ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АВТОКЛАВ

МАЛИНОВКА МИНИ ЭЛЕКТРО

Прорывные решения для домашнего консервирования

Руководство пользователя по бытовому электрическому автоклаву
Малиновка «МИНИ ЭЛЕКТРО» + сборник рецептов

МАЛИНОВКА

РЕЗИДЕНТ СКОЛКОВО

Содержание

Назначение ... 3

Конструкция автоклава ... 3

Характеристики ... 3

Меры предосторожности ... 4

1. Указания по безопасности ... 4

2. Гарантийные обязательства ... 5

Подготовка к использованию и сборка ... 6

1.Установка фальш-дна ... 6

2.Установка крышки автоклава ... 7

Режимы приготовления ... 8

1. Работа в режиме на воде ... 8

- Подготовка продуктов и заполнение банок ... 8
- Подготовка банок и размещение в автоклаве ... 8
- Установка крышки автоклава ... 8
- Нагрев и контроль параметров ... 8
- Завершение процесса ... 8
- Охлаждение и сброс давления ... 9
- Извлечение банок и очистка ... 9

2. Работа в режиме на пару ... 10

- Подготовка продуктов и заполнение банок ... 10
- Подготовка банок и размещение в автоклаве ... 10
- Установка крышки автоклава ... 10
- Нагрев и контроль параметров ... 10
- Завершение процесса ... 10
- Охлаждение и сброс давления ... 11
- Извлечение банок и очистка ... 11

3.Работа в режиме “Реторт-пакеты” ... 12

- Преимущества реторт-пакетов ... 12
- Рекомендации к выбору ... 13
- Пошаговая инструкция по использованию реторт-пакетов ... 14
- Практические советы ... 15

4.Работа в режиме “Су-вид” ... 16

Обзор электронного блока управления ... 17

1.Работа с блоком управления ... 17

1.1 Установка необходимой температуры ... 17

1.2 Установка необходимого времени ... 17

2 Калибровка термопары ... 18

3.Приготовление ... 19

Уход и чистка ... 19

Примерная схема приготовления ... 20

Примерная схема стерилизации ... 20

Примерная схема приготовления Су-вид ... 21

Рецепты ... 21

Рецепт №1: Мясные консервы ... 22

Рецепт №2: Свинина тушеная ... 23

Рецепт №3: Курица в собственном соку ... 24

Рецепт №4: Паштет мясной ... 25

Рецепт №5: Гуляш ... 26

Рецепт №6: Рыба натуральная в масле ... 27

Рецепт №7: Гречневая каша с говядиной ... 28

Рецепт №8: Плов узбекский ... 29

Рецепт №9: Солянка с мясом ... 30

Рецепт №10: Икра из баклажан ... 31

Рецепт №11: Салат овощной «кубанский» ... 32

Возможные неисправности и пути их решения ... 33

Ответы на вопросы ... 37

Гарантийный талон ... 46

Наши соц сети ... 47

Назначение

Автоклав предназначен для тепловой стерилизации пищевых продуктов, расфасованных в стеклянную или жестяную тару, реторт-пакеты и вакуумную упаковку. Может работать в четырех режимах приготовления - «На воде», «На пару», «Реторт-пакеты», «Су-вид».

Конструкция автоклава

1. Основной бак
2. Клапан аварийного сброса давления 1,5 Бар
3. Манометр
4. Дышащий клапан
5. Отверстия для установки фиксаторов крышки
6. Винтовые фиксаторы крышки
7. Уплотнительное кольцо
8. Электронный блок управления
9. Фальш-дно для установки банок
10. Ненагревающиеся ручки
11. Фиксатор дышащего клапана
12. Инструкция с рецептами



Характеристики

Материал изготовления	Пищевая нержавеющая сталь AISI 304
Толщина стенок бака\толщина дна	1,5/1,5
Габаритные размеры, см	
– диаметр куба	25
– высота	37,5
Масса, кг, не более	6
Объем, л	8

Рабочая температура, ºС, не более	120
Рабочее давление, bar, не более	1,5
Количество рядов для банок, max	1
Мощность ТЭНа	1,5 кВт

Варианты закладок банок (шт.)	
0.5 Л	5
0.25 Л	10
Варианты закладки реторт-пакетов (шт.)	
0.5 Л	8

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

Меры предосторожности

ВАЖНО! Перед использованием изделия, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

ВАЖНО! Не используйте автоклав без воды. Нагрев без воды может привести к неисправности работы аппарата.

1. Указания по безопасности

1. Убедитесь, что напряжение питания в сети соответствует указанному в руководстве по эксплуатации, а розетки имеют заземляющий проводник.
2. Не используйте прибор в легковоспламеняющихся и взрывоопасных средах.
3. Не пытайтесь разбирать, модифицировать или ремонтировать изделие самостоятельно. Самовольная модификация и ремонт может привести к нарушению функциональности изделия, поражениям электрическим током, пожару.
4. Не прикасайтесь к внешней поверхности автоклава во время работы, т.к. она нагревается. При работе используйте прихватки, перчатки или полотенце.
5. Не пытайтесь переставлять пустой или заполненный автоклав при помощи датчиков, для этого используйте ненагревающиеся ручки.
6. Не употребляйте готовый продукт в пищу, если есть нарушение герметичности банок, крышек или вакуумной упаковки.

ВАЖНО! Не открывать крышку бака и не сбрасывать давление самостоятельно клапаном, прежде чем температура не опустится до 40°С. Только после этого легким движением, используя полотенце, поверните несколько раз клапан, чтобы сбросить остаточное давление. Только убедившись, что давление внутри отсутствует, снимите фиксаторы и откройте крышку автоклава.

ВАЖНО! Запрещено эксплуатировать автоклав при показаниях давления, превышающих допустимые значения, максимум 1,5 бар.

Если манометр показывает давление выше 1,5 бар, а клапан аварийного сброса давления не сбрасывает давление, выполните следующие действия:

1. Отмените программу приготовления отключив автоклав от сети. Не прикасайтесь к автоклаву.
2. Дайте автоклаву остыть в естественной среде до комнатной температуры.
3. Открывайте крышку только когда дышащий клапан открыт (опущен вниз).
4. Осмотрите клапан аварийного сброса давления и очистите его от посторонних предметов.

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 с помощью прихваток или других 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.

2. Гарантийные обязательства

1. 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.
2. Изготовитель не несет ответственности за качество консервов, приготовленных покупателем, а также за возможный вред, причиненный здоровью вследствие нарушения технологии консервирования.

Подготовка к использованию и сборка

1. Промойте автоклав перед первым использованием, удалите консервационную смазку.
2. Убедитесь в герметичности крышки и клапанов перед использованием.
3. После работы не открывайте крышку и не сбрасывайте давление, пока температура не опустится до 40°C.
4. Используйте клапан для сброса остаточного давления только при низкой температуре.

Наведите камеру на QR-code
и перейдите по ссылке.

Так же можете получить
консультацию по телефону
8-800-222-83-34

Чат-бот Telegram
«Тех. поддержка Малиновка»
@malinovka_support_bot

1.Установка фальш-дна



Фото 1



Фото 2



Фото 3

1. Опустите фальш-дно на дно бака так, чтобы ножки смотрели вниз. Убедитесь, что фальш-дно плотно установлено и не шатается (Фото 1-3).

2.Установка крышки автоклава


Фото 1


Фото 2


Фото 3

1. Установите П-образное уплотнительное кольцо на бак автоклава (Фото 1).

ВАЖНО! Убедитесь, что П-образное уплотнительное кольцо между крышкой и баком установлено правильно и герметично, без перекосов и зазоров.

2. Закройте бак крышкой и совместите отверстия на баке с отверстиями на крышке (Фото 2-3).


Фото 4


Фото 5


Фото 6


Фото 7

3. Сначала закрутите по часовой стрелке винтовые фиксаторы крышки, размещенные крест-на-крест (Фото 4-5-6).
4. Далее закрутите по часовой стрелке оставшиеся винтовые фиксаторы крышки (Фото 7).

Режимы приготовления

1. Работа в режиме на воде

1. Подготовка продуктов и заполнение банок

- Подготовьте продукты для консервирования и аккуратно уложите их в банки, заполняя полностью, но не утрамбовывая. Добавьте соль и специи по вкусу.
- Рекомендовано использовать винтовые крышки “твист-офф”, так как они более устойчивы к перепадам давления.

2. Подготовка банок и размещение в автоклаве

- Установите фальш-дно и загрузите на него все банки так, чтобы в одном ряду были только банки одинакового типа, объема и с одинаковыми крышками.
- Залить полный бак воды, независимо от количества банок.

ВАЖНО! Во избежание поверхностной коррозии металлических деталей добавьте 5-7 грамм (чайную ложку) лимонной кислоты в воду. Это понизит pH и создаст защитную пленку на металлической поверхности автоклава.

3. Установка крышки автоклава

- Информация по установке крышки представлена в п.2 “Установка крышки автоклава” на странице 7.

4. Нагрев и контроль параметров

- Воспользуйтесь электронным блоком управления (см Раздел “Обзор электронного блока управления” на странице 17).

ВАЖНО! Дышащий клапан автоматически закроется при температуре до 102 градусов.

5. Завершение процесса

- По окончании необходимого времени приготовления, нагрев автоматически отключится и автоклав уведомит вас о завершении работы звуковым сигналом (длительность процесса зависит от конкретного рецепта и вида продуктов).
- Ожидайте полного остывания автоклава, контролируя температуру по электронному блоку управления.

ВАЖНО! Никогда не сбрасывайте давление с горячего автоклава!

6. Охлаждение и сброс давления

- После полного остывания автоклава поверните клапан аварийного сброса давления с помощью прихватки или полотенца, чтобы сбросить остаточное давление, снимите крышку.

7. Извлечение банок и очистка

- Достаньте банки с готовыми консервами. Слейте воду через горловину.
- После работы промойте автоклав, высушите его и храните в открытом виде в проветриваемом месте.

2. Работа в режиме на пару

1. Подготовка продуктов и заполнение банок

- Уложите подготовленные продукты в банки, заполняя полностью, но не уплотняя и не утрамбовывая. Добавьте соль и специи по вкусу.
- Необходимо использовать исключительно винтовые крышки “твист-офф”, так как они более устойчивы к перепадам давления.

2. Подготовка банок и размещение в автоклаве

- Установите фальш-дно и загрузите на него все банки так, чтобы в одном ряду были только банки одинакового типа, объема и с одинаковыми крышками.
- Залейте в бак воду на 3-4 см выше ТЭНа (ориентировочно 2л воды), чтобы создать паровой эффект.

ВАЖНО! Во избежание поверхностной коррозии металлических деталей добавьте 5-7 грамм (чайную ложку) лимонной кислоты в воду. Это понизит pH и создаст защитную пленку на металлической поверхности автоклава.

3. Установка крышки автоклава

- Информация по установке крышки представлена в п.2 “Установка крышки автоклава” на странице 7.

4. Нагрев и контроль параметров

- Воспользуйтесь электронным блоком управления (см Раздел “Обзор электронного блока управления” на странице 17).

ВАЖНО! Дышащий клапан автоматически закроется при температуре до 102 градусов.

5. Завершение процесса

- По окончании необходимого времени приготовления, нагрев автоматически отключится и автоклав уведомит вас о завершении работы звуковым сигналом (длительность процесса зависит от конкретного рецепта и вида продуктов).
- Ожидайте полного остывания автоклава, контролируя температуру по электронному блоку управления.

ВАЖНО! Никогда не сбрасывайте давление с горячего автоклава!

6. Охлаждение и сброс давления

- После полного остывания автоклава поверните клапан аварийного сброса давления с помощью прихватки или полотенца, чтобы сбросить остаточное давление, снимите крышку.

7. Извлечение банок и очистка

- Достаньте банки с готовыми консервами. Слейте воду через горловину.
- После работы промойте автоклав, высушите его и храните в открытом виде в проветриваемом месте

3. Работа в режиме “Реторт-пакеты”

Реторт-пакеты — это специальная упаковка, состоящая из нескольких слоев, каждый из которых выполняет важную функцию. Благодаря своей конструкции они способны обеспечить надежную защиту продуктов от света, влаги, воздуха и других внешних факторов. Типичный пакет состоит из следующих слоев:

- Полиэтилентерефталат (PET), который защищает пакет от внешних механических повреждений и износа.
- Алюминиевая фольга, служащая барьером для проникновения света, газа и влаги, что значительно продлевает срок годности продуктов.
- Нейлон, добавляющий упаковке прочности и позволяющий выдерживать высокие температуры, необходимые для стерилизации.
- Полипропилен (PP), обеспечивающий герметичность шва и препятствующий протеканию содержимого.

Такая структура делает реторт-пакеты идеальным выбором для использования в автоклавах, что позволяет готовить и хранить продукты без риска потери их вкусовых и питательных свойств. Более того, эти пакеты активно используются для приготовления на водяной бане, что добавляет им универсальности.

Преимущества реторт-пакетов:

Реторт-пакеты обладают рядом уникальных свойств, которые выгодно отличают их от стеклянных банок или металлических контейнеров:

1. Компактность и легкость. Благодаря небольшому весу (всего около 10 граммов) и компактным размерам, эти пакеты занимают минимум места, что особенно удобно для хранения больших объемов продуктов.
2. Высокая прочность и устойчивость к повреждениям. Они не мнутся, не бьются, не ржавеют и выдерживают воздействие высоких температур, сохраняя свою форму и свойства.
3. Удобство транспортировки. Реторт-пакеты идеально подходят для отправки почтой или транспортными компаниями, так как они легкие и практически не подвержены повреждениям.
4. Длительный срок хранения. Благодаря своей герметичности и защите от внешних факторов продукты в таких пакетах могут храниться до 2 лет.
5. Экономия пространства. В отличие от стеклянных банок, реторт-пакеты занимают значительно меньше места, что делает их удобными для хранения даже в небольших помещениях.
6. Безопасность для продуктов. Отсутствие контакта с металлом гарантирует, что вкус и качество продуктов останутся неизменными на протяжении всего срока хранения.

Рекомендации к выбору реторт-пакетов и запайщика:

- Для успешного использования в автоклавах необходимо выбирать реторт-пакеты, которые выдерживают температурные нагрузки до 140 °С. Такие пакеты обычно имеют четырехслойную конструкцию с армированным нейлоном. Наиболее удобным выбором для домашних условий являются пакеты формата «дой-пак» (с донышком), которые устойчиво стоят и легко заполняются. Их стандартный размер 140×210 мм с донышком 40 мм подходит для порций по 350-400 граммов, что делает их отличной заменой стеклянным банкам объемом 0,5 литра. Рекомендовано использовать реторт-пакеты, предназначенные исключительно для автоклавирования с толщиной от 115 мкр, с толщиной бокового шва 1см.
- Рекомендовано использовать импульсный запайщик мощностью не менее 600Вт. Толщина запайки шва - 8 мм.

Наведите камеру на qr-код и перейдите по ссылке для приобретения запайщика для реторт-пакетов:

Wildberries

OZON

Наведите камеру на qr-код и перейдите по ссылке для приобретения реторт-пакетов:

Реторт-пакеты для автоклава, с прозрачным дном 14х21см, 50шт

Wildberries

OZON

Реторт-пакеты для автоклава, 14х23см, 50шт

Wildberries

OZON

Реторт-пакеты для автоклава, «Тарелка» 15х20см, 50шт

Wildberries

OZON

Реторт-пакеты для автоклава, 17х27см, 50шт

Wildberries

OZON

Пошаговая инструкция по использованию реторт-пакетов:

Шаг 1. Подготовка продуктов

Перед тем как закладывать продукты в пакет, убедитесь, что они свежие и подготовленные:
Мясо: нарежьте порционными кусками.
Овощи: тщательно промойте и при необходимости бланшируйте.
Крупы: предварительно замочите на 1–2 часа или слегка отварите, чтобы они быстрее достигли готовности.

Шаг 2. Наполнение пакета

Наполните пакет, оставляя достаточно пространства для теплового расширения продуктов.
В пакеты объемом 500 мл рекомендуется закладывать не более 300–350 граммов содержимого.
Если добавляете жидкость, такую как бульон или маринад, оставьте минимум 20% свободного пространства.

Шаг 3. Удаление воздуха

Перед запайкой удалите лишний воздух вручную или с помощью вакууматора. Убедитесь, что край пакета остается чистым и сухим, так как даже небольшое количество жира или жидкости может нарушить герметичность.

Шаг 4. Запайка пакета

Для запайки используйте импульсный запайщик.
Ширина шва должна быть не менее 8 мм для надежного соединения.
Настройте длительность запайки в соответствии с рекомендациями производителя.

Шаг 5. Подготовка автоклава



Фото 1



Фото 2

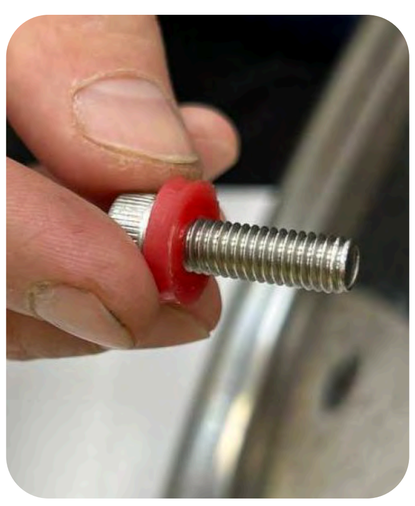


Фото 3



Фото 4



Фото 5

Снимите силиконовую прокладку со стержня дышащего клапана с внутренней стороны крышки автоклава (Фото 1).
Извлеките стержень, отложив его в сторону (Фото 2).
Возьмите винт с красной силиконовой прокладкой для заглушки дышащего клапана, установите его вместо стержня с внутренней стороны крышки автоклава (Фото 3-4).
Закручивайте винт барашковой гайкой без применения силы с наружной стороны крышки автоклава (Фото 5).

Шаг 6. Стерилизация в автоклаве

Реторт-пакеты должны быть зафиксированы в автоклаве так, чтобы в процессе приготовления они не всплывали на поверхность воды. Устанавливаем реторт-пакеты на фальш-дно, сверху дополнительно необходимо использовать груз от всплытия.
Залейте полный бак воды, независимо от количества реторт - пакетов.
Установите крышку автоклава.
Приготовление в реторт-пакетах осуществляется только в режиме на воде в соответствии с типом продукта. Используются температурные и временные показатели те же, что и при приготовлении в стеклянных банках.
Воспользуйтесь электронным блоком управления (См раздел “Обзор электронного блока управления”, страница 17).
По окончании необходимого времени приготовления, нагрев автоматически отключится и автоклав уведомит вас о завершении работы звуковым сигналом (длительность процесса зависит от конкретного рецепта и вида продуктов).
Ожидайте полного остывания автоклава, контролируя температуру по электронному блоку управления.

Шаг 7. Охлаждение пакетов

После завершения стерилизации дайте пакетам остыть до безопасной температуры. В процессе охлаждения они вернутся к нормальной форме, напоминая вакуумную упаковку.

Наведите камеру на qr-код и перейдите по ссылке на видеообзор с приготовлением в реторт-пакетах

Практические советы:

1. Хранение: Реторт-пакеты нужно держать в прохладном и сухом месте, защищенном от прямого солнечного света.
2. Контроль качества: Не используйте пакеты, если после стерилизации они вздулись или были повреждены.

ВАЖНО! Реторт-пакеты можно готовить только в режиме приготовления - “На воде”!

ВАЖНО! Реторт-пакеты стерилизуются на тех же температурных и временных показателях, что и банки, только в режиме “на воде”.

ВАЖНО! Избегайте переполнения: При заполнении пакета всегда оставляйте свободное место, чтобы избежать разрыва.

4. Работа в режиме «Су-вид»

1. Подготовьте продукты для приготовления.
2. Поместите продукты в специальные пакеты для вакуумной упаковки. Убедитесь, что пакеты чистые и не имеют повреждений.
3. Используйте вакуумный упаковщик, чтобы удалить из пакетов воздух и герметично запечатать их.
4. Вакуумные пакеты должны быть зафиксированы в автоклаве так, чтобы в процессе приготовления они не всплывали на поверхность воды. Устанавливаем вакуумные пакеты на фальш-дно, сверху дополнительно необходимо использовать груз от всплытия.
5. В бак необходимо залить воды такое количество, чтобы вакуумная упаковка полностью была погружена в воду.
6. Крышка устанавливается по желанию.
7. Подключите автоклав к электрической сети.
8. Воспользуйтесь электронным блоком управления (См раздел “Обзор электронного блока управления”, страница 17).

Обзор электронного блока управления



1. Отображение температуры приготовления
2. Отображение времени приготовления
3. Настройки
4. Выбор параметров “больше”/ “меньше”

1. Работа с блоком управления

1.1 Установка необходимой температуры



1. Нажмите клавишу “Настройки” пока на экране не появится надпись “SU”.
2. Установите необходимые значения температуры исходя из Вашего рецепта с помощью Выбора параметров “больше”/ ”меньше” .
3. Для подтверждения выбранной температуры нажмите клавишу “Настройки”

1.2 Установка необходимого времени



1. Нажмите клавишу “Настройки” пока на экране не появится надпись “SUP”.
2. Установите необходимые значения времени исходя из Вашего рецепта с помощью Выбора параметров “больше”/ ”меньше” .
3. Для подтверждения выбранного времени нажмите клавишу “Настройки”

1.3 Для подтверждения выбранных температурных и временных режимов снова нажмите клавишу “Настройки”

2.Калибровка температуры автоклава Малиновка Электро Мини

2.1 Подготовка к калибровке

1. Залейте в автоклав чистую воду до уровня, при котором полностью скрыты термопара и нагревательный элемент (ТЭН).
2. Оставьте крышку автоклава открытой, чтобы исключить влияние давления на температурные показания.

2.2 Нагрев воды

1. Включите автоклав.
2. Дождитесь закипания воды.
3. После закипания дождитесь стабилизации температуры на дисплее устройства (при нормальном атмосферном давлении температура кипения воды составляет 100 °C).

2.3 Оценка точности показаний

1. Проверьте температуру на дисплее.
- Если отображается 104 °C, датчик завышает температуру;
- Если отображается 96 °C, датчик занижает температуру ;
2. Если значение отличается от 100 °C - требуется калибровка.

2.4 Вход в сервисное меню и Калибровка параметра SC

1. Зажмите и удерживайте клавишу “Настройки”  в течение 3-5 секунд, пока на экране не появится надпись “P”.
2. Нажатием клавиши “Настройки”  выберите параметр - “SC” (Sensor Calibration).
3. Установите необходимые корректировки температуры исходя из Вашей температуры датчика с помощью выбора параметров “больше”/ ”меньше”
- При показании 104 °C установите – 4
- При показании 96 °C установите +4

Расчёт: SC = 100 – фактическое отображаемое значение

4. После подтверждения выбранной температуры зажмите и удерживайте клавишу “Настройки”  в течение 3-5 секунд (Меню автоматически закроется, изменения вступят в силу).

2.5 Контрольная проверка

1. Согрейте воду до кипения и убедитесь, что датчик температуры показывает 100 °C.

ВАЖНО! Если после калибровки температура по-прежнему отображается некорректно — возможна неисправность датчика. Обратитесь в сервисный центр.

ВАЖНО! Не изменяйте другие параметры в сервисном меню без рекомендации производителя.

3.Приготовление

3.1 После подтверждения установки температуры и времени, ТЭН автоматически начнет нагрев.

ВАЖНО! Не используйте автоклав без воды. Нагрев без воды может привести к неисправности работы аппарата.

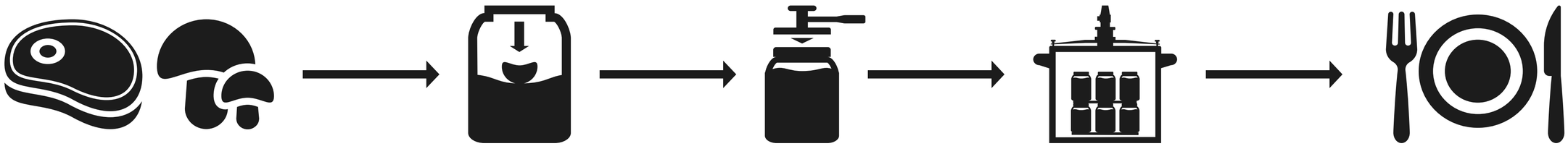
3.2 При достижении необходимой температуры автоклав автоматически будет удерживать температуру до конца приготовления.

3.3 По окончании приготовления автоклав оповестит вас звуковым сигналом и автоматически регулятор отключит ТЭН.

Уход и чистка

- Автоклав должен быть чистым. После эксплуатации тщательно промыть все части, обязательно промыть и обезжирить силиконовую прокладку
- Не рекомендуется использовать хлорсодержащие вещества для санитарной обработки.
- После применения моющих растворов необходимо тщательно промыть изделие чистой водой и протереть.
- Для чистки и полировки внешних поверхностей используйте средства, предназначенные для ухода за нержавеющей сталью.
- Убедитесь, что автоклав очищен должным образом перед тем, как убрать его на хранение.

Примерная схема приготовления



Мясо	50 - 75 минут
Птица	40 - 60 минут
Рыба	50 - 75 минут
Грибы	20 - 50 минут
Овощи, фрукты	15 - 40 минут

Примерная схема стерилизации

Наименование консервов	Объем банки, л	На воде	На пару
		температура-время °С - мин	температура-время °С - мин
Мясо	0.35	120 50	120 60
	0,5	120 65	120 75
Птица	0.35	120 40	120 50
	0,5	120 50	120 60
Рыба	0.35	115 50	115 60
	0,5	115 65	115 75
Грибы	0.35	110 20	110 30
	0,5	110 30	110 40
	0,7	110 40	110 50
Овощи Фрукты	0.35	100 10	100 20
	0,5	100 15	100 25
	0,7	100 20	100 30
	1	100 30	100 40

Примерная схема приготовления «Су-вид»

Наименование продукта	Температура стерилизации, С	Продолжительность стерилизации, мин
Стейк говяжий	70	480
Стейк лосося	54	40
Курица Терияки	66	120
Картофель	88	60
Овощи ассорти	75	90
Свиная вырезка	65	180
Треска	55	35
Куриное филе	63	120

Рецепты

Наведите камеру на QR-код и перейдите по ссылке на телеграм бот «Рецепты для автоклава»

Наведите камеру на QR-код и перейдите по ссылке на видео с рецептами

Наведите камеру на QR-код и перейдите по ссылке на сайт «Рецепты для автоклава от компании Малиновка»

Рецепт №1: Мясные консервы



Ингредиенты	0,5 л банка
Мясо сырое (говядина или баранина), г	420
Жир (масло растительное), г	50
Соль, г	3
Лук репчатый, г	7
Перец черный горошек, шт.	3
Лавровый лист, шт.	1

! Мясо для приготовления консервов должно быть созревшим, т.е. выдержанным после убоя в течение суток.

Технология приготовления

1. Вымыть крышки и банки.
2. Нарезать сырое мясо на куски 2×2 см.
3. Нарезать репчатый лук.
4. Уложить на дно банки перец черный и лавровый лист.
5. Перемешать мясо с нарезанным луком (по желанию можно увеличить количество лука и добавить морковь), солью и жиром (растительным маслом).
6. Уложить сырье в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см.
7. Закрутить крышки.
8. Начать процесс стерилизации.

Рецепт №2: Свинина тушеная



Ингредиенты	0,5 л банка
Мясо сырое (свинина), г	420
Соль, г	3
Лук репчатый, г	7
Перец черный горошек, шт.	3
Лавровый лист, шт.	1

! Вкусная консервированная свиная тушенка в автоклаве – традиционное мясное блюдо, которое легко готовить в домашних условиях.

Технология приготовления

1. Вымыть крышки и банки.
2. Нарезать сырое мясо на куски 2×2 см.
3. Нарезать репчатый лук.
4. Уложить на дно банки перец черный и лавровый лист.
5. Перемешать мясо с нарезанным луком (по желанию можно увеличить количество лука и добавить морковь), солью и жиром (растительным маслом).
6. Уложить сырье в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см.
7. Закрутить крышки.
8. Начать процесс стерилизации.

Рецепт №3: Курица в собственном соку



Ингредиенты	0,5 л банка
Мясо куриное, г	500
Соль, г	5,5
Морковь, г	15
Перец черный горошек, шт.	3
Лавровый лист, шт.	1

Домашняя куриная тушенка хороша тем, что содержит в составе только тот жир, который вытапливается из мяса.

Технология приготовления

1. Вымыть крышки и банки.
2. Нарезать курицу на куски 2×2 см.
3. Нарезать морковь.
4. Уложить на дно банки лавровый лист и перец черный.
5. Перемешать мясо с нарезанной морковью (по желанию можно увеличивать количество моркови), солью.
6. Уложить сырье в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см.
7. Закрутить крышки.
8. Начать процесс стерилизации.

Рецепт №4: Паштет мясной



Ингредиенты	0,5 л банка
Мясо сырое, г	320
Бульон, г	90
Лук репчатый очищенный, г	5
Жир для обжаривания лука, г	70
Соль, г	2
Перец черный, г	0,5
Перец душистый, г	0,5

! Мясной паштет можно приготовить из говядины, свинины или любой птицы. Блюдо отлично сочетается с различными продуктами и может подаваться к столу в качестве закуски.

Технология приготовления

1. Вымыть крышки и банки.
2. Нарезать мясо (говядину, свинину) на куски 2×2 см.
3. Отварить мясо в течение 40-60 мин в кипящей воде.
4. Обжарить лук в жире до золотистой корочки.
5. Перемешать мясо с солью и луком и измельчить на мясорубке.
6. Добавить бульон и специи по рецептуре, тщательно перемешать.
7. Уложить сырье в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см.
8. Закрутить крышки.
9. Начать процесс стерилизации.

Рецепт №5: Гуляш


пример возможной сервировки

Ингредиенты	0,5 л банка
Мясо обжаренное (сырое), г	400 (705)
Жир топленый, г	70
Сахар, г	2
Соль, г	7
Лук репчатый, г	25
Перец черный молотый, г	1
Лавровый лист, шт.	1
Томат паста (12%), г	30
Мука пшеничная, г	15

! Когда приходится консервировать большие объемы мяса, одна тушенка уже не вызывает энтузиазма, а вот гуляш в автоклаве — блюдо, которое может разнообразить ежедневное меню.

Технология приготовления

1. Вымыть крышки и банки.
2. Уложить на дно банки лавровый лист.
3. Нарезать мясо на куски 2×2 см.
4. Обжарить мясо в жире в течение 30-40 минут.
5. Нарезать репчатый лук.
6. Перемешать мясо с солью, луком, сахаром, черным перцем, томатной пастой и мукой.
7. Уложить сырье в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3см.
8. Закрутить крышки.
9. Начать процесс стерилизации.

Рецепт №6: Рыба натуральная в масле



пример возможной сервировки

Ингредиенты	0,5 л банка
Рыба (без головы и внутренностей), г	500
Соль, г	5,5
Перец черный горошек, шт.	3
Лавровый лист, шт.	1
Масло растительное, г	15

Приготовление консервов и рыбных блюд в автоклаве занимает немного времени. Вкус такой консервы натуральный, в рыбе сохраняются практически все полезные вещества.

Технология приготовления

1. Вымыть крышки и банки.
2. Нарезать рыбу на куски 2×2 см.
3. Уложить на дно банки перец черный и лавровый лист.
4. Перемешать рыбу с солью.
5. Уложить сырье в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см.
6. Залить растительным маслом.
7. Закрутить крышки.
8. Начать процесс стерилизации.

Рецепт №7: Гречневая каша с говядиной


пример возможной сервировки

Ингредиенты	0,5 л банка	1 л банка
Мясо сырое (говядина), г	170	400
Греча, г	60	120
Лук, г	50	100
Морковь, г	50	100
Соль, г	7	15

! При желании можно обжарить лук и морковь до золотистого цвета, а также добавить приправы по вкусу

Технология приготовления

1. Вымыть крышки и банки.
2. Залить гречу водой.
3. Нарезать мясо на кубики 2х2 см.
4. Нарезать лук и потереть морковь.
5. Перемешать мясо и гречу вместе с луком и морковью.
6. Уложить сырье в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см.
7. Закрутить крышки.
8. Начать процесс стерилизации.

Рецепт №8: Плов узбекский


Пример возможной сервировки

Баранина, г	0,5 л банка	1 л банка
Жир бараний топленый, г	170	400
Рис, г	60	120
Морковь, г	50	100
Лук, г	50	100
Соль, г	7	15
Перец красный, г	50	100
Перец черный, г	50	100
Масло растительное, г	7	15

! Традиционно приготовленный плов по-узбекски - это плов на костре, хотя в современных условиях его можно приготовить в автоклаве.

Технология приготовления

1. Вымыть крышки и банки.
2. Баранину нарезать на куски 2×2 см.
3. Обжарить мясо, затем лук и морковь.
4. Отварить в котле в течение 20 минут смесь лука и моркови с рисом, солью, жиром и перцем.
5. Расфасовать в банки мясо и смесь.
6. Закрутить крышки.
7. Начать процесс стерилизации.

Рецепт №9: Солянка с мясом

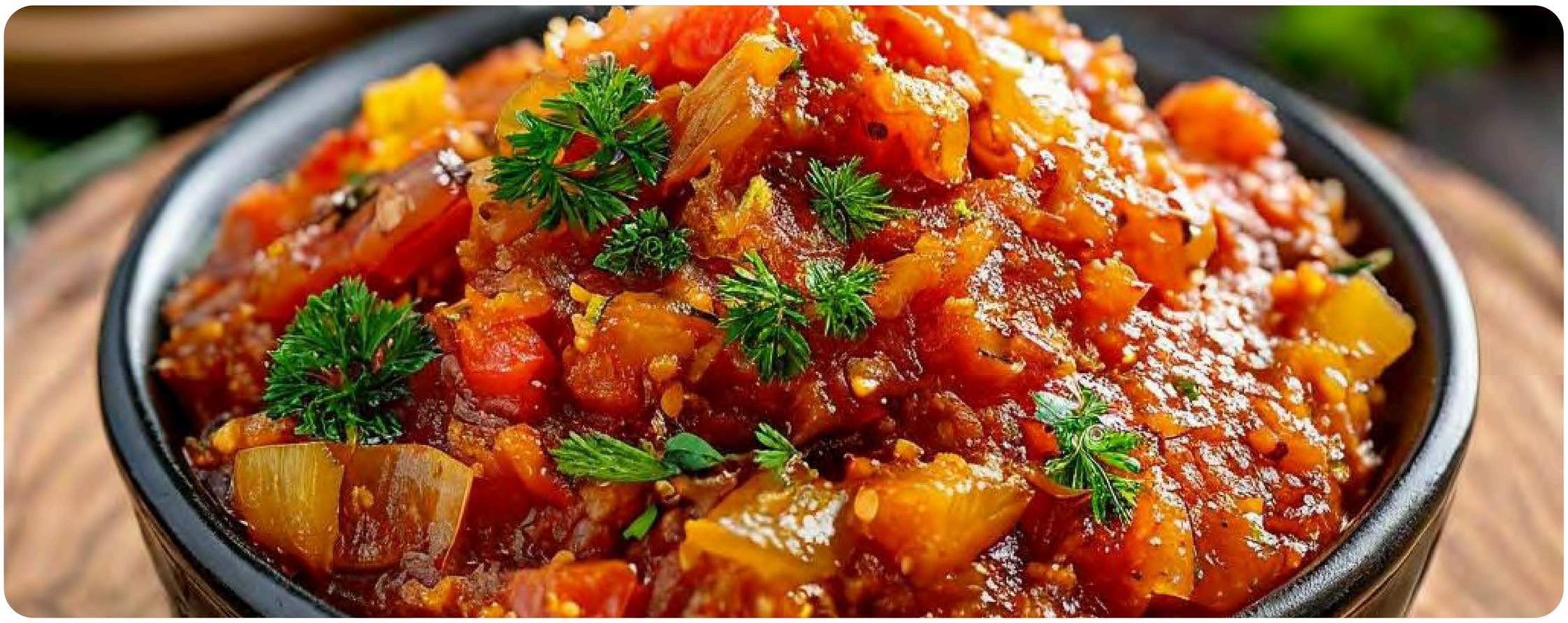


Ингредиенты	0,5 л банка	1 л банка
Мясо сырое, г	40	60
Мука пшеничная, г	100	200
Лук репчатый очищенный, г	40	80
Жир для обжаривания лука, г	100	200
Соль, г	1	2
Перец черный, г	7	15
Сахар, г	5	10
Морковь очищенная, г	30	60
Лавровый лист, шт.	1	2
Капуста свежая, г	150	300
Томат паста (30%), г	25	50

Технология приготовления

1. Вымыть крышки и банки.
2. Нарезать мясо на куски 2×2 см.
3. Нарезать и обжарить на жире репчатый лук.
4. Нарезать морковь.
5. Нашинковать капусту.
6. Пассировать (обжарить на сухой сковороде до светло-коричневого цвета) муку.
7. Перемешать мясо с мукой, томат-пастой, луком, морковью, капустой, солью, перцем черным, сахаром.
8. Уложить сырье в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см.
9. Закрутить крышки.
10. Начать процесс стерилизации.

Рецепт №10: Икра из баклажан



Ингредиенты	0,5 л банка	1 л банка
Томатная паста, г	15	30
Баклажаны, г	200	400
Перец болгарский, г	40	80
Морковь, г	50	100
Лук репчатый, г	50	100
Масло растительное, мл	100	100
Соль, г	7	15
Сахар, г 5 10	5	10
Петрушка, г	30	65

! Чрезвычайно простой и быстрый способ приготовления баклажанной икры.

Технология приготовления

1. Вымыть крышки и банки.
2. Нарезать баклажаны на кубики 2×2 см, обжарить.
3. Нарезать морковь и перец болгарский соломкой.
4. Нарезать лук кубиками.
5. Обжарить морковь, болгарский перец, лук в растительном масле.
6. Подготовленные овощи перемешать с томатной пастой, растительным маслом, солью, сахаром, тушить 30 минут.
7. Уложить сырье в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см.
8. Закрутить крышки.
9. Начать процесс стерилизации.

Рецепт №11: Салат овощной «кубанский»



Ингредиенты	0,5 л банка	1 л банка
Капуста свежая, г	125	250
Перец сладкий, г	70	150
Томаты свежие, г	200	400
Лук, г	60	120
Масло подсолнечное, мл	30	60
Уксусная кислота 80%, мл	25	50
Соль, г	7,5	15
Лавровый лист, шт	2	4
Перец черный горошком, шт.	3	6
Перец душистый горошком, шт.	3	6

! За счет правильного консервирования овощей в автоклаве можно сохранить большое количество полезных элементов, которые станут полноценными витаминными источниками.

Технология приготовления

1. Вымыть крышки и банки.
2. Нарезать лук кольцами, помидоры на 8 частей, перец болгарский, морковь соломкой, капусту нашинковать.
3. Уложить в банки слоями нарезанные овощи.
4. Вскипятить воду для маринада.
5. Добавить и растворить в воде соль, сахар и уксус (по рецептуре).
6. Залить овощи в банке маринадом, таким образом, чтобы до крышки оставалась пустота 2-3см.
7. Закрутить крышки.
8. Начать процесс стерилизации.

Возможные неисправности и пути их решения

1. **Дышащий клапан не закрывается, хотя из него долгое время выходит пар**	Из-за недостаточной мощности нагрева поток пара может быть слишком слабым для закрытия клапана. **Соблюдайте рекомендованные параметры нагрева.** Если мощности достаточно, но проблема сохраняется, возможно, клапан засорен. В этом случае: 1. **Отключите автоклав от сети и дождитесь остывания.** 2. **Разберите клапан и промойте его.** Кроме того, убедитесь, что **крышка установлена герметично** в соответствии с пунктом «Установка крышки автоклава» страница 7.
2. **Из-под уплотнения крышки выходит вода**	Во время нагрева на уплотнении, крышке и верхней части бака автоклава образуется конденсат, который при росте давления может выдавливаться наружу. Это **не влияет на процесс приготовления:** после достижения требуемой температуры вода испаряется с поверхности емкости. Тем не менее, убедитесь, что **крышка установлена герметично** в соответствии с инструкцией, чтобы избежать утечек и поддерживать безопасные условия работы автоклава.
3. **Из-под уплотнения крышки выходит пар на протяжении всего времени нагрева**	Если наблюдается утечка пара, **подтяните крышку с помощью винтовых фиксаторов.** Если утечка не прекращается, необходимо **остановить процесс,** дождаться остывания, снять крышку, промыть прокладку и установить крышку повторно, тщательно закрутив винтовые фиксаторы.
4. **Запотел манометр**	Скорее всего, манометр ранее находился в условиях высокой влажности, из-за чего при нагреве на внутренней стороне его стекла образуется конденсат. В таком случае **свяжитесь с нами для замены манометра.**
5. **Давление на манометре не растет**	Убедитесь, что **дышащий клапан закрылся** (см. пункт 1). Пока он открыт, автоклав остается негерметичным, и давление будет на нуле. Если дышащий клапан закрыт, **проверьте, что автоклав полностью герметичен.** Все соединения должны быть плотными, не допускается обильный выход пара.

	Если оба условия выполнены, но **стрелка манометра не реагирует,** свяжитесь с нами для гарантийного обслуживания (см. раздел «Гарантийный талон»).
6. **Дышащий клапан не закрывается**	1. **Недостаточно пара в автоклаве** — долейте воды до уровня диска фальш-дна, чтобы обеспечить достаточный уровень пара для работы. 2. **Слабый нагрев** — соблюдайте рекомендованные параметры нагрева. 3. **Засорился клапан** — очистите клапан от загрязнений и промойте его моющими средствами. Эти действия помогут устранить проблему с дышащим клапаном и обеспечить нормальную работу автоклава.
7. **Клапан аварийного сброса давления не срабатывает**	1. Выключите автоклав и дайте ему остыть до комнатной температуры в естественной среде. Затем **поверните кран против часовой стрелки до щелчка**, чтобы выпустить излишки давления. 2. **Проверьте герметичность крышки.** Затем проверьте клапан: 1. **Если клапан засорился, тщательно промойте его.** 2. Если **неисправны внутренние элементы клапана, свяжитесь с нами** по контактам для вопросов гарантийного обслуживания (см. раздел «Гарантийный талон»).
8. **Лопнули банки во время приготовления**	Проблема может быть связана с **чрезмерным расширением содержимого банки**. Для предотвращения этого соблюдайте следующие рекомендации: 1. **Не укладывайте продукт в замороженном виде.** Он должен быть комнатной температуры или выше. 2. **Наполняйте банку до уровня плечиков** — оставляйте примерно 2 см от верхнего края банки. Продукты, которые сильно впитывают жидкость (например, **зерновые и бобовые**), перед закаткой нужно предварительно **выдержать в воде несколько часов**, чтобы они набухли. Проблема также может возникнуть из-за **сильного перепада температуры**. Важно, чтобы: 1. В паровом режиме вода в автоклаве не соприкасалась с банками. 2. Продукт в банке был тёплым, а не замороженным — лучше, если он будет горячим.

9. **Сорваны крышки на банках, отогнуты уголки крышек или резинки вывернуло наружу.**	Проблемы могут возникнуть по следующим причинам: 1. **Слишком много продукта в банке** — старайтесь наполнять банки не выше плечиков. 2. **Сильный нагрев автоклава** — соблюдайте рекомендованные параметры нагрева. 3. **Выброс давления при высокой температуре** — контролируйте уровень давления и температурный режим. **Качество крышек** также играет важную роль. Используйте крышки, специально предназначенные для автоклавирования при температуре до 120 °C, избегая тонкого или неподходящего металла. Кроме того: 1. **Не открывайте автоклав при температуре выше 40 °C.** Дождитесь полного остывания, пока температура на термометре не снизится до 40 °C. 2. **Не сливайте воду рано.** Убедитесь, что остаточное давление полностью отсутствует, затем снимите крышку автоклава, извлеките готовый продукт и только после этого слейте воду через горловину.
10. **Выгнулось дно автоклава**	При работе автоклава под высоким давлением возможно незначительное выгибание дна. Однако это не влияет на его функциональность. Автоклав продолжит работать в штатном режиме, и процесс консервирования не пострадает.
11. **Коррозия на нержавеющем баке автоклава**	Нержавеющая сталь обладает уникальной способностью к самозащите благодаря формированию на своей поверхности защитного слоя хромового оксида. Этот слой эффективно предотвращает образование ржавчины. Однако, механические повреждения, такие как царапины, удары или изгибы, а также воздействие сильных химических веществ могут нарушить этот защитный слой, что приводит к коррозии. Кроме того, эксплуатация нержавеющей стали в условиях повышенной влажности или при контакте с агрессивными веществами, такими как соли и кислоты, может повредить защитную пленку. Вода с высоким содержанием хлора, например, может проникать под этот слой и вызывать появление ржавчины. Загрязнения, такие как остатки железа или других металлов, также могут ускорить процесс коррозии, поскольку они сами подвержены ржавлению и могут «заражать» нержавеющую сталь. Для предотвращения коррозии важно избегать механических повреждений и воздействия агрессивных химических веществ, а также регулярно очищать поверхность бака.

12. **Не увеличивается давление , хотя температура уже 100 °C**	До тех пор, пока дышащий клапан не закроется, автоклав негерметичен. Это значит, что давление в нем такое же, что и снаружи. На манометре это давление по умолчанию равно 0. Поэтому переживать раньше времени не стоит - сначала вода в автоклаве закипит, затем превратится в пар, после чего дышащий клапан стравит воздух и закроется самостоятельно, оставив внутри только насыщенный пар. И только в этот момент (когда автоклав станет герметичен) давление начнет расти.

Ответы на вопросы

Друзья, мы знаем, что у многих из вас есть вопросы о нюансах консервирования. Чтобы помочь вам быстрее освоить это искусство и добиваться отличных результатов, мы собрали самые распространенные вопросы, которые часто задают владельцы автоклавов. Надеемся, здесь вы найдете нужные ответы и полезные советы!

1. Почему автоклавирование — лучший метод для консервирования?

Автоклав позволяет стерилизовать продукты при температуре 120°C, что необходимо для уничтожения не только микроорганизмов, но и их спор, включая споры ботулобактерий, которые могут находиться в мясе. Это особенно важно для долгосрочного хранения консервов при комнатной температуре в герметичных упаковках. В отличие от обычного метода стерилизации, где температура не достигает нужных значений, автоклав обеспечивает полную безопасность заготовок.

2. От чего зависит время приготовления в автоклаве?

Весь процесс приготовления блюд в автоклаве будет зависеть от:

1. Типа нагрева.

Автоклав может работать на газовой, электрической, стеклокерамической и индукционной плитах. В зависимости от того, какой вид нагрева вы используете , время приготовления будет отличаться. Например, на газовой плите автоклав сможет выйти на рабочий температурный режим за 20 минут, на электрической плите - нагрев будет происходить немного дольше. Время нагрева электрического автоклава будет зависеть от объема бака.

2. Мощности нагрева

В зависимости от того, какую мощность нагрева вы установите, время приготовления также будет различаться. Например, если поставить автоклав на маленькую конфорку (маленький огонь) - нагрев будет происходить дольше, чем на большой конфорке (большой огонь), т.к. мощность первой - около 1 кВт, а второй - может доходить до 3 кВт. Также мощность нагрева может зависеть от типа огня, а точнее количеством его колец. Чем их больше, тем быстрее нагреется автоклав.

Электрический автоклав будет нагреваться с оптимальной мощностью.

ВАЖНО! Не заливайте в автоклав слишком горячую воду (60°C и выше). В противном случае, от перепада температур в автоклаве и в банке - банки могут лопнуть.

3. Типы продукта

Для каждого типа продукта (мясо, птица, рыба, овощи, грибы, фрукты и т.д.) существует собственный режим приготовления. Например, для красного мяса оно больше, для птицы меньше, а для фруктов и овощей еще меньше. Соответственно, чем дольше время приготовления того или иного продукта, тем будет дольше весь процесс консервирования.

4. Объема загрузки

В зависимости от количества загруженных банок в автоклав время будет варьироваться. Например, 5 банок заготовок будут нагреваться не более 30 минут, в то время как для нагрева автоклава с полной загрузкой (20 банок и более) время нагрева может занять около 60 минут. Также влияет и размер самой банки - при консервировании 5 банок 0,25 л время нагрева будет меньше, чем при консервировании 5 банок 0,5 л, что повлияет на время всего процесса приготовления.

ВАЖНО! Мясо, птицу и рыбу нельзя готовить в банках объемом больше 0,5 л. Это связано с тем, что в плотных мясных продуктах теплообмен между слоями протекает медленнее, чем в пористых и жидких продуктах (например, овощах и фруктах, поэтому их можно готовить в банках любых объемов).

3. Сколько необходимо положить продукта в банку, чтобы она не треснула?

При работе с крышками «твист-офф»: продукт по рецепту заполняет банку полностью.
При работе с крышками СКО: продукт не заполняет банку полностью (накладывается примерно «по плечики» (не доходя до верхнего края горлышка примерно 1-1,5 см).
Это связано с тем, что крышка «твист-офф» способна самостоятельно сбросить излишки давления благодаря своему механизму, в отличие от крышки СКО. Перед приготовлением рекомендуется прокипятить крышки, чтобы уплотнительная резинка крышки стала мягкой и герметично закупорила банку.

ВАЖНО! Необходимое кол-во закладываемого продукта в зависимости от его типа (мясо, крупы, овощи и т.д.) может отличаться. Например, не стоит закладывать крупу в банку полностью, если вы предварительно ее не отварили.

4. Кости не разварились?

Возможно, на это повлияли две причины:

1. **Несоблюдение времени или температуры.** Важно точно следовать рецепту, чтобы продукт успел полностью дойти до нужного состояния.
2. **Технологические особенности.** Если внутри автоклава осталась паровоздушная смесь вместо чистого насыщенного пара, нагрев будет менее эффективным. Чтобы кости стали мягкими, необходимо полностью удалить воздух перед началом процесса. Для крупных и твердых костей также можно увеличить продолжительность нагрева на 20% после достижения нужной температуры.

5. Почему рекомендуется готовить с крышками «твист-офф», а не жестяными СКО?

Рекомендуется использовать крышки типа «твист-офф», поскольку они гораздо лучше подходят для автоклавирования, чем жестяные крышки СКО. Большинство крышек СКО не рассчитаны на температуры выше 100°C, что важно для автоклава. С крышками «твист-офф» процесс стерилизации становится проще и безопаснее:

1. **Нет необходимости в дополнительных зажимах** или других приспособлениях.
2. **Автоматический сброс давления**: избыточное давление выходит самостоятельно, а при остывании крышка герметично притягивается к банке.
3. **Надежность крепления**: крышки «твист-офф» остаются на месте и не слетают, что гарантирует высокую герметичность консервации.

6. Можно ли консервировать мясо в банках объемом больше 0,5 литра?

Использовать банки объемом более 0,5 литра для продуктов, таких как мясо, птица и рыба, не рекомендуется. В больших банках продукт в центре может не достичь необходимой температуры для полной стерилизации, что делает его небезопасным для потребления.

7. Слетела резинка с крышки СКО, что делать?

Если крышки хранятся долго, их резинки могут потерять эластичность, поэтому лучше использовать новые крышки с мягкими резинками. Однако даже новые крышки могут не сработать должным образом, если их долго кипятить или использовать холодными. Чтобы этого избежать:

1. Кипятите крышки короткое время и сразу используйте их для консервирования.
2. Берите горячие крышки — это поможет уменьшить количество брака.
3. Закручивайте крышки медленно и аккуратно, чтобы добиться плотного прилегания.
4. Используйте только крышки, предназначенные для консервирования.

8. Крышка втянулась слишком сильно. Почему так случается?

1. **Низкое давление внутри банки.** Во время закручивания банки с горячим продуктом в ней уже повышается давление. При остывании до комнатной температуры давление в банке становится низким (воздух разрежается), и поэтому крышка втягивается. Конечно, лучше закладывать продукт в банки горячим, но если крышки втягиваются слишком сильно, то рекомендуем дать продукту немного остыть перед тем, как раскладывать его по банкам.
2. **Некачественные крышки.** Крышки должны быть достаточно «толстыми» и температуроустойчивыми, предназначаться именно для консервирования в автоклаве (не для пастеризации!).

9. Почему в автоклаве лопнула банка?

1. **Низкое давление в банке.** При закручивании банки с горячим продуктом внутри неё образуется повышенное давление. Когда банка остывает, давление падает, и крышка втягивается внутрь. Оптимально укладывать продукт горячим, но если крышки слишком сильно втягиваются, можно дать продукту немного остыть перед закладкой.
2. **Некачественные крышки.** Для автоклавирования важно использовать прочные и температуроустойчивые крышки, специально предназначенные для консервирования, а не для пастеризации, чтобы избежать деформации и брака.

10. Почему вздулись крышки сразу после приготовления?

Если крышка вздулась после автоклавирования, это может быть вызвано физическими факторами:

1. Использованы крышки, не предназначенные для автоклавирования.
2. В банке осталось слишком много воздуха, который при нагреве расширился и «вытолкнул» крышку.

Рекомендуем поместить банку в холодильник — через несколько часов крышка должна втянуться обратно.

11. Можно ли готовить несколько банок с разными продуктами одновременно?

Да, при одинаковых температурных режимах можно готовить несколько разных продуктов одновременно. Например, птицу с овощами или фрукты (как персики и груши) можно ставить вместе. Однако курицу и рыбу комбинировать нельзя из-за разных условий обработки. Если время приготовления продуктов отличается на 5–10 минут, выбирайте более длительное время для оптимального результата.

12. Как получить желированную тушенку?

Чтобы получить в банке жировую прослойку, выбирайте мясо с достаточным количеством соединительной ткани, как лопатка или окорок. Если же используете только филейные куски, можно создать желе, добавив немного кожи или сала, либо перемешав мясо с загустителем, таким как агар-агар. Для лучшего застывания рекомендуем сразу после приготовления поместить банку в холодильник — так блюдо лучше схватится.

13. Почему горчит тушенка?

Горький вкус в тушенке возникает из-за тепловой денатурации белка, которая происходит при нарушении режимов автоклавирования. При излишне высоких температурах и длительном тепловом воздействии белковые молекулы подвергаются глубокой деградации, что приводит к появлению горечи, то есть тушенка словно «подгорает». Чтобы избежать этой проблемы, важно точно соблюдать рекомендованные режимы температуры и времени стерилизации.

14. Можно ли готовить в автоклаве в реторт-пакетах?

Автоклавы Малиновка можно использовать для приготовления блюд в реторт-пакетах.

Однако следует соблюдать все нижеперечисленные указания для получения желаемого результата:

1. Не все реторт-пакеты подходят для консервирования в автоклаве. Необходимо использовать именно реторт-пакеты с пометкой «Для автоклавирования», т.к. они выдерживают температуру до 120°С. Другие пакеты могут просто развалиться по шву во время варки.
2. Необходимо обратить внимание на запайщик. Необходимая ширина запайки шва должна быть 8 мм. Также стоит учитывать, что на запайщиках с широким швом на силиконовой прижимной полосе обычно размещают датер (штамп, который печатает дату на реторт-пакете), поэтому лучше эту прижимную полосу перевернуть, иначе место, где проставляется дата, может оказаться слабым.
3. Размещать продукт внутри реторт-пакетов и заливать водой необходимо не более, чем на половину пакета. Если это крупа, то желательно ее предварительно отварить, либо замочить в холодной воде (как минимум, на час). При работе с реторт-пакетами 0,5 л рекомендуется закладывать не больше 300-350 г продукта.
4. Также необходимо убрать остатки воздуха из пакета, просто выдавив его рукой.

Запаивать пакет следует с помощью импульсного запайщика (рекомендуется установить максимальное время).

Подробная информация по приготовлению в реторт-пакетах представлена в п. 3 “Режим приготовления Реторт-пакеты”, страница 12.

После завершения процесса приготовления, пакеты могут быть еще вздутыми-это нормально, главное, чтобы они были герметичны. После остывания они возвращаются в первоначальную форму и могут выглядеть как вакуумированные.

15. Что такое су-вид?

Су-вид (фр. sous-vide, что значит "под вакуумом") — это метод медленного приготовления пищи в вакууме при низкой и строго контролируемой температуре. Продукт, упакованный в вакуумный пакет, готовится в воде с точной температурой, обычно не превышающей 90 °C, что позволяет сохранить максимальную сочность, текстуру и вкус ингредиентов.

Как работает су-вид:

1. Вакуумирование: Продукты (например, мясо, рыба или овощи) запечатывают в вакуумные пакеты.
2. Температурный контроль: Пакеты помещаются в нагретую воду с точно установленной температурой.
3. Длительное приготовление: Продукты готовятся долгое время (иногда несколько часов), благодаря чему пища нагревается равномерно и сохраняет текстуру и вкус.

Заметки

Заметки

Заметки

Гарантийный талон

Наименование: Электрический автоклав Малиновка Мини Электро.

Гарантийный срок на автоклав - 1 год. Срок эксплуатации - 5 лет. Гарантийный срок на комплектующие – 30 дней. Гарантия действует с момента продажи при соблюдении потребителем всех условий, касающихся: транспортировки, хранения, монтажа и эксплуатации.

Условия гарантии

Основанием для осуществления гарантийного обслуживания устройства является данный гарантийный талон, подкрепленный наименованием товара и печатью организации.

Нарушение условий гарантии

Согласно установленным условиям, гарантия не распространяется на автоклавы, вышедшие из строя по следующим причинам:

1. По вине владельца в связи с нарушением условий хранения и эксплуатации.
2. При наличии механических повреждений.
3. В случае ремонта, осуществленного неуполномоченными лицами за пределами сервисного центра и без уведомления компании- продавца.

* В связи с высоким давлением, допускается небольшое выгибание дна.

По вопросам гарантийного обслуживания обращаться:

1. Если товар куплен в розничном магазине — обращаться к продавцу данной точки продаж.
2. Если товар приобретен через Интернет-магазин компании ООО “Малиновка” или на иных площадках (например, маркетплейсы), — отправить запрос по электронной почте retail@malinovka.ru или связаться по телефону 8-800-222-83-34

Лицо, обозначенное как “Продавец”, обязано устранить неисправности. Если это невозможно, автоклав подлежит замене. Лицо, именуемое “Покупатель” (клиент), вправе отказаться и вернуть денежные средства в течение 14 дней с момента получения товара. Правила регулируются ст. 25 Закона “О защите прав потребителей”.

Фирма - продавец:_____
Дата продажи: “___”_____20___г.
Штамп торгующей организации:

Производитель ООО «МАЛИНОВКА»
ИНН 6679134220 КПП 667901001 ОГРН 1206600034035
Юридический адрес: 620010, г. Екатеринбург, ул. Альпинистов, стр. 77, пом. 1
Тел. 8(800) 222-85-61; эл. почта: retail@malinovka.ru

Присоединяйтесь к нашей семье!

Вконтакте - “Домашний автоклав Малиновка”
vk.com/malinovka2v1

Чат-Бот Телеграм “Рецепты для автоклава”
t.me/avtoklav_retsept_bot

Rutube-канал “Автоклавы Малиновка”
rutube.ru/channel/24134478/

Телеграм “Автоклав Малиновка - консервация, заготовки, рецепты”
t.me/malinovka_avtoklav

Дзен-канал “Домашние автоклавы Малиновка”
dzen.ru/malinovka

Instagram “Автоклавы Малиновка”
instagram.com/malinovka_ru

Одноклассники “Автоклав Малиновка”
ok.ru/malinovka.official

Youtube-канал “Малиновка”
youtube.com/@malinovka_ru

МАЛИНОВКА

ООО «МАЛИНОВКА»
8 (800) 222-85-61 MALINOVKA.RU

СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА:

Можно связаться любым удобным для Вас способом:

8 (800) 707-55-26, доб.555

otk@malinovka.ru

+7 (912) 629-75-95

Telegram +7 (912) 629-75-95

WhatsApp +7 (912) 629-75-95