

*Малиновка*  
АВТОКЛАВЫ  
СДЕЛАНО НА УРАЛЕ



домашний автоклав-дистиллятор

# МАЛИНОВКА 2

первый помощник на вашей кухне!

Руководство пользователя по  
бытовому автоклаву Малиновка 2



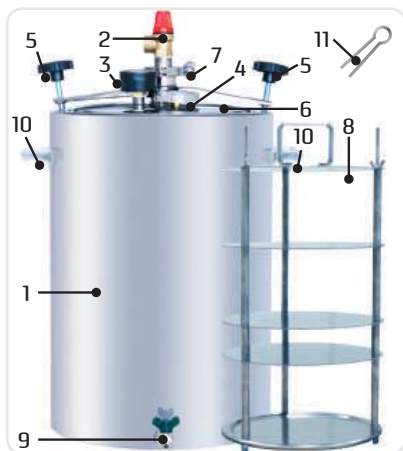
РУССКАЯ  
СМЕКАЛКА

У ВАС ВСЕ ПОЛУЧИТСЯ!

8-800-505-96-84

rusmek.ru

## УСТРОЙСТВО АППАРАТА



- 1 – основной бак
- 2 – клапан аварийного сброса давления
- 3 – манометр
- 4 – термометр
- 5 – вентили на крышке (ручные болты)
- 6 – перекладина для крепежа
- 7 – кламповое соединение
- 8 – кассеты для банок
- 9 – кран для слива воды
- 10 – металлические ручки
- 11 – фиксатор клапана

## ХАРАКТЕРИСТИКИ И МОДЕЛИ АВТОКЛАВОВ

Материал изготовления	Пищевая нержавеющая сталь
Толщина стенок бака\толщина дна	1,5 / 2
Габаритные размеры, см	
– диаметр куба	31,7
– высота	55 / 45 / 33 / 26
Масса, кг, не более	17 / 15 / 12 / 9
Объем, л	42 / 35 / 26 / 20
Рабочая температура, °С, не более	120
Рабочее давление, bar, не более	3
Количество рядов для банок, max	4

Модель	Малиновка 2 PRO, 42л	Малиновка 2 PRO, 35л	Малиновка 2, 26л	Малиновка 2, 20л
Высота	55 см	45 см	33 см	26 см
Стенки/дно	1,5\2 мм	1,5\2 мм	1,5\2 мм	1,5\2 мм
Кран	+	+	+	-
Варианты закладок банок (шт.)				
0,5 л	28	21	14	7
1 л	8	8	4	4
3 л	2	1	1	0

## НАЗНАЧЕНИЕ

Автоклав предназначен для тепловой стерилизации пищевых продуктов, расфасованных в стеклянную или жестяную тару. Может работать на электрических плитах (индукционных, керамических, с открытым нагревательным элементом), а также на открытом огне. Может работать в двух режимах стерилизации – на воде, на пару.

Убедитесь, что место, где будет использоваться автоклав, хорошо освещено для своевременного обнаружения возможных утечек пара и имеет достаточную вентиляцию для устранения последствий случайного выхода паров во время стерилизации. Перед использованием необходимо промыть автоклав «Малиновка 2», удалив с внутренних и наружных частей изделия консервационную смазку.

## СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Работа в режиме на воде:

1. Подготовить продукты для консервирования, уложить в банки (банки наполнять полностью, но **не уплотнять, не утрамбовывать**). Добавить соль, специи по вкусу.
2. Банки, заполненные продуктами, можно закрывать двумя видами крышек:
  - закатать закаточной машинкой обычные жесть-крышки;
  - закрутить твист-крышками.

**Важно! В одном ряду должны быть установлены банки только одного типа, объема и с одинаковыми крышками!**

3. Банки выставить на кассету и закрутить гайкой. Бак поставить на источник тепла.
4. Кассеты с банками поместить в бак.
5. Залить в бак воду на 3-4 см выше кассет.
6. Установить крышку, закрутить вентили (барашки).

**Важно! Не перетягивайте вентили (барашки) при закручивании! В процессе работы крышка будет дополнительно фиксироваться давлением из бака.**

7. Включить нагрев, контролировать температуру и давление по приборам во время всего процесса (**для исправной работы автоклава рекомендуется набирать температуру постепенно, не включая плиту на полную мощность!**).
8. После необходимого нагрева и выдержки нагрев отключить (продолжительность работы зависит от приготавливаемого продукта, рецепта).
9. Выждать время, необходимое для остывания (контролировать температуру по термометру).

**Важно! Нельзя спускать давление на горячем автоклаве!**

10. После остывания автоклава, используя полотенце, приподнять несколько раз клапан, чтобы сбросить остаточное давление, снять крышку и с помощью крана слить воду.
11. Достать кассеты с приготовленными продуктами.
12. По окончании работ следует промыть автоклав. Хранить в открытом виде, в проветриваемом помещении.

## СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Работа в режиме на пару:

1. Подготовить продукты для консервирования, уложить в банки (банки наполнять полностью, но **не уплотнять, не утрамбовывать**). Добавить соль, специи по вкусу.
2. Закрутить банки твист- крышками.

**!** Важно! При приготовлении на пару использовать именно твист - крышки, так как они более устойчивы к перепадам давления. При использовании таких крышек не перетягивайте гайки барашки кассеты для исключения порчи банок. В одном ряду должны быть установлены банки только одного типа, объема и с одинаковыми крышками!

3. Банки выставить на кассету и закрутить гайкой. Бак поставить на источник тепла.
4. Кассеты с банками поместить в бак.
5. Залить в бак 1-2 литра воды.
6. Установить крышку, закрутить вентили (барашки).

**!** Важно! Не перетягивайте вентили (барашки) при закручивании! В процессе работы крышка будет дополнительно фиксироваться давлением из бака.

7. Приоткрыть предохранительный клапан и вставить фиксатор клапана, входящий в комплект к автоклаву.
8. Включить нагрев, контролировать температуру и давление по приборам во время всего процесса (для исправной работы автоклава рекомендуется набирать температуру постепенно, не включая плиту на полную мощность).
9. При достижении температуры в 90 градусов и устойчивого выхода пара через клапан достаньте шплинт и проверните клапан.

**!** Важно! Убедитесь что клапан закрылся и выход пара из него прекратился.

10. После необходимого нагрева и выдержки нагрев отключить (продолжительность работы зависит от приготавливаемого продукта).
11. Выждать время, необходимое для остывания (контролировать температуру по термометру).

**!** Важно! Нельзя спускать давление на горячем автоклаве!

12. После остывания автоклава, используя полотенце, приподнять несколько раз клапан, чтобы сбросить остаточное давление, снять крышку и с помощью крана слить воду.
13. Достать кассеты с приготовленными продуктами.
14. По окончании работ следует промыть автоклав. Хранить в открытом виде, в проветриваемом помещении.

1. Автоклав должен быть чистым.
2. Не рекомендуется применение, в качестве моющих растворов для санитарной обработки, хлорсодержащих веществ. После применения любых моющих растворов необходимо сразу же тщательно промыть изделие чистой водой и протереть.
3. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями.
4. Убедитесь, что аппарат очищен должным образом, прежде чем убрать его на хранение.
5. Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией (изделием), а также не отвечает за недостатки товара, если такой вред причинен и/или недостатки товара возникли вследствие нарушения Потребителем правил хранения, транспортировки, эксплуатации изделия, использования изделия не по его прямому назначению, а также действий третьих лиц или непреодолимой силы.

**ВАЖНО!** Не открывать крышку бака и не сбрасывать давление самостоятельно клапаном, прежде чем температура не опустится до 40 - 50°C. 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.

**БЕРЕЧЬ ОТ ДЕТЕЙ!** Не оставлять автоклав без присмотра в процессе и после работы до его полного остывания. Исключить нахождение детей в месте автоклавирования. Во время работы прикасаться к автоклаву только в прихвате с помощью подручных средств.

**ВАЖНО!** Не стоять перед клапаном аварийного сброса давления. При работе заранее повернуть устройство от зоны возможного попадания пара на человека. Проверьте герметичность всех приборов и швов, при необходимости используйте дополнительную фум-ленту.

**ПОМНИТЕ!** После окончания работы требуется охладить автоклав до температуры 40 - 50 градусов С.

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики товара, его внешний вид и комплектность без предварительного уведомления с целью улучшения конструкции.

## ПРИМЕРНАЯ СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Мясо .....	30 - 40 минут
Птица .....	25 - 30 минут
Рыба .....	15 - 20 минут
Грибы .....	15 - 20 минут
Овощи .....	10 - 18 минут

## ПРИМЕРНАЯ СХЕМА СТЕРИЛИЗАЦИИ

Наименование консервов	Объем банки, л	Температура стерилизации, °С	Продолжительность стерилизации, мин	Давление вода/пар, BAR
Мясные консервы	0,350	120	30	вода 1,9 - 2,2 пар 1,5 - 1,7
	0,500	120	40	
	1000	120	60	
Консервы из мяса птицы	0,350	120	20	вода 1,9 - 2,2 пар 1,5 - 1,7
	0,500	120	30	
	1000	120	50	
Консервы из рыбы	0,350	115	20	вода 1,7 - 1,9 пар 1 - 1,3
	0,500	115	25	
	1000	115	30	
Овощные консервы	0,350	100	10	вода 0,8 - 1,1 пар 0,3 - 0,7
	0,500	100	15	
	1000	100	20	
Маринованные грибы	0,350	110	20	вода 1,3 - 2,2 пар 0,7 - 0,9
	0,500	110	30	
	1000	110	40	
Супы	0,350	115	30	вода 1,6 - 1,9 пар 1 - 1,2
	0,500	115	40	
	1000	115	60	
Паштет мясной	0,350	115	30	вода 1,6 - 1,9 пар 1 - 1,2
	0,500	115	35	
	1000	115	40	
Салаты	0,350	100	10	вода 0,8 - 1,1 пар 0,3 - 0,6
	0,500	100	12	
	1000	100	18	