

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДОМАШНИЙ ПОТРЕБОК



домашний бытовой АВТОКЛАВ СТЕРИЛИЗАТОР



454012, Россия, г. Челябинск, Копейское шоссе, 9-П
ОТДЕЛ ПРОДАЖ:
тел./факс: 8 (351) 220-39-89
e-mail: uzbi@uralsibtech.ru
www.первач-дистиллятор.рф | узби.рф
uralsibtech.ru | рыхлитель.рф

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

В нашем автоклаве вы можете приготовить различные тушенки из мяса, курицы, гуся, утки, рыбные консервы, различные овощные заготовки, 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.

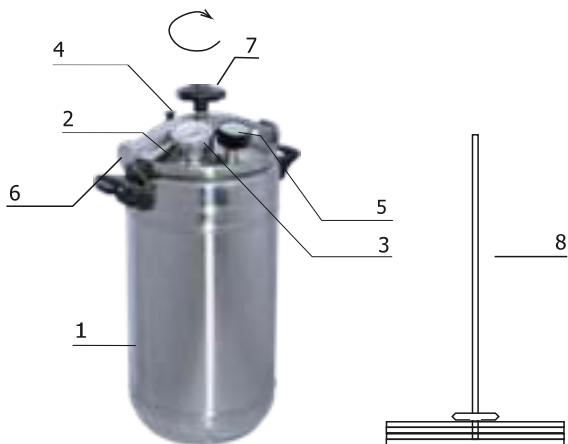
При этом вы можете быть уверены в том, что продукты приготовленные таким способом консервирования прекрасно хранятся и содержат максимальное количество полезных веществ.

Автоклав - незаменимый прибор, необходимый каждому, кто занимается домашним консервированием и заготовками!

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).

УСТРОЙСТВО АВТОКЛАВА



1. Бак. 2. Крышка с уплотнителем. 3. Термометр. 4. Клапан сброса избыточного давления.
5. Манометр. 6. Зажим. 7. Рукоятка зажима. 8. Основание с тремя упорными дисками-кассетами и зажимом.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Подготовить продукты для консервирования. Пример: мясо, рыбу, птицу 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 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 СОДНОТИПНЫМИ 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 1-2см.

8. Включить плиту. Внимательно следить за температурой нагрева. Во время нагрева клапан сброса избыточного давления должен периодически срабатывать. Как только температура поднимется до 102 - 112°C, отрегулировать нагрев плиты таким образом, чтобы клапан давления срабатывал периодически, с частотой раз в 1-3 секунд 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 0,3-0,9 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 И СНЯТЬ СТЕРИЛИЗАТОР С ПЛИТЫ!** Охладив его до температуры 40-50С°, 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. Продолжительность стерилизации продуктов в автоклаве при температуре 102-112С°:

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

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

ВНИМАНИЕ! 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.

ЧИСТКА И УХОД

1. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за 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 несет производитель. Гарантийный срок, установленный производителем, составляет 12 месяцев с момента продажи товара через розничную сеть, но не более 24 месяцев.

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.

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 _____

ГАРАНТИЙНЫЕ СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

По вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта обращаться в сервисные центры.

1. г.Архангельск СЦ "УАН-Сервис"

г.Архангельск, ул.Суворова 12, тел.:(8182) 27-6912

2. г.Барнаул ООО Китеж

г.Барнаул ул.Власихинская 49а, офис 22, тел.:(3852)315-350, 256-794

3. г.Благовещенск "Технополис-сервис"

г.Благовещенск, ул.Гражданская 121, тел.:(4162) 360-260

4. г.Волгоград ООО "Регион-Юг"

г.Волгоград, р.п.Гумрак, ул.Моторная, д.96, тел.:(8442) 53-17-59

5. г.Воронеж "СЦ БытРемТех"

г. Воронеж, ул.Ленинградская, 15, тел.: (473) 292 81 98

6. г.Екатеринбург "Мастер-Е"

г.Екатеринбург, ул.Техническая 34, тел.:(343)200-27-11, 89506533802

7. г.Иваново "Спектр-Сервис"

г.Иваново, Посадский переулок 4 оф.017, тел.:(4932)324692, 324697

8. Иркутск ASCentre (АСЦентр)

г. Иркутск, ул. Киевская, 34а, 8(3952) 648-232, 8(908) 661-05-38

9. г.Йошкар-Ола СЦ "Мидас"

г.Йошкар-Ола, ул.Советская 173, тел.:(8362) 45-73-68, 41-77-43

10. г.Казань СЦ "Элнет"

г.Казань, проспект Ибрагимова 32, тел.:(843) 240-64-94

11. г.Красноярск ООО Оптима Фирма "Хозкомплект"

г.Красноярск, пр.Металлургов, 37А\46, тел.:(391)2551158

12. г.Красноярск ИП Даровский С.А.

г.Красноярск, пр.им.газ. Красноярский рабочий 150 оф.113,
тел.:(391)205-19-18

13. г.Курган "Техномастер"

г.Курган, Станционная 38(3522)55-02-56

14. г.Москва ООО "ЗВИ сервис"

г.Москва, ул.Дубининская 69, кор.30, тел.:(499) 235-88-78

15. г.Ниж.Новгород "Ремонт Бытовой Техники"

г.Ниж.Новгород, ул.Родионова 193, корп.2, п.6, тел.:(831) 415-25-68

16. г.Новосибирск "Новосибрембыттехника"

г.Новосибирск, ул.Большевитская 121(383) 266-82-93, 266-18-67

17. г.Омск "Гарантийная мастерская"

г.Омск, ул.Хмельницкого 130, тел.:(3812)36-42-02

18. г.Оренбург ИП Бабина

г. Оренбург, ул. Космическая, д. 4, тел.:(3532) 36-87-94

19. г.Оренбург ООО "Тико-центр"

г. Оренбург, ул. Комсомольская, д.16, тел.:(3532) 77-67-64,78-15-82

20. г.Пермь "Мария-М"

г.Пермь, ул.Лебедева 8, тел.(342) 263-02-22

21. г.Пермь "Спектр-2"

г.Пермь, ул.Адм.Нахимова 18, тел.:(342) 252-57-58

22. г.Самара «Спец-Мастер»

г.Самара ул.Ленинградская 100/Ленинская 56, тел.:(846)990-37-51,
240-98-17

23. г.Санкт-Петербург ООО «Электа»

г. Санкт-Петербург, б - р. Новаторов, д.11, литер А, пом.17Н,
тел.:(812) 372-23-12; 372-23-13

24. г.Санкт-Петербург ООО "БИТ-95"

г.Санкт-Петербург, ул.Магнитогорская д.11 пом.36Н, 37Н лит И,
тел.:(812) 622-18-00

25. г.Северодвинск СЦ "УАН-Севрис"

г.Северодвинск, ул.Ломоносова 41, тел.:(953) 265-3404

26. г.Тюмень АСЦ "ИП Удалов Д.С."

г. Тюмень, ул. Республики 204, корпус 1, офис 407,
тел.:(3452) 924-001, 906-873-43-35.

27. г.Тюмень "ТюменьБытТехника"

г. Тюмень, ул. Белинского 24, тел.:(3452) 43-48-74.

28. г.Челябинск "РусБТ"

г.Челябинск, ул.Орджоникидзе 43, тел.:(351) 734-95-55

29. г.Челябинск "Подобус"

г.Челябинск, ул.Ворошилова 57, тел.:(351)225-13-13,794-00-39

30. г.Чита "ДимКат"

г.Чита, Романовский тракт 458-914-462-56-49

При невозможности гарантийного ремонта изделия через сервисные мастерские обращаться к производителю.

Производитель: ООО «Уральский завод бытовых изделий»

По вопросам продаж обращаться: тел.: 8 (351) 220-39-89, 217-39-89 / uzbi@uralsibtech.ru

По вопросам сервисного обслуживания обращаться: 454012, г. Челябинск, Копейское шоссе, 9П,

тел.:(351) 217-39-89 / e-mail: service@uralsibtech.ru

Сделано в России

