



www.sima-land.ru

Оптово-розничный интернет-магазин

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



2 в 1:

**Домашний АВТОКЛАВ + бытовой
ДИСТИЛЛЯТОР**



РАБОТА АВТОКЛАВА:

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Вы приобрели домашний бытовой автоклав-стерилизатор "ДОМАШНИЙ ПОГРЕБОК" изготовленный из высококачественной нержавеющей стали. Он предназначен для консервирования мяса, рыбы, птицы, грибов, овощей и фруктов в домашних условиях.

В нашем автоклаве вы можете приготовить различные тушёнки из мяса, курицы, гуся, утки, рыбные консервы, шпроты, различные овощные заготовки, маринованные грибочки, 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!

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- Бак;
- крышка бака (оборудована: манометром, термометром, клапаном сброса избыточного давления, уплотнительным кольцом и механизмом плотного прижима крышки к баку);
- кассета для размещения банок (включает основание и 3 упорных диска).

ПОРЯДОК РАБОТЫ:

Подготовить продукты для консервирования. Пример: мясо, рыбу, птицу промыть, нарезать на порционные куски, уложить в сыром виде в чистые банки (банки наполнять полностью, но **НЕ УПЛОТНЯТЬ, НЕ УТРАМБОВЫВАТЬ!**). Добавить соль, специи по вкусу.

Банки, заполненные продуктами, можно закрывать двумя видами крышек:

- закатать закаточной машинкой обычные крышки из жести;
- закрутить твист-крышками.

В бак установить основание кассеты для размещения банок.

Разместить на основании кассеты первый слой банок. На один упорный диск можно расположить:

- 0,5 л — 4 шт. (общее возможное количество в автоклаве 0,5 л — 12 шт., 3 слоя)
- 0,7 л — 4 шт. (общее количество в автоклаве 0,7 л — 8 шт., 2 слоя)
- 1 л — 3 шт. (общее количество в автоклаве 6 шт., 2 слоя)

Возможно комбинировать виды банок, например: 2 слоя по 0,7 л и 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!!!

Слой банок переложить упорным диском, на который установить следующий слой банок с продуктами. Прodelать тоже самое ещё раз. Итого получится максимум три слоя банок. Верхний диск плотно зафиксировать зажимом.

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

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

Включить плиту. Внимательно следить за температурой нагрева и, как только температура поднимется до 108-113 °С, отрегулировать нагрев плиты таким образом, чтобы клапан давления срабатывал периодически с частотой раз в 2-5 секунд, и при этом температура поддерживалась бы в этом диапазоне 108-113 °С (фактически перевести плиту в режим слабого нагрева).

При этом давление, которое будет показывать манометр, должно находиться в диапазоне 0,6-0,9 атм (bar). Манометр является дополнительным прибором безопасности: нормальное течение процесса стерилизации должно проходить в диапазоне 0,6-1,0 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 СТЕРИЛИЗАТОР С ПЛИТЫ!** Охладив его до температуры 40-50 °С, необходимо прочистить клапан сброса избыточного давления: его трубку и 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.

Продолжительность стерилизации продуктов в автоклаве при температуре 108-113 °С:

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

По истечении времени стерилизации выключить плиту. Дать остыть автоклаву до температуры 40-50 °С.



www.sima-land.ru

Оптово-розничный интернет-магазин

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

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:

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

Убедитесь, что аппарат очищен и просушен должным образом, прежде чем убрать его на хранение.



РАБОТА ДИСТИЛЛЯТОРА:

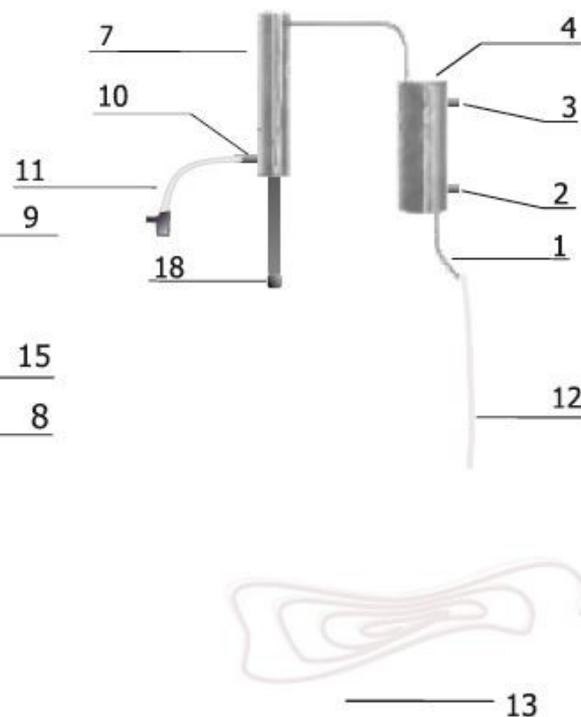
Не оставляйте аппарат без присмотра во время процесса дистилляции! В случае обнаружения утечки пара или жидкости необходимо немедленно прекратить процесс дистилляции и устранить неисправность!

УСТРОЙСТВО ДИСТИЛЛЯТОРА

ЁМКОСТЬ ДЛЯ ДИСТИЛЛЯЦИИ



НАДСТРОЙКА ДЛЯ ДИСТИЛЛЯЦИИ



1. Трубка выхода готового продукта. 2. Вход для подачи холодной воды. 3. Выход для отвода холодной воды. 4. Охладитель. 5. Бак. 6. Крышка с уплотнителем. 7. Сухопарник. 8. Термометр. 9. Заглушка с прокладкой (используется для функции "Автоклав"). 10. Выход на сухопарнике для слива отходов (сивушных масел). 11. Силиконовый шланг с краном для слива отходов (сивушных масел). 12. Силиконовый шланг для выхода готового продукта. 13. Шланг для подвода-отвода холодной воды. 14. Клапан сброса избыточного давления. 15. Манометр. 16. Зажим. 17. Рукоятка зажима. 18. Накладная гайка с прокладкой.

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.

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

Если в процессе дистилляции Вы заметите, что начинает срабатывать клапан сброса избыточного давления (14), 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 (6) и залейте исходный продукт в бак (5). Запрещается заливать слишком много жидкости, рекомендуемый объём не более 2/3 от полной вместимости бака.

Установка и подвод охлаждения:

Открутите заглушку с прокладкой (9) и установите на это место сухопарник (7) с охладителем (4) путём прикручивания накидной гайки с прокладкой (18) на выходной штуцер в крышке бака. При необходимости подтяните гайку ключом, но **не прилагайте излишние усилия!**

Разрежьте шланг (13) на два отрезка необходимой длины. Ко входу для подачи воды (2) на "охладителе" одним концом подсоедините первый гибкий шланг, другой его конец соедините с водопроводным краном. На выход для отвода холодной воды (3) подсоедините одним концом второй шланг, через который будет идти слив воды, а второй конец шланга опустите в раковину.

Оденьте на трубку выхода готового продукта (1) "охладителя" силиконовый шланг (12). Свободный конец шланга опустите в ёмкость для готового продукта, желательно стеклянную.

Наденьте силиконовый шланг (11) с краном для слива отходов (сивушных масел) на выход (10) сухопарника. Подставьте под кран любую ёмкость для отходов. В процессе дистилляции внимательно следите за тем, чтобы силиконовый шланг не соприкасался с горячими поверхностями и открытым огнём (для газовых плит)!

Установите бак с исходным продуктом на электрическую, газовую или индукционную плиту.



Рабочий процесс:

При достижении температуры 45-50 °С 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.

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 кран на шланге, путём откручивания и закручивания вентиля крана. 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 белесо-мутным. Поэтому установите опытным путём приемлемую для Вас частоту слива отходов из сухопарника и не допускайте появления мутных осадков в конечном продукте.

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

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

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, например "Барьер", "Аквафор" и т. д.

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 тёплой 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.

Убедитесь, что аппарат очищен и просушен должным образом, прежде чем убрать его на хранение.