

Автоклав БУЛАТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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 копильни (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 копильни 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 будет уходить излишки дыма);
7. При этом клапан с помощью крутящейся крышки переводим в состояние «Открыт».
8. Нагреваем копильню 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 перчатках 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.

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.

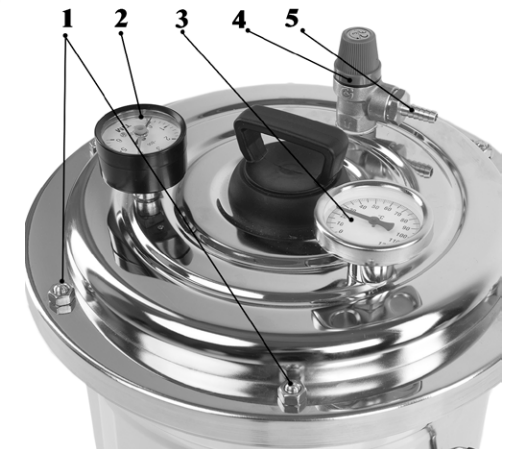


АВТОКЛАВ БУЛАТ

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

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.



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 режима 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 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. 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 приступать 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 холодильника);
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.