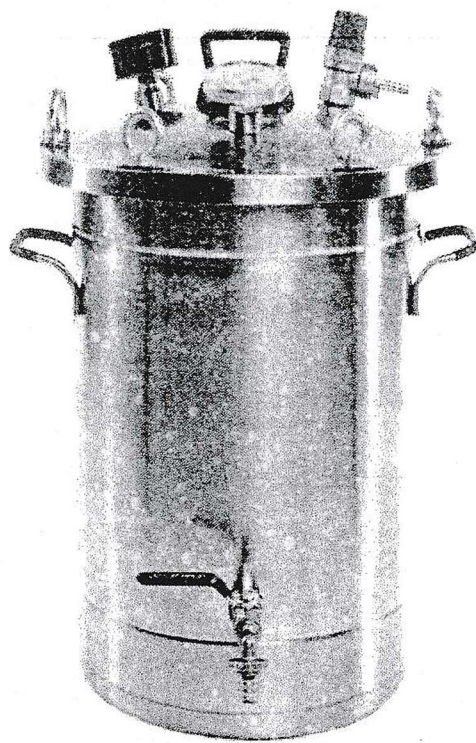


СЕМЕЙСТВО АВТОКЛАВОВ "БУЛАТ"



Инструкция по использованию

Вступление

Благодарим за покупку автоклава-стерилизатора "Булат". Семейство автоклавов "Булат" представлено 3 моделями: "Булат Мини", "Булат" и "Булат Богатырь". Теперь у вас в руках есть универсальное оборудование для домашней консервации. Если вы приобрели в том числе и насадку-дистиллятор или набор для копчения, то автоклав также можно будет использовать для домашнего винокурения или для горячего копчения продуктов прямо в квартире.

Домашняя консервация со специализированным оборудованием значительно быстрее и комфортнее, чем домашние заготовки «дедовскими» методами. Однако даже такое простое оборудование, как Булат, требует определенных знаний и определенного обращения. Если вы раньше не имели дела с оборудованием для консервации подобного типа, то обязательно внимательно прочитайте эту инструкцию. Особое внимание уделите разделам «Порядок работы» и «Техника безопасности».

Соблюдая инструкцию, вы всегда будете получать отличные вкусные домашние консервы, крепкие напитки и копчености.

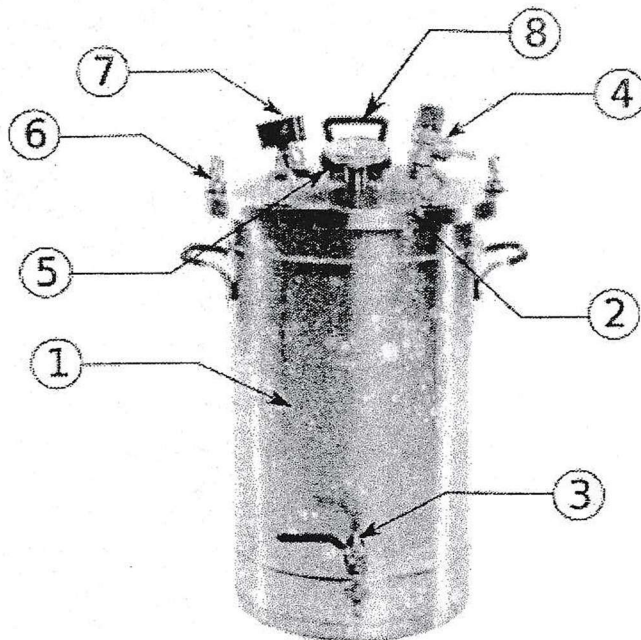


Рис. 1

Основные детали автоклава, входящие в комплектацию:

1. Бак для консервации с краном для слива (у модели "Мини" кран для слива воды отсутствует);
2. Крышка автоклава;
3. Кран для слива воды (только у моделей "Булат" и "Булат Богатырь");
4. клапан автоматического сброса давления со штуцером-«елочкой»;
5. Биметаллический термометр;
6. Манометр;

Также в комплектацию автоклава входят:

- силиконовая прокладка под крышку;
- рым-болты (6 штук);
- усиливающие пластины для крепления Рым-болтов (6 штук);
- гайка (6 штук);
- комплект прижимных кассет (1 для модели "Мини", 2 для модели «Булат»; 3 для модели «Булат Богатырь»);
- шпильки для кассет (3 шт. для модели "Мини", 6 шт. для модели «Булат»; 9 шт. для модели «Булат Богатырь»);
- удлинитель шпильки для 3-х литровой банки 3 шт. (кроме модели «Мини»);
- соединитель шпилек для 3-х литровой банки 3 шт. (кроме модели «Мини»);
- шланг для сброса лишнего давления;
- инструкция;
- гарантийный талон;
- книжка с рецептами домашних консервов.

Дополнительно к автоклаву вы можете приобрести:

1. **Насадку - дистиллятор** (Рис. 2) для использования в качестве бытового дистиллятора. Насадка-дистиллятор представляет из себя довольно простую конструкцию из сухопарника с крышкой и холодильника-змеевика. Вместе с герметичной емкостью автоклава конструкция представляет собой классический самогонный аппарат. Насадка-дистиллятор крепится на место клапана автоматического сброса давления.
2. **Набор решеток для копчения** (Рис. 3), в этом случае можно использовать в качестве коптильни. Так как емкость автоклава закрывается герметично, то его можно использовать в том числе и для копчения продуктов в домашних условиях.

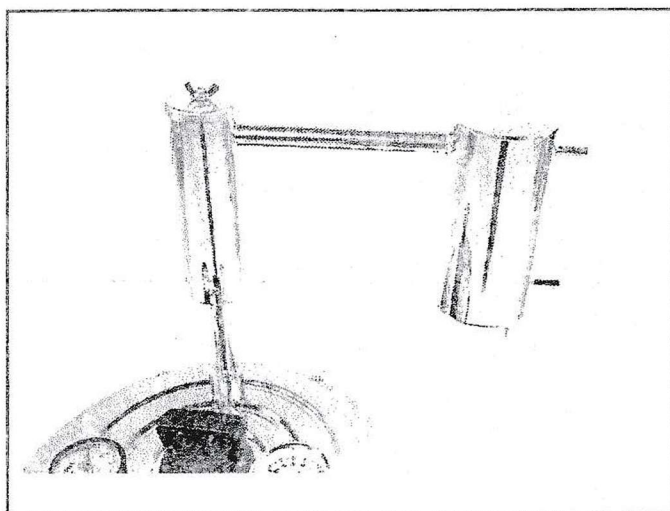


Рис. 2

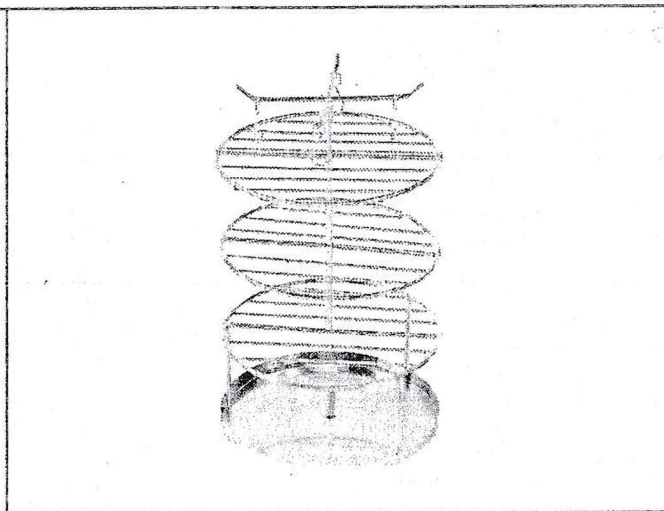


Рис. 3

Технические характеристики

Наименование	Мини	Булат	Богатырь
Объем емкости для консервации, л	15	20	26
Высота оборудования, мм	280	425	525
Вес, кг	6,5	8,5	12
Диаметр дна, мм	270		

Порядок работы

Внимание! В режиме стерилизации (консервации) допускается незначительное деформирование крышки и дна автоклава. Это необходимо для того чтобы безопасно компенсировать нагрузку, которая ложится на сварочные швы, при избыточном давлении внутри автоклава.

1. Подготовьте продукты для консервирования согласно рецепту;
2. Разложите продукты по банкам выбранного объема опять же согласно рецепту (в зависимости от выбранного для консервации продукта потребуется заполнять банки на $\frac{3}{4}$, «по плечи» или даже «под крышку»);
3. Закройте банки крышками выбранного типа и подходящего размера;
4. Разместите банки на основаниях прижимных кассет (в одной кассете должны быть банки только одного объема);
5. Плотнo прижмите банки верхними крышками прижимных кассет и с помощью гаек мб и идущего в комплекте ключа закрепите их в таком положении;

В комплекте Автоклава, в зависимости от модели, идет различный набор шпилек, предназначенных для крепления кассет 3 шт. для модели «Мини», 6 шт. для модели «Булат»; 9 шт. для модели «Булат Богатырь».

Порядок сбора кассеты:

Вставьте шпильку в отверстие кассеты.



Рис. 4 Шпилька для крепления кассеты (кроме модели «Мини»).

В том случае, если вы собираетесь использовать шпильку для 3-х литровой банки, ее необходимо собрать при помощи удлинителя шпильки и соединитель шпилек. После соединения собранная шпилька будет выглядеть следующим образом:



Рис. 5 Шпилька в сборе для 3-х литровой банки (кроме модели «Мини»).

Вы можете использовать или одну шпильку (в центре) или три по окружности, в зависимости от необходимости.

На одну кассету могут быть установлены:

- 0,5 литра — 7 банок;
- 1 литр — 5 банок;
- 2 литра - 2 банки;
- 3 литра - 1 банка.

6. Установите кассеты с банками в автоклав одну на другую. При этом выступающий конец нижней шпильки кассеты должен попасть в отверстие шпильки верхней кассеты;

7. Залейте в бак автоклава воду так, чтобы верхняя кромка жидкости была на 2-3 см выше крышки самой верхней кассеты;

8. Установите на место силиконовую прокладку;

9. Накройте автоклав крышкой и плотно зафиксируйте ее с помощью гаек м8 и идущего в комплекте ключа;

10. Прикрутите на место клапан автоматического сброса давления, вкрутите в паз штуцер- «елочку», а затем с помощью шланга соедините штуцер с любой емкостью. **Внимание! По шлангу во время консервирования из автоклава будет стравливаться избыточное давление – в виде горячего пара. Обязательно надежно закрепите емкость и шланг в ней!**

11. Проверьте, верно ли термометр показывает комнатную температуру; при необходимости откалибруйте его с помощью отвертки;

12. Вставьте термометр в гильзу;

13. Установите автоклав на плиту и включите нагрев;

14. Постоянно контролируйте температуру, дождитесь, пока вода внутри автоклава нагреется до 115-120 градусов;

15. Затем отрегулируйте мощность нагрева так, чтобы клапан автоматического сброса давления срабатывал раз в 5-6 секунды;

16. Подождите, пока не пройдет необходимое для консервации время (согласно рецепту);

17. Выключите нагрев и дождитесь пока температура в автоклаве снизится до 45 градусов. **Внимание! Ни в коем случае не открывайте автоклав или кран для слива воды при температуре выше 45 градусов!**

18. После снижения температуры с помощью предохранительного клапана вручную сбросьте оставшееся давление.

19. Слейте горячую воду с помощью крана;

20. Откройте крышку, не поднося лицо к рабочей емкости автоклава, чтобы избежать выброса горячего пара в лицо;

21. Извлеките готовые консервы.

Техника безопасности

- Не подпускайте к работающему оборудованию детей и домашних животных;
- Работа автоклава связана с высокими температурами, поэтому работать с ним лучше в защитных рукавицах или прихватках;
- Во время работы автоклава штуцер клапана автоматического сброса давления должен быть соединен шлангом с какой-либо прочной емкостью; так горячие пары будут безопасно удаляться из автоклава;
- После консервации, перед тем как открыть крышку автоклава, убедитесь что температура ниже 45 градусов и стравите с помощью клапана сброса давления лишний пар;
- После консервации всегда аккуратно откручивайте крышку автоклава, стараясь не прикасаться к не остывшим стенкам;
- При открывании крышки будьте предельно аккуратны, если автоклав недостаточно остыл после работы, из рабочей чаши могут вырываться клубы горячего пара.

Чистка и уход

Для чистки и полировки внешних и внутренних поверхностей автоклава используйте средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями.

Не используйте для чистки жесткие металлические губки и другие приспособления, способные привести к образованию царапин и микротрещин на поверхности автоклава;

Перед тем как убрать автоклав в место хранения, убедитесь, что он хорошо просушен. Так изделие прослужит гораздо дольше.

Гарантийные обязательства

Срок службы автоклава при соблюдении условий эксплуатации – 5 лет.

Гарантийные обязательства указаны на гарантийном талоне, входящем в комплект поставки.

ВНИМАНИЕ!

Мы непрерывно работаем над улучшением характеристик нашей продукции. В связи с этим, производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию без уведомления заказчика. Данные изменения не меняют принципа работы продукции, и связаны с улучшением потребительских свойств товара.