

Автомат для консервации.

Перед первой эксплуатацией

- Протрите крышку, котёл и решётку влажной тряпкой.
 - Для того, чтобы защита от перегрева нового автомата не испортилась преждевременно, при нагреве покрытия необходимо снять напряжение на поверхности. Для этого:
 - **Перед первым использованием наполнить котёл 3 литрами воды, и не закрывая крышкой, нагревать при 50 градусах около получаса.**
 - После этого на 15 минут перевести в положение «варить». (*Kochen*)
- Теперь автомат для стерилизации готов к эксплуатации.

Регулятор температуры (Термостат)

Автомат для стерилизации регулируется термостатом с различными положениями (см. изображение).

Подготовка банок и крышек

- Банки, жестяные банки, бутылки и крышки промыть горячей водой, прополоскать и разложить на чистом полотенце.
- Проверить сосуды на предмет чистоты и повреждений.
- Крышки необходимо оставить в чистой воде вплоть до использования. Не использовать пористые, поврежденные или растянутые резиновые кольца или прокладки.
- Наполнять сосуд до 2см до краев. Для продуктов под сосуды с широким горлышком (яблочное пюре) оставлять 3-4 см. Для кобласы - заполнять любые сосуды на ³А.
- Сосуды с завинчивающейся/плотно закрывающейся или захлопывающейся крышкой необходимо крепко закрывать.

Стерилизация

- Установите решётку в котёл. Между котлом и решеткой не должно быть полотенца или платка.
- Наполните котёл как минимум 6л чистой воды. При установке посуды температура воды и стеклянной посуды должна быть примерно одинакова.

В автомате для стерилизации можно использовать до 14 стандартных (тип 100) круглых 1-литровых банок с крышками.

Сосуд должен быть погружен в воду на При использовании двух слоев нижний слой должен быть полностью погружен в воду.

- Закройте крышку.
- Включите штекер автомата в розетку.
- Установите термостат в положение согласно «Таблице Температур». Лампочка-индикатор загорается и автомат начинает нагревать. Когда термостат в первый раз отключит лампочку-индикатор, начинается стерилизация. Время нагрева до необходимой температуры не учитывается в общем процессе стерилизации. Если температура кипения достигнута несмотря на то, что термостат был установлен ниже позиции «варить» (*Kochen*), переведите термостат в положение немного назад, чтобы индикатор погас. По сильному парообразованию можно определить, что температура кипения достигнута.

В положении «варить» (*Kochen*) лампочка-индикатор не выключается.

- Никогда нельзя выходить за пределы указанных временных рамок. Если Вы сомневаетесь - используйте крайние значения.
- После завершения стерилизации снова установите термостат в положение «.»
- Отключите автомат из сети.

- Аккуратно достаньте банки (есть опасность воспламенения!), поставьте их на полотенце.
- Оставьте крышки на банках до их полного охлаждения.
- При стерилизации жестяных банок, по окончании их необходимо поместить в холодную воду.

После стерилизации

- Одна и та же вода может использоваться для стерилизации несколько раз.
- Не помещайте холодные стеклянные банки в горячую воду, предварительно подогревайте посуду.
- Полностью не выливайте сразу же воду из автомата. Оставьте его остывать, чтобы вода закрывала дно.
- Сразу после окончания стерилизации закрывайте бутылки.
- При необходимости подпишите банки, сосуды (дата, содержимое).
- Храните банки в холодном темном месте.

Таблица температур

Название	Температура	Время нагрева
Абрикосы	80	30
Яблочное пюре	90	40
Груша (мягкая)	90	30
Груша (твёрд.)	90	50
Клубника	80	25
Черника	85	30
Малина	80	25
Смородина	90	40
Слива (Мирабель)	80	30
Слива домашняя	90	30
Персики	80	30
Слива(Ренклед)	80	30
Вишня	80	30
Крыжовник (неочищ.)	80	30
Цветн. капуста	варить	90
Фасоль	варить	120
Горошек	варить	130
Огурцы	80	30
Кольраби	варить	120
Спаржа	варить	100
Шпинат	варить	110
Томаты (целые)	90	30
Жаркое (сырое)	варить	120
Жаркое (предвар. обж.)	варить	90
Птица (поджарен.)	варить	65
Гуляш (поджарен.)	варить	60
Фарш (сырой)	варить	120
Котлеты (поджарен.)	варить	60
Шницель (поджарен.)	варить	60
Дичь (поджарен.)	варить	65
Колбаса	варить	120