

# **АВТОКЛАВ "БУЛАТ"**



## **Инструкция по использованию**

## Вступление

Благодарим за покупку автоклава-стерилизатора "Булат". Семейство автоклавов "Булат" представлено 4 моделями на 13, 18, 25 и 32 литра. 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. Данный автоклав может использоваться во всех режимах автоклавирования в паровом и водяном.

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 13 л кран для слива воды отсутствует);
2. Термометр (возможна комплектация биметаллическим или цифровым термометром);
3. Кламповое соединение для установки дистиллятора (в комплекте заглушка, прокладка и кламповый хомут)
4. клапан автоматического сброса давления со штуцером-«елочкой»;
5. Крышка автоклава;
6. Винт крепления крышки (внешний вид крепления может отличаться от представленного на рисунке);
7. Манометр;
8. Кран для слива воды (у моделей 15, 25, 32 л);
9. Зиговка для установки фальшдна

### Также в комплектацию автоклава входят:

- силиконовая прокладка под крышку;
- винты крепления крышки (6 штук);
- комплект (состоит из двух зажимов - верхнего и нижнего) защитных зажимов для крышек СКО 7 шт.;
- фальшдно
- 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 хорошо зарекомендовавший себя дистиллятор "Витязь" вместе с герметичной емкостью автоклава конструкция представляет собой классический самогонный аппарат. Насадка-дистиллятор крепится на кламповый разъем.

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

### Режимы работы автоклава

НА ВОДЕ

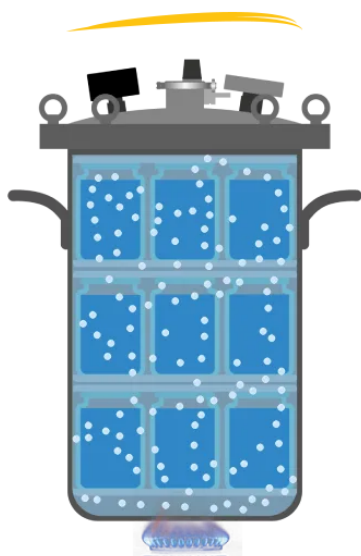


Рис. 4

НА ПАРУ

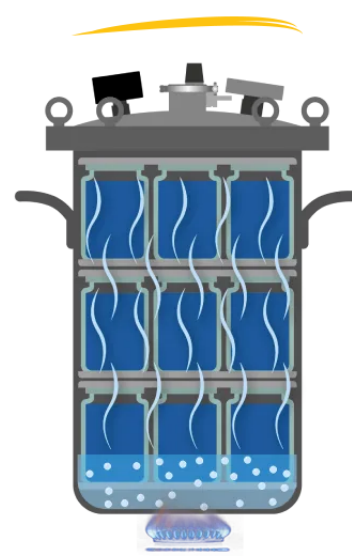


Рис. 5

Бак заполняется практически полностью водой, оставляем воздушный зазор 2-3 см до верхнего края емкости

В бак заливается 2-3 литра воды. Обратите внимание, что в этом режиме нагрев и остывание автоклава происходит быстрее, чем на воде.

### Технические характеристики

Объем автоклава	13	18	25	32
Высота оборудования, мм	320	398	518	650
Вес, кг	6	6,5	7,3	8,3
Количество комплектов зажимов, шт	7			
Диаметр дна, мм	272			

### 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. Установите вниз фальш-дно;

5. Если вы используете банки с крышками СКО, то необходимо на каждую банку надеть индивидуальный комплект защитных зажимов, которые идут в комплекте с автоклавом. Зажимы отличаются друг от друга, их два типа - верхний и нижний. На зажиме выгравированы буквы В (верхний) и Н (нижний). Сначала на крышку надевается зажим с буквой Н (нижний), затем с буквой В (верхний). При этом расположение зажимов, которые фиксируются, должны быть смещены друг относительно друга на 90 градусов.
6. Разместите банки внутри автоклава в удобном вам порядке;
7. Заполните автоклав водой, в зависимости от выбранного вами типа автоклавирования на пару или водяной (смотрите рис. 4 и 5)
8. Установите на место силиконовую прокладку;
9. Накройте автоклав крышкой и плотно зафиксируйте ее с помощью винтов;
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;
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 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.

#### **Гарантийные обязательства**

Срок службы автоклава при соблюдении условий эксплуатации - 5 лет.

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

#### **Адрес производителя:**

Россия, Кировская область, г. Киров, Октябрьский пр-т, д. 24, корп. 3, 2-я промплощадка

E-mail: [service@gradushaus.ru](mailto:service@gradushaus.ru)

Электронная система для заявок в сервисный центр: [zabota.gradushaus.ru](http://zabota.gradushaus.ru)

Перед отправкой Изделия в сервисный центр необходимо произвести его упаковку, во избежании повреждений в результате перевозки.

#### **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.