

Автоклав предназначен для консервирования в домашних условиях мясных, рыбных и других продуктов (зеленый горошек, кукуруза, фасоль). С его помощью процесс ускоряется в 2-3 раза (что позволяет сэкономить время и энергоресурсы), при высоком режиме термообработки достигаются хорошие вкусовые качества продуктов и гибель болезнетворных бактерий.

- !** При закачивании начального давления в 1 атмосфере, во время нагрева в автоклаве увеличивается температура до 110 - 120°C и вода не закипает.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:		КОМПЛЕКТНОСТЬ
Вместимость автоклава (кол-во банок):	20 шт (0,5 л) 14 шт (1,0 л)	1. Манометр 1 шт
Максимальное рабочее давление:	6 атм	2. Прижимной механизм 1 шт
Мощность	2.2 кВт	3. Цилиндрический корпус 1 шт
Напряжение	220 Вт	4. Ниппель 1 шт
<b>ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ:</b>		5. Термометр 1 шт
Высота:	670 мм	6. Крышка 1 шт
Ширина:	350 мм	7. Клапан предохранителей 1 шт
Масса автоклава:	19 кг	8. Винт 1 шт
		9. Паспорт и инструкция к эксплуатации 1 шт
		10. Металлическая площадка для банок

### Подготовка к работе с автоклавом:

1. Заполнить на 1/3 стойку термометра машинным маслом и установить термометр.
2. Уложить на дно автоклава в 2-3 слоя плотную ткань (мешковину, джинс)
3. Поставить заполненные закатанные банки в автоклав. Рекомендованная высота **воздушного зазора** (от продукта до крышки) в закатанной банке должна быть в пределах **2-3 см**. Между рядами и между собой банки можно обложить мешковиной. **Банки не должны иметь трещин и пузырьков воздуха в стекле, иначе они будут лопаться!**
4. Заполнить автоклав водой так чтобы от воды до края горловины автоклава был зазор в 12 см. При неполной загрузке автоклава уровень воды до края горловины остается прежним (12 см)
5. Закрывать крышку, после этого автомобильным насосом создать давление 1,5 атм и визуально (с помощью мыльной пены) а также на слух проверяют на герметичность, особенно в месте установки манометра. **Герметичность автоклава обязательна!**

### Процесс готовки в автоклаве:

Нагреваем автоклав на любом источнике огня и следим за температурой. Как только температура достигла 110-120°C засекают время, и дальнейший процесс варки длится от 20 мин. (в зависимости от консервируемого продукта). Во время варки удерживается температура 110-120°C (в зависимости от огня или настройки на электрической коробке), а давление поднимается до 5-6 атмосфер (зависит от температуры и объема воздуха в автоклаве). После полностью убирают огонь (или выключают из сети), и автоклав оставляют для охлаждения до температуры 30°C. **Только после остывания через золотник осторожно стравливают воздух и открывают крышку автоклава!**

### Ориентировочное время готовки:

Наименование продукта	Ориентировочное время стерилизации, мин
Говядина	60
Курица	40
Рыба	25
Овощи	15

### Несколько практических советов:

- ◆ Для получения опыта работы с автоклавом и проверки его герметичности, рекомендуется провести пробную готовку на несколько банок.
- ◆ Следите за уровнем масла в отверстиях для термометра. Подливайте масло по мере его выкипания.
- ◆ Не охлаждайте автоклав самостоятельно и не открывайте его сразу после готовки! Резкий перепад давления или температуры приведет к лопанью банок.
- ◆ Не допускайте детей и животных к автоклаву во время его работы. И не оставляйте его без присмотра.
- ◆ После готовки в автоклаве, протрите насухо его внутренние стенки и смажьте их подсолнечным маслом. Это предотвратит процесс ржавления и существенно увеличит срок эксплуатации аппарата.