

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОХОТНИК-РЫБОЛОВ



АВТОКЛАВ ПОЛЕВОЙ



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 полевой автоклав «ОХОТНИК-РЫБОЛОВ», изготовленный из высококачественной нержавеющей стали. Он предназначен для консервирования мяса, рыбы, птицы, овощей и фруктов в домашних и походных условиях.

В нашем автоклаве вы можете приготовить различные тушёнки из мяса, курицы, гуся, утки, дичи, рыбные консервы, различные овощные заготовки, варенье, которые будут радовать Вас и Ваших близких круглый год!

Походное, а также домашнее, консервирование с помощью нашего автоклава - это самый быстрый, удобный и безопасный способ приготовления консервов сразу в банки, 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 увлекается охотой и рыбалкой, а также занимается домашним консервированием и заготовками!

КОМПЛЕКТНОСТЬ

1. Бак.
2. Крышка бака (оборудована: манометром, термометром, клапаном сброса избыточного давления, уплотнительным кольцом и механизмом плотного прижима крышки к баку).
3. Кассета для размещения банок (включает основание, 3 упорных диска, 3 шпильки, 6 гаек, 3 гайки-барашка).

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 готовкой 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.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

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 каждый 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., 1 слой);
 - 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.

УСТРОЙСТВО АВТОКЛАВА

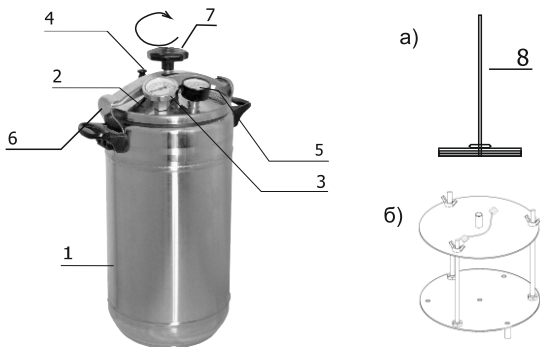


Рисунок 1. Общее устройство автоклава:

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. 2. Крышка с уплотнителем. 3. Термометр. 4. Клапан сброса избыточного давления. 5. Манометр. 6. Зажим. 7. Рукоятка зажима.

8. Кассета:

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

б) для банок объемом: 1,5; 2 и 3 л.

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. Проделать тоже самое ещё раз. 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 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. - 1шт.;

- 2 л. - 1шт.;

- 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. Внимательно следить за температурой нагрева.

При приготовлении на костре, автоклав следует разместить на импровизированную плиту или на мангал, таким образом, чтобы в любой момент можно было «сбросить» огонь. Для этого необходимо держать кочергу под рукой и прихватку, чтобы убрать автоклав с огня. Не ставить ни в коем случае автоклав в открытый костер. Следить за температурой нагрева!

Во время нагрева клапан сброса избыточного давления должен периодически срабатывать. Как только температура поднимется до 102-112° С, отрегулировать нагрев 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, или практически потушить костер).

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 ИЛИ СНЯТЬ СТЕРИЛИЗАТОР С ОГНЯ/ПЛИТЫ!** Охладив его до температуры 40-50°С, необходимо прочистить клапан сброса

избыточного давления: 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 102-112⁰ С представлена ниже:

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 стерилизации снять с огня или выключить плиту. Дать остыть автоклаву до 40-50⁰С.

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

ЧИСТКА И УХОД

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

2. 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 и исчисляется с момента продажи товара.

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.

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 (АСЦ)	г. Иркутск, ул. Розы Люксембург 218а/1, стр. 188	8 (3952) 648-232 8 (908) 661-05-38

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

