

РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ДОМАШНИЙ АВТОКЛАВ BINGO**

Украина, г. Черновцы

**УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!**

Вы приобрели домашний бытовой автоклав-стерилизатор °Bingo". Аппарат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали.

- 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 заготовки, варенье и другие заготовки, 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!

**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 и 3 упорных диска).

**I. РАБОТА АВТОКЛАВА**

1. 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.

2. Банки, заполненные продуктами, можно закрывать только одним видом крышек:

- ТВИСТ ОФФ или Евро Крышка (Закручивающиеся крышки)

3. В бак установить основание кассеты для размещения банок.

– 4. 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!!!**

5. Слой банок переложить упорным диском, на который установить следующий слой банок с продуктами. Прodelать тоже самое еще раз. Итого получится максимум три слоя банок.

6. Верхний диск плотно зафиксировать зажимом. **ВНИМАНИЕ!!! ЗАЖИМ ЗАКРУЧИВАТЬ МАКСИМАЛЬНО ПЛОТНО, НО ТОЛЬКО РУКАМИ.**

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

8. Включить плиту. Внимательно следить за температурой нагрева, и как только температура поднимется до 102 - 112°C, Отрегулировать нагрев плиты таким образом чтобы клапан давления срабатывал периодически, частотой раз в 1-3 секунды и при этом температура поддерживалась бы в этом диапазоне 102 - 112°C (фактически перевести плиту в режим слабого нагрева). При этом давление, которое будет показывать манометр, должно находиться в диапазоне 0,2-0,9 атм. (Бар). Манометр является дополнительным прибором безопасности: нормальное течение процесса стерилизации должно проходить в диапазоне 0,2-0,9 атм. (Бар). В случае, если Вы видите, что давление которое показывает манометр, превышает 1,2 атм. (Бар) и продолжает расти, необходимо **НЕМЕДЛЕННО ВЫКЛЮЧИТЬ НАГРЕВ И СНЯТЬ СТЕРИЛИЗАТОР С ПЛИТЫ!** Охладив его до Температуры 40-50°C, необходимо прочистить клапан сброса и избыточного давления, а именно: его трубку и собственно плавающую головку клапана и проверить их продувкой. Воздух должен проходить через них без помех.

9. 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.

10. Продолжительность стерилизации продуктов в автоклаве при температуре 102-112С°:

Продукт	Рекомендуемое время, мин
Мясо	40
Птица	30
Рыба	30
Овощи	5-10
Фрукты (варенье, джемы)	3-8

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

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.