

Instrukcja użytkowania

Autoklaw

Drogi kliencie! Nabyłeś autoklaw, który jest przeznaczony do pasteryzacji i konserwowania warzyw, owoców, mięsa, drobiu i ryb w słoikach o objętości 0,5 i 1 litra. Przetwory zachowują naturalny smak, aromat i cenne właściwości odżywcze.

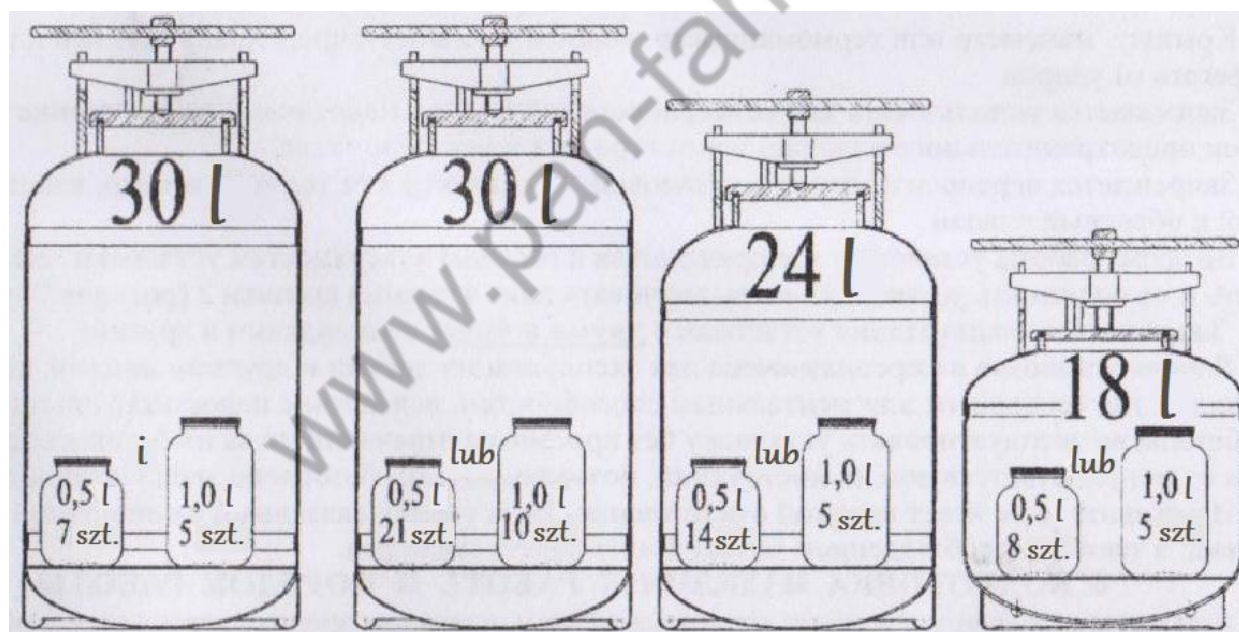
Zasada działania polega na tym, że przy nadmiernym ciśnieniu 0,1 MPa podczas nagrzewania wzrasta temperatura sterylizacji pasteryzowanych przetworów do 110-120°C, przy czym woda wewnątrz autoklawu nie dochodzi do wrzenia.

Jako źródło ogrzewania konieczne jest wykorzystanie płyty gazowej.

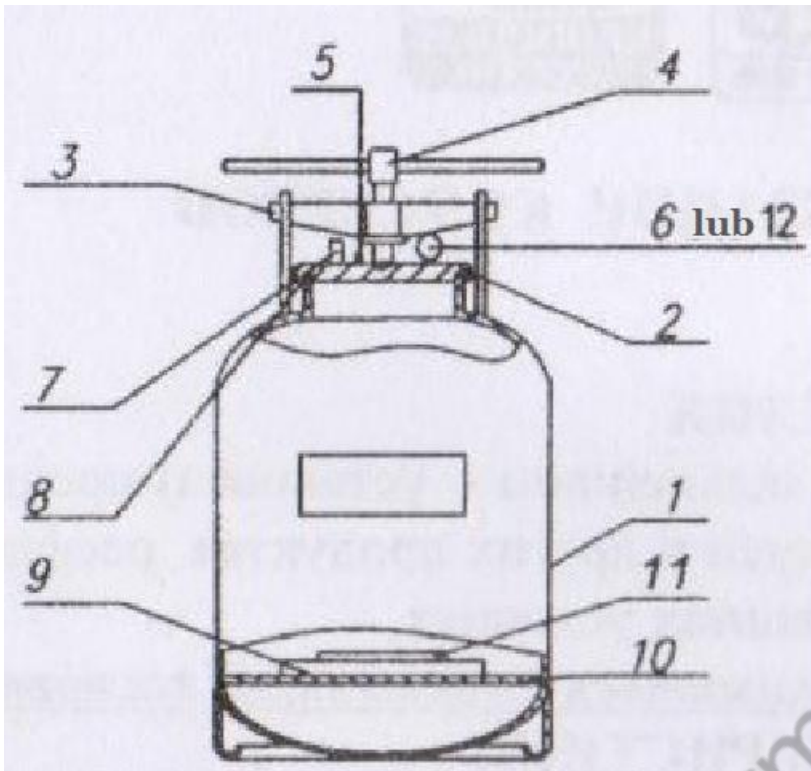
ZESTAW:

- autoklaw
- uszczelka
- instrukcja użytkowania (deklaracja zgodności)

ILOŚĆ SŁOIKÓW UMIESZCZANYCH W AUTOKLAWIE



SCHEMAT URZĄDZENIA I ZASADA DZIAŁANIA



a

- 5. zawór zwrotny
- 6. manometr
- 7. zawór bezpieczeństwa
- 8. uszczelka
- 9. sito
- 10. dodatkowa uszczelka
- 11. termomanometr

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

Budowa autoklawu nie pozwala nagrzewać autoklawu na płytach elektrycznych!

1. W trakcie użytkowania autoklawu możliwe jest wypalanie emalii na powierzchniach, które mają kontakt z płomieniem palnika oraz zmianę koloru pokrycia autoklawu, co nie stanowi wady produkcyjnej i nie wpływa na pracę urządzenia. Zaleca się otwieranie okien bądź włączanie wentylacji w pomieszczeniu.
2. Obsługa autoklawu dozwolona jest przez osoby pełnoletnie, które zapoznały się z niniejszą instrukcją

3. **Zabrania się użycia autoklawu bez uprzedniego napełnienia go wodą**
4. **Nie należy dopuszczać dzieci do pracującego autoklawu**
5. Nie dozwolone jest użytkowanie urządzenia przy ciśnieniu powyżej roboczego
6. Zabrania się otwarcia pokrywy autoklawu bez uprzedniego upewnienia się czy nie występuje nadmierne ciśnienie na wskazaniu manometru lub termomanometru i naciśnięciu na szpulę zaworu zwrotnego
7. Zabrania się pozostawianie bez nadzoru pracującego autoklawu
8. Zabrania się rozbierania w własnym zakresie zaworu bezpieczeństwa. Regulacja zaworu bezpieczeństwa powinna odbywać się na specjalnie wyposażonym stanowisku
9. Zabrania się dokonywania jakichkolwiek ingerencji na zaworze bezpieczeństwa, pokrywie, manometrze lub termomanometrze i zaworze zwrotnym przy nadmiernym ciśnieniu oraz bez niego
10. Pokrywę, manometr i termomanometr, zawór zwrotny i zawór bezpieczeństwa należy chronić przed uderzeniem
11. Zabrania się wykorzystania słoików do pasteryzacji, które posiadają naklejki w celu uniknięcia zatkania zaworu bezpieczeństwa, manometru lub termomanometru
12. Zabrania się przenoszenia pokrywy autoklawu za manometr lub termomanometr, zawór bezpieczeństwa i zawór obrotowy
13. W czasie pracy autoklawu:
 - nie dotykać gorących powierzchni autoklawu
 - nie przechylać, nie przenosić i nie podnosić autoklawu
 - nie odkręcać śruby (4) zacisku wieka (2) autoklawu
14. Zabrania się użytkowania autoklawu z dwiema lub więcej uszczelkami w pokrywie
15. Autoklaw nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci i inne osoby, które ze względu na fizyczne, sensoryczne czy umysłowe umiejętności, wskutek niedostatecznego doświadczenia bądź wiedzy nie mogą w sposób bezpieczny użytkować autoklawu bez nadzoru osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo bądź uzyskania od niej odpowiednich instrukcji, niezbędnych do bezpiecznego użytkowania autoklawu
16. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z wadliwego użytkowania autoklawu oraz nieprzestrzegania warunków niniejszej instrukcji

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB DZIAŁANIA

1. Zdjąć pokrywę z manometrem lub termomanometrem, zaworem bezpieczeństwa i zaworem zwrotnym. Sprawdzić kompletność urządzenia zgodnie z instrukcją
2. **Upewnić się czy jedna gumowa uszczelka znajduje się w pokrywie autoklawu (nie dopuszcza się umieszczanie w pokrywie więcej niż jednej uszczelki)**
3. Zalecana wysokość szczeliny powietrznej (od przetworu do pokrywki) **w zakręconym słoiku** powinna wynosić około **20-30 mm**
4. Przy pasteryzacji przetworów mięsnych oraz innych pokarmów ustawić na dysku wewnątrz autoklawu zakręcone słoiki w krąg na jednym lub dwóch poziomach i zalać wodą tak, aby wysokość szczeliny powietrznej od górnej krawędzi szyi autoklawu do powierzchni wody wynosiła 80 mm (+/- 1 mm). Przy takiej szczelinie powietrznej woda będzie powyżej zakrętek słoików (przy takiej szczelinie powietrznej część pomiarowa termomanometru, jeśli autoklaw jest w niego wyposażony, będzie zanurzony w wodzie ok. 30 mm. **Ten warunek jest bardzo ważny do prawidłowego działania autoklawu**). **Jeśli autoklaw nie zostanie załadowany do pełna (na przykład tylko jeden słoik), wówczas wysokość szczeliny powietrznej powinna bezwzględnie wynosić 80 mm**
 - można umieścić tkaninę pomiędzy słoikami aby uniknąć ich uszkodzenia
 - należy upewnić się, że w wieku autoklawu znajduje się **jedna** uszczelka
 - zacisnąć hermetycznie wieko i zakręcić wypompowując powietrze przez zawór zwrotny do uzyskania ciśnienia 0,2 MPa. Jeżeli autoklaw jest wyposażony w termomanometr,

należy uważać, aby jego część pomiarowa nie stykała się z powierzchnią pokrywek słoików

- **Bezwzględnie** należy sprawdzić hermetyczność autoklawu roztworem mydlanym w miejscach uszczelnienia wieka z zaworem zwrotnym, zaworem bezpieczeństwa, manometrem lub termomanometrem, szyją autoklawu
- Po sprawdzeniu hermetyczności wyżej ukazanych połączeń obniżyć ciśnienie wewnątrz autoklawu do **0,1 MPa** poprzez naciśnięcie szpuli zaworu zwrotnego

Zestaw autoklawu z manometrem MP-63

- podgrzewając na największym palniku płyty gazowej na maksymalnym płomieniu doprowadzić ciśnienie wewnątrz autoklawu do 0,32-0,39 MPa, co odpowiada temperaturze 110-120°C (patrz tabela 1.). Nagrzewać około 1-2 godzin (w zależności od mocy palnika płyty)
- utrzymać ciśnienie 0,32-0,39 MPa w trakcie procesu pasteryzacji. Czas pasteryzacji należy dostosowywać do właściwości przetworów i preferencji smakowych konsumenta

Zależność temperatury wewnątrz autoklawu od nadmiernego ciśnienia jest ukazana w tabeli 1.

Tabela 1. Zależność temperatury wewnątrz autoklawu od nadmiernego ciśnienia

P, MPa	0,1	0,15	0,2	0,25	0,3	0,32	0,38	0,39
T, °C	20	58	82	95	106	110	115	120

Zestaw autoklawu z TERMOMANOMETREM

- podgrzewając na największym palniku płyty gazowej na maksymalnym płomieniu doprowadzić do temperatury 110-120°C. Nagrzewać około 1-2 godzin (w zależności od mocy palnika płyty)
- utrzymać temperaturę pasteryzacji przez cały czas pasteryzacji. Czas pasteryzacji należy dostosowywać do właściwości przetworów i preferencji smakowych konsumenta

Wyłączyć źródło nagrzewania i, nie zwalniając ciśnienia, pozostawić autoklaw dopóki nie ostygnie do temperatury pokojowej. Po ostygnięciu i osiągnięciu ciśnienia wewnątrz autoklawu nie więcej niż 0,1 MPa przy pomocy szpuli zaworu zwrotnego powoli zwolnić pozostałe nadmierne ciśnienie do 0 i otworzyć wieko.

Aby zapobiec zerwaniu pokrywek ze słoików nie dopuszcza się zbyt nadmiernego ogrzania, nagłego ochładzania i gwałtownego zwolnienia ciśnienia!

ZASADY TRANSPORTU, PAKOWANIA I PRZECHOWYWANIA

1. Autoklaw może być transportowany wszystkimi rodzajami transportu. Nie dopuszcza się silnych wstrząsów, pochylenie, zanieczyszczanie, uszkodzeń mechanicznych i dostania się wilgoci do autoklawu

Przy nieprzestrzeganiu powyższej zasady producent nie ponosi odpowiedzialności za bezpieczeństwo autoklawu.

2. Autoklaw zapakowany jest w worku z folii bąbelkowej bądź bez w ustaleniu z nabywcą
3. Autoklaw powinien być przechowywany w suchym zamkniętym pomieszczeniu w opakowaniu bądź bez niego.
4. **Kategorycznie zabrania się** umieszczania na wieku z manometrem lub termomanometrem, zaworem bezpieczeństwa i zaworem zwrotnym jakichkolwiek przedmiotów

MOŻLIWE USTERKI I SPOSOBY ICH USUWANIA

Rodzaj usterki	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia usterki
Autoklaw nie jest hermetyczny	Zużycie gumowych uszczelek	Wymiana uszczelek

GWARANCJA

1. Producent gwarantuje zgodność autoklawu z wymaganiami TU RB 00153637.016-97 przy spełnieniu przez nabywcę warunków użytkowania, transportu i przechowywania
2. Okres gwarancji wynosi 12 miesięcy od dnia sprzedaży
3. Okres gwarancji przechowywania wynosi 18 miesięcy od daty produkcji
4. Gwarancja nie obowiązuje na autoklawy:
 - bez deklaracji zgodności
 - bez pieczęci sklepu i daty sprzedaży w karcie gwarancyjnej
 - użytkowane z naruszeniem ustanowionych zasad użytkowania
 - w których zostały dokonywane zmiany konstrukcyjne przez nabywcę
5. Reklamacja co do kompletności i uszkodzeń mechanicznych po dokonaniu zakupu autoklawu nie będą przyjmowane

KARTA GWARANCYJNA

Część karty gwarancyjnej nr naprawy gwarancyjnej autoklawu

Pobrano dnia

Wykonawca
(Nazwa i adres serwisu przeprowadzającego naprawę)



KARTA nr naprawy gwarancyjnej autoklawu

wyprodukowanego dnia
(data produkcji)

Numer fabryczny

Sprzedany przez
(data i adres sprzedawcy)

Telefon.....

Data sprzedaży

Pieczęć sklepu:

Właściciel

.....
(imię i nazwisko, adres, podpis)

..... Wykonawca naprawy:
(data) (nazwisko, podpis)

PIECZEŃ

.....
(nazwa firmy)

.....
(stanowisko, imię nazwisko, podpis kierownika)

.....
(serwis)

www.pan-farmer.pl