ПРИВОЛЖСКИЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАВОД

# АВТОКЛАВ БЫТОВОЙ

## ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ НАКАЧКОЙ

# ПАСПОРТ И РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СДЕЛАНО В РОССИИ
WWW.PMZ43.RU

Перед эксплуатацией автоклава следует ознакомиться с настоящим паспортом и руководством по эксплуатации, обратив внимание на разделы «Указания по эксплуатации» и «требования безопасности».

## 1. Назначение

Автоклав изготовлен из нержавеющей стали AISI 430 и предназначен для тепловой стерилизации пищевых продуктов, расфасованных в стеклянную или жестяную тару.

## 2. Технические характеристики

| | |
|---|---|
| Габаритные размеры В х Ш, мм. | 510х440 |
| Диаметр бака, мм. | 240 |
| Объём автоклава, л. | 23 |
| Рабочая температура, С. | 120 |
| Рабочее давление, bar. | 3 |

**ВНИМАНИЕ!** Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики, изменять внешний вид и конструктивные особенности не ухудшающие качество изделия.

**Примечание 1:**

Автоклав может работать на электрических плитах, индукционных, керамических, с открытым нагревательным элементом, а также на открытом огне.

**Примечание 2:**

Вместимость автоклава стеклянными банками ГОСТ 5717-81 емкостью 500 мл. - 15 шт.

**Примечание 3:**

**ВНИМАНИЕ!** Приготовление консервов в первый раз необходимо производить пробными партиями по одной банке 0,5 л, во избежание порчи продуктов, т.к. необходимо приобретение навыков контроля за измерительными приборами автоклава.

## 4. Указания по эксплуатации на примере готовки консервированной говядины в автоклаве

Для готовки в автоклаве нам понадобятся:

Банка 0,5 ГОСТ 5717-81 - 1 шт;

Закаточная машинка с автоматической системой МЗА-Р Люкс с роликом - 1 шт;

Жестяная крышка - 1 шт.

**Ингредиенты на одну банку 0,5:**

| | |
|---|---|
| Мясо сырое (говядина), г. | 440 |
| Жир (масло растительное), г. | 90 |
| Соль, г. | 5 |
| Лук репчатый, г. | 7 |
| Перец черный горошек, шт. | 3 |
| Лавровый лист, шт. | 1 |

**Технология подготовки продукта:**

- Вымойте крышки и банки;
- Нарежьте мясо на куски размерами 2*2 см;
- Нарежьте репчатый лук;
- Уложите на дно банки перец черный и лавровый лист;
- Перемешайте мясо с нарезанным луком (по желанию можно увеличить количество лука? и добавить морковь), солью и жиром (растительным маслом);
- Уложите сырьё в банки, таким образом, чтобы до крышки осталось пустота 2 см;
- Закатать банки жестяными крышками.

**Примечание 1:** Проверяйте качество обжатия банок, если крышка банки после закатки прокручивается или на крышке видны не закатанные места - то можете смело поменять закаточную машинку. Рекомендуем использовать закаточную машинку с автоматической системой закатки МЗА-Р Люкс с роликом;

**Технология приготовления консервов в автоклаве:**

**Подготовка автоклава к работе:**

- Установите автоклав на плиту.
- Визуально осмотрите термометр автоклава на повреждения.
- Проверьте закрыт ли кран на баке автоклава.

**Установка банок в автоклав:**

- Поочередно разместите банки на дно автоклава, допускается установка банок друг на друга до полного заполнения автоклава.
- **Примечание 1**.Для устойчивости банок, на дно автоклава и между банок можно разместить трикотажную ветошь.

**Заполнение водой бака автоклава:**

Заливку воды необходимо проводить чуть выше верхней грани муфты манометра автоклава - это примерно 2 см от верхнего края бака.

**Важно!** Во время заливки воды есть возможность образования воздушной пробки в тройнике автоклава, для устранения этого откройте и пропустите через кран 100 - 200 мл. воды.

**Установка крышки автоклава:**

- Возьмите крышку автоклава, просуньте крышку в бак и разместите крышку таким образом, что бы контур крышки совпадал с контуром бака автоклава.
- Установите прижимную пластину на ребра жёсткости бака и начните закручивать барашек прижимной пластины до полного прижатия крышки к баку.

**Преднакачка давления:**

- На крышке автоклава открутите колпачок ниппеля.
- С помощью автомобильного или велосипедного насоса произведите накачку воздуха для повышения давления внутри бака автоклава до 1 бара или 1,0197 Атм.
- После накачки закрутите колпачок ниппеля.
- На штуцер предохранительного клапана наденьте шлаг и направьте второй конец шланга в какую либо металлическою ёмкость - эта мера необходимо в случае аварийного сброса давления в автоклаве.

**Запуск автоклава - нагрев автоклава:**

После подготовительной части приступаем к процессу нагрева.

Включите нагрев плиты. Далее необходимо отслеживать работу автоклава по приборам контроля.

Нагрев автоклава будет происходить постепенно, температура и давление будет расти.

Согласно технологии приготовления говядины, нагрев необходимо производить до 120 °С.

Как только необходимая температура будет достигнута - необходимо:

- Отключить нагрев плиты.
- Сдвинуть автоклав с нагревающего элемента.

- **Примечание 1**. Если во время работы автоклава из под крышки появляется пар - необходимо выключить нагрев и повторно притянуть прижимную пластину.

**Остывание автоклава:**

- Далее необходимо дождаться полного остывания автоклава (требуются от 12 до 20 часов). Полное остывание - это отсутствие давления и низкая температура 20-30 °С на термометре автоклава.
- **Примечание 1**. Во время остывания автоклава нельзя принудительно сбрасывать давление и сливать воду - это приведёт к разрыву банок.
- **Примечание 2.** Нельзя использовать принудительное охлаждение - это приведет к разрыву банок**.**

**Выгрузка банок из автоклава:**

После остывания автоклава необходимо сбросить остаточное давление и слить вводу.

- С помощью предохранительного клапана сбросьте остаточное давление, для этого поверните стопорный колпачок по часовой стрелке.
- Открутите прижимную пластину и достаньте крышку автоклава.
- С помощью крана слейте воду из бака автоклава.
- Поочередно достаньте банки из бака автоклава.
- Сложите банки в темное, прохладное место.

На этом процесс приготовления завершён, приятного аппетита!

- **Примечание 1**. Не рекомендуется перемещать автоклав за измерительные приборы!

**Подготовка автоклава к последующей эксплуатации:**

- При отсутствии необходимости дальнейшего использования автоклава, его следует промыть и хранить в открытом состоянии, в проветриваемом помещении.

## 5. Требования безопасности

Соблюдайте требования безопасности:

- Устанавливать автоклав только на основание, обеспечивающее его устойчивость.
- Перед началом нагрева убедитесь, что крышка автоклава установлена правильно.
- Штуцер предохранительного клапана направлен от возможного места нахождения людей.
- Во время работы автоклава не допускается переносить его и прикасаться к нему незащищенными руками.
- Не оставляйте автоклав без присмотра в процессе и после работы до его полного остывания,
- **БЕРЕЧЬ ОТ ДЕТЕЙ**! **Не допускайте нахождение детей вблизи работающего изделия.**

## 6. Гарантия производителя

Предприятие изготовитель гарантирует качество изделия при условии соблюдения потребителем правил и рекомендаций данного руководства. Гарантийный срок 12 месяцев исчисляется со дня продажи.

Гарантия действительна при наличии в паспорте отметки о дате продажи, заверенной штампом торгующей организации.

**Гарантия не распространяется на:**

Изделия, имеющие следы нарушения правил эксплуатации:

- Повреждения (внутренние или внешние) вызванные любым внешним механическим воздействием, ударными или вибрационными нагрузками, применением внешней силы к частям изделия.
- Повреждения, вызванные попаданием на изделие едких химических веществ или растворителей: щелочи, кислоты, ртуть и её пары, растворители пластиков и т.п.;
- По вопросам технического и гарантийного обслуживания необходимо заполнить форму по адресу: www.коптильня-дымка.рф/return-add

## 9. Контактная информация завода изготовителя

- Адрес: Российская Федерация, Кировская область, 610000, г. Киров ул. Комсомольская, д. 105.
- Телефон: +7 (8332) 22-32-61.
- Сайт: www.pmz43.ru.
- Интернет-магазин: www.коптильня-дымка.рф.
- Электронная почта:
- Отдел продаж - sales@pmz43.ru;
- Гарантийный отдел - support@pmz43.ru.

## 10. Сведения о продаже

Дата продажи «___» _____20__г.

_____

Подпись ответственного лица

Штамп торгующей организации

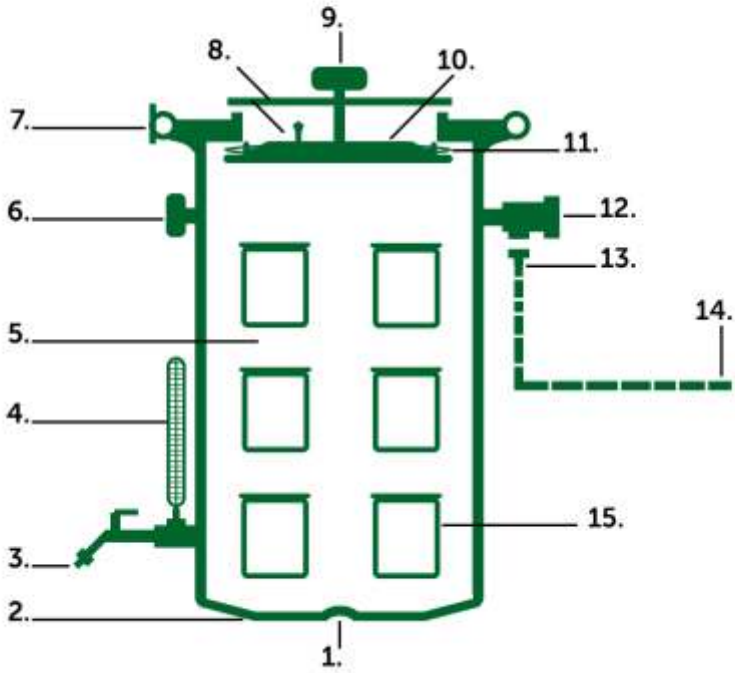
## Комплектация автоклава:

| | | |
|---|---|---|
| 1. | Емкость | 1 шт. |
| 2. | Защитная оправа для термометра | 1 шт. |
| 3. | Кран сливной | 1 шт. |
| 4. | Крышка | 1 шт. |
| 5. | Манометр | 1 шт. |
| 6. | Ниппель | 1 шт. |
| 7. | Паспорт и руководство по эксплуатации | 1 шт. |
| 8. | Предохранительный клапан | 1 шт. |
| 9. | Прижимная пластина | 1 шт. |
| 10. | Прижимной барашек | 1 шт. |
| 11. | Прокладка резиновая | 1 шт. |
| 12. | Термометр жидкостный | 1 шт. |
| 13. | Тройник сливного крана | 1 шт. |
| 14. | Упаковка | 1 шт. |
| 15. | Шланг ПВХ д8 1000 мм | 1 шт. |
| 16. | Штуцер | 1 шт. |

Комплектация проверена_____

Подпись ответственного лица
Штамп торгующей организации

Схема автоклава:




1. Тепловой компенсатор.
2. Дно автоклава.
3. Кран для слива воды.
4. Термометр в оправке.
5. Бак автоклава.
6. Манометр.
7. Ручка бака.
8. Ниппель.
9. Прижимной барашек.
10. Крышка.
11. Прокладка
12. Предох. клапан.
13. Штуцер.
14. Шланг.
15. Банка.

Для заметок

Для заметок

Для заметок