

# 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@uralsibtech.ru](mailto:info@uralsibtech.ru)

[uzbi74.ru](http://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, 2 упорных диска, 3 шпильки, 6 гаек, 3 гайки-барашка).

### ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Подготовить продукты для консервирования. Пример: мясо, рыбу, птицу, дичь 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.

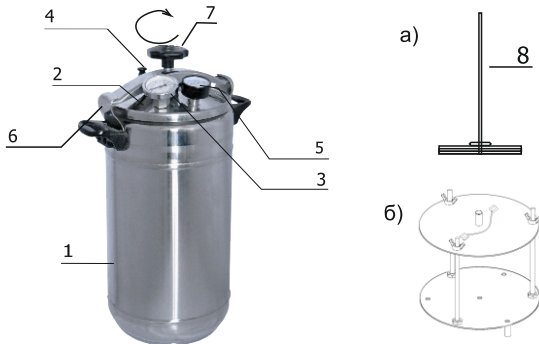
2. Банки, заполненные продуктами, можно закрывать двумя видами крышек:

- 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;

## 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 0,5л и 1 уровень - 0,7; 1 л; б) для банок объемом: 1,5; 2 и 3 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., 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.

**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 ёмкостью 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 - 1 шт.

**ВНИМАНИЕ!!! ЗАЖИМ ЗАКРУЧИВАТЬ МАКСИМАЛЬНО ПЛОТНО, НО ТОЛЬКО РУКАМИ.**

7. Установить бак с банками на огонь или плиту и залить его водой таким образом, чтобы верхний упорный диск был скрыт водой на 1-2 см.

8. 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°C, 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! 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.**

9. Примерная продолжительность стерилизации продуктов в автоклаве при температуре 102-112°C.

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

10. По истечении времени стерилизации снять с огня или выключить плиту. Дать остыть автоклаву до 40-50°C.

**ВНИМАНИЕ! ОЧЕНЬ ВАЖНО! НЕ ОТКРЫВАТЬ КРЫШКУ БАКА И НЕ СБРАСЫВАТЬ ДАВЛЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНО КЛАПАНОМ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ТЕМПЕРАТУРА НЕ ДОСТИГНЕТ 40-50°C. 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.**

11. 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 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 несёт производитель. Гарантийный срок, установленный производителем, составляет 12 месяцев с момента продажи товара через розничную сеть, но не более 24 месяцев с даты производства.

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 вставать и не бросать.

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

## 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:

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

### ОТДЕЛ ПРОДАЖ:

тел./факс: 8 (351) 220-39-89

e-mail: info@uralsibtech.ru

uzbi74.ru

