



УСТАНОВКА БЫТОВАЯ ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ КОНСЕРВОВ
ПАСПОРТ НЗ 58.00.00 ПС



1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

1.1 Установка бытовая для стерилизации консервов (в дальнейшем - установка) предназначена для стерилизации консервирования мяса, птицы, рыбы, овощей и других продуктов, расфасованных и закатанных в стеклянные банки объемом 0,5 и 1,0 л. в домашних условиях.

1.2 *Перед эксплуатацией необходимо внимательно ознакомиться с настоящим паспортом.*

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основные технические характеристики приведены в таблице 1.

Основные технические характеристики УБ. Таблица 1.

Наименование показателя для установки	УБ-30	УБ-24	УБ-18
1. Вместимость установки, л, не менее НЗ 58.00.00-00.НЗ 58.00.00-01. НЗ 58.00.00-02	30	24	18
2. Рабочее давление, МПа	0,32 - 0,39		
3. Температура стерилизации, °С	110...120		
4. Масса установки, кг, не более	15	13	12
5. Габаритные размеры, мм, не более	300x645	300x530	300x520
6. Установленный срок службы установки (с заменой резинотехнических изделий и восстановлением лакокрасочного покрытия), лет, не менее	10		
7. Давление открытия клапана предохранительного, МПа	0.55 ^{+0,05}		

При открытии клапана предохранительного возможен срыв крышек с банок и разрушение самих банок. Во избежание данного инцидента строго выдерживайте рабочее давление и температуру стерилизации.

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки входят:

установка бытовая для стерилизации консервов	- 1 шт,
паспорт на установку НЗ 58.00.00 ПС	- 1 шт,
запасная прокладка поз. 11 рисунок 1	- 1 шт,
пакет из воздушно-пузырьковой пленки	- 1 шт.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Устройство установки показано на рисунке 1.

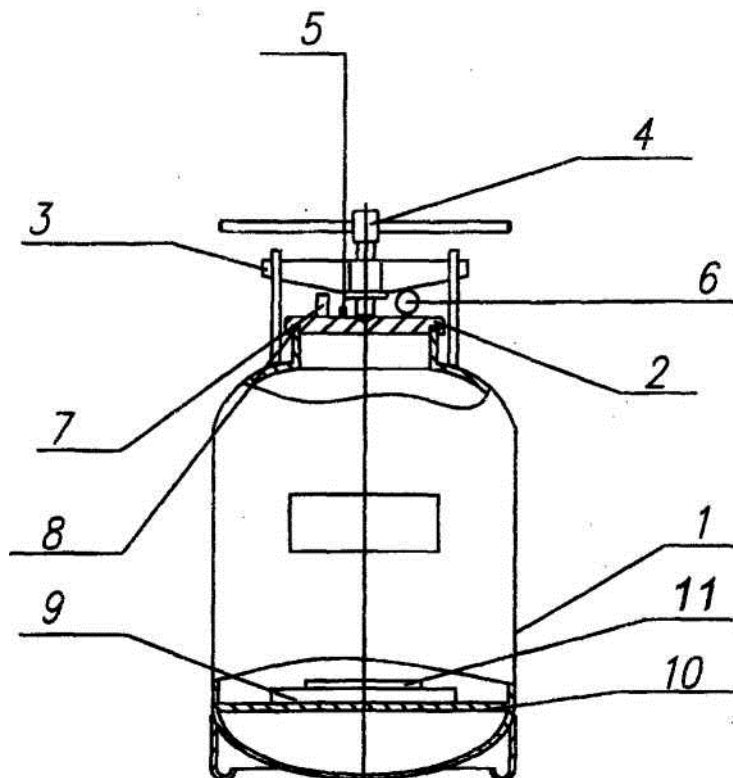


Рис. 1. Устройство установки для стерилизации консервов.

- 1 - корпус установки;
- 2 - крышка;
- 3 - коромысло;
- 4 - винт;
- 5 - обратный клапан;
- 6 - манометр (или термоманометр);
- 7 - клапан предохранительный;
- 8 - прокладка;
- 9 - паспорт на установку;
- 10 - решетка;
- 11 - запасная прокладка.

Принцип работы устройства заключается в том, что при нагреве, из-за появления избыточного давления 0,1 МПа повышается температура стерилизации консервируемых продуктов до 110 ... 120 °С, причем вода внутри установки не закипает.

5. УКАЗАНИЯ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

Конструкция установки не позволяет нагревать установку на электрических плитах!

- 5.1 К работе с установкой допускаются совершеннолетние лица, изучившие данный паспорт.
- 5.2 **Запрещается использовать установку без заполнения водой его корпуса.**
- 5.3 **Запрещается допускать детей к работающей установке.**
- 5.4 Не допускается эксплуатация установки при давлении выше рабочего давления.
- 5.5 Запрещается открывать крышку установки, не убедившись в отсутствии избыточного давления по показаниям манометра и нажатием на золотник обратного клапана.
- 5.6 Запрещается оставлять без присмотра работающую установку.
- 5.7 Запрещается самостоятельно разбирать предохранительный клапан.
- 5.8 Запрещается проводить какие-либо работы на клапане предохранительном при наличии давления в установке.
- 5.9 Настройка клапана предохранительного должна производиться на специально оборудованном стенде.
- 5.10 Запрещается устанавливать установку на плиту отверстием сброса избыточного давления клапана предохранительного к центру комнаты.
- 5.11 Клапан предохранительный необходимо оберегать от ударов.
- 5.12 Запрещается использовать для консервирования банки с наклейками во избежание забивания наклейками предохранительного клапана.
- 5.13 Запрещается переносить крышку установки за манометр, клапан предохранительный и обратный клапан.
- 5.14 Во время работы установки:
 - не прикасаться к горячим поверхностям установки;
 - не наклонять, не перемещать и не поднимать установку;
 - не вывинчивать винт 4 зажима крышки 2 (рисунок 1) установки.
- 5.15 Запрещается эксплуатация установки с **двумя и более** прокладками в **крышке**.

6. ПОДГОТОВКА ИЗДЕЛИЯ К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 6.1 Снять крышку с манометром, клапаном предохранительным и обратным клапаном. Проверить комплектность согласно разделу 3 и рисунку 1 настоящего паспорта.
- 6.2 **Проверить наличие одной резиновой прокладки в крышке установки. (Не допускается установка в крышку более одной прокладки).**
- 6.3 Рекомендуемая высота **воздушного зазора** (от продукта до крышки) в **закатанной банке** должна быть в пределах **(20.. .30) мм**
- 6.4 При консервировании мясных и других пищевых продуктов установить на решетку в корпус установки закатанные с ПРОДУКТОМ банки по КРУГУ в 1 или 2 штабеля и залить водой так, чтобы высота воздушного зазора от верхнего края горловины установки до поверхности воды была **80⁺¹ мм**. При данном воздушном зазоре вода будет выше крышек верхнего ряда банок и чувствительная часть термоманометра (если Ваше устройство оснащено им) будет погружена в воду на **30 мм**. Это условие очень важно для правильной работы установки. При неполной загрузке установки (даже если загружена 1 банка).
- 6.5 Желательно заложить ткань между банками во избежание их повреждения.
- 6.6 Убедиться в наличии одной прокладки в крышке установки.
- 6.7 Зажать герметично крышку и закачать насосом воздух через обратный клапан до давления 0,2 МПа. Датчик термоманометра не должен упираться в крышки банок.
- 6.8 Обязательно проверить герметичность установки мыльным раствором в местах уплотнения

крышки с обратным клапаном, предохранительным клапаном, манометром или термоманометром, горловиной установки.

- 6.9 После проверки на герметичность вышеуказанных соединений, **снизить давление внутри установки до 0,1 МПа**, нажав на золотник обратного клапана.
- 6.10 Установить автоклав на газовую плиту, подняв за коромысло.

Для установки, укомплектованной манометром МП:

- 6.11 Подогревом на самой большой горелке газовой плиты на максимальном огне довести давление внутри установки до 0,32 - 0,39 МПа, что соответствует температуре 110 - 120 °С (см. табл. 2). Нагревание проводить примерно 1 - 2 часа (в зависимости от мощности горелки плиты).
- 6.12 Выдержать давление 0,32 - 0,39 МПа в течение ориентировочного времени стерилизации, указанного в таблице 3., регулировкой источника нагрева. Время стерилизации должно определяться, исходя из особенностей продуктов и вкусовых предпочтений потребителя. Зависимость температуры от внутреннего избыточного давления указана в таблице 2.

Таблица 2. Зависимость температуры в корпусе установки от внутреннего избыточного давления

P, Мпа	0.10	0.15	0.20	0.25	0.30	0.32	0.38	0.39
t, °С	20	58	82	95	106	110	115	120

Для установки, укомплектованной термоманометром:

- 6.11 Подогревом на самой большой горелке газовой плиты на максимальном огне довести до температуры 110 - 120 °С (см. табл. 2). Нагревание проводить примерно 1 - 2 часа (в зависимости от мощности горелки плиты).
- 6.12 Выдержать температуру стерилизации в течение времени стерилизации, регулировкой источника нагрева. Время стерилизации должно определяться, исходя из особенностей продуктов и вкусовых предпочтений потребителя.
- 6.13 Отключить источник нагрева и, **не стравливая давления**, выдержать установку, пока не охладится до комнатной температуры. После охлаждения и достижения давления внутри установки не более 0,1 МПа с помощью золотника обратного клапана **медленно** стравить оставшееся избыточное давление до 0 и открыть крышку.

Во избежание срыва крышек с банок чрезмерно быстрый нагрев, резкое охлаждение и резкий сброс избыточного давления не допускается!

Таблица 3. Ориентировочное время стерилизации продуктов

Наименование продукта	Ориентировочное время стерилизации,
Мясо: говядина	60
Курица	40
Рыба	25
Овощи	15

7.1 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ, УПАКОВКИ И ХРАНЕНИЯ

- 7.1 Установка транспортируется всеми видами транспорта. Не допускается резкие встряхивания, кантовка, загрязнение, механические повреждения и попадание влаги на установку.
При нарушении указанного правила завод-изготовитель не несет ответственности за сохранность установки.
- 7.2 Установка поставляется в пакете из воздушно-пузырьковой пленки или без упаковки по согласованию с потребителем.
- 7.3 Установка должна храниться в сухом закрытом помещении, в упаковке или без нее. «Паспорт» установки положить в полиэтиленовый пакет и уложить внутрь корпуса установки. Укладывать на крышку с манометром, клапаном предохранительным и обратным клапаном какие-либо предметы **категорически запрещается**.

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Наименование неисправности	Вероятная причина	Способ устранения
Установка негерметична	Износ резиновых уплотнителей	Заменить уплотнители

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Установка бытовая для стерилизации консервов УБ-18, УБ-24, УБ-30, УБ-18Т, УБ-24Т, УБ-30Т соответствует техническим условиям ТУ РБ 00153637.016-97 и признана годной к эксплуатации.

Дата изготовления _____

Штамп ОТК

12. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

- 12.1 Изготовитель гарантирует соответствие установки требованиям ТУ РБ 00153637.016-97 при соблюдении потребителем условий эксплуатации, транспортирования и хранения.
- 12.2 Гарантийный срок эксплуатации - 12 месяцев со дня продажи через магазин.
- 12.3 Гарантийный срок хранения - 18 месяцев с момента изготовления.
- 12.4 Гарантия не распространяется на установки:
- без паспорта;
 - без штампа магазина и даты продажи в гарантийном талоне;
 - использовавшиеся с нарушением установленных правил эксплуатации;
 - в которых потребителем были проведены конструкционные изменения.
- 12.5 Претензии по комплектности и механическим повреждениям после продажи установки не принимаются.
- 12.6 По вопросам ремонта и обслуживания установки, как гарантийного, так и послегарантийного, необходимо обращаться к продавцу или изготовителю.

Приложение А

Сведения о содержании цветных металлов

Составная часть установки	Содержание цветных металлов, кг
Клапан предохранительный	Медь и медные сплавы (ЛС 59-1) 0,065