



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПО БЫТОВОМУ АВТОКЛАВУ HANHI

Производственная компания Вейн, 2018 г.



Оглавление

Комплектация	3
Характеристики	3
Меры предосторожности при работе с аппаратом	4
Использование аппарата	4
Порядок сборки крышки	5
Примерная схема приготовления	6
Чистка и уход	6
Гарантийный талон	7

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели домашний автоклав-стерилизатор «HANI». Он предназначен для консервирования мяса, рыбы, птицы, грибов, овощей, и фруктов в домашних условиях.

Комплектация

1. Бак	1 шт.
2. Крышка бака	1 шт.
3. Манометр	1 шт.
4. Термометр осевой	1 шт.
5. Клапан сброса давления	1 шт.
6. Уплотнительное кольцо	1 шт.
7. Кассета для банок (3 диска)	1 шт.
8. Крепление крышки	10 шт.
9. Шланг и штуцер	1 шт.
10. Кран для слива	1 шт.

* Продавец имеет право изменить комплектующие

Характеристики

1. Вес	9, 5 кг
2. Диаметр	380 мм
3. Высота	550 мм
4. Объем	20 л
5. Материал	Нержавеющая сталь AISI 430
6. Типы плит	Газ, электричество, индукция
7. Толщина стенок, крышки	3 мм
8. Толщина дна	3 мм
9. Рабочее давление и температура	(0,1-0,14 Мпа) 1,0 – 1,5 атм. (bar), 100-120
10. Давление полного открытия клапана.....	(0,15 Мпа) 1,5 атм. (bar)

* Максимальное рабочее давление в автоклаве: 1,5 Атм

Автоклав предназначен для тепловой стерилизации пищевых продуктов, расфасованных в стеклянную или жестяную тару.



Перед использованием необходимо промыть автоклав, удалив с внутренних и наружных частей изделия консервационную смазку.

Меры предосторожности при работе с аппаратом

1. Произвести проверку путем кратковременного сброса давления путем прокрутки ручки клапана до щелчка по стрелке для очистки клапана. При необходимости дозатянуть гайки крышки.
2. Обеспечить свободное положение шланга, без перегибов и зажимов, для безопасного стравливания излишнего давления через клапан. При необходимости подставить емкость для стекания конденсата из шланга.
3. Во время работы прикасаться к автоклаву только в прихватке с помощью подручных средств!
4. **По окончании стерилизации запрещается производить резкий сброс давления!**

Использование аппарата

1. Подготовить продукты для консервирования. Пример: мясо, рыбу, птицу промыть, разрезать на порционные куски. Уложить в сыром виде в чистые банки. (Оставить в банке 3 – 4 см воздушного пространства. Не уплотнять, не утрамбовывать!) Добавить соль, специи по вкусу.
2. Банки, заполненные продуктами, закрыть крышками (Закаточной машинкой или твист крышками). Банки проверить на герметичность, путем переворачивания банки и проверки на протекание. Визуально осмотреть крышку в месте закатки (сколы, не прокатанные или не обжатые места, дефекты крышки, не допустимы)
3. В бак установить основание кассеты для размещения банок.
4. На основание поместить первый слой банок. На 1 диск можно расположить:
 - 0,5л – 5 шт. (Общее возможное количество 15 шт. (3 слоя));
 - 1л – 4 шт. (Общее возможное количество 8 шт. (2 слоя)).



Внимание! Важно! В одном слое должны быть установлены банки только одного типа с одинаковыми крышками!

5. Слой банок переложить упорным диском, на который установить следующий слой банок. Максимум 3 слоя банок.
6. Верхний слой плотно зафиксировать прижимом. Зажим закручивается плотно, не перетягивая!
7. Заполнить бак с банками водой и установить на плиту. Уровень воды должен быть на 1-2 см выше верхнего диска.

Порядок сборки крышки

1. Крышка поставляется в укомплектованном состоянии, не требует установки приборов контроля.
2. Рекомендуется надеть резиновую прокладку на бак, а затем надевать крышку на автоклав.
8. Установить крышку, закрутить гайки попарно – т.е. одновременно закручивая две противоположные гайки. Только в этом случае можно избежать перекоса крышки!
9. Включить плиту. Проконтролировать нагрев до температуры 100 – 115 градусов.
10. Давление устанавливается в диапазоне 1,0 – 1,5 атм. (bar). Манометр – дополнительный прибор безопасности.



Внимание! Если давление растет выше 1,5 атм. (bar). Немедленно выключить нагрев и снять автоклав с плиты! Дать остыть до 40 – 50 градусов. Прочистить клапан сброса давления.



Внимание! Периодические выходы небольшого количества пара и капель воды из под уплотнения и крышки, служат для автокомпенсации давления и температуры. Не является основанием для возврата! Возможно, потребуется переустановка уплотнения.

11. После приготовления дать остыть автоклаву до 40 – 50 градусов. Сбросить остатки давления, прокрутив клапан 2 – 3 раза.



Внимание! Не открывать автоклав под давлением! Не сбрасывать давление самостоятельно при температуре выше 50 градусов. Опасно для жизни.

Примерная схема приготовления

Время работы автоклава указаны с момента выхода на рабочие температуры (100 – 115 градусов.)

Продукт	Время
Мясо.....	30-35 мин
Птица.....	25-30 мин
Рыба.....	15-20 мин
Грибы.....	15-20 мин
Овощи.....	5-10 мин
Фрукты (варенье, джем).....	3-8 мин

Чистка и уход

1. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями.
2. Аппарат хранить в сухом открытом состоянии.
3. После каждого использования рекомендуется промывать аппарат чистой водопроводной водой.

Гарантийный талон

Наименование товара: **Автоклав бытовой HANHI**

Гарантийный срок: **12 месяцев**. Действует со дня продажи при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации.

1. Условия гарантии:

Основанием для гарантийного обслуживания является гарантийный талон (с наименованием товара, печатью организации).

2. Нарушения условий гарантии:

Гарантия не распространяется на изделия, вышедшие из строя:

- по вине владельца вследствие нарушения условий эксплуатации и хранения;
- при наличии любых механических повреждений;
- в случае ремонта неуполномоченными лицами;

3. По вопросам гарантийного обслуживания обращаться:

1. В случае, если товар приобретен в розничном магазине, то следует обратиться к продавцу данной точки продаж.

2. В случае приобретения товара через интернет-магазин, следует отправить запрос на электронный адрес 4355554@gmail.com либо позвонить по телефону 8(495) 120-22-59.

«Продавец» обязан устранить неисправность, если это невозможно – оборудование подлежит замене.

Клиент в праве отказаться и вернуть денежные средства в течении 14 дней со дня получения товара. Ст. 25 Закона «О защите прав потребителей».

Производитель: Производственная компания Вейн,
610040, Кировская область, г. Киров, ул. Торфяная, д.11а

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: « ___ » _____ 20__ г.

Штамп
торгующей
организации



Производственная компания Вейн
Сайт производителя: вейн.рф