

Автоклав БУЛАТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

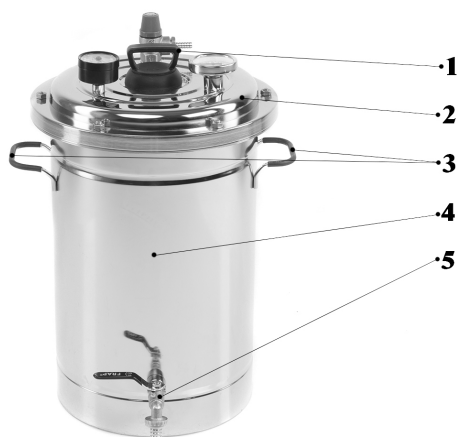
Благодарим за покупку автоклава-стерилизатора Булат. Теперь у вас в руках есть универсальное оборудование для домашней консервации. Если вы приобрели в том числе и насадку-дистиллятор или набор для копчения, то автоклав также можно будет использовать для домашнего винокурения или для горячего копчения 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.

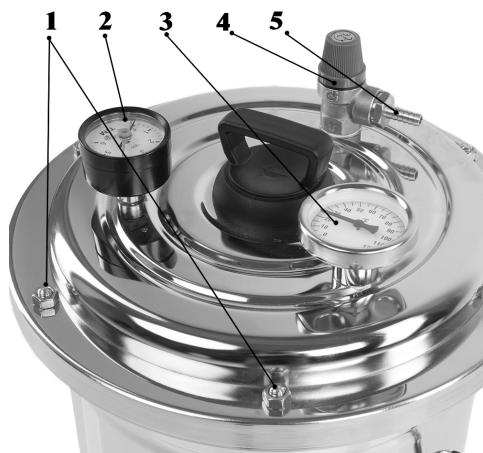
КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Бак для консервации (с краном для слива воды);
- Крышка автоклава;
- Силиконовая прокладка под крышку;
- Гайки м8 (6 штук);
- Набор прижимных кассет (2 для модели «Булат»; 3 0 для модели «Булат Богатырь»);
- Манометр;
- Термометр биметаллический;
- Клапан автоматического сброса давления со штуцером-«елочкой»;
- Ключ с эмблемой «Булат» 8/6;
- Шланг для сброса лишнего давления;
- Инструкция;
- Гарантийный талон;
- Книжка с рецептами домашних консервов.



АВТОКЛАВ БУЛАТ

1. Пластиковая ручка крышки автоклава
2. Крышка автоклава
3. Пластиковые ручки автоклава
4. Бак автоклава (емкость для консервации)
5. Кран для слива горячей воды



КРЫШКА АВТОКЛАВА

1. Шпильки для крепления с резьбой
2. Манометр
3. Термометр биметаллический
4. Клапан автоматического сброса давления
5. Штуцер-«елочка»

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ*

В скобках указаны характеристики модели «Булат Богатырь»

Объем емкости для консервации — 20 литров (26 литров)

Высота оборудования — 395 мм (509 мм);

Вес — 8,5 кг (12 кг);

Диаметр основания дна — 317 мм;

Вместимость одной кассеты:

- 0,5 литра — 7 банок;
- 1 литр — 5 банок;

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Работать с оборудованием Булат и Булат Богатырь очень просто. В зависимости от комплектации поставки Вам будут доступны 1 или три режим работы.

Режим автоклава (при покупке стандартного комплекта)

Внимание! В режиме 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.

Работа с автоклавом проходит следующим образом:

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 потребуются 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. Плотно прижмите банки верхними крышками прижимных кассет и с помощью гаек м6 и идущего в комплекте ключа закрепите их в таком положении;
6. Установите кассеты с банками в автоклав одну на другую;
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!;**

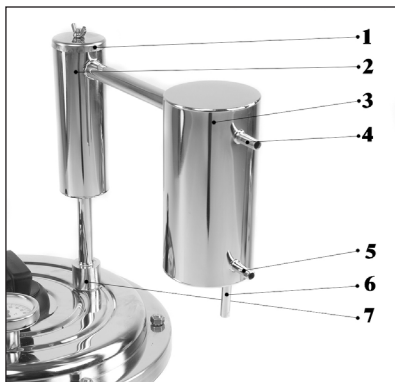
18. После снижения температуры с помощью предохранительного клапана вручную сбросьте оставшееся давление.
19. Слейте горячую воду с помощью крана;
20. Откройте крышку, не поднося лицо к рабочей емкости автоклава, чтобы избежать выброса горячего пара в лицо;
21. Извлеките готовые консервы.

Режим дистиллятора (при покупке дополнительной насадки)

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.

Для того чтобы получить качественный и безопасный самогон из обычной браги, нужно будет провести так называемую дробную перегонку. То есть перегонку браги с отделением фракций самогона: головы, тела и хвостов.

Сначала рассчитываем количество чистого спирта в браге. Если вы делали брагу правильно, то ее крепость будет максимально возможной для используемого штамма дрожжей (смотрите на упаковке с дрожжами). Умножаем объем браги на ее крепость и делим на 96,6. Затем можно приступить к процессу:



ДИСТИЛЛЯТОР

1. Крышка сухопарника
2. Сухопарник
3. Холодильник-змеевик
4. Штуцер отвода воды
5. Штуцер подвода воды
6. Штуцер отбора готового продукта
7. Крепление насадки-дистиллятора

Работа с дистиллятором проходит следующим образом:

1. Приготовьте брагу (согласно рецепту);
2. Залейте брагу в емкость автоклава не более, чем на $\frac{3}{4}$ объема;
3. Плотно закрутите крышку, обеспечив с помощью силиконовой прокладки герметичное соединение;
4. Установите на место клапана автоматического сброса давления насадку-дистиллятор;
5. Убедитесь, что крышка сухопарника плотно закручена;
6. Поставьте автоклав на плиту и подключаем насадку-дистиллятор к водопроводу (подвод воды — к нижнему штуцеру холодильника, отвод — к верхнему штуцеру сухопарника);
7. Нагрейте брагу, контролируя температуру (когда брага нагреется до 60 градусов, можно подавать воду в холодильник);
8. Отбор спирта-сырца начнется примерно на 68-70 градусах (то есть из штуцера отбора продукта пойдут первые капли);
9. Отбирайте головы в размере 10% от объема чистого спирта в самогоне (считали ранее), держа температуру на уровне 68-70 градусов (это вредная фракция, ее нужно просто вылить в канализацию);
10. После того как головы отобраны, нужно усилить нагрев браги и начать отбор тела в отдельную емкость, стараясь поддерживать температуру браги на уровне 78-88 градусов;
11. Когда крепость самогона на выходе падает до 40 градусов, можно собирать хвосты в отдельную емкость (можно отбирать до 20 градусов или до тех пор, пока отбор сам не прекратится); хвосты можно использовать в последующих перегонках для увеличения крепости браги.

В режиме дистилляции можно получать крепкий самогон (60-70%) при условии дробной перегонки.

Если нужен самогон крепче, то можно провести простую дистилляцию для получения спирта-сырца (то есть дистилляцию без отбора голов и хвостов), а затем полученный спирт-сырец разбавить до 20 или 40 градусов и перегнать повторно. В этом случае на выходе можно получить продукт крепостью до 80 градусов.

Режим коптильни (при покупке дополнительного набора решеток)

Так как емкость автоклава закрывается герметично, то его можно использовать в том числе и для копчения продуктов в домашних условиях.

Работа в режиме коптильни проходит следующим образом:

1. Собираем набор решеток таким образом, чтобы поддон для жира размещался внизу;
2. Укладываем на решетки выбранные продукты таким образом, чтобы дым спокойно «обтекал» их, поднимаясь снизу вверх;
3. На дно емкости автоклава укладываем щепу для копчения (чтобы дно меньше пачкалось, под щепу можно подложить лист фольги);
4. Поверх щепы устанавливаем набор решеток с продуктами так, чтобы шпильки, на которых держится поддон для жира, доставали до дна;
5. Накрываем автоклав крышкой и плотно закручиваем гайки ключом;
6. К штуцеру-«елочке» которая находится на клапане присоединяем шланг, другой конец которого выводим на улицу (по шлангу будут уходить излишки дыма);
7. При этом клапан с помощью крутящейся крышки переводим в состояние «Открыт».
8. Нагреваем коптильню до необходимой по рецепту температуры;
9. Ждем указанное в рецепте время;
10. Выключаем нагрев, ждем, пока автоклав остынет, и снимаем его с плиты;
11. Откручиваем крышку, вынимаем готовые копчености.

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 неостывшим стенкам;
- При открывании крышки будьте предельно аккуратны, если автоклав недостаточно остыл после работы, из рабочей чаши могут вырваться 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.