

# ДОМАШНИЙ АВТОКЛАВ «КОРМИЛЕЦ»



Уфа 2026 г.

Главное преимущество модели - универсальность. В режиме на воде с противодавлением можно готовить в стеклянных банках под закатку, в банках Twist-Off, в реторт-пакетах и в жестяной таре. В режиме на пару - быстро готовить в банках Twist-Off с крышками, рассчитанными на 120°C.

Перед первым запуском обязательно прочитайте разделы «Безопасность», «Подготовка к работе» и «Как выбрать режим стерилизации».



## 1. Что это за автоклав и для чего он нужен

Автоклав «Кормилец» - это домашний аппарат для безопасного консервирования мяса, птицы, рыбы, овощей и готовых блюд при высокой температуре и давлении.

Обычного кипячения для **стерилизации** части продуктов недостаточно. Автоклав позволяет поднять температуру выше 100°C и получить более надежную стерилизацию, чем при обычной варке.

Эта модель особенно удобна тем, что дает покупателю **различные варианты применения**. Вы можете выбрать ту тару и тот режим, которые удобны именно вам.

## 2. Главное преимущество модели

- Можно готовить в стеклянных банках под закатку.
- Можно готовить в стеклянных банках с винтовыми крышками Twist-Off.
- Можно работать с реторт-пакетами.
- Можно использовать жестяные банки.
- Есть два практических режима - на воде с противодавлением и на пару.
- Большая горловина позволяет загружать крупную тару, вплоть до одной 3-литровой банки.
- На крышке есть выход 2 дюйма. Это позволяет использовать автоклав как куб для совместимого оборудования.

### Почему конструкция выгодно отличается

«Кормилец» спроектирован именно как аппарат, работающий под давлением. Для такой техники важны не только толщина металла, но и сама геометрия корпуса и днища.

В бытовых моделях часто встречается плоское дно. Такая геометрия хуже распределяет нагрузку и требует иных инженерных решений. В конструкции «Кормильца» сделан акцент на более правильную для работы под давлением форму корпуса, прочность узлов и запас надежности.

Проще говоря, это не просто большая кастрюля с крышкой, а аппарат, в котором конструкция изначально рассчитана на работу под давлением.

## 3. Какая тара подходит

Вид тары	На воде с противодавлением	На пару	Комментарий
Стеклянные банки под закатку	Да	Нет	Основной и безопасный вариант для классической тушенки и домашних консервов.
Стеклянные банки Twist-Off	Да	Да	Для парового режима нужны крышки с маркировкой 120°C.
Реторт-пакеты	Да	Нет	Лучше всего готовить именно на воде с противодавлением.
Жестяные банки	Да	Нет	Используйте режим на воде с противодавлением.

## 4. Технические характеристики

Параметр	Значение
Максимальная рабочая температура	120°C
Максимальное давление	6 bar
Вместимость модели 24 л	До 16 банок по 0,5/07 л
Вместимость модели 30 л	До 24 банок по 0,5/07 л

Материал корпуса	Пищевая нержавеющая сталь
------------------	---------------------------

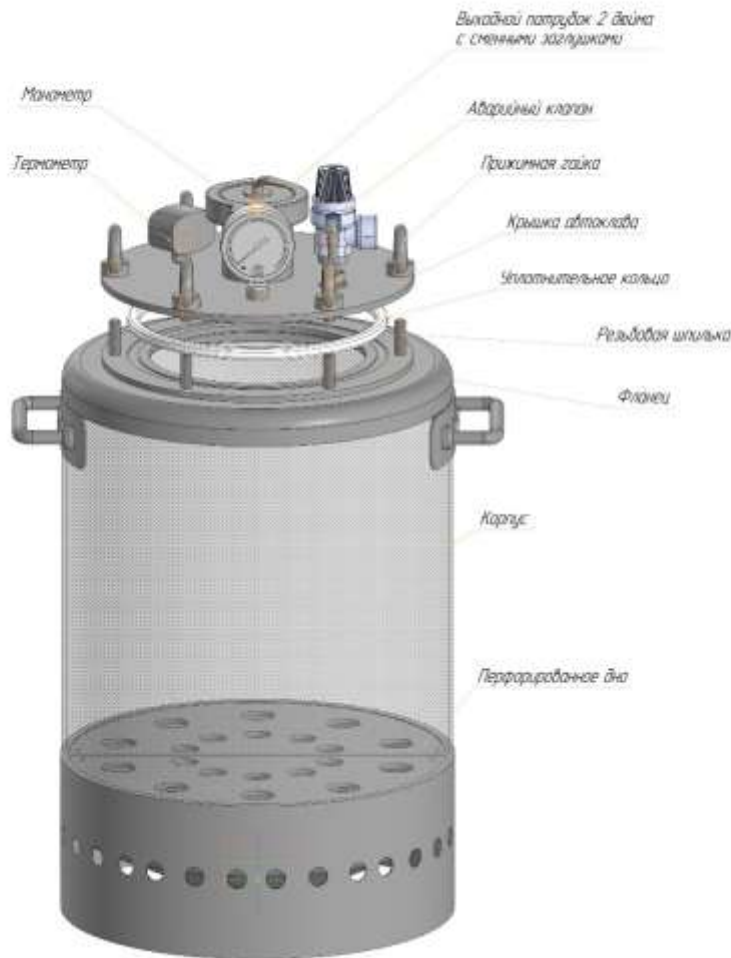
## 5. Комплект поставки

Комплектующий элемент	Количество
Корпус автоклава	1 шт.
Крышка автоклава с выходом 2 дюйма	1 шт.
Манометр	1 шт.
Электронный термометр	1 шт.
Глухая заглушка 2 дюйма	1 шт.
Заглушка 2 дюйма с обратным клапаном	1 шт.
Аварийный клапан 6 bar	1 шт.
Уплотнительное кольцо	1 шт.
Перфорированное дно	1 шт.
Инструкция	1 шт.

## 6. Требования безопасности

- К работе с автоклавом допускаются только совершеннолетние пользователи, которые прочитали инструкцию.
- Нельзя использовать автоклав без воды.
- Нельзя оставлять работающий автоклав без присмотра.
- Нельзя перемещать, наклонять или поднимать автоклав во время нагрева, стерилизации и остывания.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям корпуса, крышки и арматуры.
- Не допускайте к работающему аппарату детей и посторонних.
- Крышку можно открывать только после полного сброса давления. Если температура еще высокая, сначала дождитесь остывания.
- Для сохранности банок и реторт-пакетов в режиме на воде рекомендуется сначала дождаться снижения температуры примерно до +40°C и только потом медленно стравливать остаточное давление.
- В любом случае крышку открывайте только после полного сброса давления и при температуре не выше +60°C.
- Не укладывайте в стеклянные банки не до конца размороженные продукты - стекло может треснуть.
- Манометр, термометр, обратный и аварийный клапаны берегите от ударов и загрязнения.

## 7. Устройство автоклава и подготовка к работе



Автоклав состоит из корпуса, крышки, уплотнительного кольца и рабочего комплекта на крышке: манометра, аварийного клапана, держателя электронного термометра и выходного патрубка 2 дюйма.

- Для режима на воде на патрубок ставится глухая заглушка.
- Для режима на пару на патрубок ставится заглушка с обратным клапаном.
- При желании на этот же патрубок можно установить совместимый дистиллятор или другое оборудование.

### Перед каждым использованием

1. Поставьте автоклав на плиту или другую ровную устойчивую поверхность.
2. Проверьте, что перфорированное дно установлено внутри корпуса правильно и лежит ровно.
3. Загрузите банки или реторт-пакеты с продуктом. Банки можно ставить друг на друга.
4. Залейте воду в объеме, который нужен для выбранного режима стерилизации.
5. Установите нужную заглушку на патрубок крышки.
6. Поставьте прокладку, закройте крышку и равномерно затяните рым-гайки.
7. Установите электронный термометр и затяните накидную гайку только от руки. Ключ использовать нельзя.
8. Если выбран режим на воде с противодавлением, через ниппель накачайте 1,5 bar, проверьте соединения мыльным раствором, а затем снизьте давление до 1 bar.
9. После этого автоклав готов к работе. Не двигайте его до полного завершения цикла и остывания.

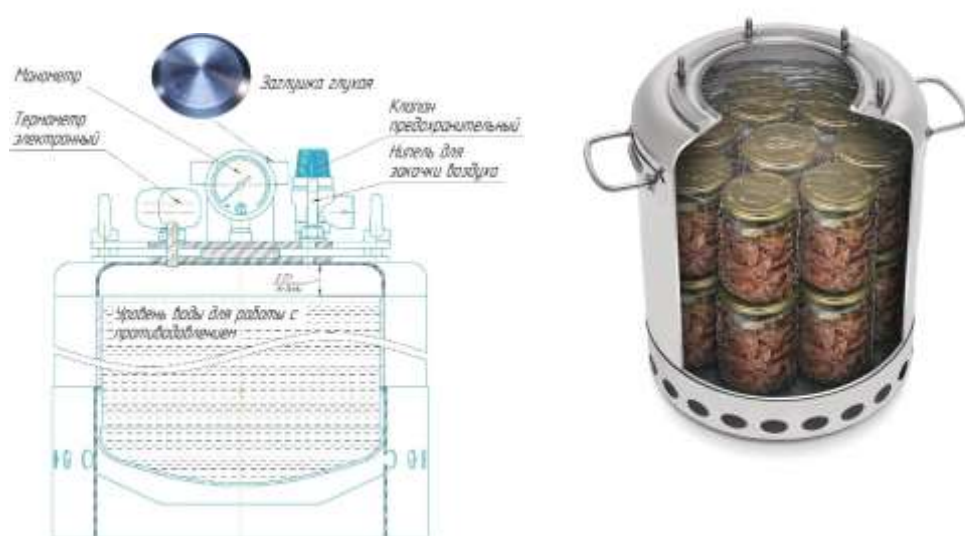
## 8. Как выбрать режим стерилизации

Выбор режима зависит не только от рецепта, но и от тары.

- Нужны банки под закатку, жестяные банки или реторт-пакеты - выбирайте режим на воде с противодавлением.
- Нужны банки Twist-Off и важны более быстрый нагрев и более быстрое остывание - можно выбрать паровой режим.
- Если сомневаетесь, выбирайте режим на воде с противодавлением. Это самый универсальный вариант.

## 9. Режим стерилизации на воде с противодавлением

Это основной и самый универсальный режим. Он подходит для стеклянных банок под закатку, банок Twist-Off, жестяных банок и реторт-пакетов.



### Как подготовить автоклав

1. Заполните автоклав водой так, чтобы до горловины оставалось примерно 2,5 см.
2. Верхний слой банок должен быть покрыт водой не менее чем на 2 см выше крышек.
3. Установите крышку, глухую заглушку и термометр.
4. Накачайте 1,5 bar, проверьте герметичность, затем снизьте давление до 1 bar.
5. Включите нагрев и следите за температурой.
6. Когда выйдете на нужную температуру, уменьшите нагрев и стабилизируйте его.
7. Выдержите время по рецепту.
8. После окончания стерилизации выключите нагрев и дайте автоклаву остыть примерно до +40°C.
9. Медленно стравите остаточное давление.
10. Откройте крышку только после полного сброса давления и при температуре не выше +60°C.

### Что важно помнить

- Именно этот режим лучше всего подходит для реторт-пакетов, потому что упаковка прогревается равномерно и не страдает от резких перепадов давления.
- У банок Twist-Off иногда возможно небольшое просачивание жидкости в полость автоклава. Это неприятно по запаху, но не ухудшает качество консервов.
- После завершения работы слейте воду, протрите и просушите автоклав изнутри.

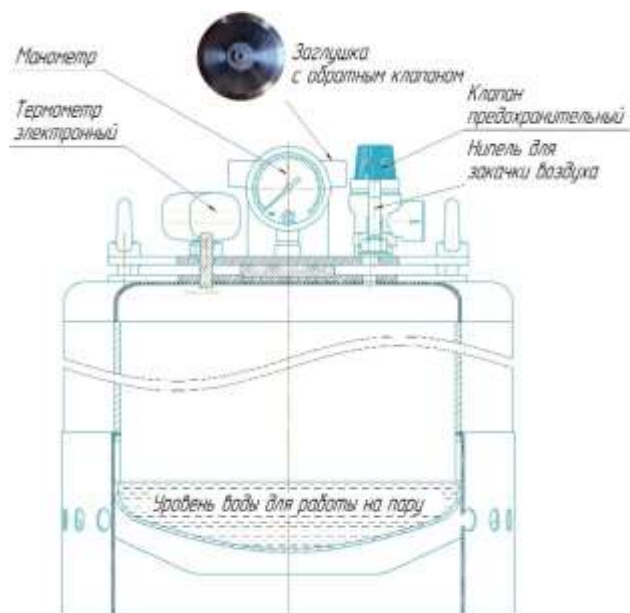


## 10. Режим стерилизации на пару

Паровой режим удобен, когда вы работаете только с банками Twist-Off. Он требует меньше воды, быстрее выходит на режим и быстрее остывает.

### Ограничение режима

Используйте этот способ только для банок с винтовыми крышками Twist-Off. На крышках должна быть маркировка 120°C.



### Порядок работы

1. Налейте воду только до уровня перфорированного дна. Ориентир - около 3,1 л.
2. Поставьте банки так, чтобы их дно не стояло в воде.



3. Установите крышку, заглушку с обратным клапаном и термометр.
4. Включите нагрев.
5. Сначала из клапана будет интенсивно выходить горячий пар.
6. Когда температура поднимется примерно до 90-100°C, клапан закроется и начнут расти давление и температура.
7. Доведите автоклав до нужной температуры, уменьшите нагрев и выдержите время по рецепту.
8. После выключения нагрева дождитесь снижения температуры. Примерно через 25-30 минут она обычно падает ниже 100°C, и клапан снова открывается, выравнивая давление.
9. Когда температура снизится до 50-60°C, можно вынимать банки и загружать следующую партию.

## 11. Работа с реторт-пакетами

Для реторт-пакетов оптимален режим на воде с противодавлением. В этом случае упаковка прогревается равномерно, а риск разгерметизации ниже.



- Заполняйте пакет не более чем на 70%.
- Перед запайкой максимально удаляйте воздух.
- Удобнее всего пользоваться камерным вакуумным упаковщиком, но для дома подойдут и простые запайщики, если они дают надежный шов шириной 8 мм.
- Ширина шва должна быть достаточной. Слишком слабая запайка может разойтись.
- Пакеты должны быть полностью покрыты водой.
- Не укладывайте пакеты слишком плотно. Вода должна свободно омывать их со всех сторон.
- После окончания стерилизации не спешите быстро стравливать давление. Сначала дайте автоклаву остыть минимум до +40°C.

- Если резко сбросить давление, жидкость внутри пакета может закипеть, и пакет раздуется или лопнет.

## 12. После стерилизации

- Достаньте готовые консервы и остудите их до комнатной температуры.
- Проверьте банки и упаковку на герметичность.
- Протрите банки, если на них есть следы воды или жира.
- Слейте воду из автоклава.
- Промойте внутреннюю часть, вытрите насухо и оставьте просохнуть.

## 13. Уход, хранение и транспортировка

- Перед хранением полностью удалите влагу и просушите автоклав.
- Крышку храните в транспортном положении - приборами вниз, если это предусмотрено вашей комплектацией.
- Прокладку и термометр лучше убирать внутрь корпуса, чтобы не повредить их при перевозке.
- Храните автоклав при температуре не ниже +5°C.
- После длительного сезонного хранения проверьте состояние золотника ниппеля.
- Уплотнительное кольцо при нормальной эксплуатации сохраняет свойства до 5 лет.
- Не используйте автоклав, если приборы повреждены, а клапаны или манометр вызывают сомнения.

## 14. Возможные неисправности и что делать

Что происходит	Возможная причина	Что делать
После включения быстро растет давление и срабатывает аварийный клапан	Слишком высокий уровень воды. Нет воздушной подушки под крышкой.	Откройте автоклав после остывания и полного сброса давления. Слейте лишнюю воду.
Температура растет, а давление нет. Слышно шипение.	Недостаточно затянуты рым-гайки крышки или накидная гайка термометра.	Прекратите нагрев, подтяните соединения, затем восстановите стартовое давление, если работаете в режиме на воде.
При проверке на герметичность стрелка манометра остается на нуле.	Неисправен манометр.	Эксплуатация запрещена. Замените манометр.
При отсутствии давления манометр показывает давление.	Неисправен манометр.	Эксплуатация запрещена. Замените манометр.
Предохранительный клапан срабатывает раньше 6 bar.	Неисправен клапан.	Замените клапан.

## 15. Короткие ориентиры по популярным рецептам

Ниже приведены базовые ориентиры. Точное время зависит от размера куска, рецепта, плотности укладки, типа тары и фактической температуры внутри аппарата.

Продукт	Температура	Ориентир по времени
Тушенка из говядины или свинины	115°C	40 минут
Кролик	115°C	40 минут
Курица, утка, индейка	114°C	35 минут
Рыба натуральная в масле	110°C	30 минут
Тунец	110°C	20 минут
Тушенка в реторт-пакетах	120°C	не менее 60 минут

### 1. Говядина тушеная, 0,5 л

- Говядина жилованная - 437 г
- Жир-сырец - 51 г
- Соль - 5 г

- Лук - 7 г
- Перец черный - 0,05 г
- Лавровый лист - 1 шт.

Мясо нарежьте кусками 30-70 г, при желании слегка бланшируйте 10 минут при 80°C. На дно банки положите лавровый лист, затем уложите мясо с жиром и специями. Оставьте 1,5-2 см до верхнего края банки. Стерилизуйте при 115°C 40 минут.

## 2. Свинина тушеная, 0,5 л

- Свинина средней жирности - 488 г
- Соль - 5 г
- Лук - 7 г
- Перец черный - 0,05 г
- Лавровый лист - 1 шт.

Свинину нарежьте кусками 30-70 г. Дальше действуйте по той же схеме, что и с говядиной. Стерилизация - 115°C, 40 минут.

## 3. Курица в собственном соку, 0,5 л

- Куриное мясо на кости - 488 г
- Соль - 5 г
- Корень сельдерея или петрушки - 2 г
- Перец черный - 0,05 г

Уложите куски курицы в банку, добавьте соль и специи. Свободное пространство можно заполнить небольшим количеством воды, оставив 2 см до края. Стерилизация - 114°C, 35 минут.

## 4. Рыба натуральная в масле, 0,5 л

- Подготовленная рыба кусочками - 488 г
- Соль - 5 г
- Растительное масло - 15 мл
- Перец черный - 0,005 г
- Лавровый лист - 1 шт.

На дно банки положите лавровый лист и несколько горошин перца, сверху уложите рыбу, оставив 2 см до края, и добавьте масло. Стерилизация - 110°C, 30 минут.

## 5. Языки в желе

- Языки свиные или говяжьи - около 2,2 кг
- Соль - 16 г на 1 л воды
- Желатин - 30 г на 1,5 л бульона
- Черный перец горошком, кориандр, чеснок, лавровый лист - по вкусу

Языки отварите 2 часа на медленном огне, очистите от кожи, нарежьте крупными кубиками и разложите по банкам. Залейте процеженным бульоном с растворенным желатином, оставляя 2 см до венчика. Стерилизация - 115°C, 40 минут.

## 6. Тушенка в реторт-пакетах

- Свежая говядина, свинина, курица или индейка
- Соль - примерно 10 г на 1 кг мяса
- Лавровый лист и перец - по вкусу

Мясо нарежьте кусочками по 40-50 г. Разложите по пакетам, оставляя сверху около 30% свободного объема, удалите воздух и запаяйте. Стерилизуйте при 120°C не менее 60 минут. Дайте пакетам остыть вместе с водой и только потом вынимайте.

## 16. Памятка перед запуском

- Вы выбрали правильный режим под свою тару.
- Внутри установлено перфорированное дно.
- Воды залито ровно столько, сколько нужно для выбранного режима.
- На крышке стоит нужная заглушка.
- Прокладка установлена правильно, гайки затянуты равномерно.
- Термометр установлен и зафиксирован от руки.

- Для водяного режима выполнена проверка на герметичность.
- Автоклав стоит устойчиво, рядом нет детей и посторонних.

## 17. Гарантийный талон

Заполните этот раздел при покупке и храните его вместе с документами на изделие.

Поле	Заполняется продавцом или покупателем
Модель	_____
Серийный номер	_____
Дата продажи	_____
Продавец	_____
Подпись / печать	_____

Финальная рекомендация. Если вы используете автоклав впервые, начните с самого понятного сценария: стеклянные банки под закатку или банки Twist-Off в режиме на воде с противодавлением. После одного-двух спокойных запусков перейти к пару и реторт-пакетам будет намного проще.