

**РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**



2 в 1

**ДОМАШНИЙ АВТОКЛАВ +
БЫТОВОЙ ДИСТИЛЛЯТОР**



ООО «УРАЛЬСКИЙ ЗАВОД БЫТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ»

ИНН 7449096396 / КПП 744901001454012,

Россия, г. Челябинск, Копейское шоссе, 9п

ОТДЕЛ ПРОДАЖ: тел./факс: 8 (351) 220-39-89, 217-39-89 e-mail:

uzbi@uralsibtech.ru WWW.UZBI.PF

О г л а в л е н и е

1.	Общие требования	4
2.	Комплектность	4
3.	Требования безопасности	4
4.	Устройство прибора	5
5.	Подготовка к работе	6
6.	Порядок сборки и использования	6
6.1.	Работа дистиллятора	6
6.2.	Работа автоклава	8
7.	Чистка и уход	11
8.	Правила хранения, транспортирование и утилизация	11
9.	Возможные неисправности	12
10.	Гарантийные обязательства	13
11.	Свидетельство о приемке	14
12.	Гарантий талон	14
13.	Гарантийные сервисные центры	15



ООО «УРАЛЬСКИЙ ЗАВОД БЫТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ»

ИНН 7449096396 / КПП 744901001454012,

Россия, г. Челябинск, Копейское шоссе, 9п

ОТДЕЛ ПРОДАЖ: тел./факс: 8 (351) 220-39-89, 217-39-89 e-mail:

uzbi@uralsibtech.ru WWW.UZBI.PF

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Вы приобрели домашний бытовой автоклав-стерилизатор + бытовой дистиллятор "ДОМАШНИЙ ПОГРЕБОК" два в одном. Аппарат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали и имеет две функции.

- **Функция "Автоклав"** предназначена для консервирования в домашних условиях мяса, рыбы, птицы, овощей и фруктов

В нашем автоклаве вы можете приготовить вкусные тушенки из различных сортов мяса, курицы, гуся, утки, а также рыбные консервы, различные овощные заготовки, варенье и другие заготовки, которые будут радовать Вас и Ваших близких круглый год!

Домашнее консервирование с помощью нашего автоклава - это самый быстрый, удобный и безопасный способ приготовления домашних консервов сразу в банках, как на промышленном производстве.

При этом вы можете быть уверены в том, что продукты приготовленные таким способом консервирования прекрасно хранятся и содержат максимальное количество полезных веществ.

Автоклав - незаменимый прибор, необходимый каждому, кто занимается домашним консервированием и заготовками!

- **функция "Бытовой дистиллятор"** предназначена для получения различных напитков-дистиллятов в домашних условиях для нужд собственного потребления.

1. Общие требования.

Данный прибор предназначен для бытового использования, только на газовых, электрических плитах с регулятором уровня нагрева.

2. Комплектность.

1. Бак.
2. Крышка бака (оборудована: манометром, термометром, клапаном сброса избыточного давления, уплотнительным кольцом и механизмом плотного прижима крышки к баку).
3. Кассета для размещения банок (включает основание и 3 упорных диска).
4. Надстройка дистиллятора (сухопарник (разборный сухопарник с сеткой для ароматизации в комплектации Арома) + охладитель).
5. Шланг длиной ____ см.

3. Требования безопасности.

1. Перед началом работы, внимательно ознакомиться руководством по эксплуатации.
2. При установке изделия на плиту убедитесь в его устойчивости, избегая наклонов и покачиваний.
3. Не оставлять оборудование во время работы без присмотра.
4. Следить за исправностью измерительного прибора, в случае неисправности манометра, изделие не использовать до замены или восстановления работоспособности его.
5. Своевременно проводить чистку клапанов сброса избыточного давления.
6. Во избежание ожогов не подносить руку к клапану сброса избыточного давления.
7. Открывать крышку бака, только при температуре не выше 40-50 °С, предварительно сбросив давление с помощью клапана.
8. Проверить аппарат на утечку пара или жидкости во время процесса дистилляции.

9. Перед началом эксплуатации аппарата рекомендуется в первый раз использовать для дистилляции воды, чтобы очистить аппарат от примесей, оставшихся в процессе производства.

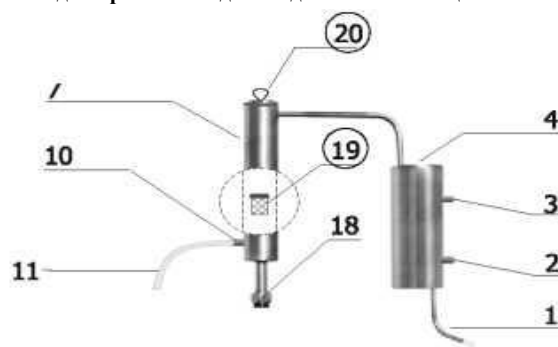
10. При чистки и полировки внешних поверхностей аппарата, используйте проверенные средства.

4. Устройство прибора.

Емкость для дистилляции



Надстройка для дистилляции



1. Трубка выхода готового продукта. 2. Вход для подачи холодной воды. 3. Выход для отвода холодной воды. 4. Охладитель. 5. Бак. 6. Крышка с уплотнителем. 7. Сухопарник. 8. Термометр. 9. Заглушка с прокладкой (используется для функции "Автоклав"). 10. Выход на сухопарнике для слива отходов (сивушных масел). 11. Силиконовый шланг зажимом для слива отходов (сивушных масел). 12. Силиконовый шланг для выхода готового продукта. 13. Шланг для подвода-отвода холодной воды. 14. Клапан сброса избыточного давления. 15. Манометр. 16. Зажим. 17. Рукоятка зажима. 18. Накладная гайка с прокладкой. 19. Сетка для ароматизации (в комплектации Арома). 20. Барашек для разборки сухопарника (в комплектации Арома).

5. Подготовка к работе

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией. Убедитесь, что помещение, где будет производиться процесс дистилляции, хорошо освещено и имеет достаточную вентиляцию для устранения возможных последствий выхода паров во время дистилляции.

Перед началом дистилляции убедитесь, что соединительные трубки, сухопарник и охладитель не засорены и хорошо продуваются воздухом.

Для этого:

5.1. Подуйте в трубки входа и выхода холодной воды, которые расположены на охладителе. Воздух должен легко продуваться.

5.2. Подуйте с некоторым усилием в трубку выхода готового продукта. Воздух должен выходить из противоположного отверстия, которое соединяется с баком и предназначено для входа паров дистилляции.

Внимание! При использовании дистиллятора в первый раз необходимо произвести дистилляцию воды. Это делается для того, чтобы очистить аппарат от примесей, оставшихся в процессе производства.

Внимание! Для наиболее эффективного процесса дистилляции и во избежание выплесков жидкости в выходное отверстие, перегонную емкость необходимо наполнять не более чем на $2/3$ объема, т.е. не доливать до края крышки 7-8 см.

Если в процессе дистилляции Вы заметите, что начинает срабатывать клапан сброса избыточного давления (14) и периодически из под него выходит пар, это означает, что засорилась надстройка для дистилляции. Остановите процесс дистилляции, промойте и продуйте надстройку для дистилляции.

6. Порядок сборки и использования.

6.1. Работа дистиллятора

6.1.1. Подготовьте исходный продукт к дистилляции.

6.1.2. Профильтруйте исходный продукт.

6.1.3. Откройте крышку бака (6) и залейте исходный продукт в бак (5).

Запрещается заливать слишком много жидкости, рекомендуемый объем не более $2/3$ от полной вместимости бака.

6.1.4. Установка и подвод охлаждения:

Открутите заглушку с прокладкой (9) и установите на это место сухопарник (7) с охладителем (4) путем прикручивания накидной гайки с прокладкой (18) на выходной штуцер в крышке бака. При необходимости подтяните гайку ключом, но **не прилагайте излишние усилия!**

Разрежьте шланг (13) на два отрезка необходимой длины. Ко входу для подачи воды (2) на "охладителе" одним концом подсоедините первый гибкий шланг, другой его конец соедините с водопроводным краном. На выход для отвода холодной воды (3) подсоедините одним концом второй шланг, через который будет идти слив воды, а второй конец шланга отпустите в раковину

Модель "Элит-Аромат" комплектуется разборным сухопарником (7). Открутив барашек (20) и сняв крышку сухопарника, Вы можете достать нержавеющей сетку (19), предназначенную для ароматизации. В сетку можно укладывать различные ароматизирующие вещества. В результате этого в процессе дистилляции конечный продукт приобретает выбранный Вами аромат. Если Вы не желаете ароматизировать конечный продукт, просто извлеките сетку из сухопарника и не используйте ее.

Также разборный сухопарник позволяет более качественно промывать его по окончании процесса дистилляции

6.1.5. Наденьте на трубку выхода готового продукта (1) "охладителя" силиконовый шланг (12). Свободный конец шланга опустите в емкость для готового продукта, желательно стеклянную

6.1.6. Наденьте силиконовый шланг (11) с зажимом для слива отходов (сивушных масел) на выход (10) сухопарника. Подставьте под кран любую емкость для отходов. В процессе дистилляции внимательно следите за тем, чтобы силиконовый шланг не соприкасался с горячими поверхностями и открытым огнем (для газовых плит).

6.1.7. Установите бак с исходным продуктом на электрическую, газовую или индукционную плиту.

6.1.8. Рабочий процесс. При достижении температуры 45-50 С⁰ откройте водопроводный кран для подачи воды в охладитель, который в течение всего процесса дистилляции должен оставаться холодным. Если охладитель стал нагреваться, добавьте напор воды из крана.

6.1.9. В процессе дистилляции в сухопарнике и силиконовом шланге для слива отходов (сивушных масел) будет скапливаться отстой. С периодичностью 10-15 минут проводите слив отходов, используя кран на шланге, путем откручивания и закручивания вентиля крана. Периодичность слива индивидуальна, зависит от скорости наполнения отходов в сухопарнике, которая в свою очередь зависит от стадии процесса дистилляции: высокая скорость наполнения отходами в начальной и конечной стадиях процесса дистилляции, низкая скорость наполнения отходами в средней (основной) стадии процесса дистилляции. Также, индикатором того, что сухопарник переполнен отходами служит тот факт, что конечный продукт вдруг начинает идти белесомутным. Поэтому, установите опытным путем приемлемую для Вас частоту слива отходов из сухопарника и не допускайте появления мутных осадков в конечном продукте.

6.1.10. Первую фракцию дистиллята (при перегоне примерно от 76 С° до 82 С°) необходимо отделить, так как она содержит в себе наибольшее количество тяжелых веществ. Она составляет примерно 7% от общего количества получаемого дистиллята, ее можно использовать только для бытовых нужд (дезинфекция, протирка и т.д.).

6.1.11. При перегоне в диапазоне температур от 82 С° до 92-95 С° получается дистиллят, пригодный к употреблению.

6.1.12. Для получения наилучшего качественного результата рекомендуется подвергать полученный дистиллят дополнительной очистке или повторному процессу дистилляции. Для повторной дистилляции на 1 л дистиллята требуется добавить 300-400 мл чистой воды.

РЕКОМЕНДАЦИЯ: очень качественный конечный продукт получится, если после перегонки пропустить полученный дистиллят через фильтр-кувшин для очистки воды, например "Барьер", "Аквафор" и т.д.

Не пренебрегайте этими процедурами - берегите свое здоровье!

6.2. Работа автоклава

6.2.1. Подготовить продукты для консервирования. Пример: мясо, рыбу, птицу промыть, разрезать на порционные куски, уложить в сыром виде в

чистые банки (банки наполнять полностью, но **НЕ УПЛОТНЯТЬ, НЕ УТРАМБОВЫВАТЬ!**). Добавить соль, специи по вкусу.

6.2.2. Банки, заполненные продуктами, можно закрывать двумя видами крышек:

- закатать закаточной машинкой обычные жесть - крышки
- закрутить твист - крышками

6.2.3. В бак установить основание кассеты для размещения банок.

6.2.4. Разместить на основании кассеты первый слой банок. На один упорный диск можно расположить:

0,5 л - 4 шт. (общее возможное количество в автоклаве 0,5 л - 12 шт., 3 слоя)

0,7 л - 4 шт. (общее количество в автоклаве 0,7 л - 8 шт., 2 слоя)

1 л - 3 шт. (общее количество в автоклаве 6 шт., 2 слоя)

Возможно комбинировать виды банок, например: 2 слоя по 0,7 л и 1 слой по 0,5 л и т.д.

Внимание! Важно! В одном слое должны быть установлены банки только одного калибра и только с однотипными крышками!!

6.2.5. Слой банок переложить упорным диском, на который установить следующий слой банок с продуктами. Поделать то же самое еще раз. Итого получится максимум три слоя банок.

6.2.6. Верхний диск плотно зафиксировать зажимом. **Внимание!!! Зажим закручивать максимально плотно, но только руками.**

6.2.7. Установить бак с банками на плиту и залить его водой таким образом, чтобы верхний упорный диск был скрыт водой на 1-2 см.

6.2.8. Включить плиту. Внимательно следить за температурой нагрева, и как только температура поднимется до 102-112 °С отрегулировать нагрев плиты таким образом, чтобы клапан давления срабатывал периодически, с частотой раз в 1-3 секунд и при этом температура поддерживалась бы в этом диапазоне 102 - 112 °С (фактически перевести плиту в режим слабого нагрева). При этом давление, которое будет показывать манометр, должно находиться в диапазоне 0,3-0,9 атм. (bar). Манометр является

дополнительным прибором безопасности: нормальное течение процесса стерилизации должно проходить в диапазоне 0,3-0,9 атм. (bar). В случае, если Вы видите, что давление которое показывает манометр, превышает 1,2 атм. (bar) и продолжает расти, необходимо **НЕМЕДЛЕННО ВЫКЛЮЧИТЬ НАГРЕВ И СНЯТЬ СТЕРИЛИЗАТОР С ПЛИТЫ!** Охладив его до температуры 40-50⁰С, необходимо прочистить клапан сброса избыточного давления, а именно: его трубку и собственно плавающую головку клапана и проверить их продувкой. Воздух должен проходить через них без помех.

Внимание! периодические выходы небольшого количества пара и капель воды из под уплотнителя крышки служат для автокомпенсации соответствия давления и температуры и не являются дефектом и основанием для возврата изделия

6.2.9. Продолжительность стерилизации продуктов в автоклаве при температуре 102-112 °С;

Продукт	Рекомендуемое время, мин
Мясо	30-35
Птица	20-25
Рыба	15-25
Овощи	5-10
Фрукты (варенье, джемы)	3-8

6.2.10. По истечении времени стерилизации выключить плиту. Дать остыть автоклаву до температуры 40-50⁰С

Внимание! Очень важно! Не открывать крышку бака и не сбрасывать давление самостоятельно клапаном, прежде чем температура не достигнет 40-50⁰С. Только после этого легким движением, используя полотенце, немножко приподнять несколько раз клапан, чтобы сбросить остаточное давление. Только убедившись, что давление внутри отсутствует, открутить зажим и открыть крышку автоклава

6.2.11. Вынуть банки, перевернуть их крышкой вниз и выдержать 12 часов в таком состоянии, а затем убрать в прохладное место на хранение. Банки могут храниться даже при комнатной температуре.

7. Чистка и уход.

7.1. Для удаления отходов после дистилляции и предотвращения забивания соединительных трубок, тщательно промойте все части аппарата теплой водой. Процесс очистки должен удалить все вредные вещества, которые накопились на стенках аппарата.

7.2. Рекомендуется систематически делать очистительные дистилляции водой.

7.3. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей сталью и другими металлами.

7.4. Убедитесь, что аппарат очищен и просушен должным образом, прежде чем убрать его на хранение.

8. Правила хранения, транспортирование и утилизация.

8.1. Транспортирование может производиться любыми видами транспорта.

8.2. Аппарат в заводской упаковке храниться в закрытых помещениях при температуре от минус 50 до плюс 50 °С и относительной влажности воздуха до 98% при 25 С.

Хранить в сухом не запыленном месте. Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали изделия.

Утилизация производится в соответствии с требованиями местных органов власти.

9. Возможные неисправности

№ п/п	Неисправность	Причина	Как устранить
1.	В процессе дистилляции клапан сбрасывает пар, и из под него выходит пар	Засорилась надстройка для дистилляции	Остановить процесс, промыть и продуть.
2.	Выплеск жидкости во время дистилляции в выходное отверстие	Слишком много жидкости	Проверить объем жидкости, в перегонной емкости ее не более чем 2/3 объема (до края крышки 7-8 см)
3.	Давление превышает 1,2 атм и продолжает расти.	Забился клапан избыточного давления	Прочистить клапан (трубку и головку клапана), проверить продувкой. Воздух должен проходить свободно
4.	Не открывается крышка бака	Температура выше 40 С, внутри высокое давление	Охладить до 40 С и с помощью клапана, сбросить остаточное давление.

10. Гарантийные обязательства

10.1. Гарантийные обязательства на проданные магазином товары несет производитель. Гарантийный срок, установленный производителем, составляет 12 месяцев и исчисляется с момента продажи товара через розничную сеть, но не более 24 месяцев.

10.2. Гарантийное обслуживание не производится, если

- Нарушены правила эксплуатации изделия
- Изделие имеет механические повреждения или повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних веществ, предметов, жидкостей
- если изделие имеет повреждения, вызванные стихией, пожаром, бытовыми факторами.
- Если имеются следы постороннего вмешательства или была попытка несанкционированного ремонта

10.3. Гарантийные обязательства не распространяются на ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.

ВНИМАНИЕ! Потемнения, которые могут возникать на внутренней и наружной поверхностях автоклава в процессе эксплуатации изделия, являются допустимыми и не служат основанием для возврата изделия по гарантии.

По вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта обращаться в сервисные центры.

Производитель: ООО «Уральский завод бытовых изделий»

По вопросам продаж обращаться: тел.:

8 (351) 220-89-39, 217-89-39 e-mail:

uzbi@uralsibtech.ru

По вопросам сервисного обслуживания обращаться:

454012, г. Челябинск, Копейское шоссе, 9П, тел.: (351) 217-89-39 e-mail:

service@uralsibtech.ru **СДЕЛАНО В РОССИИ**



ООО «УРАЛЬСКИЙ ЗАВОД БЫТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ»

ИНН 7449096396 / КПП 744901001454012,

Россия, г. Челябинск, Копейское шоссе, 9п

ОТДЕЛ ПРОДАЖ: тел./факс: 8 (351) 220-39-89, 217-39-89 e-mail:

uzbi@uralsibtech.ru WWW.UZBI.PF

11. Свидетельство о приемке

Дата выпуска _____ Штамп ОТК _____

Продан _____

Дата продажи _____

(наименование предприятия торговли)

12. Гарантий талон.

Дата продажи _____ Штамп продавца _____

Причина отказа _____

Выполнение работы по устранению неисправностей _____

Ремонт произвел _____

Подпись _____ Дата _____

13. Гарантийные сервисные центры

1. г. Омск, "Гарантийная мастерская"

г. Омск, ул. Хмельницкого, 130 тел.: (3812) 36-42-02

2. г. Пермь, ООО "Спектр-2"

г. Пермь, ул. Адм. Нахимова, д.18 тел.: (342) 252-57-58, 252-53-55

3. г. Пермь, ООО "Мария-М"

г. Пермь, ул. Лебедева, д.8 тел.: (342) 263-02-22, 265-15-37

4. г. Оренбург, ИП Бабина

г. Оренбург, ул. Космическая, д.4 тел.: (3532) 77-67-64, 78-15-82

5. г. Оренбург, ООО "Тико-центр"

г. Оренбург, ул. Комсомольская, д.15 тел.: (3532) 77-67-64, 78-15-82

6. г. Челябинск, "РусБТ"

г. Челябинск, ул. Орджоникидзе, д.43 тел.: (351) 734-95-55

7. г. Новосибирск, ООО «Новосибрембыттехника»

г. Новосибирск, ул. Большевицкая, 121 тел.: (383) 266-82-93, 266-18-67

8. г. Волгоград, ООО «Регион Юг»

г. Волгоград, р.п. Гумрак, ул. Моторная, д.96 тел.: (8442) 53-17-59

9. г. Уфа ООО «Орбита»

г. Уфа, ул. Д. Донского, д.1, кор.2 тел.: (347) 274-35-46

10. г. Екатеринбург «Мастер-Е»

г. Екатеринбург, ул. Техническая 34, тел.: (343) 200-27-11

11. г. Самара «Спец-Мастер»

г. Самара, ул. Ленинградская 100/Ленинская 56, тел.: (846) 990-37-51, 240-98-17

12. г. Санкт-Петербург ООО «Электа»

г. Санкт-Петербург, б-р. Новаторов, д.11, литер А, пом.17Н, тел.: (812) 372-23-12; 372-23-13

При невозможности гарантийного ремонта изделия через сервисные мастерские обращаться к производителю.