эффективного процесса дистилляции и во избежание выплесков жидкости в выходное отверстие, перегонную емкость необходимо наполнять не более чем на 2/3 объёма, т.е. не доливать до края крышки 7- 8 см.

Если в процессе дистилляции Вы заметите, что начинает срабатывать клапан сброса избыточного давления (2) и периодически из под него выходит пар, это означает, что засорилась надстройка для дистилляции. Остановите процесс дистилляции, промойте и продуйте надстройку для дистилляции.

Порядок сборки и использования:

1. Подготовьте исходный продукт к дистилляции.
2. Профильтруйте исходный продукт.
3. Откройте крышку бака (1) и залейте исходный продукт в бак. Запрещается заливать слишком много жидкости, рекомендуемый объем не более 2/3 от полной вместимости бака.

4. Установка и подвод охлаждения: отсоедините с клампового соединения (4) манометр и установите на это место сухопарник (5) с охладителем (6) соедините клампом к крышке бака. Если используете комплектацию «Аромат», то установите между крышкой и сухопарником Ароматизатор (11).

Разрежьте шланг (12) на два отрезка необходимой длины. Ко входу для подачи воды (7) на «охладителе» одним концом подсоедините первый гибкий шланг, другой его конец соедините с водопроводным краном. На выход для отвода холодной воды (8) подсоедините одним концом второй шланг, через который будет идти слив воды, а конец шланга опустите в раковину.

5. Оденьте на трубку выхода готового продукта (9) «охладителя» силиконовый шланг. Свободный конец шланга опустите в емкость для готового продукта, желательнее стеклянную.

Модель «Автоклав 2 в 1 Аромат» комплектуется Ароматизатором (11). В Ароматизатор можно укладывать различные ароматизирующие вещества. В результате этого в процессе дистилляции конечный продукт приобретает выбранный Вами аромат.

6. Наденьте силиконовый шланг с зажимом для слива отходов (сивушных масел) на выход (10) сухопарника. Подставьте под кран любую емкость для отходов. В процессе дистилляции

внимательно следите за тем, чтобы силиконовый шланг не соприкасался с горячими поверхностями и открытым огнем (для газовых плит)!

7. Установите бак с исходным продуктом на электрическую или газовую плиту.

Рабочий процесс.

8. При достижении температуры 45-50°C откройте водопроводный кран для подачи воды в охладитель, который в течение всего процесса дистилляции должен оставаться холодным. Если охладитель стал нагреваться, добавьте напор воды из крана.

9. В процессе дистилляции в сухопарнике и силиконовом шланге для слива отходов (сивушных масел) будет скапливаться отстой. С периодичностью 10-15 минут проводите слив отходов, используя зажим на шланге, путем снятия зажима. Периодичность слива индивидуальна, зависит от скорости наполнения отходов в сухопарнике, которая в свою очередь зависит от стадии процесса дистилляции: высокая скорость наполнения отходами в начальной и конечной стадиях процесса дистилляции, низкая скорость наполнения отходами в средней (основной) стадии процесса дистилляции. Также, индикатором того, что сухопарник переполнен отходами служит тот факт, что конечный продукт вдруг начинает идти белесомутным. Поэтому, установите опытным путем приемлемую для Вас частоту слива отходов из сухопарника и не допускайте появление мутных осадков в конечном продукте.

Если Вы не желаете ароматизировать конечный продукт, просто не устанавливайте Ароматизатор (11) (не используйте его).

10. Первую фракцию дистиллята (при перегоне примерно от 76°C до 82°C) необходимо отделить, так как она содержит в себе наибольшее количество тяжелых веществ. Она составляет примерно 7% от общего количества получаемого дистиллята, её можно использовать только для бытовых нужд (дезинфекция, протирка ит.д.).

11. При перегоне в диапазоне температур от 82°C до 92-95°C получается дистиллят, пригодный к употреблению.

12. Для получения наилучшего качественного результата рекомендуется подвергать полученный дистиллят дополнительной очистке или повторному процессу дистилляции. Для повторной дистилляции на 1 л дистиллята требуется добавить 300-400 мл чистой воды.

РЕКОМЕНДАЦИЯ: очень качественный конечный продукт получится, если после перегонки пропустить полученный дистиллят через фильтр-кувшин для очистки воды, типа «Барьер». Не пренебрегайте этими процедурами - берегите свое здоровье!

ЧИСТКА И УХОД

1. Для удаления отходов после дистилляции и предотвращения забивания соединительных трубок, тщательно промойте все части аппарата теплой водой. Процесс очистки должен удалить все вредные вещества, которые накопились на стенках аппарата.
2. Рекомендуется систематически делать очистительные ДИСТИЛЛЯЦИИ ВОДОЙ.
3. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями.
4. 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. По вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта обращаться в сервисные центры.

ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ

Изделие транспортируют транспортом всех видов в крытых средствах в соответствии с требованиями, действующими на каждом виде транспорта.

При транспортировке и хранении следует:

Избегать попадания влаги на упаковку и на само изделие;

Помнить, что изделие из высококачественной нержавеющей стали с зеркальной поверхностью и требует бережливого отношения;

Избегать механических повреждений;

Не вставлять и не бросать.

Хранение изделия в помещении с наличием в них щелочей и кислот и пылящих веществ запрещается.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

Город	Наименование сервисного центра	Адрес	Телефон
Барнаул	СЦ «Китеж»	г. Барнаул, ул. Власихинская, д. 49а, корпус Ж	8 (3852) 315-350 8 (3852) 256-794 8 (3852) 319-912
Екатеринбург	Сервисный центр насосного оборудования: «НАСОС-СЕРВИС»	г. Екатеринбург ул. Титова 10, (цокольный эт.)	8 953-603-44-94 8 (343) 382-48-10
Иркутск	ASCentre (АЦЦ)	г. Иркутск, ул. Розы Люксембург 218а/1, стр. 188	8 (3952) 648-232 8 (908) 661-05-38
Курган	Заурал Монтаж сервис	г. Курган, ул. Пичугина, д. 9	8 (3522) 60-49-04 8 (3522) 63-49-34

ВНИМАНИЕ! Список актуальных сервисных центров можно уточнить на сайте завода по адресу uzbi74.ru, либо по телефону 8 (351) 217-39-89

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Дата выпуска _____ Штамп ОТК _____

Продан _____

(наименование предприятия торговли)

Дата продажи _____

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи _____ Штамп продавца _____

Причина отказа _____

Выполнение работы по устранению неисправностей _____

Ремонт произвел _____

Подпись _____ Дата _____

Производитель:

ООО «Уральский завод бытовых изделий»
454012, г. Челябинск, Копейское шоссе, 9П,

тел.: 8 (351) 217-39-89

e-mail: info@uzbi74.ru

Сделано в России

