

Хранить консервы нужно в темном, сухом, прохладном помещении (желательно при температуре не выше 10-12°) не более 9-12 месяцев.

Категорически запрещается изготавливать в домашних условиях консервы в герметических укупоренных банках из мяса, рыбы, зеленого горошка, стручковой фасоли, кукурузы, цветной капусты, особенно грибов и стелющейся по земле зелени. Кипячение не гарантирует доброкачественность этих консервов. В таких консервах может происходить размножение ботулинической палочки и накопление яда, который вызывает опаснейшее заболевание ботулизм.

Выполнение основных правил домашнего консервирования позволит сохранить впрок высококачественные пищевые продукты и разнообразить Ваш стол овощами и фруктами в зимнее время.

ПОМНИТЕ! ЧИСТОТА, ТЩАТЕЛЬНАЯ СТЕРИЛИЗАЦИЯ И ХОРОШАЯ ГЕРМЕТИЗАЦИЯ – НЕОБХОДИМЫЕ УСЛОВИЯ НАДЕЖНОЙ СОХРАННОСТИ ПРОДУКТОВ.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Гарантийный срок эксплуатации машинки – 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении потребителем правил эксплуатации, предусмотренных настоящим руководством.

Установленный срок службы – 3 года.

Изготовитель не несет ответственности в случаях несоблюдения правил транспортирования, хранения и пользования машинки. При обнаружении дефектов производственного характера в течении гарантийного срока, машинка подлежит замене по месту покупки при предъявлении руководства по эксплуатации машинки с отметкой торгующей организации о дате продажи.

Закаточная машинка соответствует нормативным документам изготовителя.

Дата продажи:

Штамп:

Perfecto
Linea



МАШИНКА ЗАКАТОЧНАЯ ПОЛУАВТОМАТ

MDK-2

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

ВНИМАНИЕ!

ПРЕЖДЕ, ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К ЭКСПЛУАТАЦИИ МАШИНКИ ЗАКАТОЧНОЙ, ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО. СТРОГОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ РУКОВОДСТВА ГАРАНТИРУЕТ БЕЗОТКАЗНУЮ РАБОТУ МАШИНКИ.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Машинка закаточная предназначена для герметической укупорки стеклянных банок металлическими крышками при домашнем консервировании овощей, фруктов и ягод.

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Закаточная машинка – 1 шт.

Руководство по эксплуатации – 1 шт.

Индивидуальная упаковка – 1 шт.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Чтобы подготовить машинку к работе, возьмите ее за ручку (рисунок 1) и вращайте рукоятку вокруг оси против часовой стрелки до упора. Для определения направления вращения необходимо смотреть на машинку со стороны ручки.

Установите закаточную машинку диском на крышку подготовленной для укупоривания банки и, прижимая ручку, вращайте рукоятку вокруг банки по часовой стрелке до упора (при этом подача ролика к центру банки осуществляется автоматически). Затем поверните рукоятку в обратную сторону до упора и снимите машинку с крышки банки.

Крышка считается нормально закатанной, если она не проворачивается на банке усилием руки, при опрокидывании банки жидкость не просачивается наружу, а внутри банки не наблюдается появление пузырьков воздуха.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ДОМАШНЕГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ

При изготовлении консервов в домашних условиях необходимо соблюдать следующие гигиенические требования:

После длительного хранения смазать
2-3 каплями машинного масла

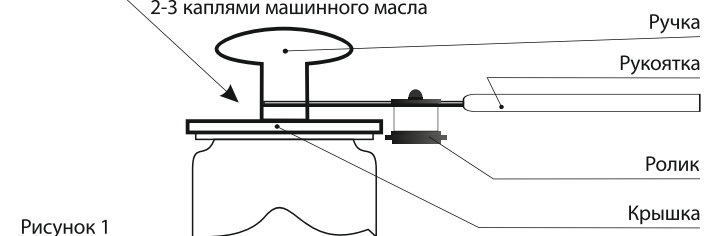


Рисунок 1

Банки не должны иметь трещин или отверстий, а крышки – ржавчины на полуде, участков с сошедшей полудой, вмятин и т. д.

Перед использованием банки и крышки следует промыть теплой водой с кальцинированной содой (1 чайная ложка на литр воды), затем чистой водой, ошпарить кипятком и высушить.

Продукты (плоды, ягоды, овощи), предназначенные для консервирования, должны быть свежими, без признаков порчи и повреждений.

Перед консервированием продукты следует тщательно очистить и вымыть. Подготовленные продукты немедленно подвергаются обработке.

Продукты необходимо поместить в банку на 1,5 - 2 см ниже ее верхнего края. Банку с будущими консервами поместить в кастрюлю с холодной водой, если содержимое банки холодное, или с горячей, если содержимое банки горячее.

Уровень кипящей воды в кастрюле должен находиться против уровня содержимого банки.

Банки с продуктом следует выдерживать в кипящей воде в течение времени, рекомендованного для каждого вида консервов и зависимости от состава содержимого и емкости банки.

Продукты плотной консистенции необходимо прогревать дольше, чем жидкие консервы, блок быстрее стерилизуется чем вязкое, плотное пюре, изготовленное из таких же яблок.

По окончании прогрева банки немедленно укупориваются, переворачиваются вверх дном и охлаждаются.