



ДОБРЫЙ ЖАР



АВТОКЛАВ
ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
+ рецепты

ВНИМАНИЕ!

Прежде чем начать использовать купленное вами оборудование, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

Нарушение правил эксплуатации приводит к аннулированию гарантии!

СОДЕРЖАНИЕ

Обращение к потребителю.....	3
Комплектация.....	4
Перед использованием.....	5
Порядок работы.....	5
Настройка рабочего режима.....	6
Продолжительность стерилизации.....	8
Чистка и уход.....	8
Меры безопасности.....	9
Рецепты.....	10
Гарантийный талон.....	16
Контакты.....	17

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Вы приобрели домашний бытовой автоклав-стерилизатор «Добрый Жар», изготовленный из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Он предназначен для консервирования мяса и птицы, рыбы, грибов, овощей и фруктов, ягод, приготовления тушенки, шпрот, варенья, повидла в домашних условиях.

Автоклав дает вам возможность готовить консервы сразу в банках, как на промышленном производстве, что позволяет сохранять максимум полезных веществ, витаминов, а также является залогом длительного хранения. Наше оборудование делает процесс домашнего консервирования простым, быстрым и безопасным.

Также купленный вами автоклав прекрасно подходит под дистилляторы нашего производства и может использоваться в качестве перегонного куба для приготовления домашней водки или этиловых дистиллятов.



КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Бак автоклава с двумя ручками и тремя ножками.
Электрические модели оборудованы блоком электронного управления.
2. Крышка бака на винтовых зажимах или защелках со встроенным термометром, манометром, клапаном сброса избыточного давления.
3. Уплотнительное кольцо под крышку.
4. Клампы для установки дистиллятора.
5. Прижимная кассета, состоящая из основания и трех упорных дисков.
6. Инструкция по применению.
7. Гарантийный талон.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Убедитесь в том, что оборудование полностью укомплектовано, правильно собрано, а также в отсутствии механических повреждений. Классические автоклавы можно использовать на любых видах плит, включая электрические и индукционные. Для подключения электрического автоклава необходимо использовать отдельную ветвь питания с заземлением и выделенным дифференциальным автоматом защитного отключения соответствующей мощности. Перед первым использованием рекомендуется вымыть автоклав, чтобы удалить возможные следы технических смазок.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Подготовьте чистые банки, крышки и продукты для консервирования. К примеру, мясо, рыбу, птицу достаточно промыть, разрезать на порционные куски, уложить в сыром виде в чистые банки, которые необходимо наполнять полностью, но **НЕ УПЛОТНЯТЬ**. Добавить соль, специи и пряности по вкусу.

Банки, заполненные продуктами под консервирование, можно закатать машинкой или закрыть одноразовыми твист-крышками (в зависимости от типа горловин выбранных банок).

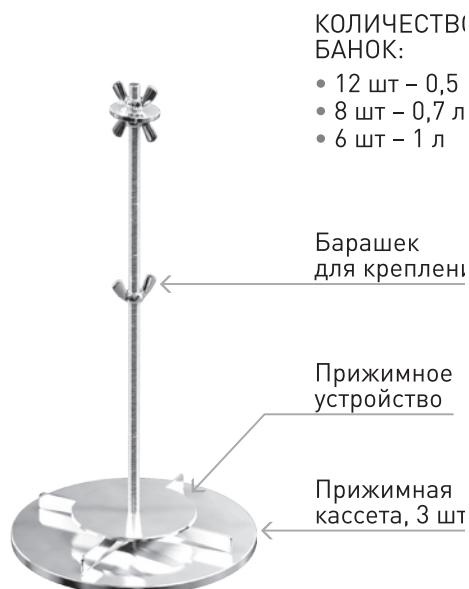
В бак установить основание кассеты для размещения банок и разместить на нем первый ряд банок.

На один упорный диск можно разместить:

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

Можно комбинировать виды банок в разных рядах, например: 2 ряда по 0,7 л и 1 ряд по 0,5 л и т. д.

ВНИМАНИЕ! ВАЖНО!
В ОДНОМ РЯДУ ДОЛЖНЫ БЫТЬ УСТАНОВЛЕНЫ БАНКИ ТОЛЬКО ОДНОГО КАЛИБРА И ТОЛЬКО С ОДНОТИПНЫМИ КРЫШКАМИ!



Первый ряд банок переложить упорным диском, на него установить следующий ряд банок с продуктами, уложить второй упорный диск и выставить третий ярус банок. Верхний диск плотно зафиксировать зажимом.

ВНИМАНИЕ! ЗАЖИМ ЗАКРУЧИВАТЬ МАКСИМАЛЬНО ПЛОТНО.

Затем необходимо залить бак водой таким образом, чтобы верхний упорный диск был скрыт на 1-2 см, плотно закрыть крышку автоклава на защелки или прижимные винты. Для классических моделей – установить бак с банками на плиту и следить за температурой нагрева.

НАСТРОЙКА РАБОЧЕГО РЕЖИМА

Температурный режим необходимо поддерживать в диапазоне 108-120 °С в зависимости от рецепта приготовления продукта.

При этом давление, которое будет показывать манометр, должно находиться в диапазоне 1,4-1,7 атм (bar). Манометр является дополнительным прибором безопасности: нормальное течение процесса стерилизации должно проходить в диапазоне 1,4-1,7 атм (bar).

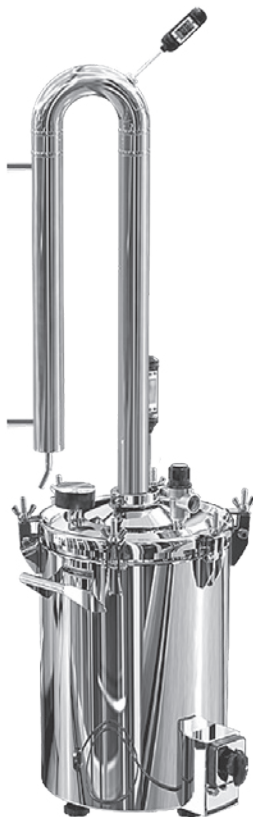
Внимание! При повышении температуры более 120 °С и давлении свыше 1,8 атм (bar) необходимо отключить нагрев плиты или тэна. Охладив автоклав до температуры 40-50 °С, необходимо прочистить трубку и плавающую головку клапана избыточного давления и проверить их продувкой. Воздух должен проходить через них 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.

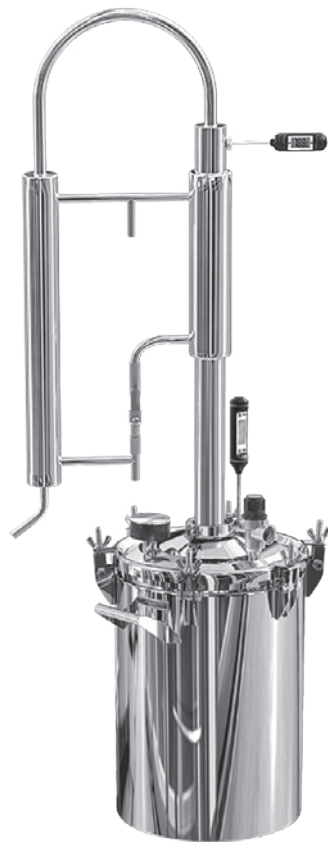
Также автоклав «Добрый Жар» может работать в режиме дистилляции посредством установки дистилляторов.



«ЭЛЕГАНТ»
автоклав-дистиллятор



«СПАРТАК»
автоклав-дистиллятор



«ЗЕНИТ»
автоклав-дистиллятор

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ СТЕРИЛИЗАЦИИ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ КОНСЕРВОВ В АВТОКЛАВЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОКОЛО +110 °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 окончании стерилизации выключите автоклав и, не открывая крышки, дайте ему остыть до температуры около +40 °С.

ВНИМАНИЕ! ОЧЕНЬ ВАЖНО НЕ ОТКРЫВАТЬ КРЫШКУ БАКА И НЕ ПЫТАТЬСЯ СБРАСЫВАТЬ ДАВЛЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНО КЛАПАНОМ, ПОКА ТЕМПЕРАТУРА НЕ ОПУСТИТСЯ ДО +40-50 °С. ТОЛЬКО ПОСЛЕ ЭТОГО ЛЕГКИМ ДВИЖЕНИЕМ, ИСПОЛЬЗУЯ ПОЛОТЕНЦЕ, НУЖНО НЕМНОГО ПРИПОДНЯТЬ НЕСКОЛЬКО РАЗ КЛАПАН, ЧТОБЫ СБРОСИТЬ ОСТАТОЧНОЕ ДАВЛЕНИЕ. УБЕДИВШИСЬ, ЧТО ДАВЛЕНИЕ ВНУТРИ ОТСУТСТВУЕТ, МОЖНО ОТКРУТИТЬ ЗАЖИМ И ОТКРЫТЬ КРЫШКУ АВТОКЛАВА.

Затем банки можно достать из автоклава и оставить на 12 часов, после чего их можно убирать на хранение в темное, прохладное место. Прошедшие обработку в нашем автоклаве банки могут храниться даже при комнатной температуре.

ЧИСТКА И УХОД

Чистку и мытье автоклава можно проводить только отключив шнур питания от розетки. Для очистки поверхностей недопустимо использование хлорсодержащей и абразивной бытовой химии, жестких щеток, металлических сеток. Используйте только чистящие и моющие средства, рекомендованные для ухода за посудой из пищевой нержавеющей стали. Прежде чем убирать автоклав на хранение, хорошо протрите его и дайте ему полностью просохнуть.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Использовать автоклав рекомендуется в хорошо проветриваемом или вентилируемом помещении.
2. К работе с автоклавом допускаются только совершеннолетние лица, изучившие данную инструкцию. Использование автоклава детьми строго запрещено.
3. Запрещается включать автоклав пустым. Перед использованием обязательно залейте в него воду.
4. Необходимо ограничить доступ детей и домашних животных к автоклаву на время его работы и последующего хранения.
5. Запрещено использовать автоклав при показаниях давления, превышающих допустимые значения (максимум 1,8 атмосфер).
6. Запрещено открывать крышку при наличии внутри автоклава избыточного давления. Необходимо дать автоклаву остыть и выпустить остаточное давление золотником клапана принудительно.
7. Запрещено оставлять включенный и работающий автоклав без присмотра.
8. Строго запрещено самостоятельно разбирать клапан сброса избыточного давления, крышку, манометр или термоманометр, обратный клапан.
9. Запрещается использовать для консервирования банки с наклейками, которые могут привести к засорению предохранительного клапана, манометра или термометра.
10. Запрещается переносить крышку автоклава за манометр или термометр, предохранительный клапан.
11. Во время работы автоклава запрещено:
 - Прикасаться к горячим поверхностям автоклава.
 - Наклонять, перемещать или поднимать автоклав.
 - Вывинчивать винт зажима крышки автоклава.
12. Автоклав не предназначен для эксплуатации лицами, которые в силу своих ограниченных физических, сенсорных или ментальных способностей, а также вследствие недостатка опыта или знаний, не могут безопасно использовать устройство без присмотра отвечающего за их безопасность лица или без получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать автоклав.
13. Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, связанный с ошибочной эксплуатацией автоклава, а также с несоблюдением условий настоящей инструкции и правил эксплуатации.

РЕЦЕПТЫ

Говядина тушеная, баранина тушеная, свинина тушеная.

ИНГРЕДИЕНТЫ		0,5 Л банка	1 Л банка
Мясо сырое (говядина или баранина)	г	440	830
Жир (масло растительное)	г	90	170
Соль	г	5	10
Лук репчатый	г	7	14
Перец черный горошек	шт	3	6
Лавровый лист	шт	1	2

Мясо сырое (свинина)	г	480	930
Соль	г	5	10
Лук репчатый	г	7	14
Перец черный горошек	шт	3	6
Лавровый лист	шт	1	2

Технология приготовления:

- вымыть крышки и банки;
- нарезать на куски массой 50-120 г;
- нарезать репчатый лук;
- уложить на дно банки перец черный и лавровый лист;
- перемешать мясо с нарезанным луком (по желанию можно увеличить количество лука и добавить морковь), солью и жиром (растительным маслом);
- уложить сырье в банки таким образом, чтобы до крышки оставалась пустота 2-3 см;
- закатать банки;
- начать процесс стерилизации
- время приготовления составит 60 минут при температуре +120 °С.

Гуляш

ИНГРЕДИЕНТЫ		0,5 Л банка	1 Л банка
Мясо обжаренное (сырое)	г	400 (705)	800 (1400)
Жир топленый	г	70	140
Томатная паста (12%)	г	30	60
Сахар	г	2	4
Соль	г	7	14
Лук репчатый	г	25	50
Перец черный молотый	г	1	2
Лавровый лист	шт	1	2
Мука пшеничная	г	15	30

Технология приготовления:

- вымыть крышки и банки;
- уложить на дно банки лавровый лист;
- нарезать мясо на куски 30-40 г;
- обжарить мясо в жире в течение 30-40 минут;
- нарезать репчатый лук;
- перемешать мясо с солью, луком, сахаром, черным перцем, томатной пастой и мукой;
- уложить сырье в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см;
- закатать банки;
- начать процесс стерилизации.

Паштет мясной

ИНГРЕДИЕНТЫ		0,5 Л банка	1 Л банка
Мясо сырое	г	320	640
Бульон	г	90	180
Лук репчатый очищенный	г	5	10
Жир для обжаривания лука	г	70	140

Соль	г	2	4
Перец черный	г	0,5	1
Перец душистый	г	0,5	1

Технология приготовления:

- вымыть крышки и банки;
- нарезать мясо (говядину, свинину) на куски массой 500-700 г;
- отварить мясо в течение 40-60 минут;
- обжарить лук в жире до золотистой корочки;
- перемешать мясо с солью и луком и измельчить в мясорубке;
- добавить бульон и специи по рецептуре, тщательно перемешать;
- уложить в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см;
- закатать банки;
- начать процесс стерилизации.

Плов узбекский

СЫРЬЕ	Нормы расхода сырья в г на 1 кг готовой продукции
Баранина	284,2
Жир бараний топленый	87,9
Рис	298,3
Морковь	344,2
Лук	112,4
Соль	12,1
Перец красный	0,91
Перец черный	2,22
Жир	14,1

Технология приготовления:

- вымыть крышки и банки;
- баранину нарезать на куски 20-30 г;

- обжарить мясо, лук и морковь;
- отварить в котле в течение 20 минут смесь лука и моркови с рисом, солью, жиром и перцем;
- расфасовать в банки мясо и смесь;
- закатать банки;
- начать процесс стерилизации.

Курица в собственном соку

ИНГРЕДИЕНТЫ		0,5 Л банка	1 Л банка
Мясо куриное на костях	г	500	1000
Соль	г	5,5	11
Перец черный горошек	шт	3	6
Лавровый лист	шт	1	2
Морковь	г	15	30

Технология приготовления:

- вымыть крышки и банки;
- нарезать курицу на куски массой 50-120 г;
- нарезать морковь;
- уложить на дно банки перец черный и лавровый лист;
- перемешать мясо с нарезанной морковью (по желанию можно увеличить количество моркови) и солью;
- уложить сырье в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см;
- закатать банки;
- начать процесс стерилизации.

Рыба натуральная в масле

ИНГРЕДИЕНТЫ		0,5 Л банка	1 Л банка
Рыба (без головы и внутренностей)	г	500	1000
Соль	г	5,5	11
Перец черный горошек	шт	3	6

Лавровый лист	шт	1	2
Масло растительное	г	15	30

Технология приготовления:

- вымыть крышки и банки;
- нарезать рыбу на куски массой 50-80 г;
- уложить на дно банки перец черный и лавровый лист;
- перемешать рыбу с солью;
- уложить сырье в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см;
- залить растительным маслом;
- закатать банки;
- начать процесс стерилизации.

Салаты овощные

КОМПОНЕНТЫ	Вид салата, г на 1 кг смеси				
	Украинский	Донской	Кубанский	Нежинский	Ташкентский
Капуста свежая	-	-	250	-	-
Перец сладкий красный	170	-	-	-	219
Перец сладкий (красный или зеленый)	-	215	150	-	-
Томаты свежие бурые или молочные (можно использовать и красные)	440	549,3	400,5	-	275
Огурцы свежие	-	-	-	623,1	-
Морковь	170	-	-	-	-
Лук	115,2	157	120	300	152,8
Масло подсолнечное или хлопковое	80	55	55	55	55
Уксусная кислота 80%	4	3	5	5	3,5

Соль	20	20	15,5	15,5	20
Лавровый лист	0,14	0,46	0,4	0,4	0,47
Перец черный горошком	-	0,24	0,5	0,5	0,23
Перец душистый горошком	0,23	-	0,5	0,5	-
Гвоздика	0,23	-	-	-	-

Технология приготовления:

- вымыть крышки и банки;
- нарезать огурцы, лук кольцами, помидоры на 8 частей, перец болгарский, морковь соломкой, капусту нашинковать;
- уложить в банки слоями нарезанные овощи;
- налить воду для маринада;
- добавить и растворить в воде соль, сахар и уксус (по рецептуре);
- залить овощи в банке маринадом таким образом, чтобы до крышки оставалась пустота 2-3 см;
- закатать банки;
- начать процесс стерилизации.

Грибы по-старорусски

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО
Грибы	1,0 кг
Лавровый лист	3-4 шт
Перец черный горошком	5 шт
Корица	На кончике ножа
Соль	1,5 ст.л.
Сахар	1 ч.л.
Уксус 9%	2-3 ст.л.

Технология приготовления:

- вымыть крышки и банки;
- отварить грибы в течение 5-6 минут;
- слить воду и промыть проточной водой;

- снова варить в воде с солью, специями в течение 10 минут; в конце варки добавить уксус;
- расфасовать в банки;
- закатать банки;
- начать процесс стерилизации.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Уважаемый покупатель! Поздравляем вас с приобретением высококачественного оборудования для домашнего использования от производственной компании «Добрый Жар». Прежде чем начать использование, обязательно ознакомьтесь с приложенной инструкцией по эксплуатации.

ВАЖНО!

Нарушение правил эксплуатации влечет за собой аннулирование гарантии!

Если в процессе эксплуатации приобретенного оборудования у вас возникнут какие-либо вопросы или затруднения, настоятельно рекомендуем вам обратиться к специалистам компании «Добрый Жар» по номерам телефонов:

+7 (495) 201-10-47,

+7 (495) 789-71-88

или по электронной почте info@dobriy-jar.ru.

Наши специалисты окажут вам квалифицированную помощь.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантийные обязательства по приобретенному вами оборудованию несет производитель.
2. Гарантийный срок, установленный производителем на приобретенное вами оборудование, составляет 12 месяцев с момента покупки.
3. Исполнение гарантийных обязательств подразумевает ремонт оборудования, которое попадает под гарантийный случай, силами производителя или сервисного центра или замену на аналогичное исправное оборудование при невозможности ремонта.
4. Гарантийным случаем считается производственный дефект оборудования, брак, который способен негативно сказаться на его эксплуатационных характеристиках и не был приобретен в результате несоблюдения правил эксплуатации или по неосторожности пользователя.

ВАЖНО! Любые повреждения, которые были нанесены оборудованию в результате нарушения правил эксплуатации или по неосторожности пользователя, не расцениваются как гарантийный случай, и замена оборудования не осуществляется!

Гарантийная замена оборудования НЕ осуществляется в следующих случаях:

1. При нарушении правил эксплуатации (инструкция прилагается к приобретенному вами оборудованию).
2. При несоблюдении общих правил подключения и эксплуатации электрического оборудования (для электрических моделей).
3. В случаях, когда производственный брак отсутствует, а механические повреждения были нанесены оборудованию по неосторожности пользователя или в результате постороннего вмешательства. При попытках несанкционированного обслуживания, ремонта или доработки оборудования, а также в случаях нанесения повреждений по независящим от сторон гарантийного соглашения причинам (стихийные бедствия, третьи лица, животные).
4. Гарантийные обязательства **НЕ** распространяются на оборудование, работающее в сопряжении с купленным вами агрегатом, и компания не покрывает ущерб, нанесенный ему в результате нарушения правил эксплуатации или по неосторожности пользователя.

Также производственная компания «Добрый Жар» снимает с себя ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, сборки оборудования, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

Для предъявления рекламации (претензии на гарантийное обслуживание) на приобретенное изделие необходимо представить документ, подтверждающий факт продажи товара магазином, срок гарантии по которому не истек.

Наименование магазина	
Наименование товара	
Дата продажи	

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Номер телефона отдела продаж:
+7 (495) 201-10-47

Генеральный директор Белоус С.И.

- Клапан сброса избыточного давления.
- 2в1 Автоклав + Дистиллятор.
- ТЭН.
- Манометр.
- Гарантия от производителя 1 год.



8 (495) 201 10 47
8 (495) 789 71 88

info@dobriy-jar.ru
www.dobriy-jar.ru