

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АВТОКЛАВ

МАЛИНОВКА РЕЗЕРВ



Руководство пользователя по промышленному
Электрическому автоклаву МАЛИНОВКА РЕЗЕРВ
+ сборник рецептов.

МАЛИНОВКА

РЕЗИДЕНТ СКОЛКОВО



Конструкция автоклава

- 1 Предохранительный клапан аварийного сброса давления 1,5 Бар 2 шт
- 2 Манометр
- 3 Дышащий клапан
- 4 Обратный клапан
- 5 Сенсорный блок управления
- 6 Фиксаторы крышки 8 шт
- 7 Уплотнительное кольцо
- 8 Встроенный ТЭН 7,5 кВт
- 9 Фальшдно для установки банок
- 10 Колесные опоры
- 11 Сливной кран
- 12 Металлическая ручка на крышке
- 13 Силовой блок



*Вилка электрическая в комплект не входит.

*При подключении автоклав должен подключаться к сети с заземлением!

Назначение

Автоклав предназначен для тепловой стерилизации пищевых продуктов, расфасованных в стеклянную или жестяную тару, реторт-пакеты и вакуумную упаковку. Может работать в трех режимах работы - на воде, на пару, Су-вид.

Материал изготовления	Пищевая нержавеющая сталь
Толщина стенок бака\толщина дна	1,5 / 2
Диаметр куба внешний / внутренний, см	54 / 49,5
Внутренняя высота бака от дна до края, см	77,8
Внутренняя высота бака от фальш-дна до края, см	66,5
Высота с учетом колес, см	112
Масса, кг, не более	44,5
Объем, л	150

Рабочая температура, °С, не более	120
Рабочее давление, bar, не более	0,7-1 Атм на 120 градусах
Максимальное давление, bar, не более	1,5 Атм
Напряжение питания	380 Вольт, 3 фазы + ноль + заземление
Напряжение питания / Мощность ТЭНа, кВт	7,5
Длина шнура, м	3
Резьба крана	3/4
Количество рядов для банок, max	5
Максимальное количество банок 0,5л	120
Предел приведенной погрешности	+ - 1%

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

Меры предосторожности

- Перед использованием изделия, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.
- Удостоверьтесь, что напряжение питания в сети соответствует указанному в руководстве по эксплуатации, а розетки имеют заземляющий проводник.
- Для установки розетки для трехфазной сети и заземляющим контактом необходимо обратиться к квалифицированному электрику.
- Розетка должна быть установлена в месте, доступном для экстренного отключения автоклава от внешней электрической сети.
- К работе с автоклавом допускаются совершеннолетние лица, изучившие данное руководство по эксплуатации.
- Не используйте прибор в легковоспламеняющихся и взрывоопасных средах.
- Не пытайтесь разбирать, модифицировать или ремонтировать изделие самостоятельно. Самовольная модификация и ремонт может привести к нарушению функциональности изделия, поражениям электрическим током, пожару.
- Не мойте автоклав под проточной водой.

Техника безопасности

1. Автоклав должен быть чистым.
2. Категорически запрещается использовать при мытье острые предметы (металлические губки), агрессивные (хлорсодержащие вещества, едкие очистители и щелочи) или абразивные моющие средства.
3. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями. Для очистки стойких загрязнений используйте обычные нейлоновые губки и раствор лимонной кислоты.
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.
6. Не используйте автоклав без воды. Нагрев без воды может привести к неисправности работы аппарата.
7. Не прикасайтесь к внешней поверхности автоклава во время работы, т.к. она нагревается. При работе используйте прихватки, перчатки или полотенце.
8. Не пытайтесь переставлять пустой или заполненный автоклав при помощи датчиков, для этого используйте не нагревающиеся ручки.
9. Осмотр корпуса автоклава, заливку воды, санитарную обработку после работы следует производить только после отключения автоклава от сети.
10. 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 - 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 необходимо дать остыть автоклаву до температуры 40-50 градусов С.

ВАЖНО! Убедитесь в герметичности запора крышки! Не оставляйте автоклав без присмотра на длительное время!

Во время работы автоклава:

1. Не прикасаться к горячим поверхностям автоклава;
2. Не наклонять, не перемещать и не поднимать автоклав;
3. Не вывинчивать фиксаторы крышки автоклава;

При возникновении отклонений в работе автоклава необходимо:

1. Остановить процесс работы автоклава нажатием «СТОП» на блоке управления.
2. Отключить автоклав от сети;

3. Дождаться остывания автоклава до температуры 40-50 градусов С.
 4. При необходимости сбросить давление в автоклаве, приподняв предохранительные клапаны до полного прекращения выхода пара (для предотвращения попадания пара на руку одеть защитную перчатку);
 5. Вывинтить фиксаторы, отбросить болты и снять крышку;
 6. Вынуть банки из корпуса автоклава при необходимости, предварительно слив воду;
 7. Выявить причину неисправности;
 8. Устранить неисправность;
 9. Продолжить работу (начать цикл заново).
- При продолжительном отключении электроэнергии во время работы автоклава, процесс стерилизации необходимо начать заново после подачи электроэнергии.
 - Разгрузку банок производить только после полного остывания.
 - В случае травления пара через предохранительный клапан при температуре ниже 115°, необходимо выключить нагрев автоклава, остудить его, и проверить работоспособность предохранительного клапана или датчика термопара.

Подготовка к использованию

1. 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.
2. Перед использованием необходимо промыть автоклав, удалив с внутренних и наружных частей изделия консервационную смазку.
3. (“При помощи хомута клампового соединения и прокладки” – убрать, их нет)
Установить 2 клапана аварийного сброса давления на крышку бака.
4. Установить кран для слива воды в основной бак, предварительно, уплотнив резьбовое соединение фум лентой. (или он будет установлен сразу?)
5. Перед использованием требуется обновить прошивку автоклава. (см п 3.4 Обновление прошивки)
6. Перед первым использованием автоклава желательно сделать калибровку термопары. (см п.3.1 Калибровка термопары)
7. Установите время. Установка времени является обязательной для точной работы программ.(см п.3.2 Установка времени)
8. Обязательно необходимо использовать автоклав в тестовом режиме, без установки банок (см п 3.11 Тестовая программа)

Размещение банок в автоклаве:

1. В комплектацию автоклава входят фальшдно.
2. Сначала установите фальшдно с ножками на дно автоклава.
3. На фальшдно разместите необходимое количество банок друг на друга.

Промышленный электрический автоклав МАЛИНОВКА РЕЗЕРВ имеет 3 режима приготовления - «На воде», «На пару», «Су-вид»

В режиме “на воде” заливается полный бак, банки нагреваются от воды.

В режиме “на пару” заливается вода на 3-4 см выше фальшдна и осуществляется продувка. Продувка автоклава подразумевает кипение воды, впоследствии выделяется пар и заменяет кислород. Банки нагреваются от пара. Готовка происходит значительно быстрее, так как для работы требуется нагреть и охладить меньше воды.

В режиме “Су-вид” продукты готовятся в вакууме при низкой температуре в течение длительного времени. Этот метод позволяет сохранить максимум вкусовых и питательных свойств продуктов, а также обеспечивает равномерное приготовление и сохранение сочности.

Для повышения качества консервируемых продуктов и сокращения времени нагрева рекомендуется наливать воду в автоклав с температурой 60 С.

Важно! Для качественного приготовления продукта необходимо загружать банки одного объема и размера.

Описание режимов приготовления:

Режим приготовления «На воде»

Подготовить продукты для консервирования, уложить в банки (не утрамбовывая, до края должно оставаться не менее 1 см). Рекомендовано использовать винтовые крышки твист-офф, так как они более устойчивы к перепадам давления.

1. Разместите банки в автоклаве
2. Залейте полный бак воды, независимо от количества банок.
3. Зафиксируйте уплотнительное кольцо на крышку автоклава.
4. Установите крышку на бак автоклава при помощи 8-ми фиксаторов. Убедитесь, что уплотнительное кольцо между крышкой и баком установлено герметично.
5. Включите автоклав в сеть.
6. Воспользуйтесь сенсорным блоком управления, выберите готовую программу “на воде” или создайте собственную (подробное описание представлено в разделе “Инструкция по работе с сенсорным блоком управления” стр. 8).

Режим приготовления «На пару»

1. Подготовить продукты для консервирования, уложить в банки (не утрамбовывая, до края должно оставаться не менее 1 см).
2. В режиме “на пару” используются только винтовые крышки Твист-офф. (Данные крышки более устойчивы к перепадам давления).
3. Разместите банки в автоклаве
4. При режиме приготовления на “на пару” в бак заливается вода на 3-4 см выше фальшдна, независимо от количества банок.
5. Зафиксируйте уплотнительное кольцо на крышку автоклава.
6. Установите крышку на бак автоклава при помощи 8-ми фиксаторов. Убедитесь, что уплотнительное кольцо между крышкой и баком установлено герметично.
7. Включите автоклав в сеть.
8. Воспользуйтесь сенсорным блоком управления, выберите готовую программу “на пару” или создайте собственную (подробное описание представлено в разделе “Инструкция по работе с сенсорным блоком управления” стр.8).

Режим приготовления «Су-вид»

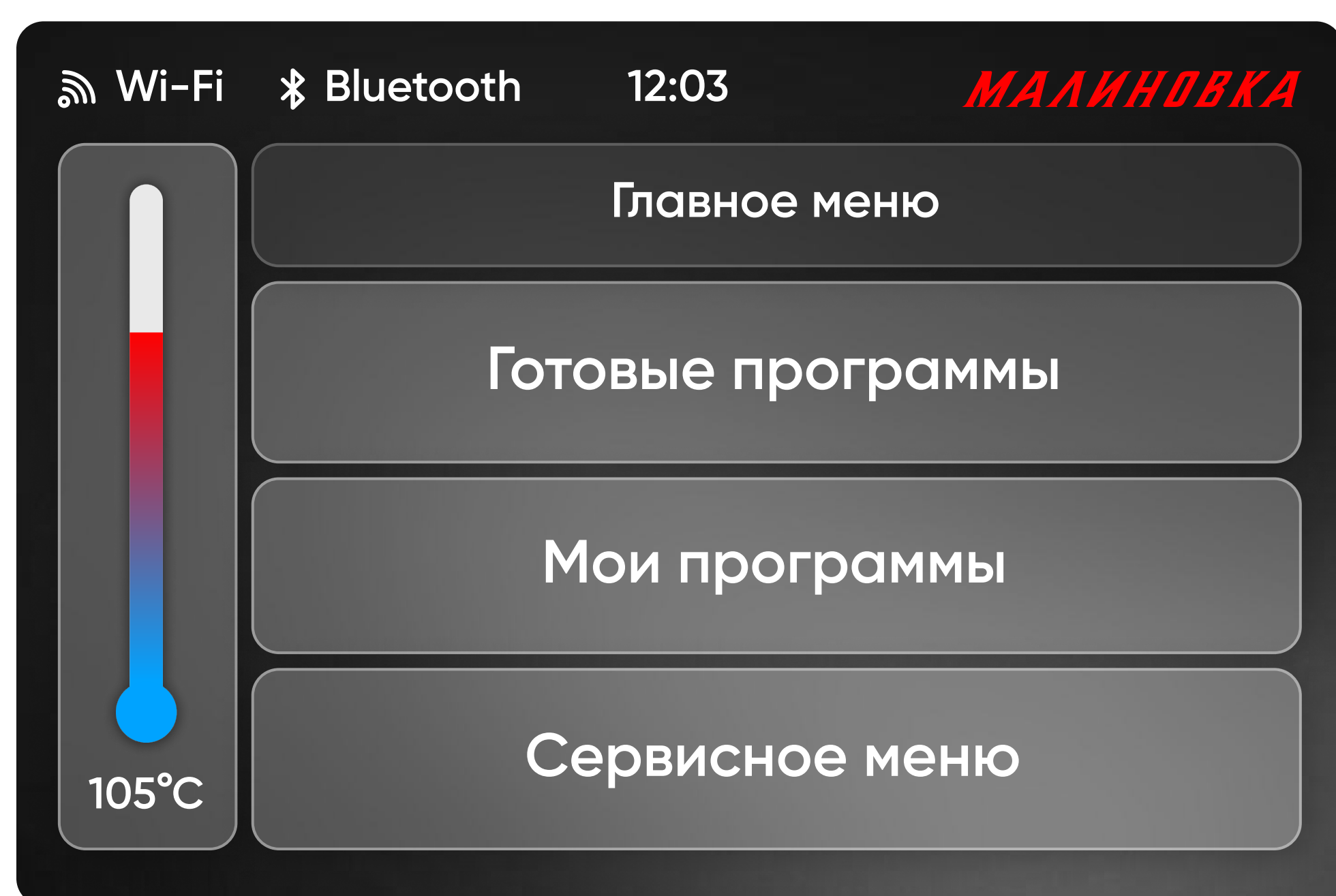
1. Подготовьте продукты для приготовления.
2. Поместите продукты в специальные пакеты для вакуумной упаковки. Убедитесь, что пакеты чистые и не имеют повреждений.
3. Используйте вакуумный упаковщик, чтобы удалить из пакетов воздух и герметично запечатать их.
4. Поместите пакеты с продуктами в кассету так, чтобы в процессе приготовления они не всплывали и полностью были погружены в воду. Поместите кассету в автоклав.
5. Залейте полный бак воды.
6. Крышка устанавливается по желанию.
7. Включите автоклав в сеть.
8. Воспользуйтесь сенсорным блоком управления, выберите готовую программу су-вид или создайте собственную. (подробное описание представлено в разделе “Инструкция по работе с сенсорным блоком управления”)

Работа с сенсорным блоком управления

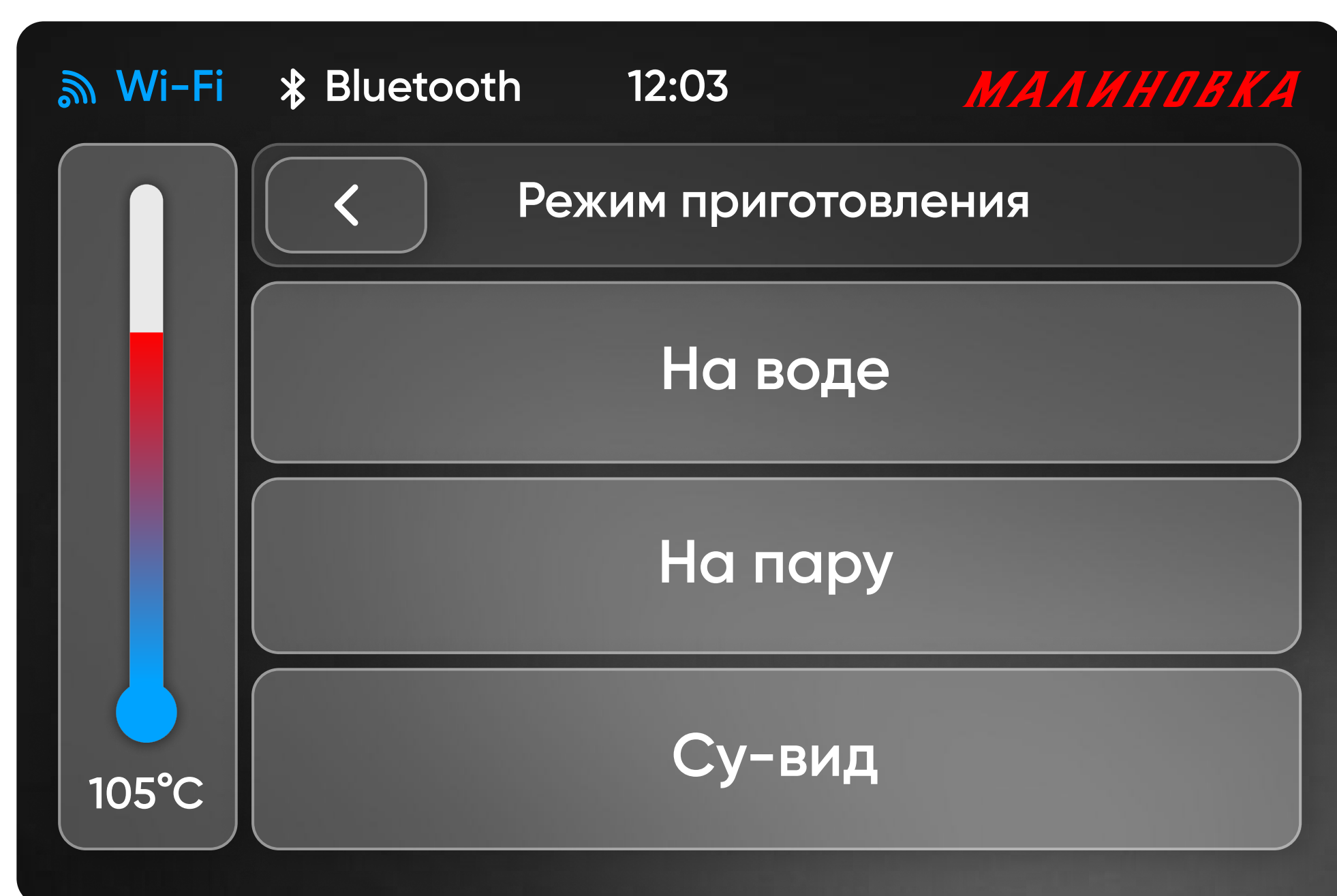
1. Работа с готовыми программами

1.1 Работа с готовыми программами, режим приготовления «На воде»

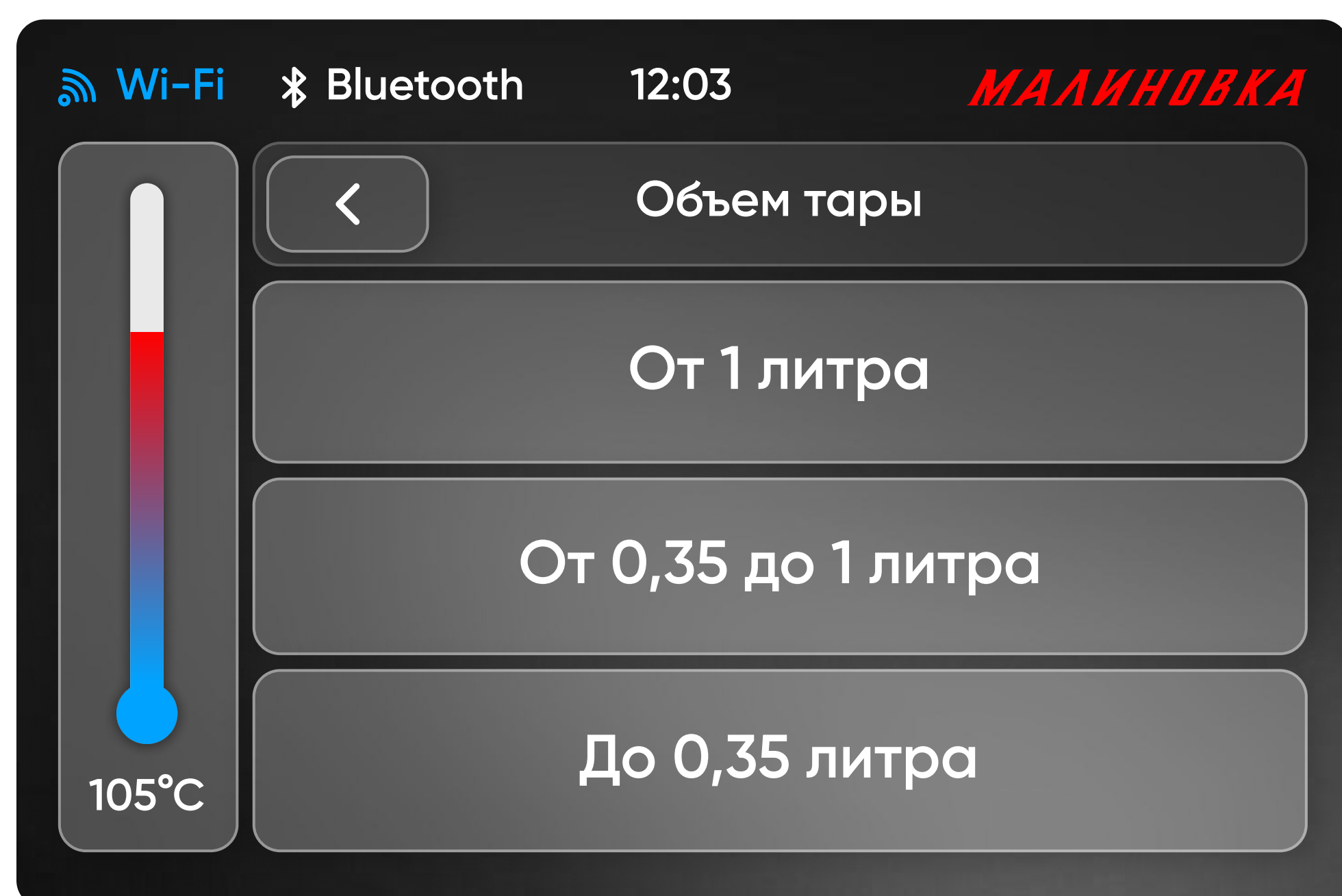
1. Откройте главное меню, выберите "Готовые программы"



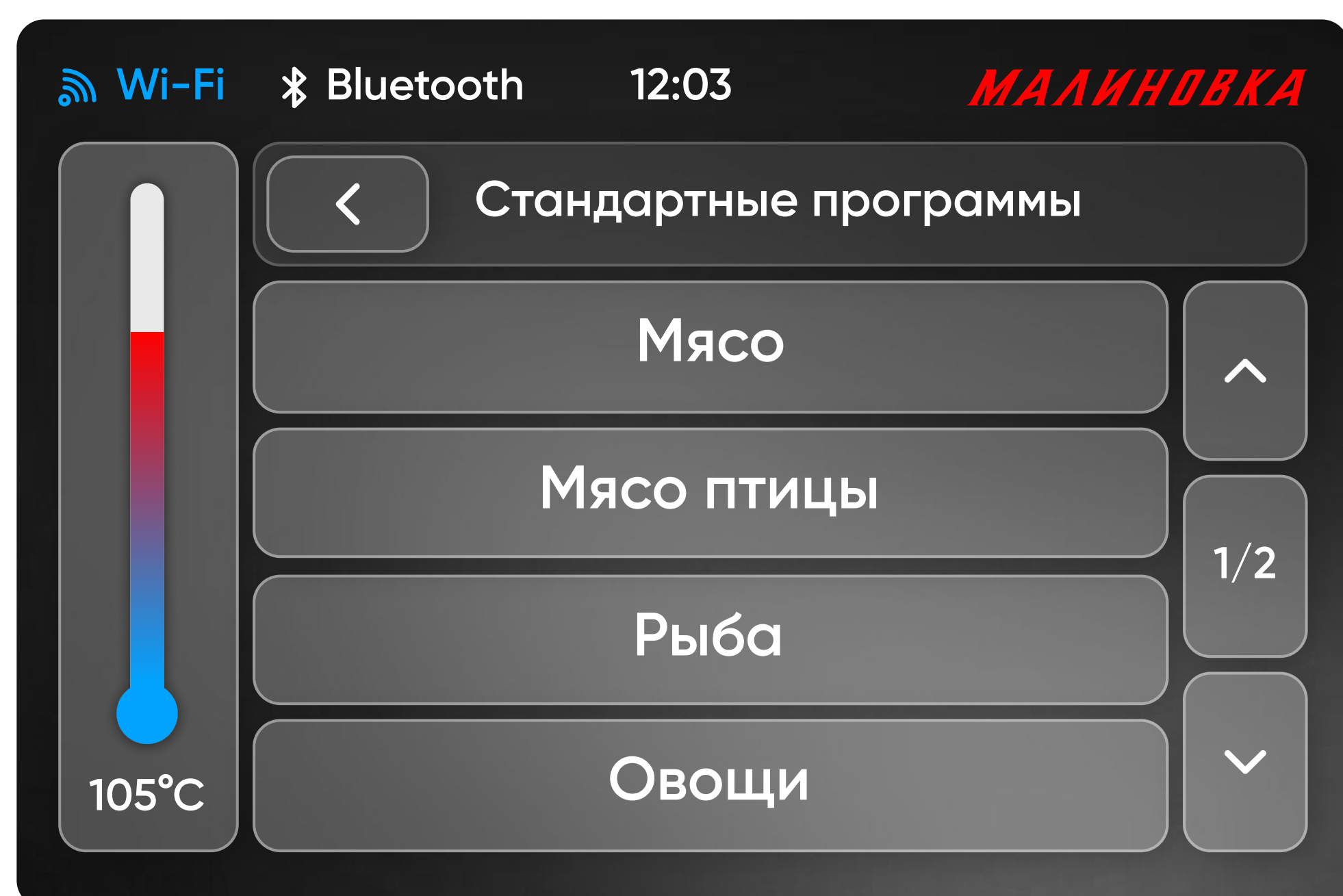
2. Выберите режим приготовления «На воде»



3. Выбираем необходимый литраж используемой тары. От этого зависит продолжительность приготовления.

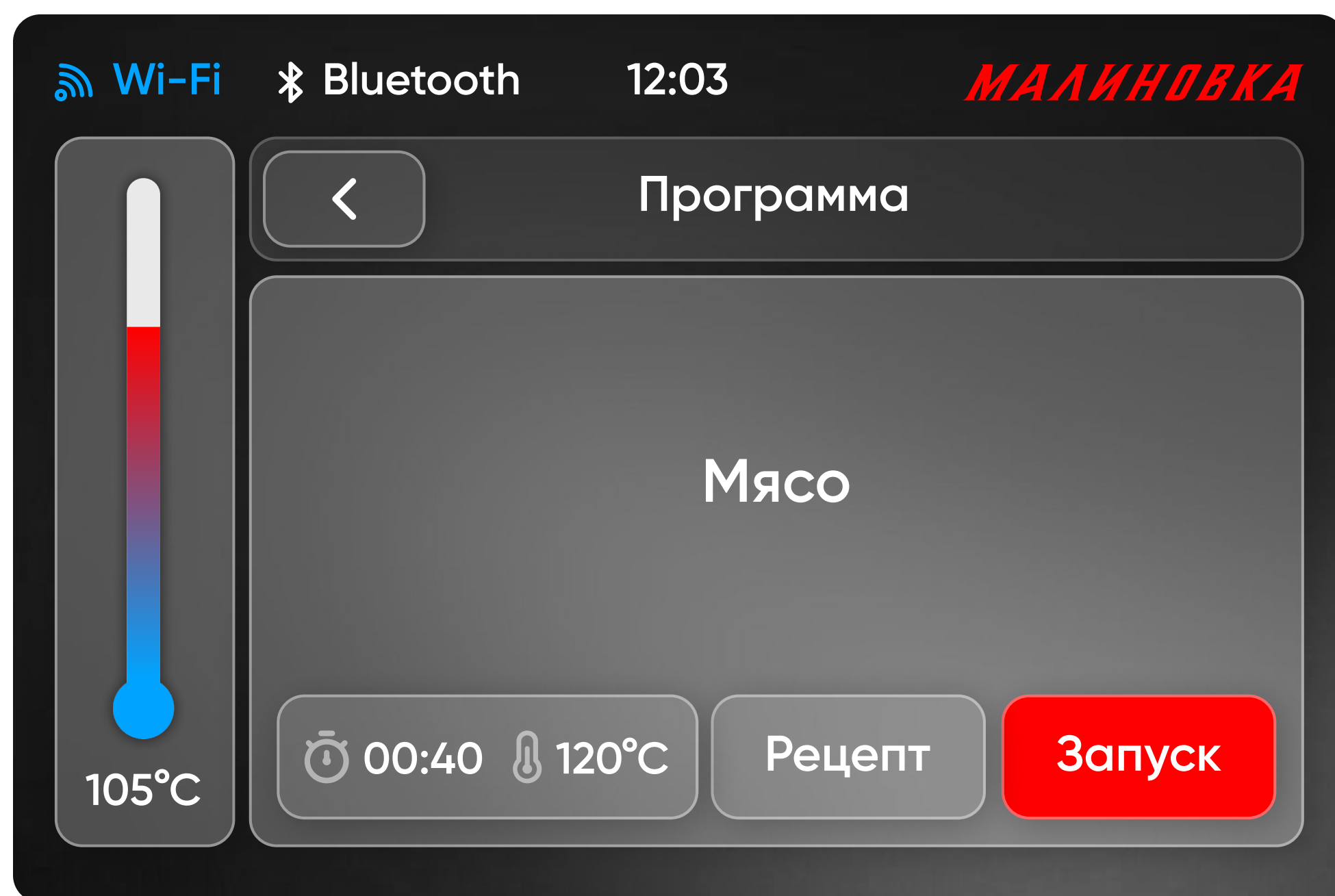


4. Автоклав имеет 8 встроенных программ приготовления - выберите необходимую программу из предложенных.

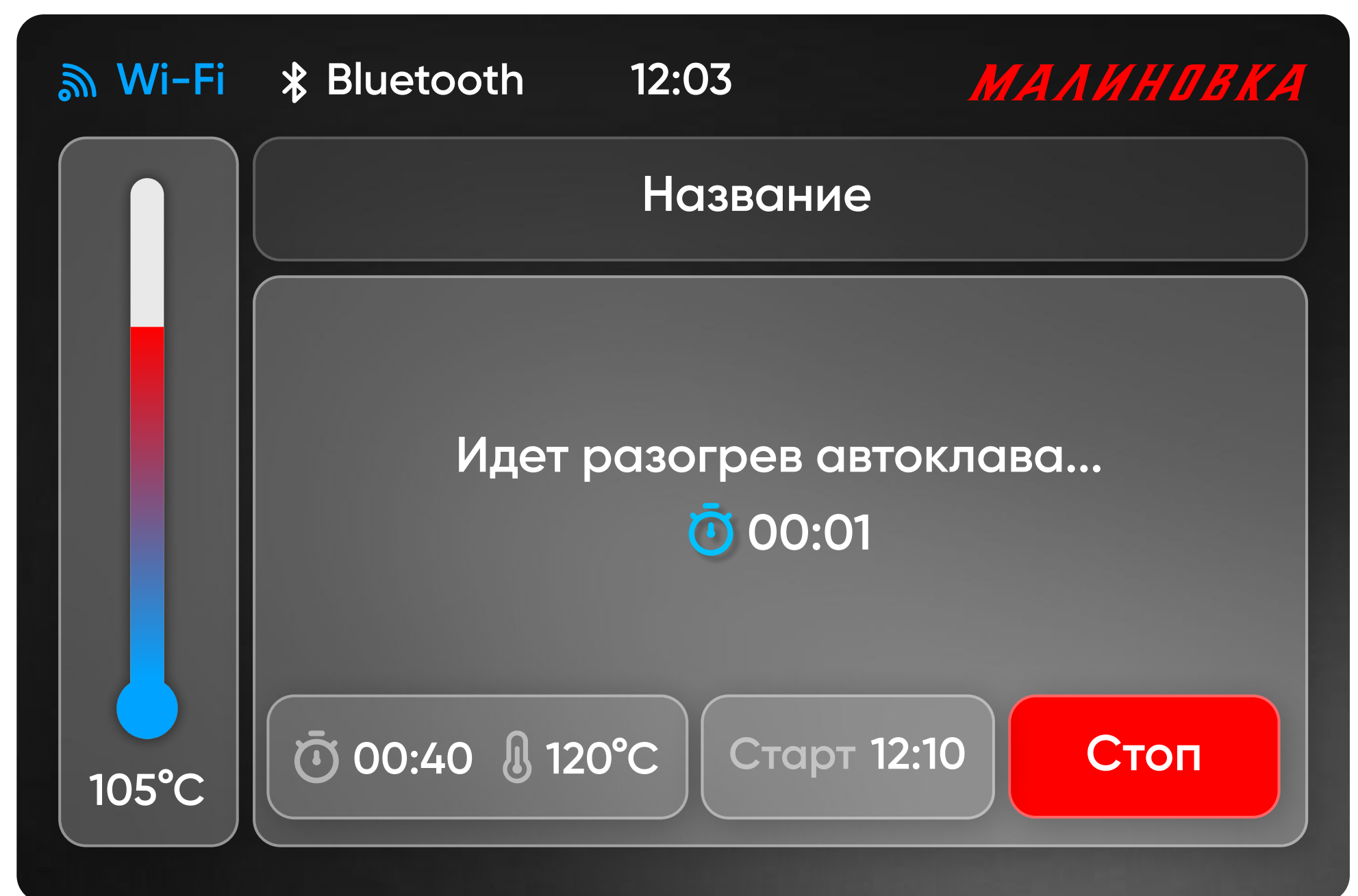


Также можно создать собственный рецепт (см п 2.1 Создание собственной программы)

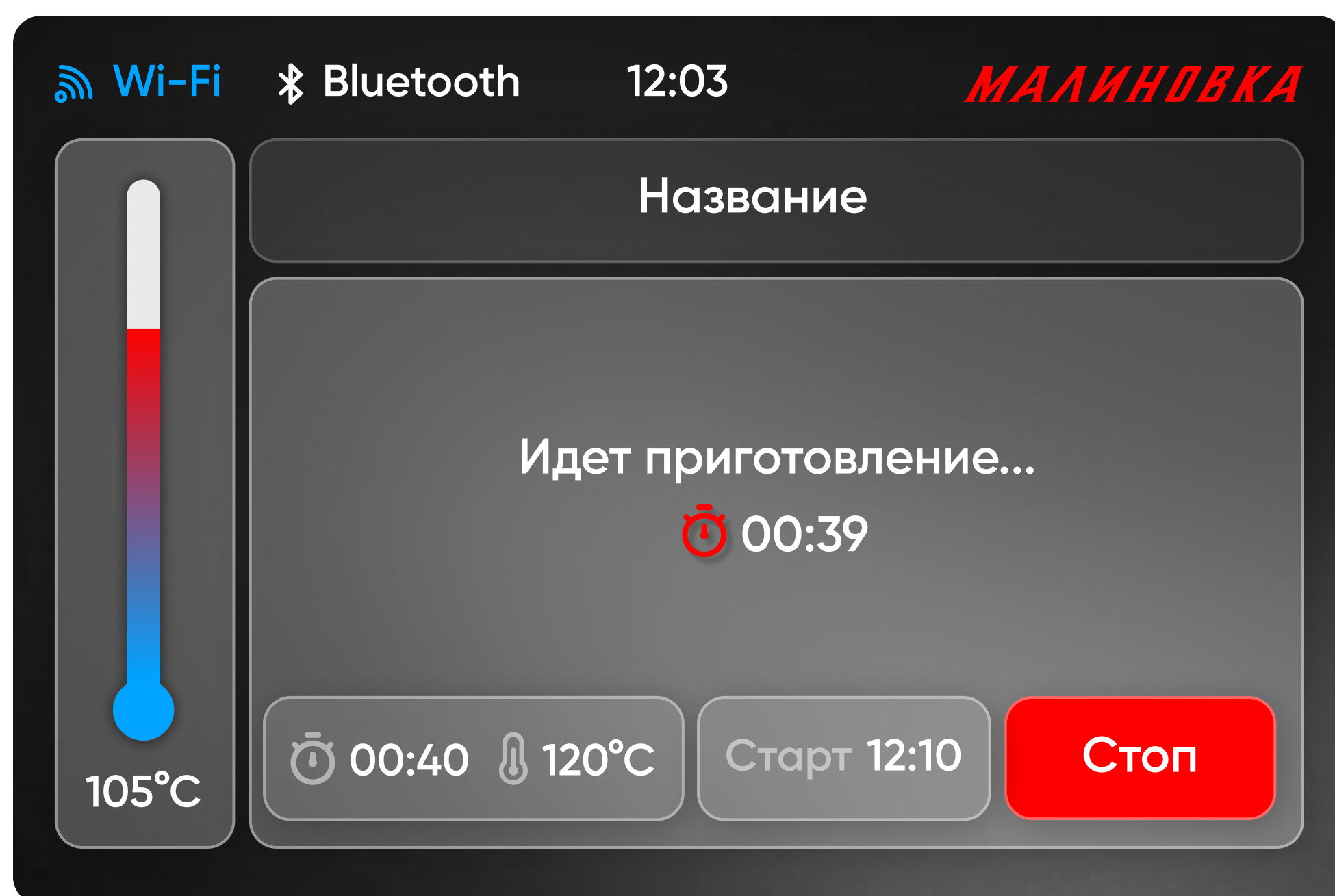
5. На примере рассмотрим режим приготовления "Мясо", нажмите "Запуск"



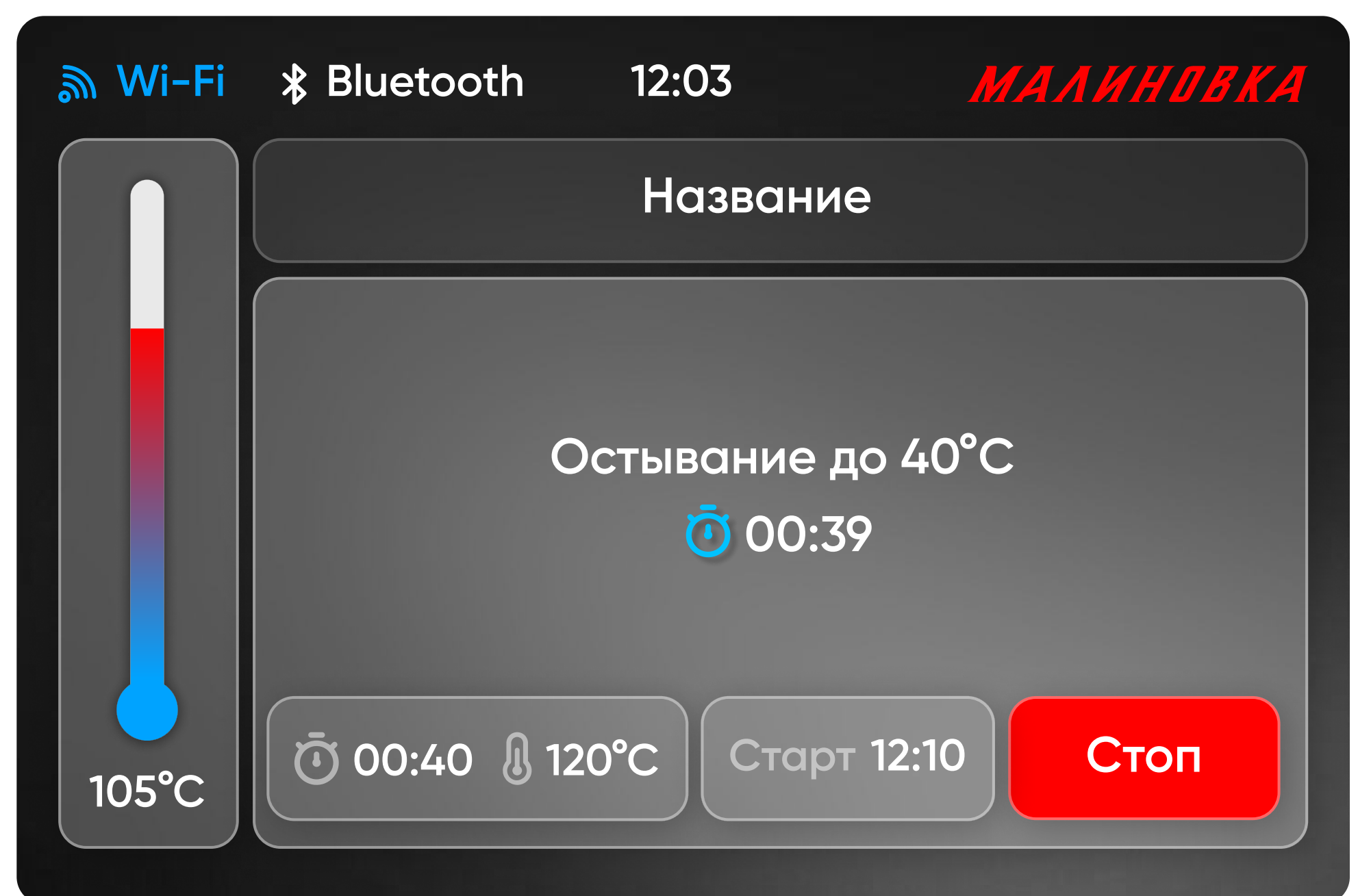
6. Разогрев автоклава до нужной температуры согласно рецепту.



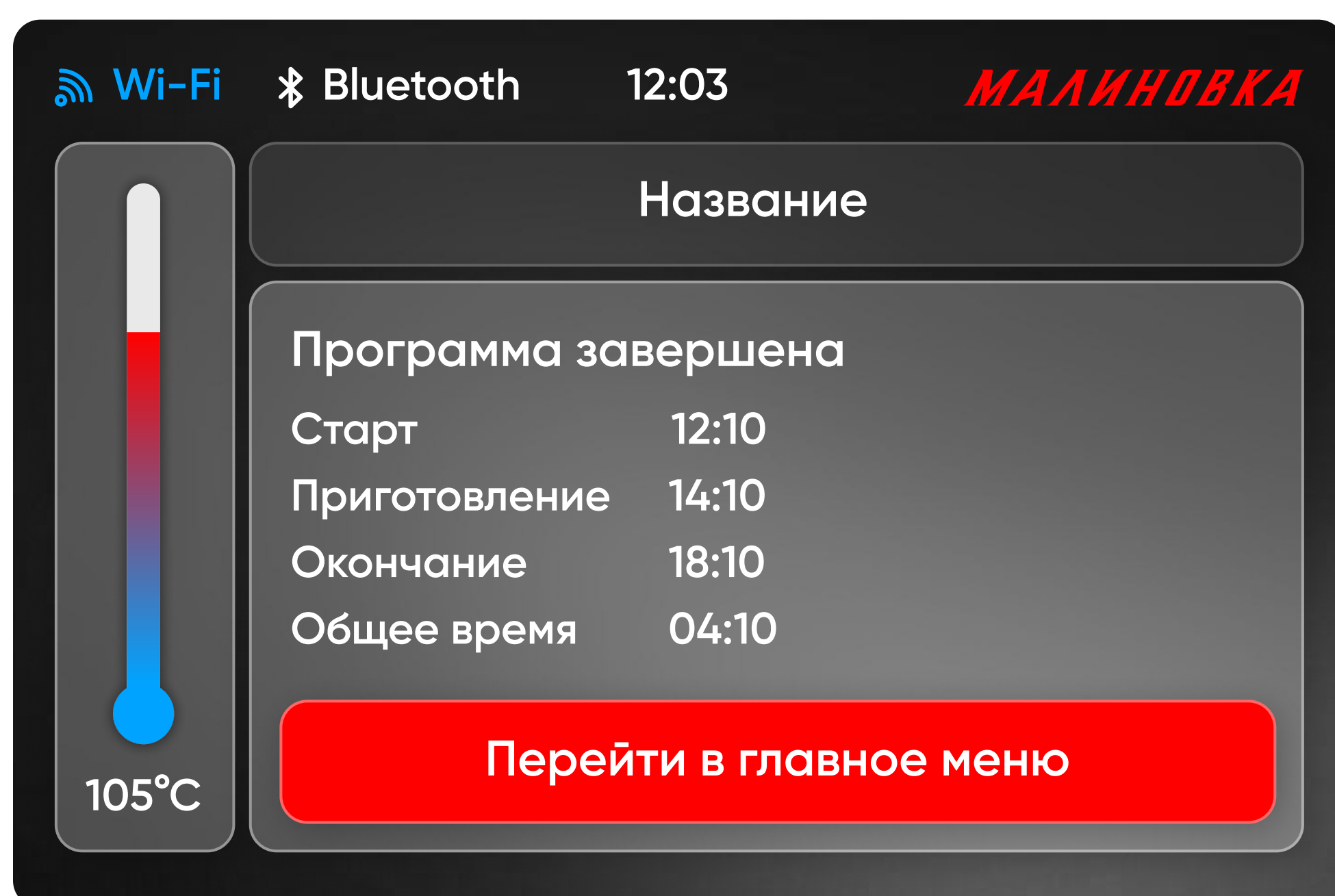
7. Далее отобразится обратный отсчет времени приготовления выбранного вами блюда



8. Когда автоклав остынет до 40 градусов, программа будет завершена.



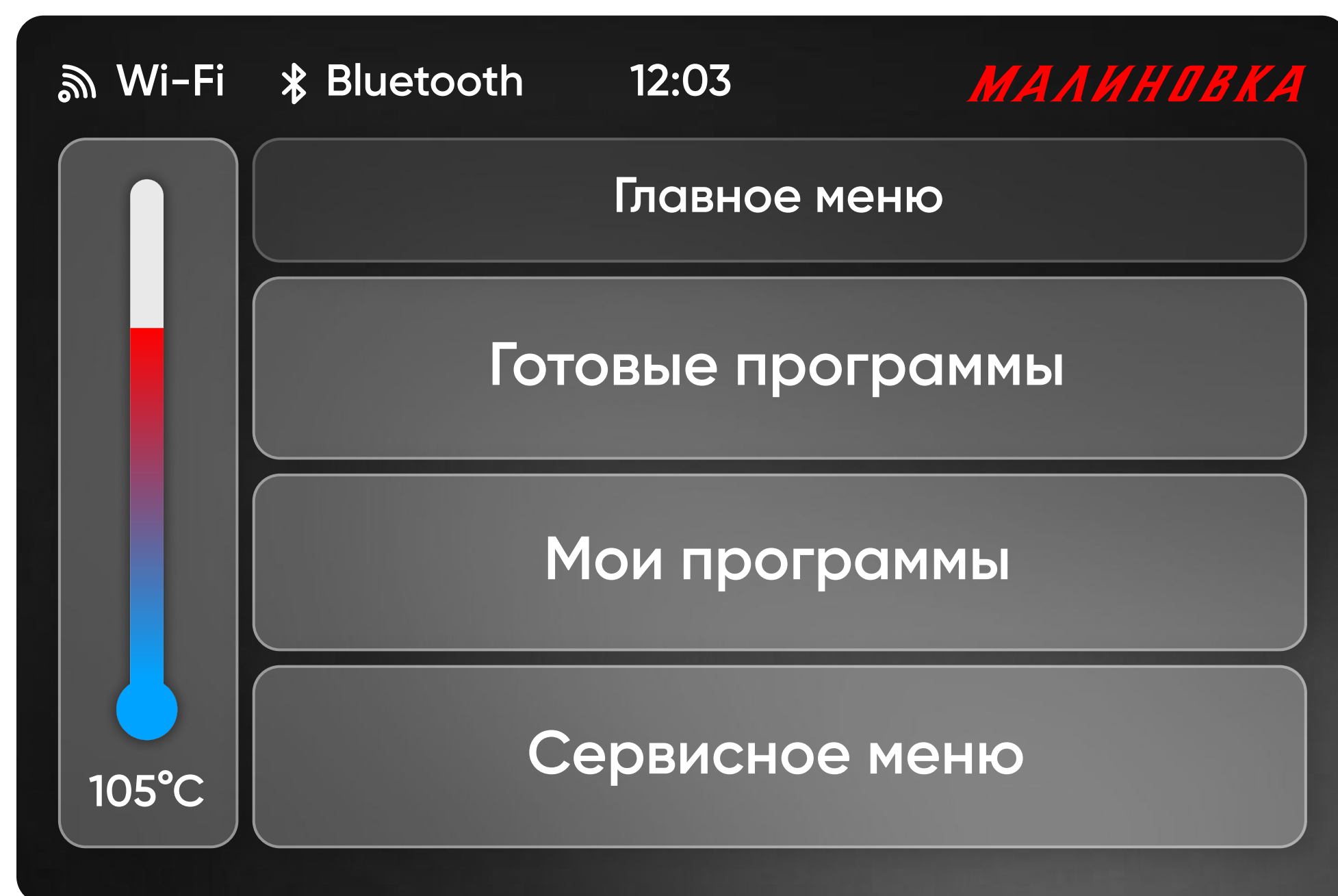
Когда процесс приготовления завершится, сработает звуковой сигнал и на экране отобразится обратный отсчет времени. За указанный промежуток времени автоклав остынет до безопасной температуры 40 градусов.



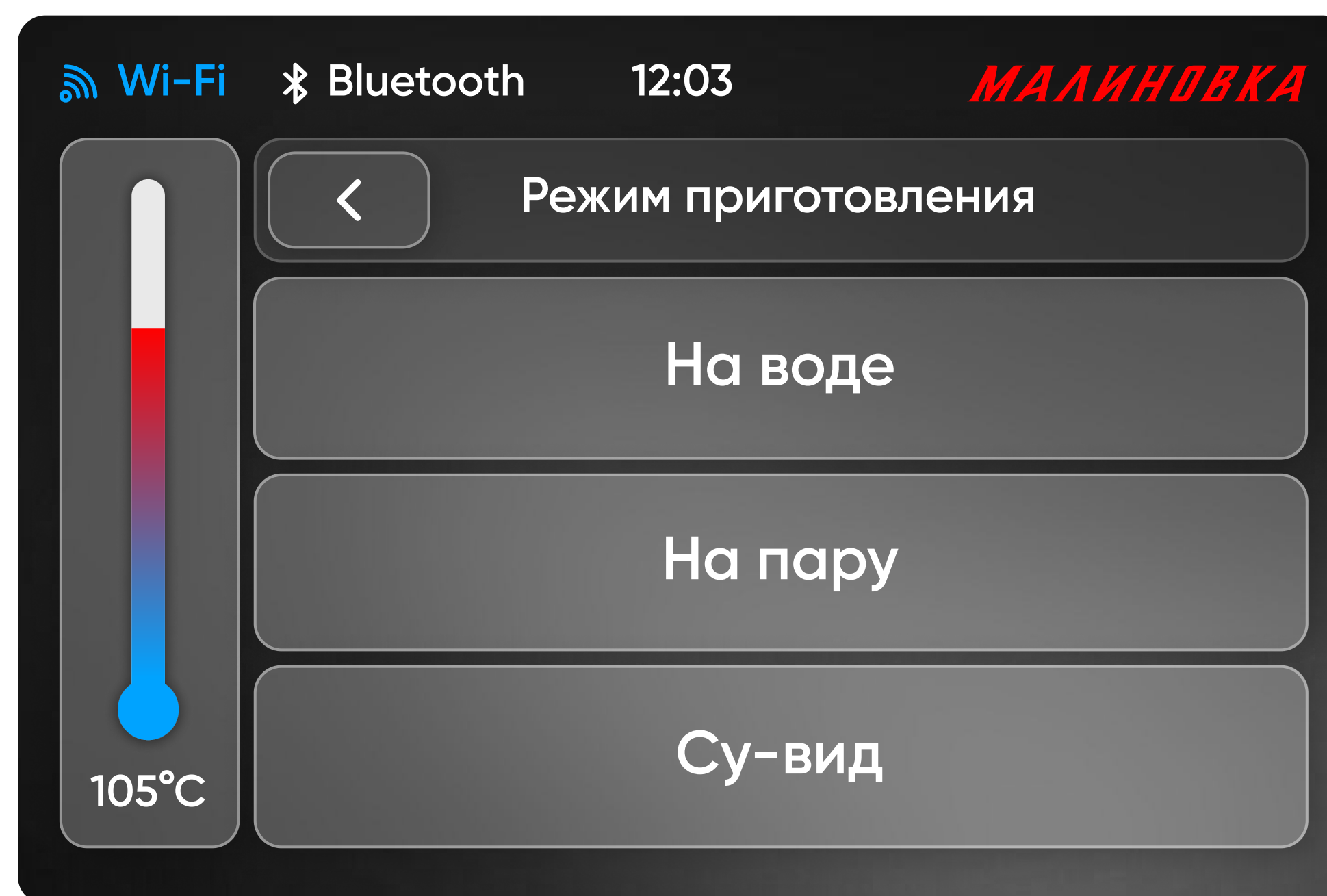
- **Используя полотенце или прихватки, приподнимите несколько раз клапан сброса давления, чтобы сбросить остаточное давление.**
- **Слейте воду при помощи крана для слива жидкости.**
- **Готовый продукт консервирования можно доставать из автоклава.**

1.2 Работа с готовыми программами, режим приготовления «На пару»

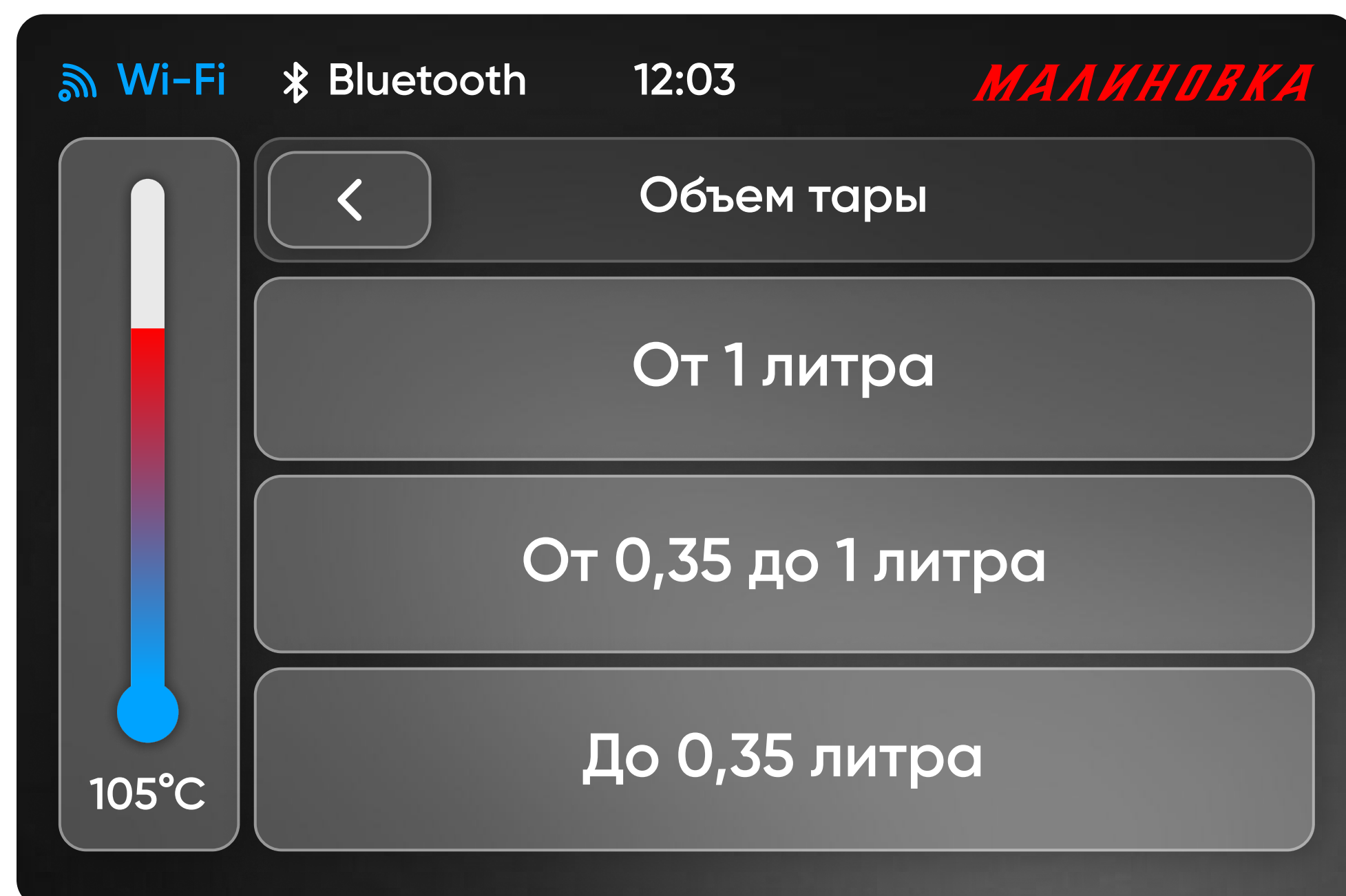
1. Откройте главное меню, выберите "Готовые программы"



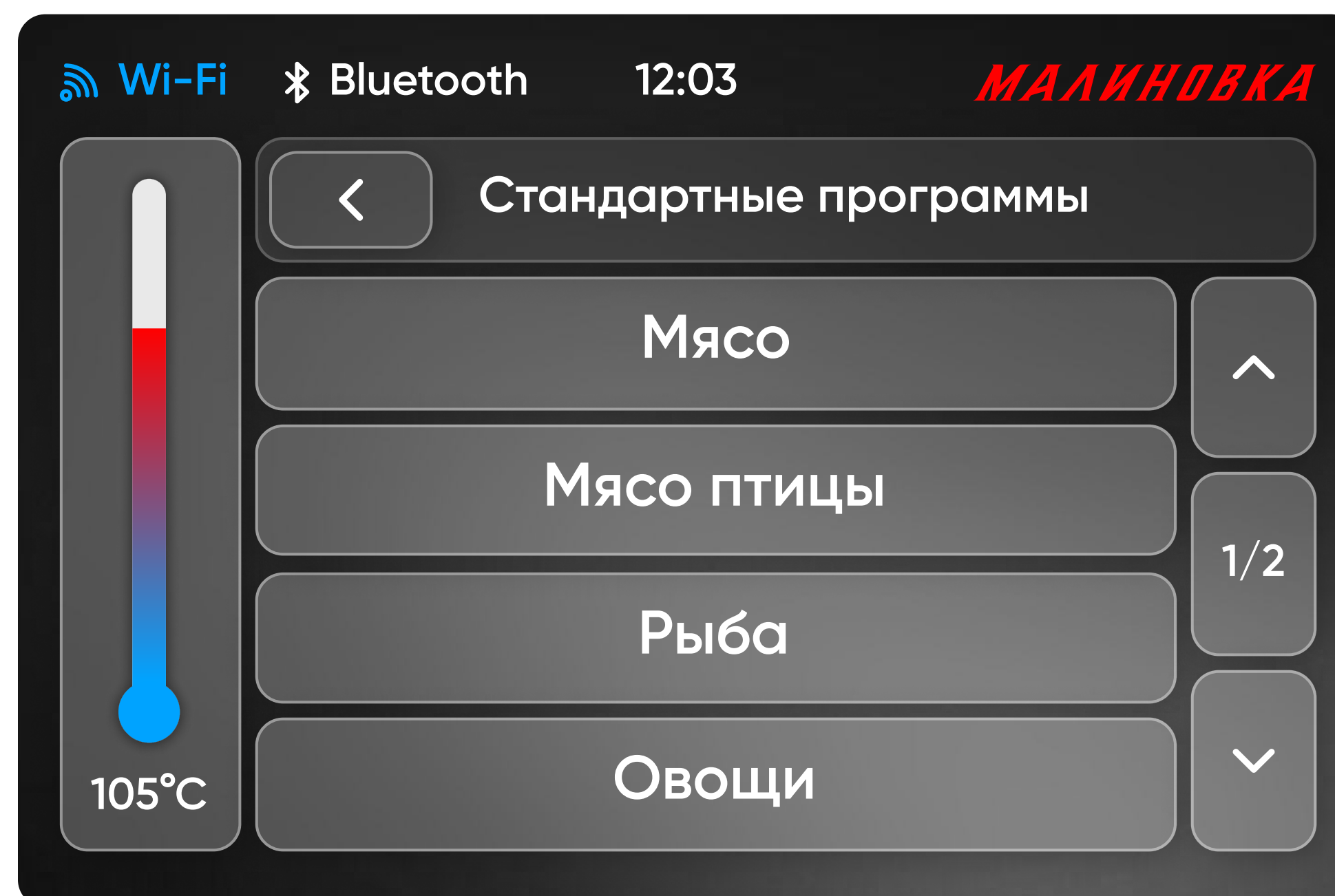
2. Выберите режим приготовления «На пару»



3. Выбираем необходимый литраж используемой тары. От этого зависит продолжительность приготовления.

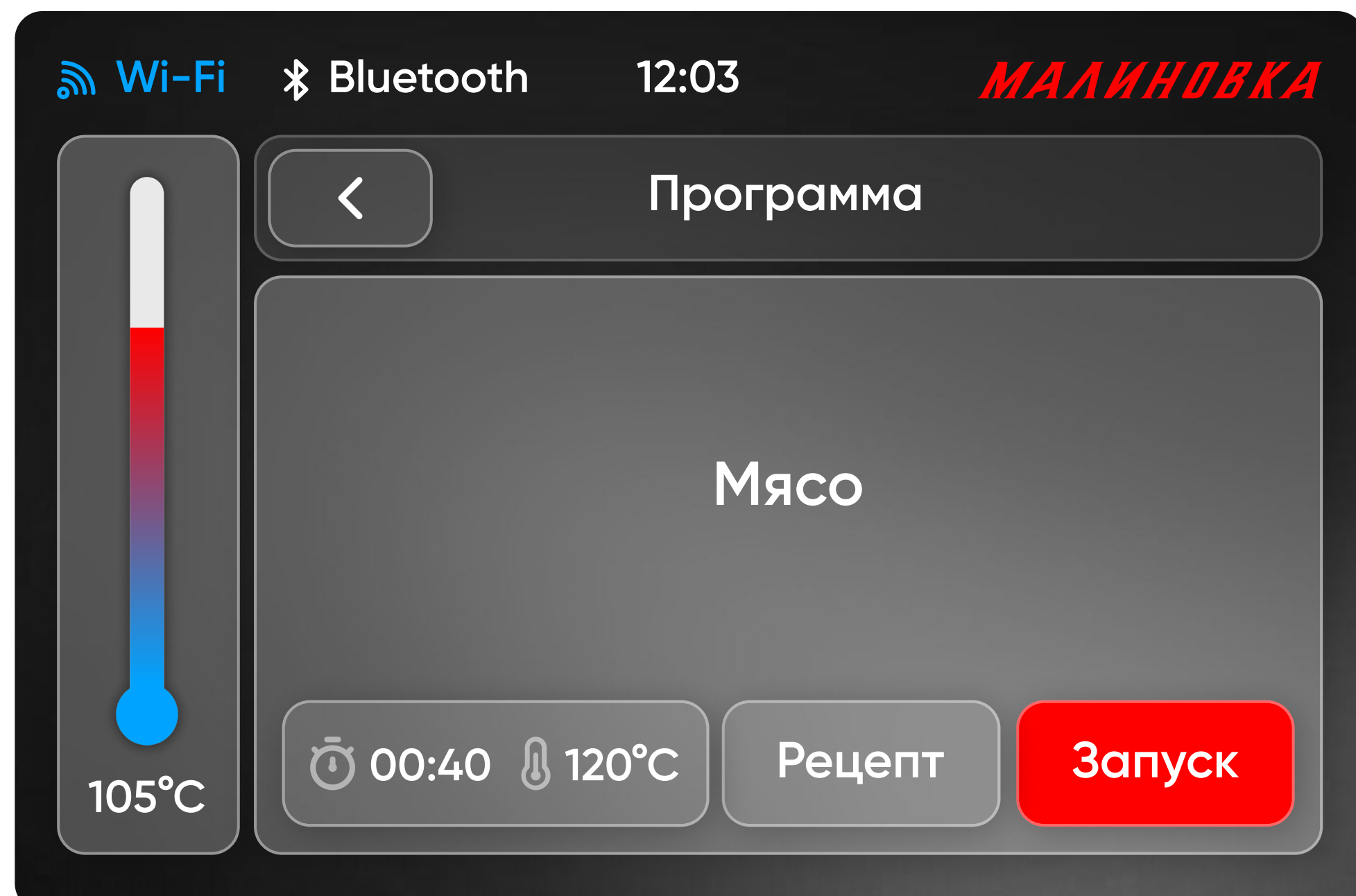


4. Автоклав имеет 8 встроенных программ приготовления - выберите необходимую программу из предложенных.

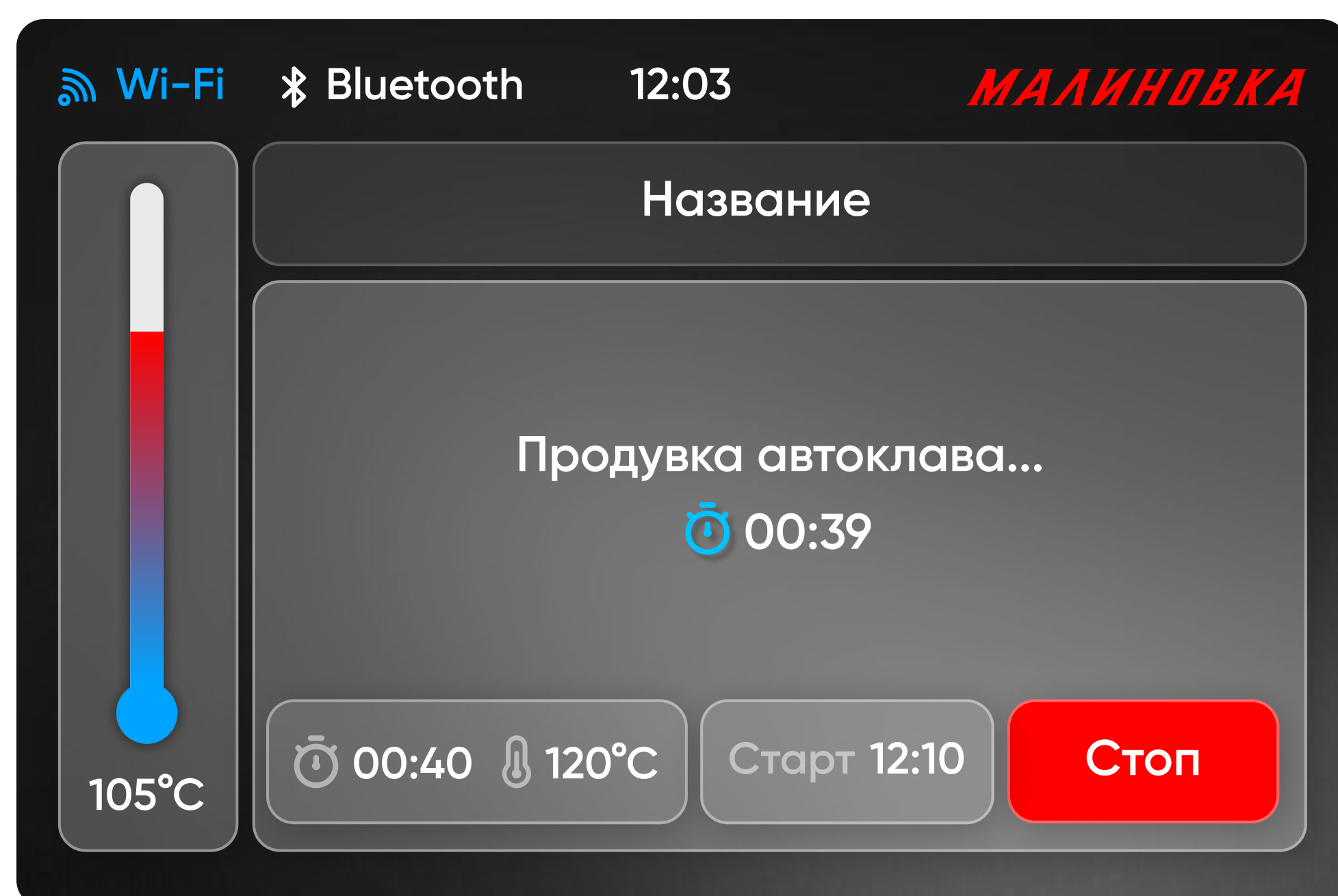


Также можно создать собственный рецепт (см п 2.1 Создание собственной программы)

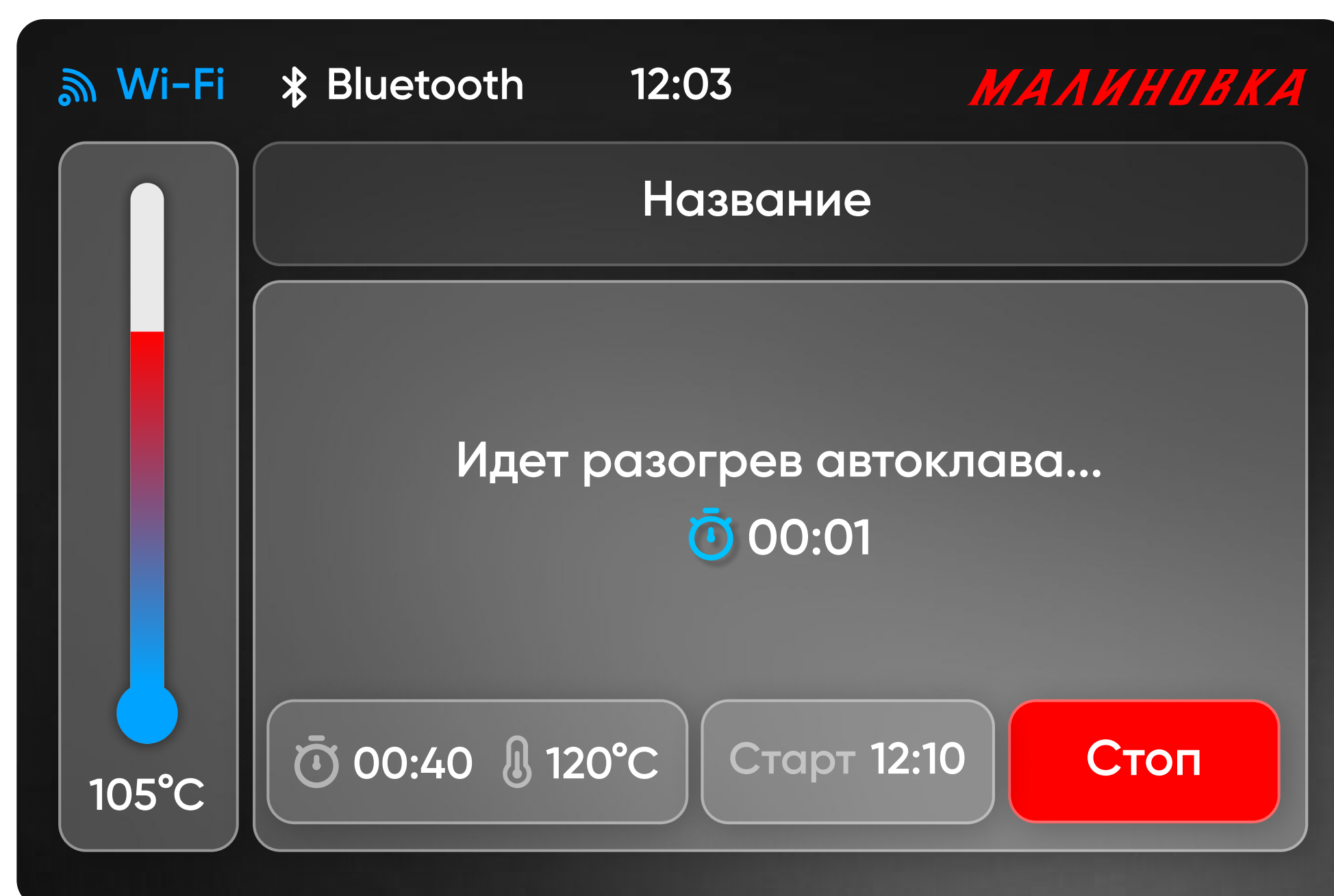
5. На примере рассмотрим режим приготовления "Мясо", нажмите "Запуск"



7. Далее осуществляется процесс продувки автоклава.

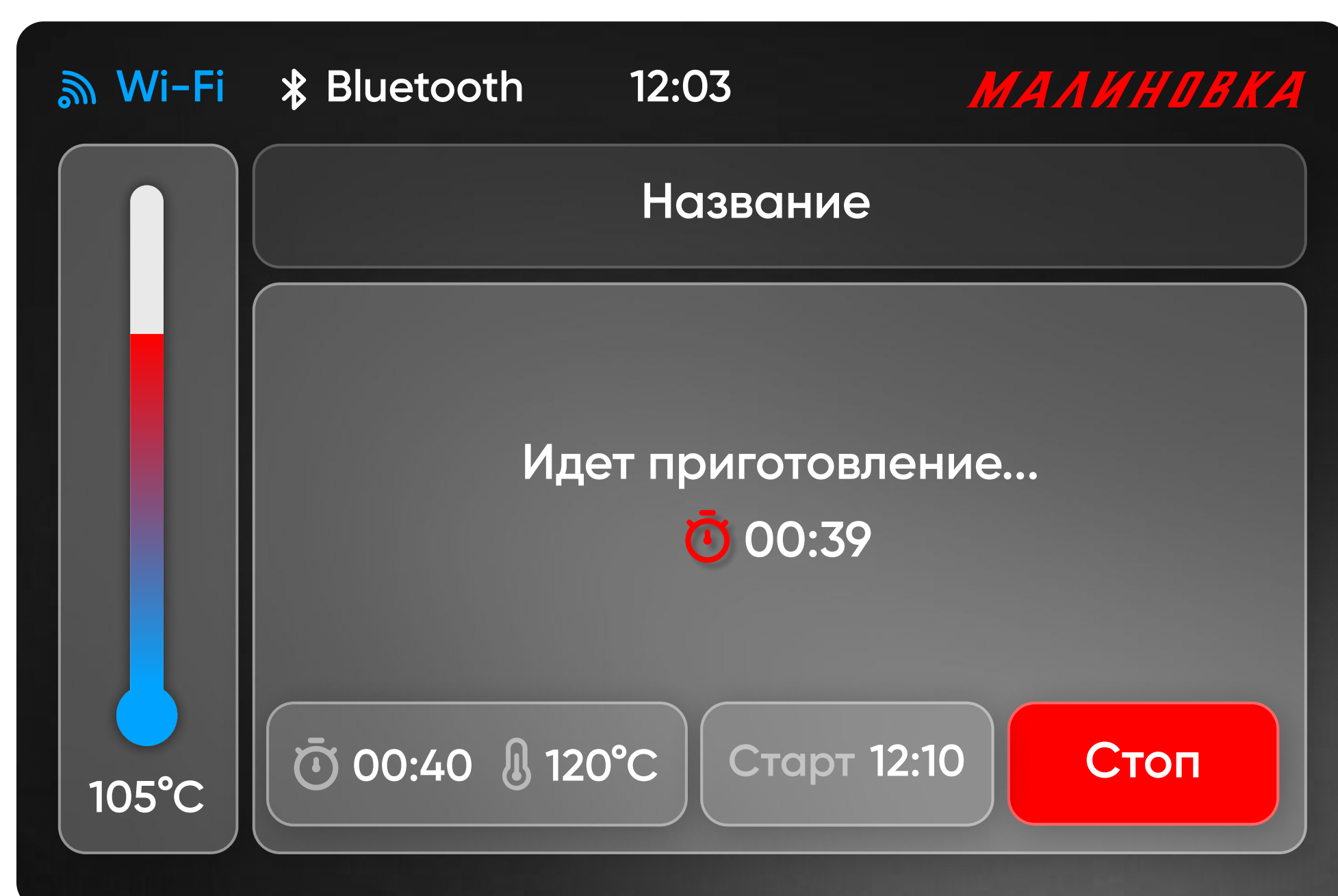


8. Разогрев автоклава до нужной температуры согласно рецепту.

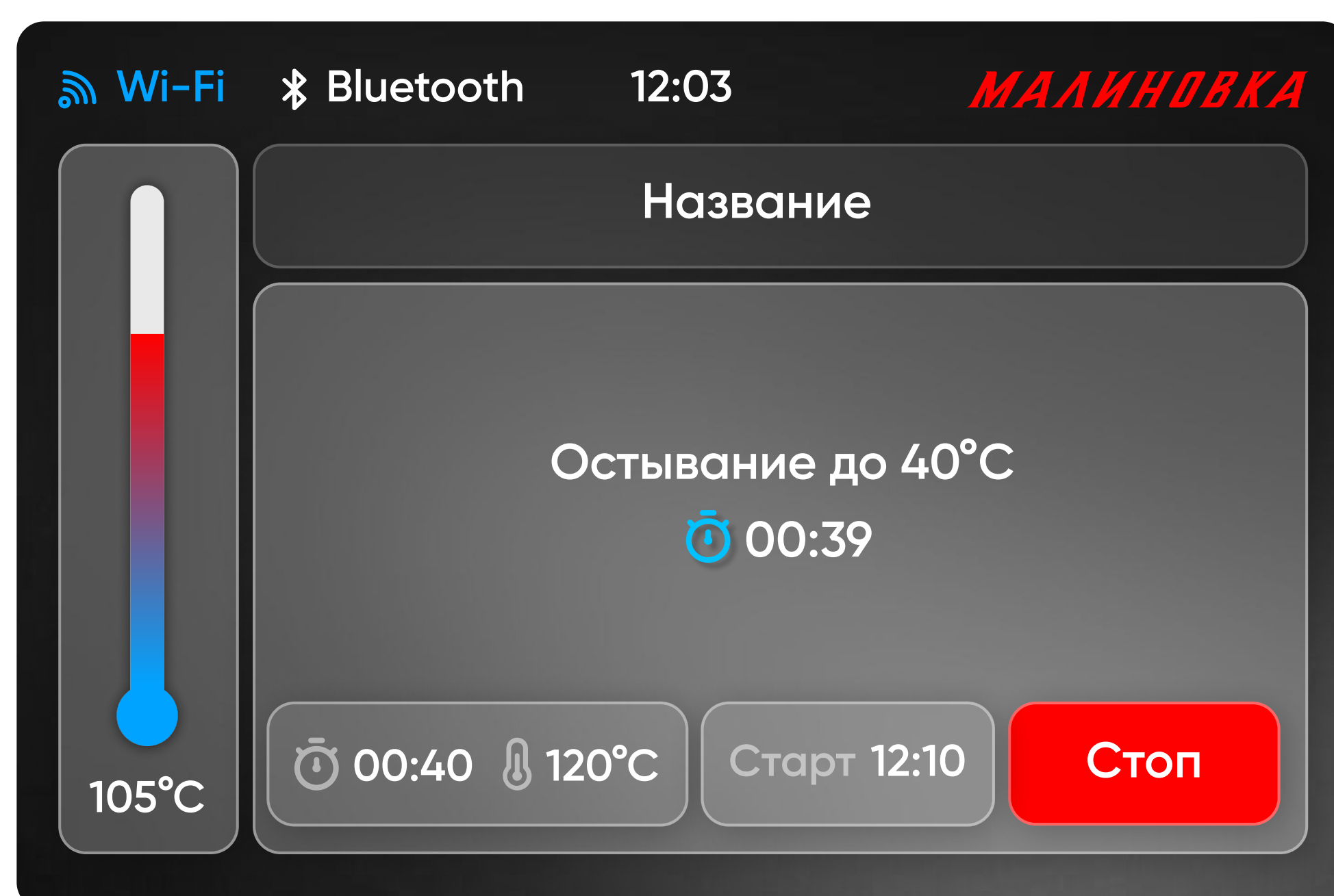


Продувка автоклава подразумевает кипение воды, впоследствии выделяется пар и заменяет кислород.

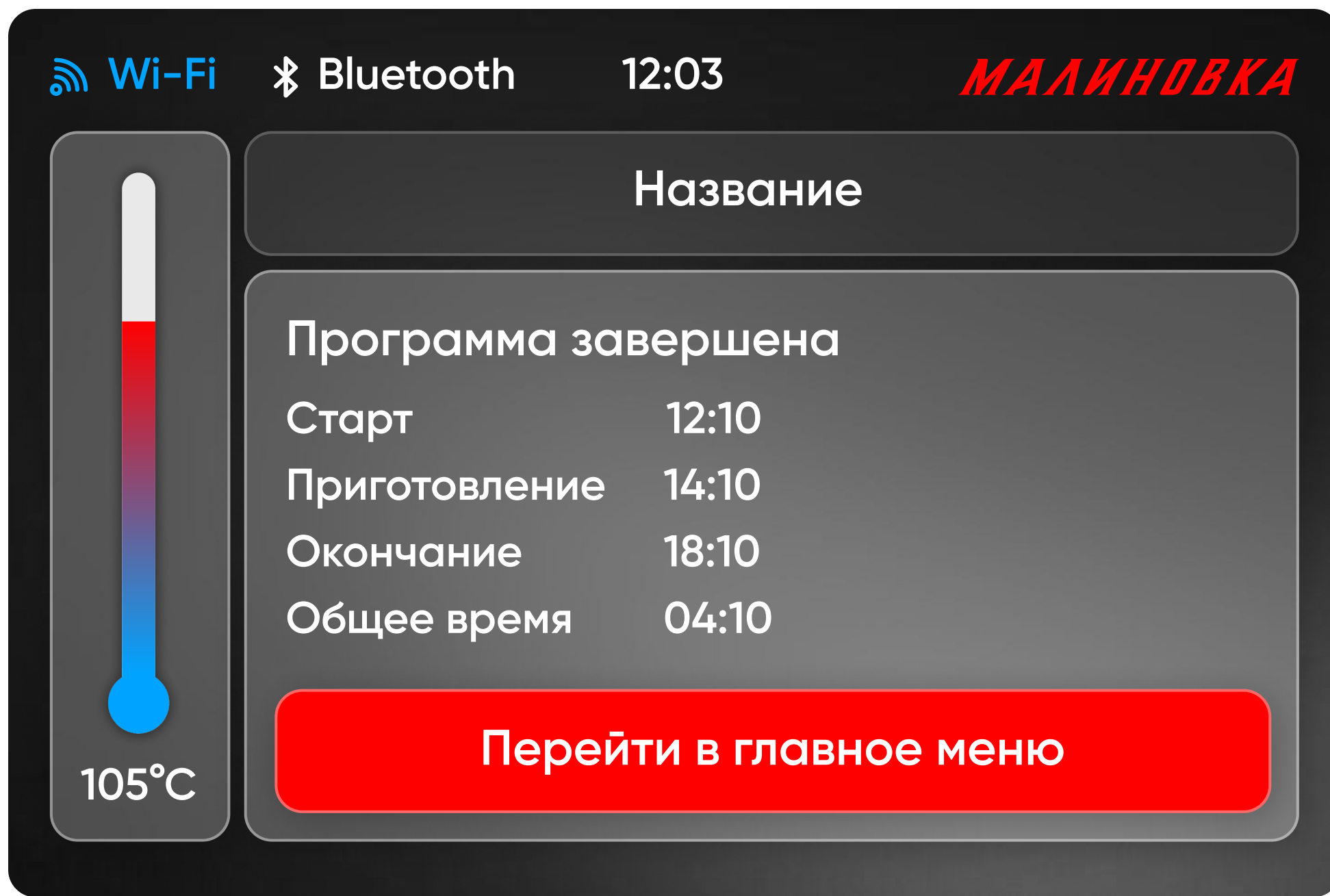
7. Далее отобразится обратный отсчет времени приготовления выбранного вами блюда



8. Когда автоклав остынет до 40 градусов, программа будет завершена.



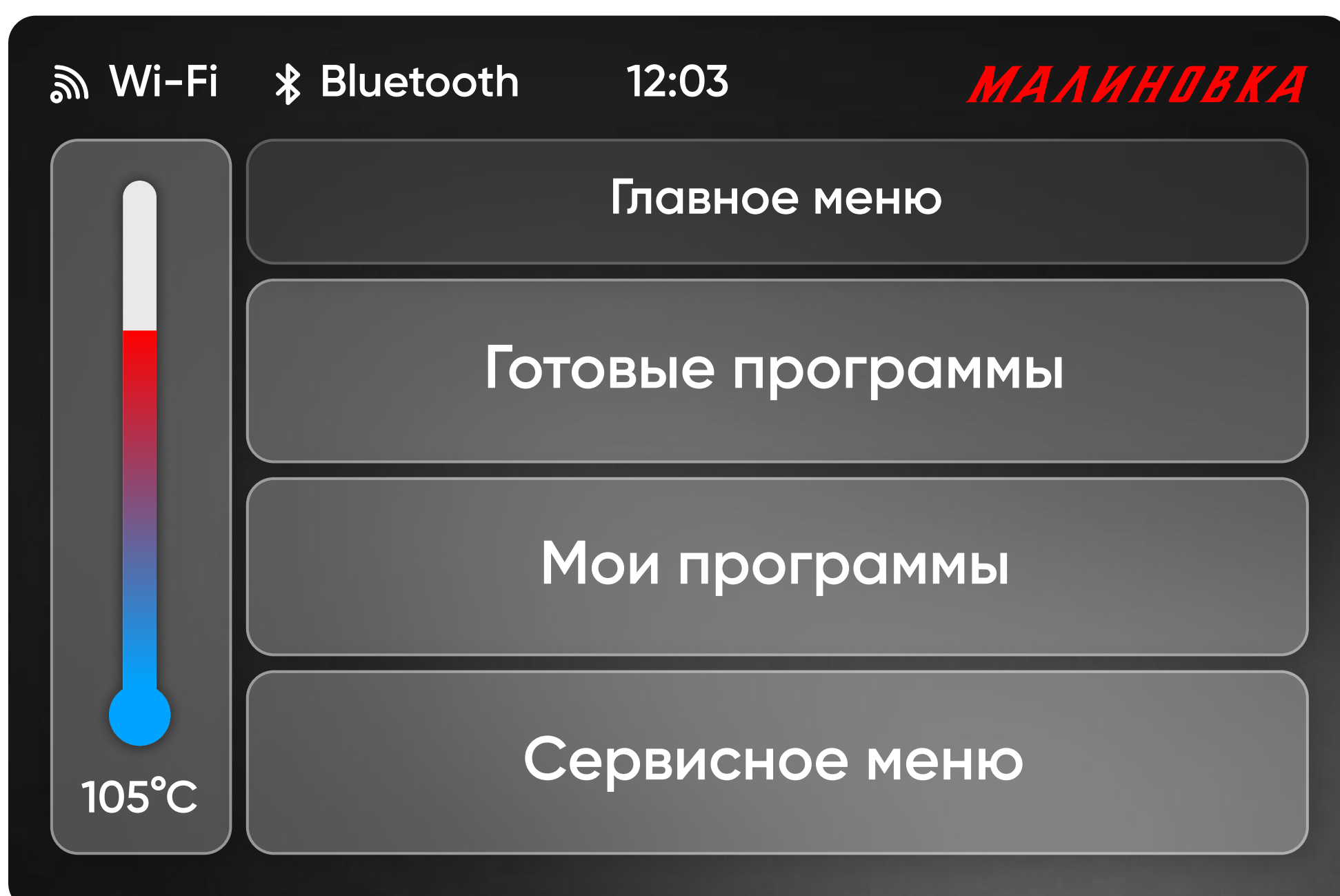
Когда процесс приготовления завершится, сработает звуковой сигнал и на экране отобразится обратный отсчет времени. За указанный промежуток времени автоклав остынет до безопасной температуры 40 градусов.



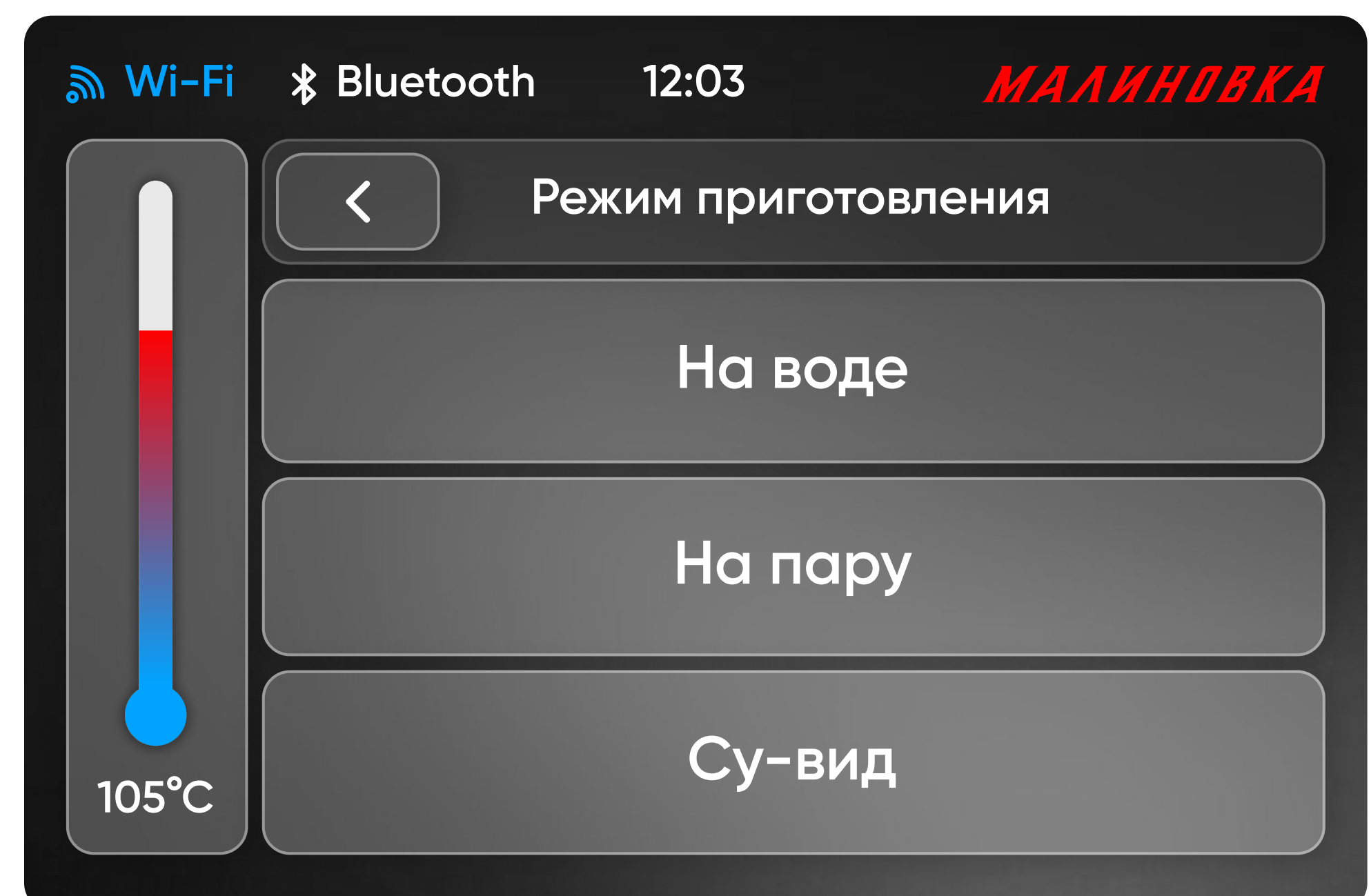
- Используя полотенце или прихватки, приподнимите несколько раз клапан сброса давления, чтобы сбросить остаточное давление.
- Снимите крышку автоклава, слейте воду при помощи крана для слива жидкости.
- Готовый продукт консервирования можно доставать из автоклава.

1.3 Работа с готовыми программами, режим приготовления «Су-вид»

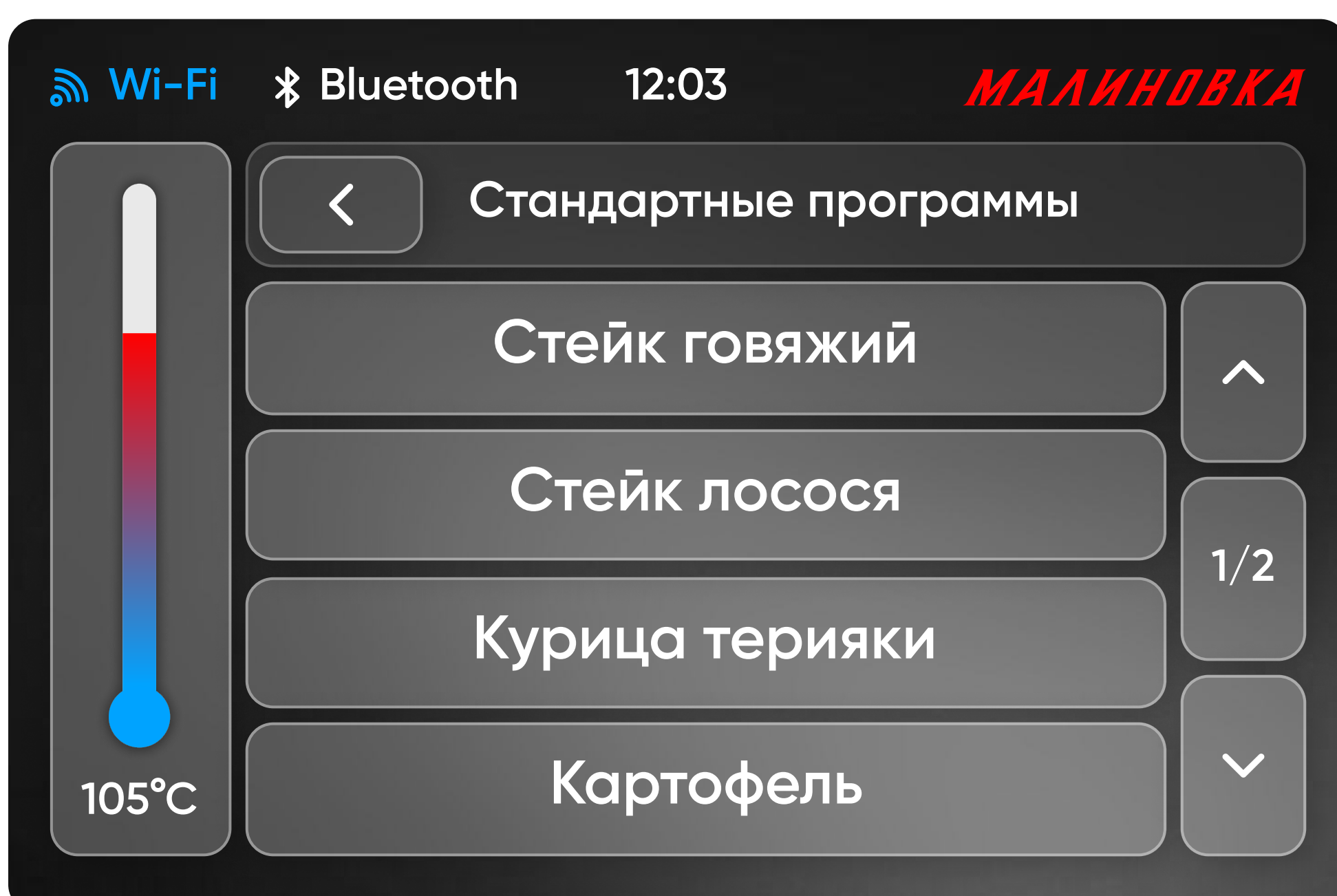
1. Откройте главное меню, выберите "Готовые программы"



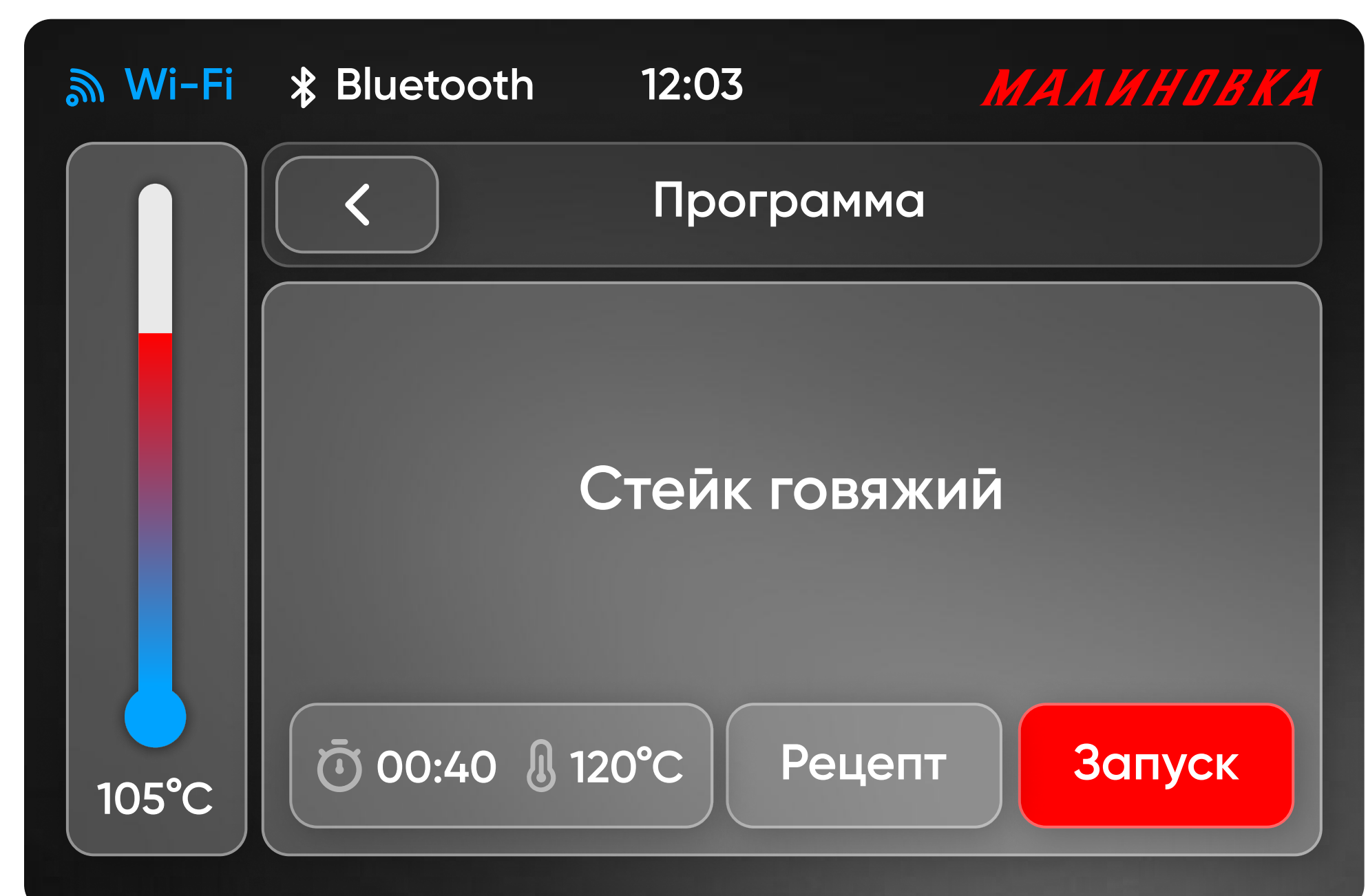
2. Выберите режим приготовления «Су-вид»



3. Автоклав имеет 8 встроенных программ приготовления - выберите необходимую программу из предложенных.

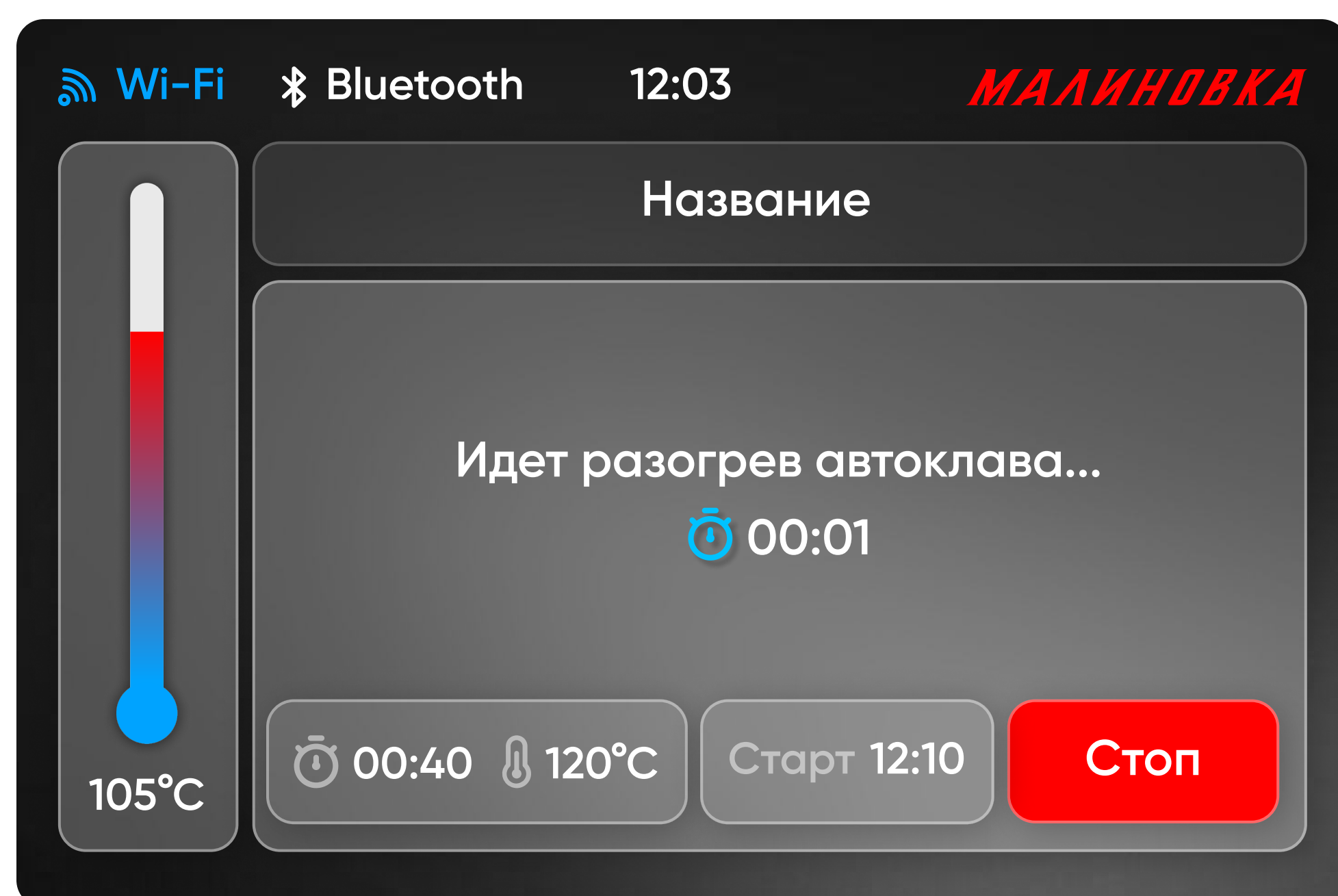


4. На примере рассмотрим режим приготовления "Стейк говяжий", нажмите "Запуск"

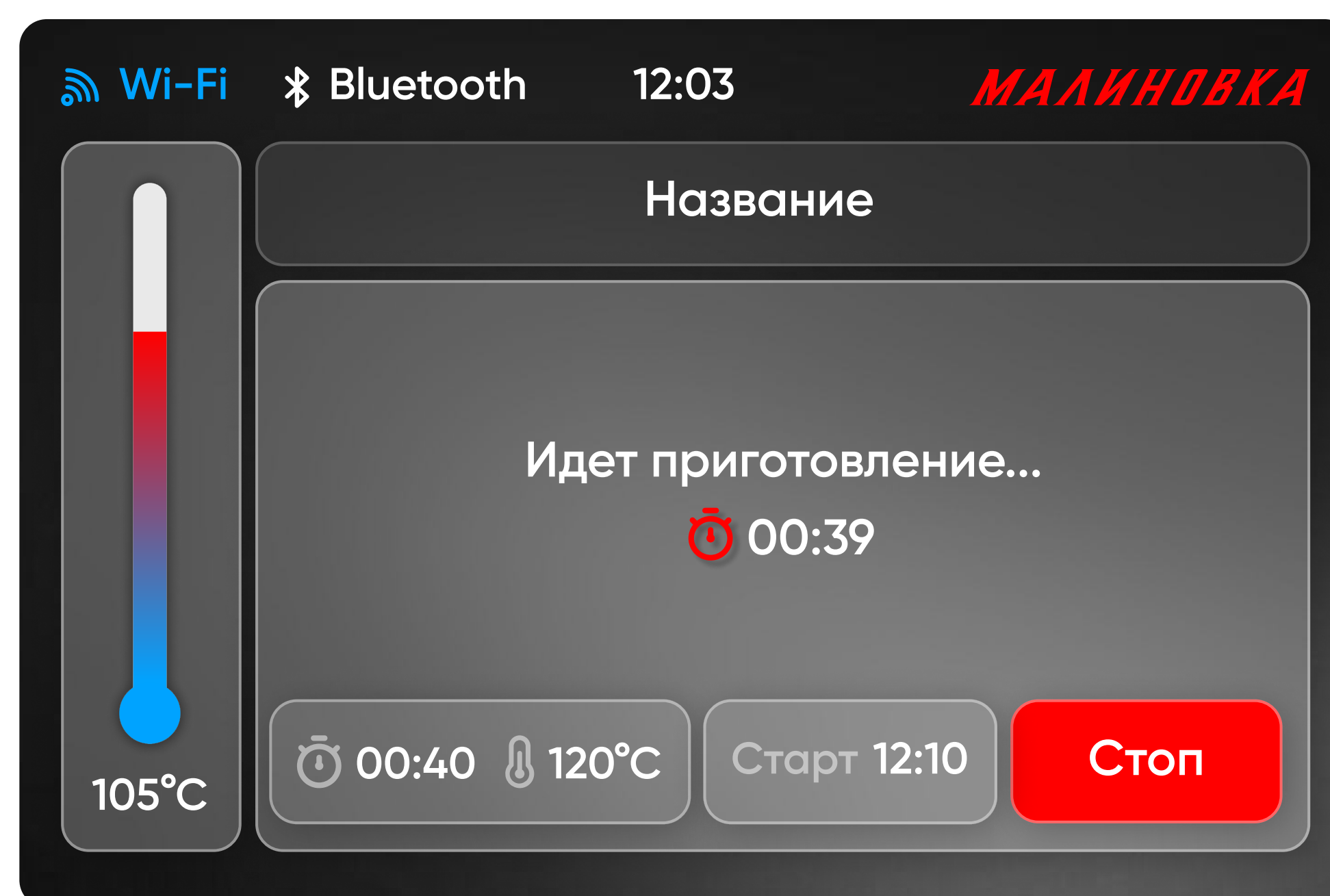


Также можно создать собственный рецепт (см п 2.1 Создание собственной программы)

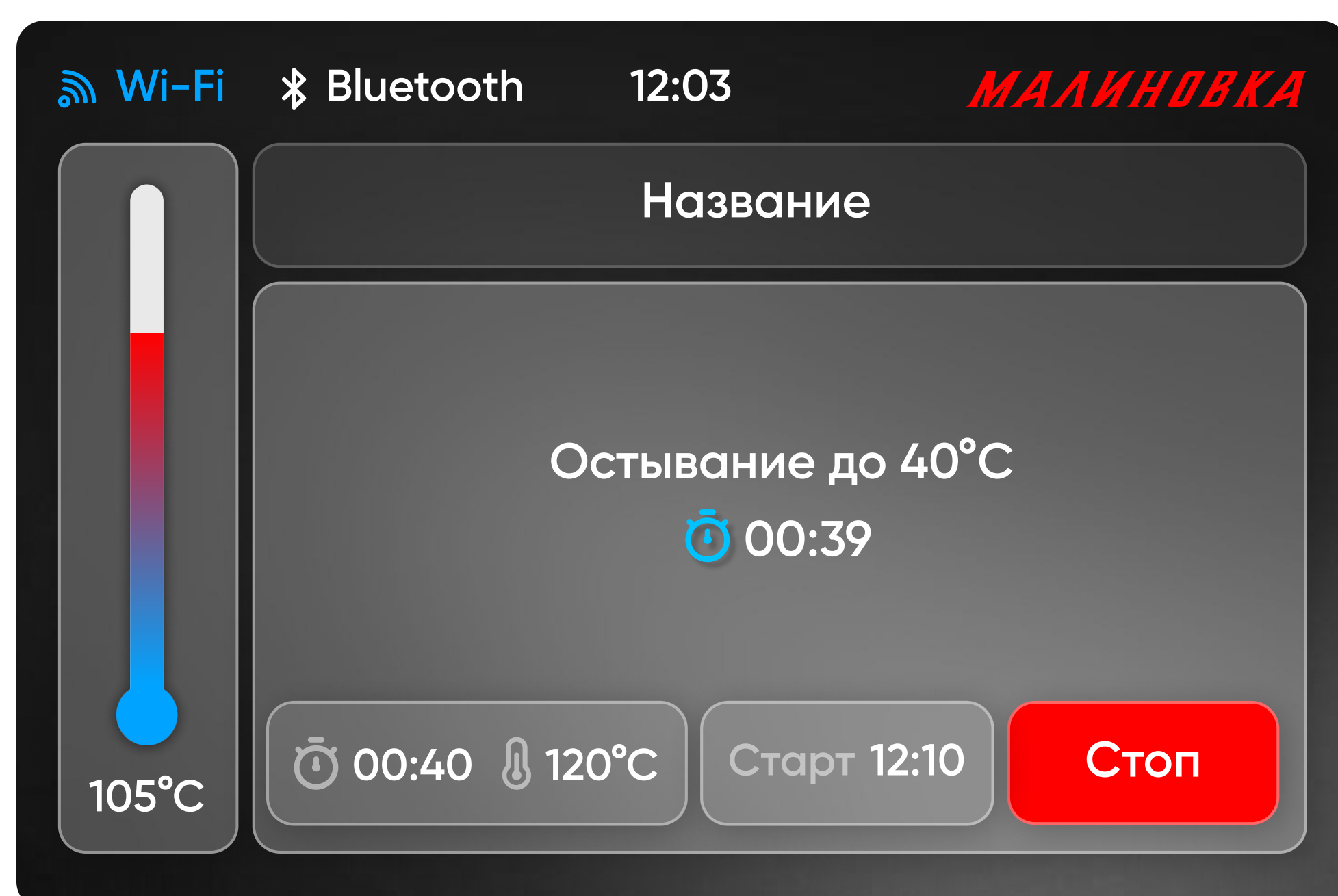
5. Разогрев автоклава до нужной температуры согласно рецепту.



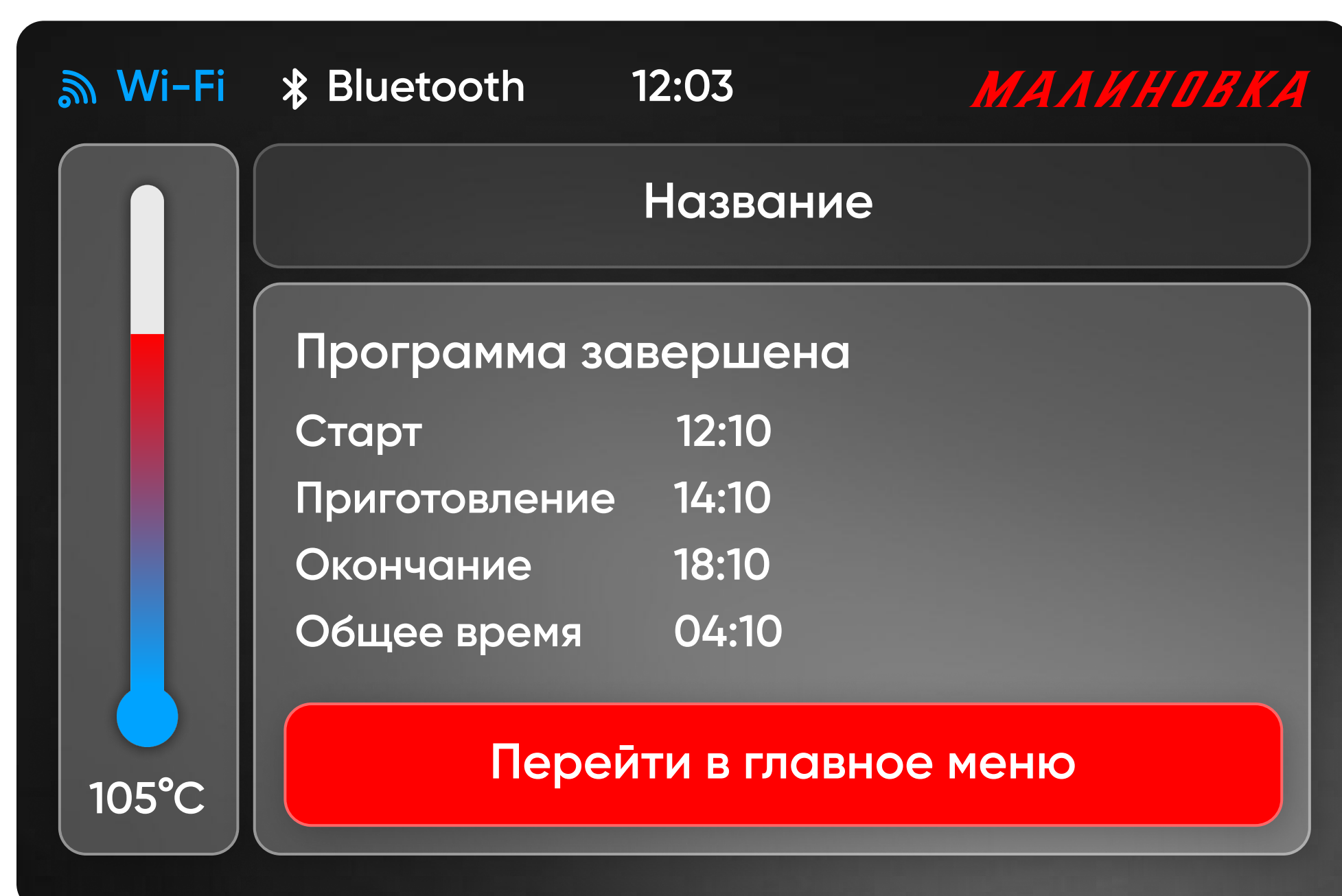
6. Далее отобразится обратный отсчет времени приготовления выбранного вами блюда



8. Когда автоклав остынет до 40 градусов, программа будет завершена.



Когда процесс приготовления завершится, сработает звуковой сигнал и на экране отобразится обратный отсчет времени. За указанный промежуток времени автоклав остынет до безопасной температуры 40 градусов.

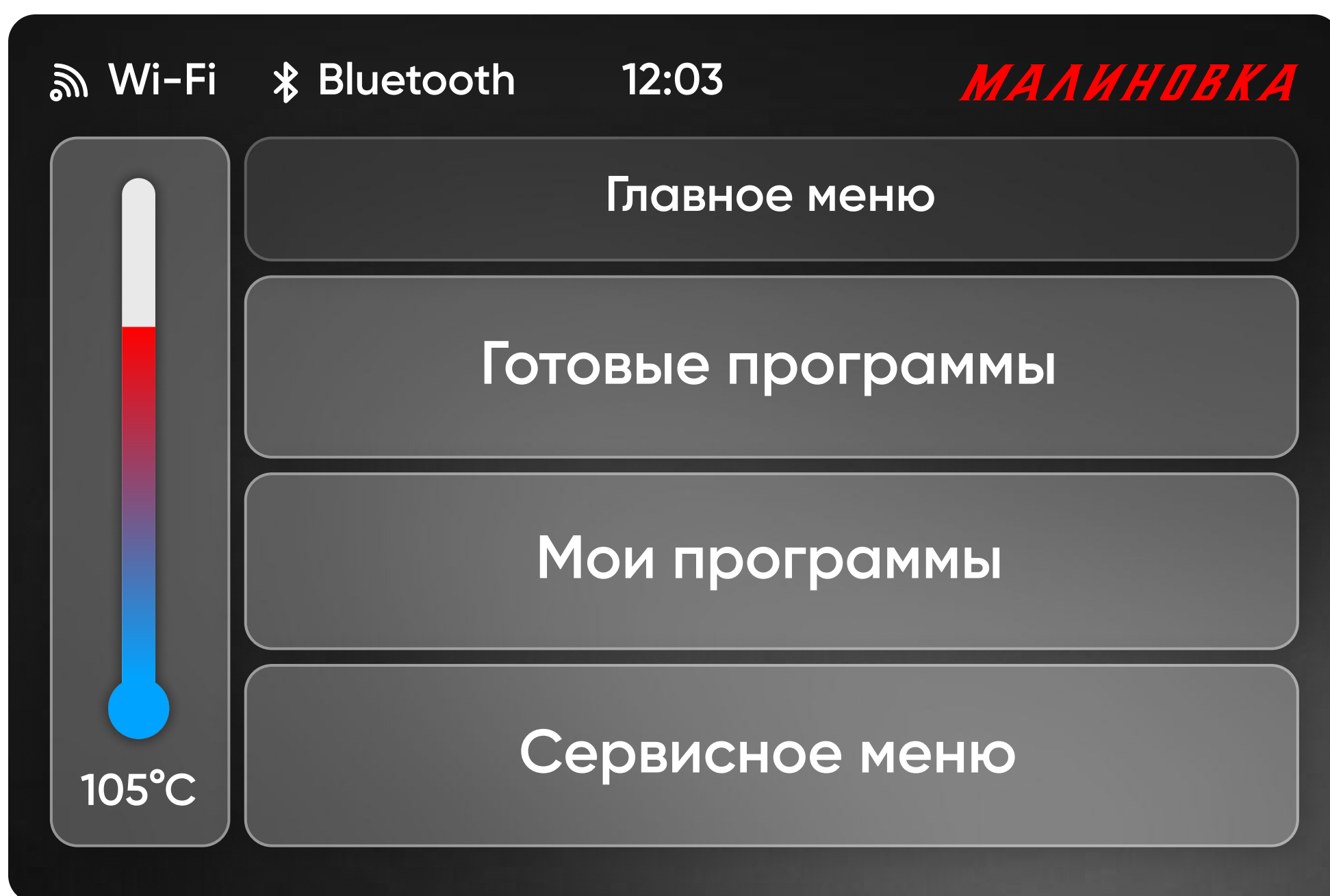


- Используя полотенце или прихватки, приподнимите несколько раз клапан сброса давления, чтобы сбросить остаточное давление.
- Снимите крышку автоклава, слейте воду при помощи крана для слива жидкости.
- Готовый продукт консервирования можно доставать из автоклава.

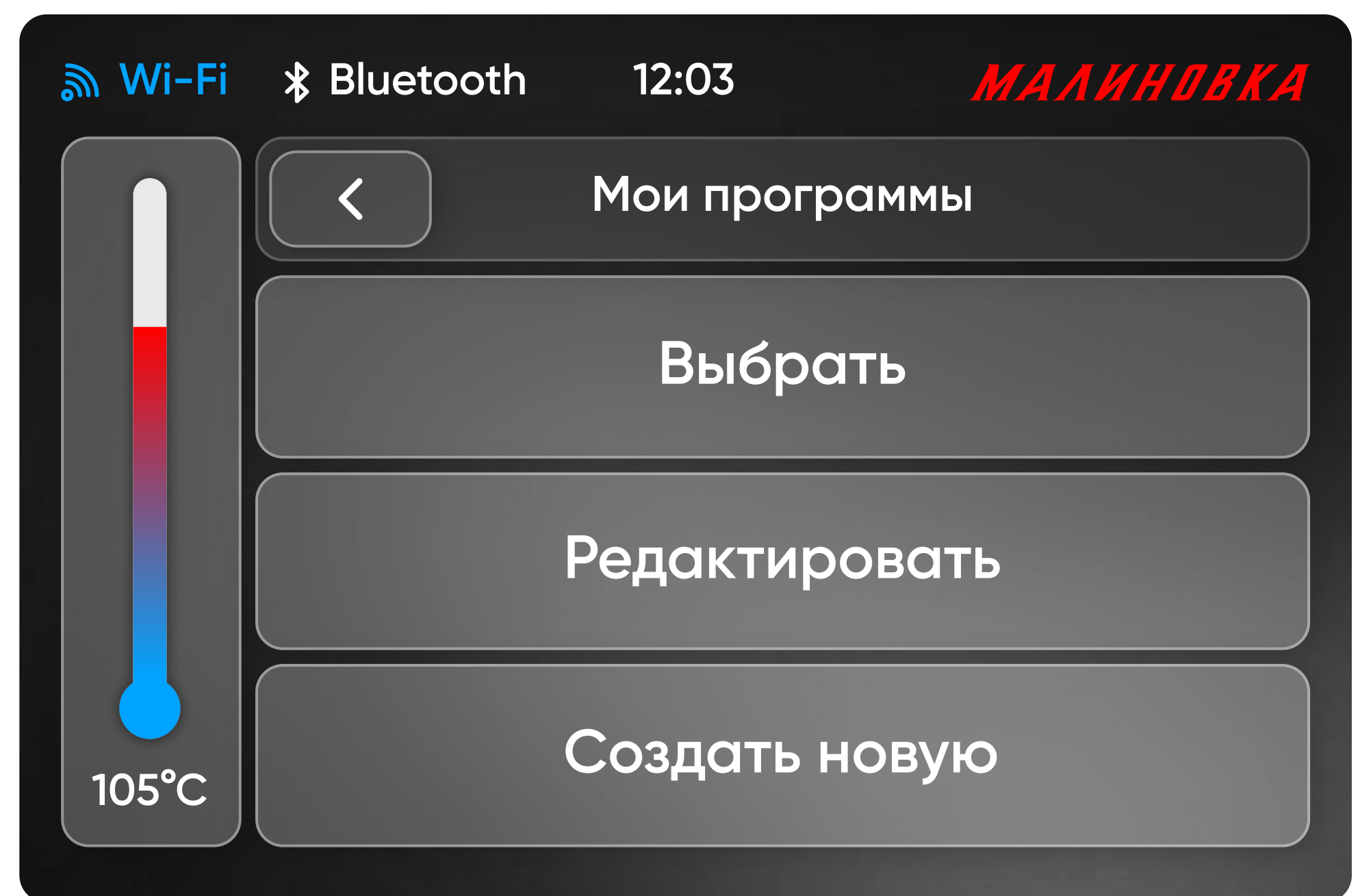
2. Создание и редактирование собственной программы

2.1 Создание собственной программы «На воде», «На пару», «Су-вид»

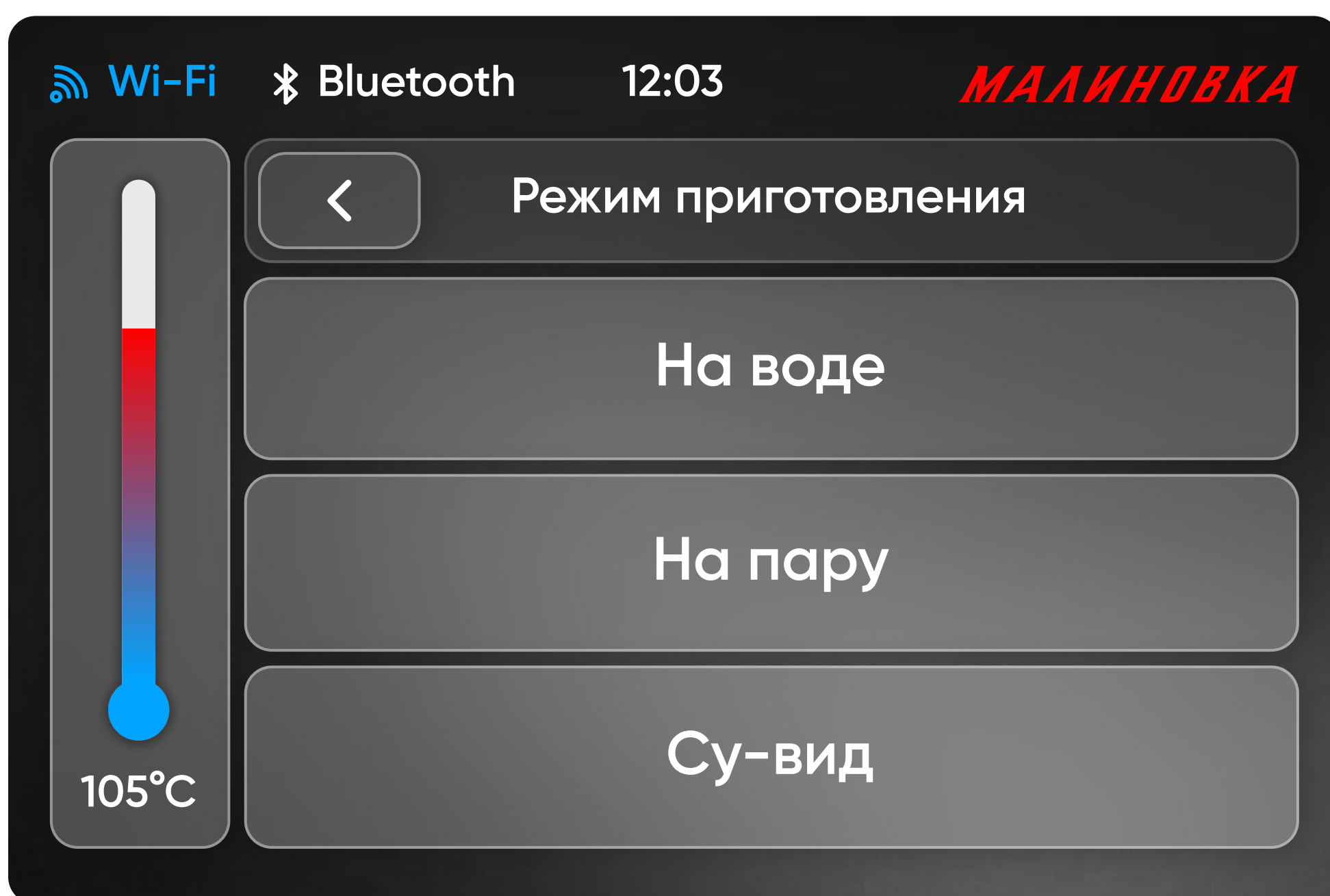
1. Откройте главное меню, выберите "Мои программы"



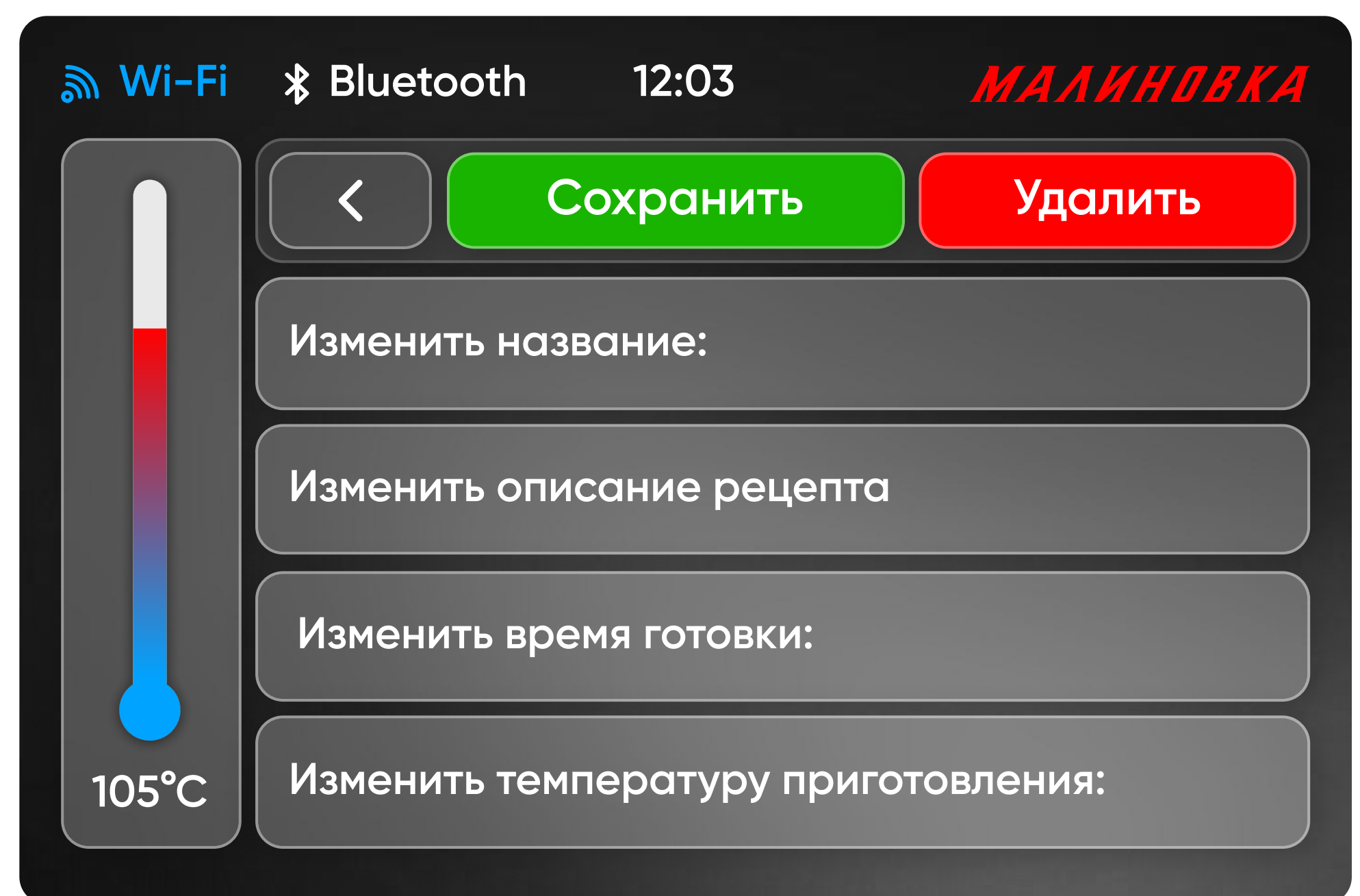
2. Выберите "Создать новую"



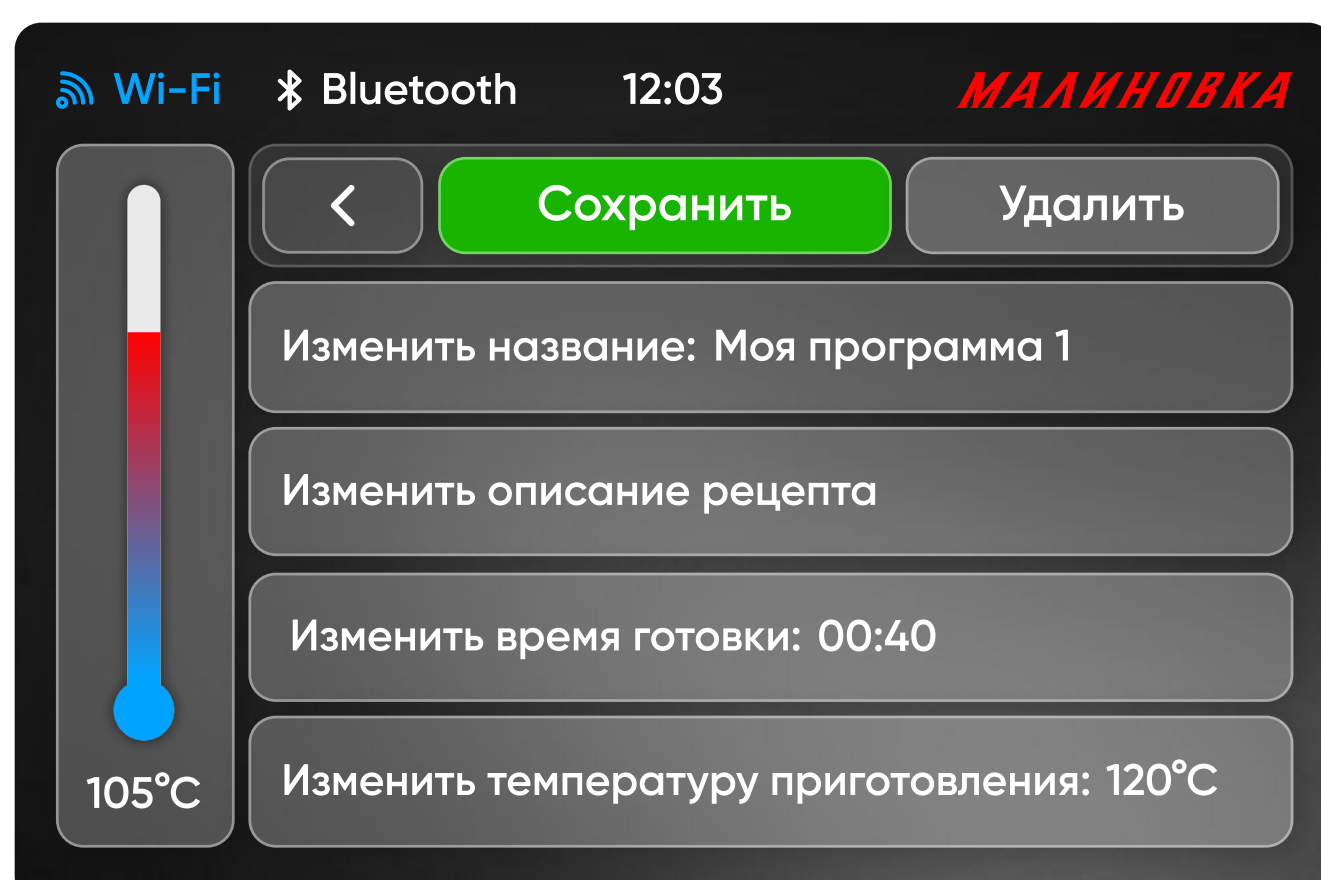
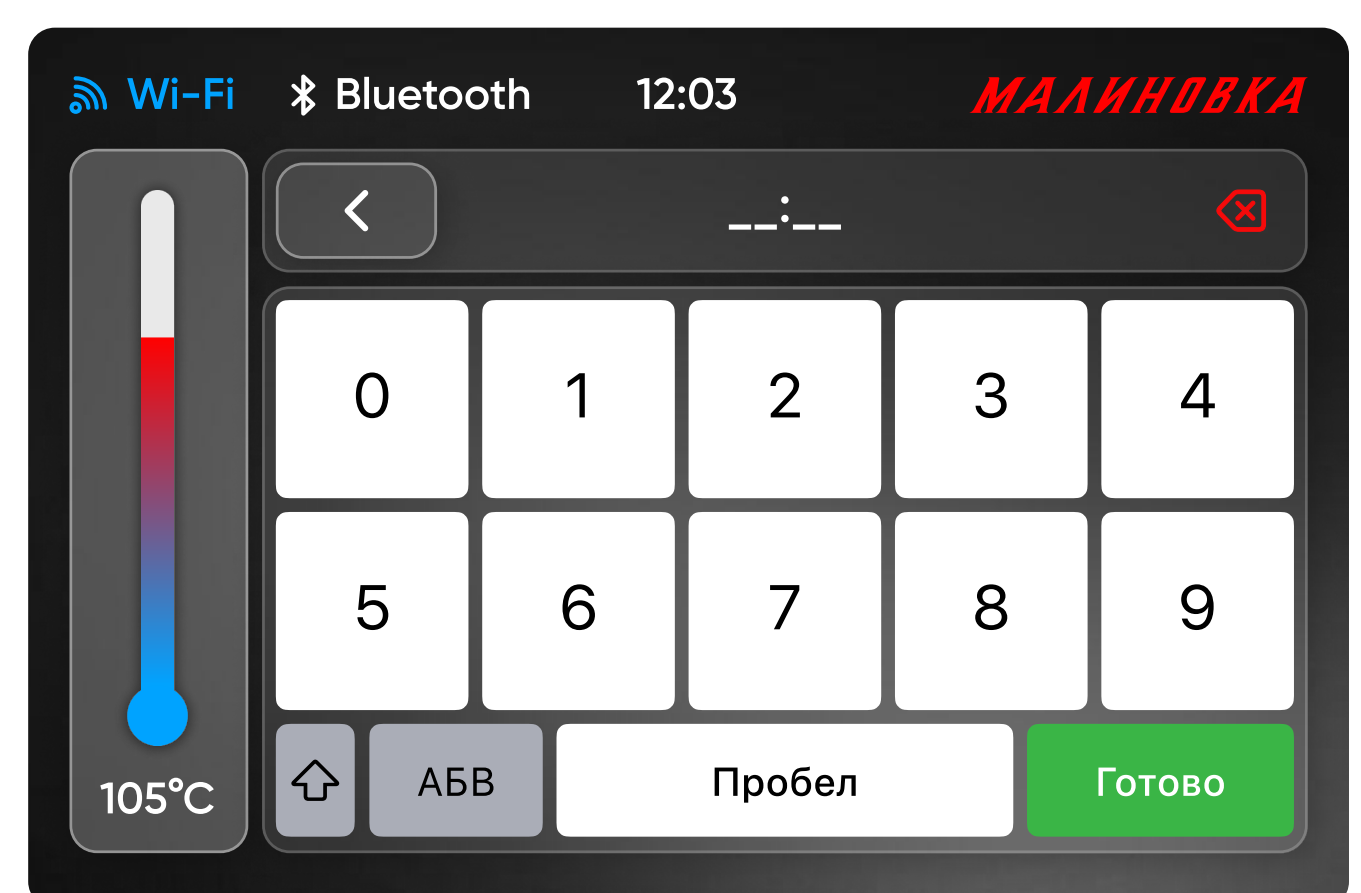
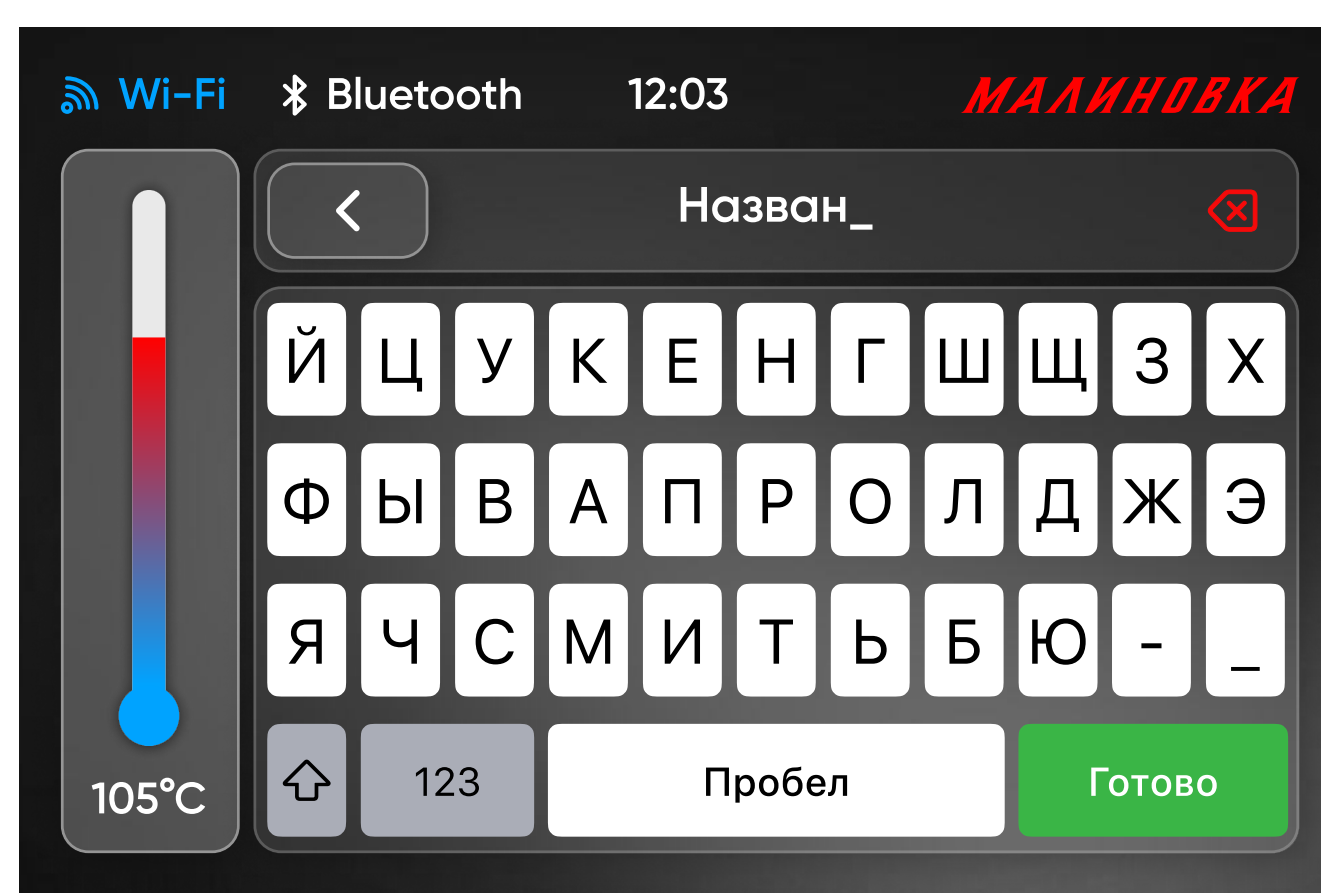
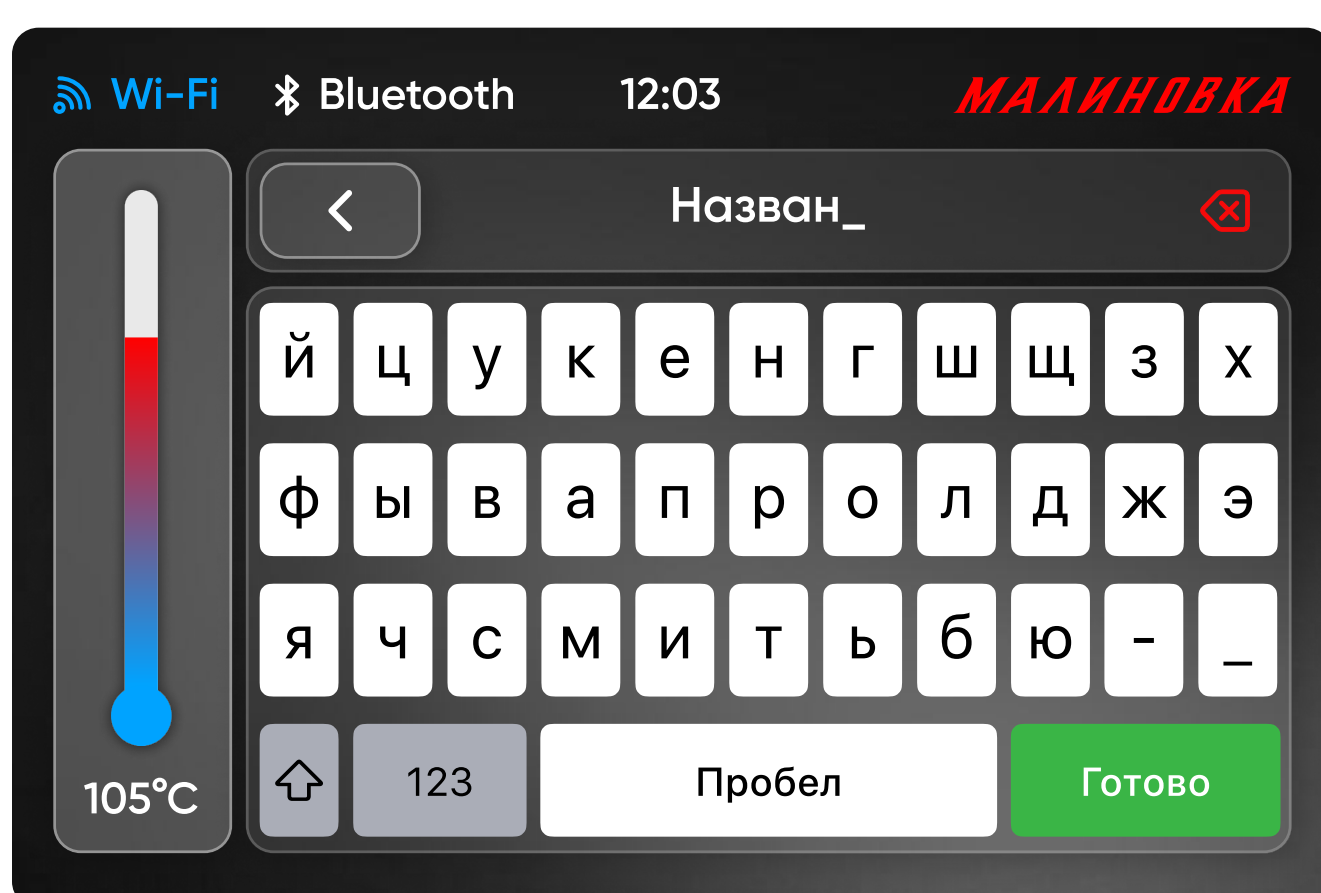
3. Выберите режим приготовления «Су-вид»



4. Заполните все необходимые данные



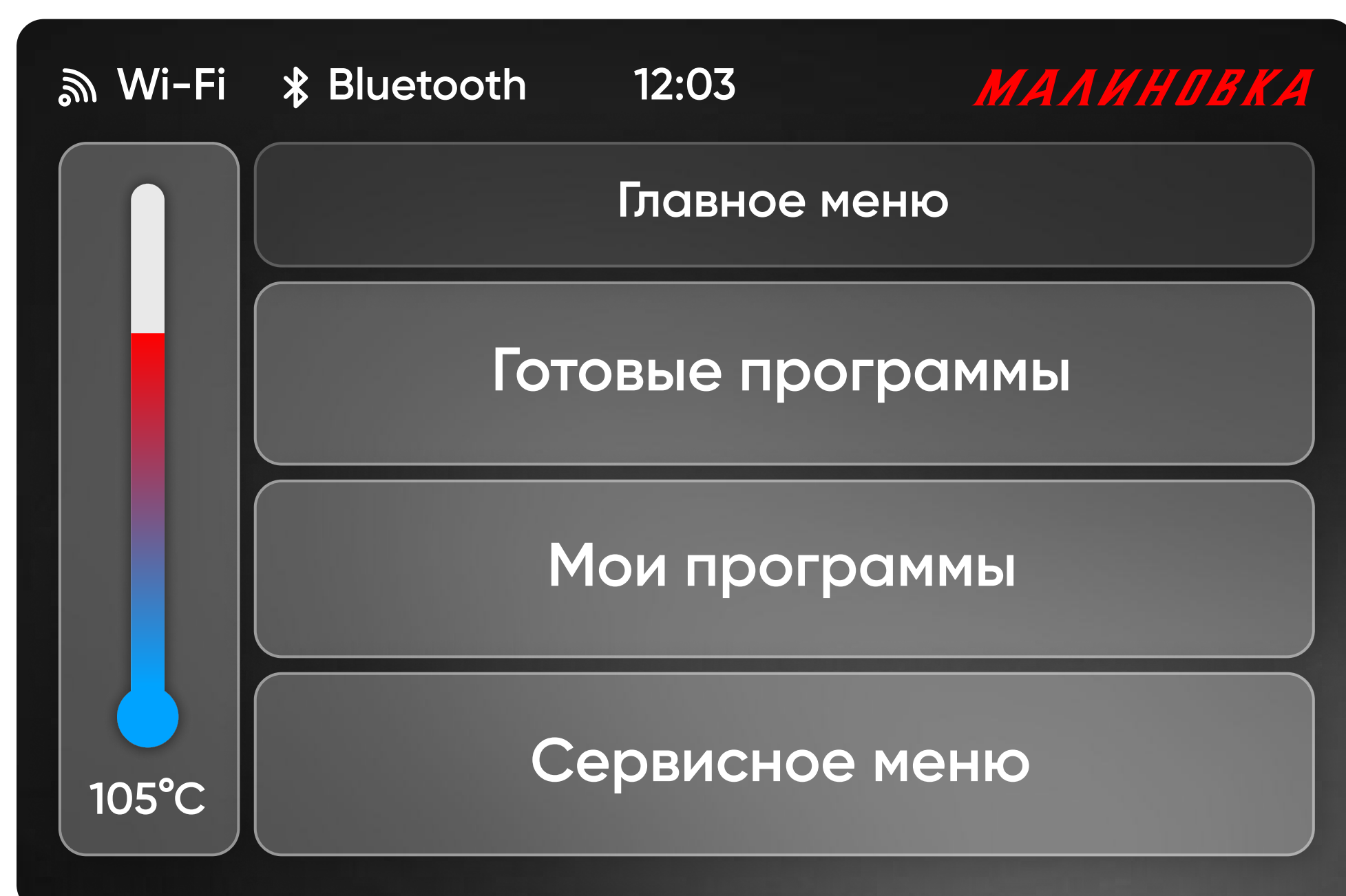
Заполните необходимые данные, а именно название, описание, а также установите время и температуру приготовления, после заполнения каждого поля нажмите "Готово".



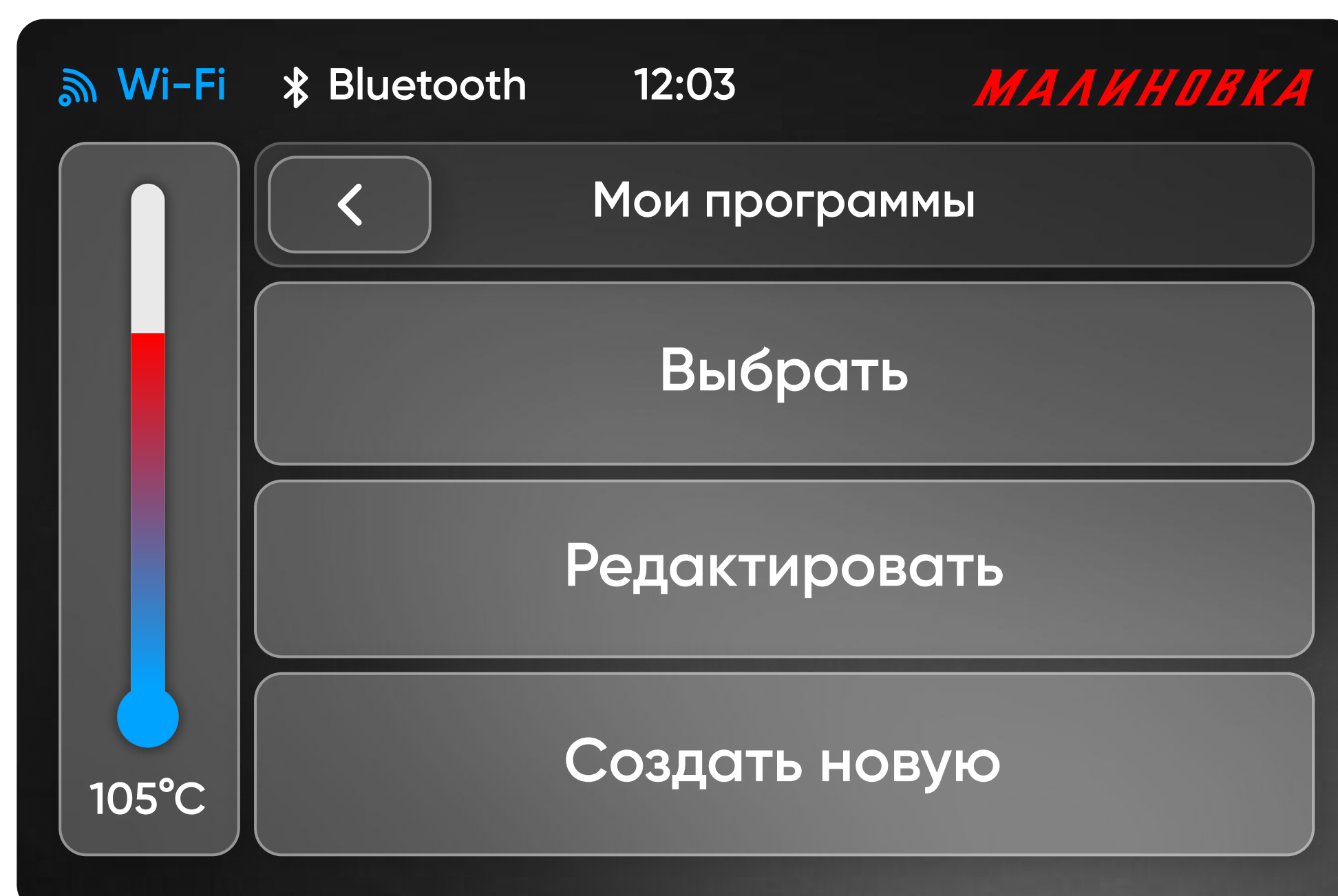
После заполнения данных обязательно сохраните рецепт, чтобы в дальнейшем вы могли его выбрать в "моих программах". Можно создавать 100 шт собственных рецептов.

2.2 Редактирование собственной программы «На воде», «На пару», «Су-вид»

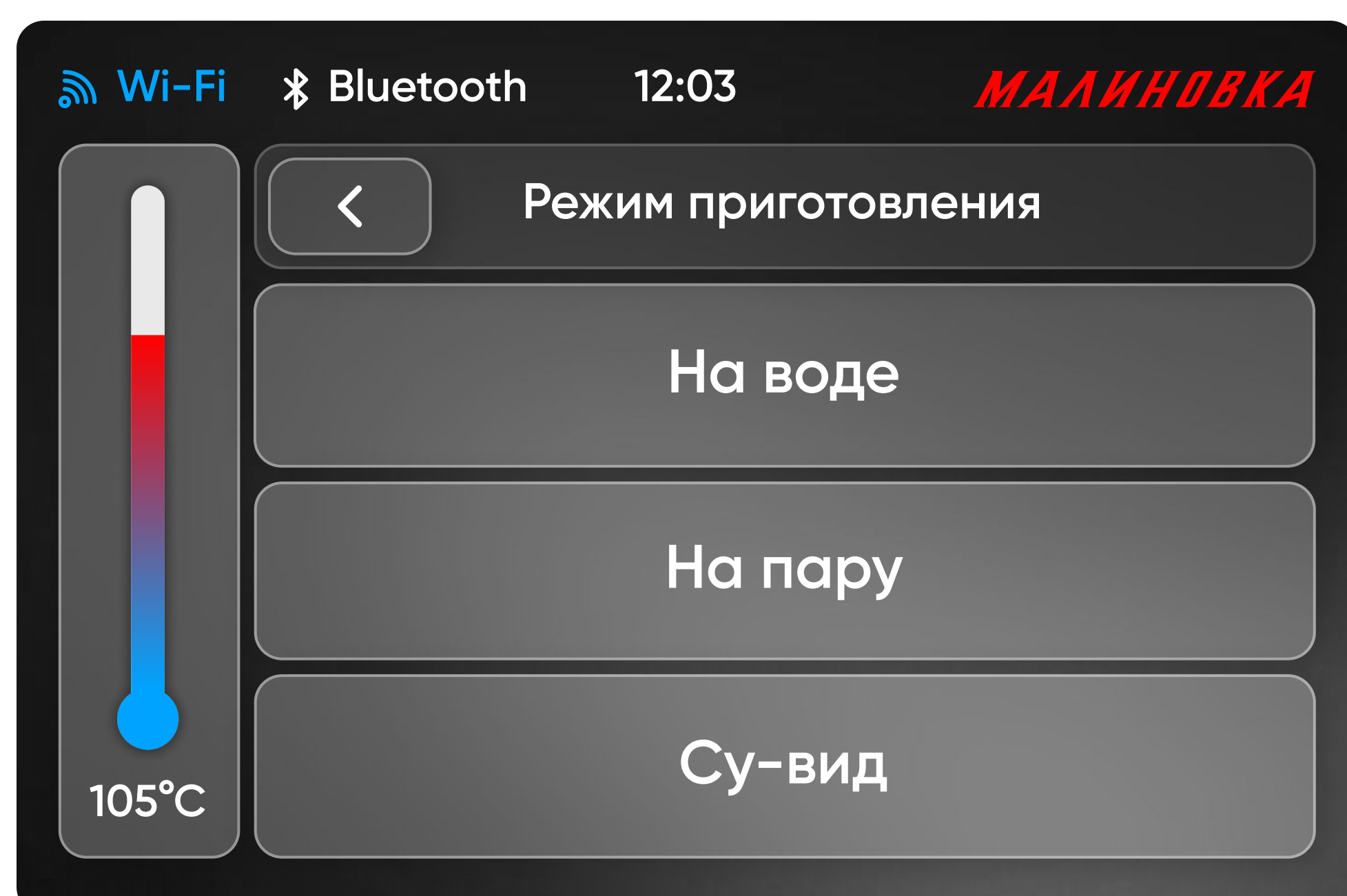
1. Откройте главное меню, выберите
“Готовые программы”



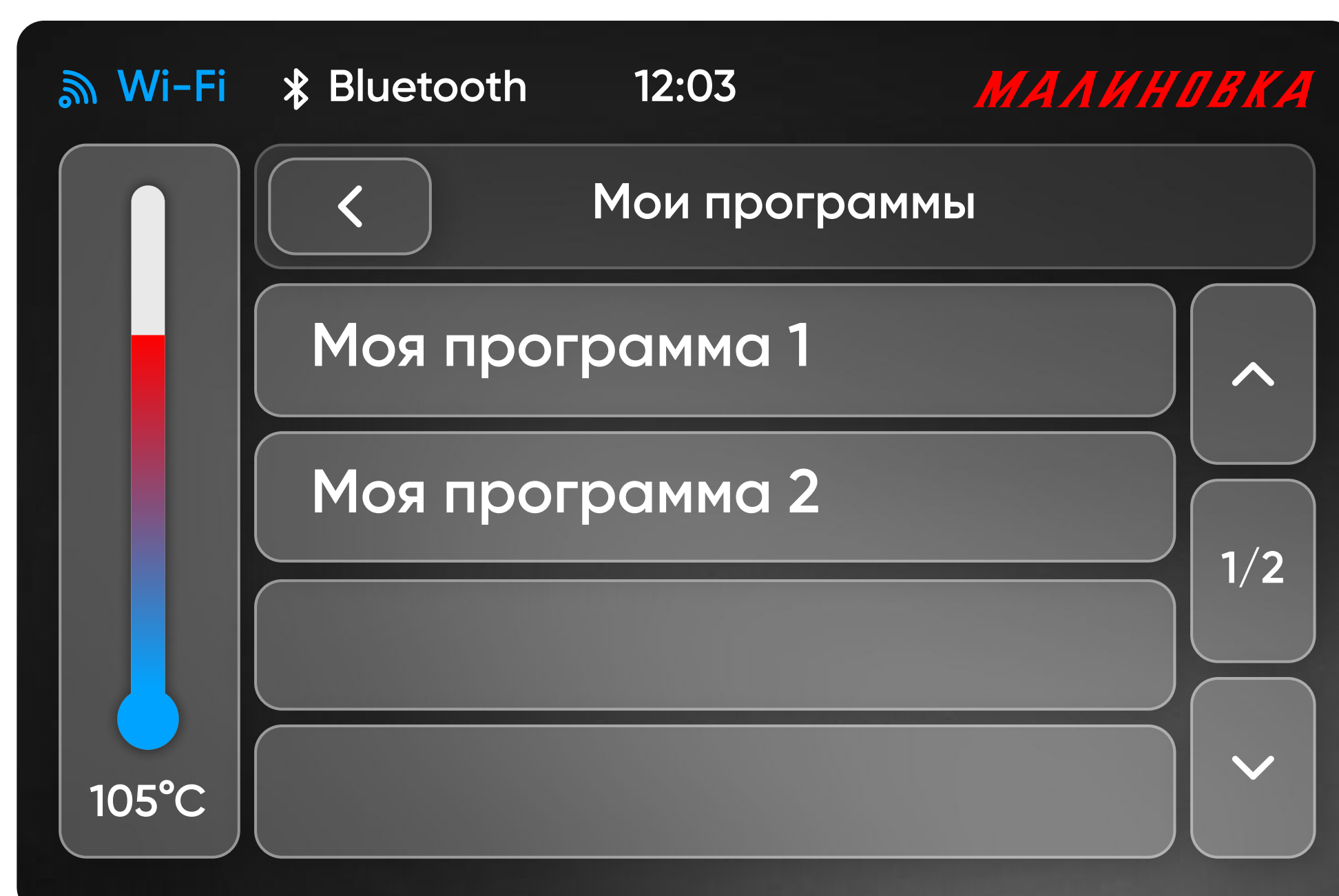
2. Чтобы внести изменения в свою программу
необходимо выбрать “Редактировать”



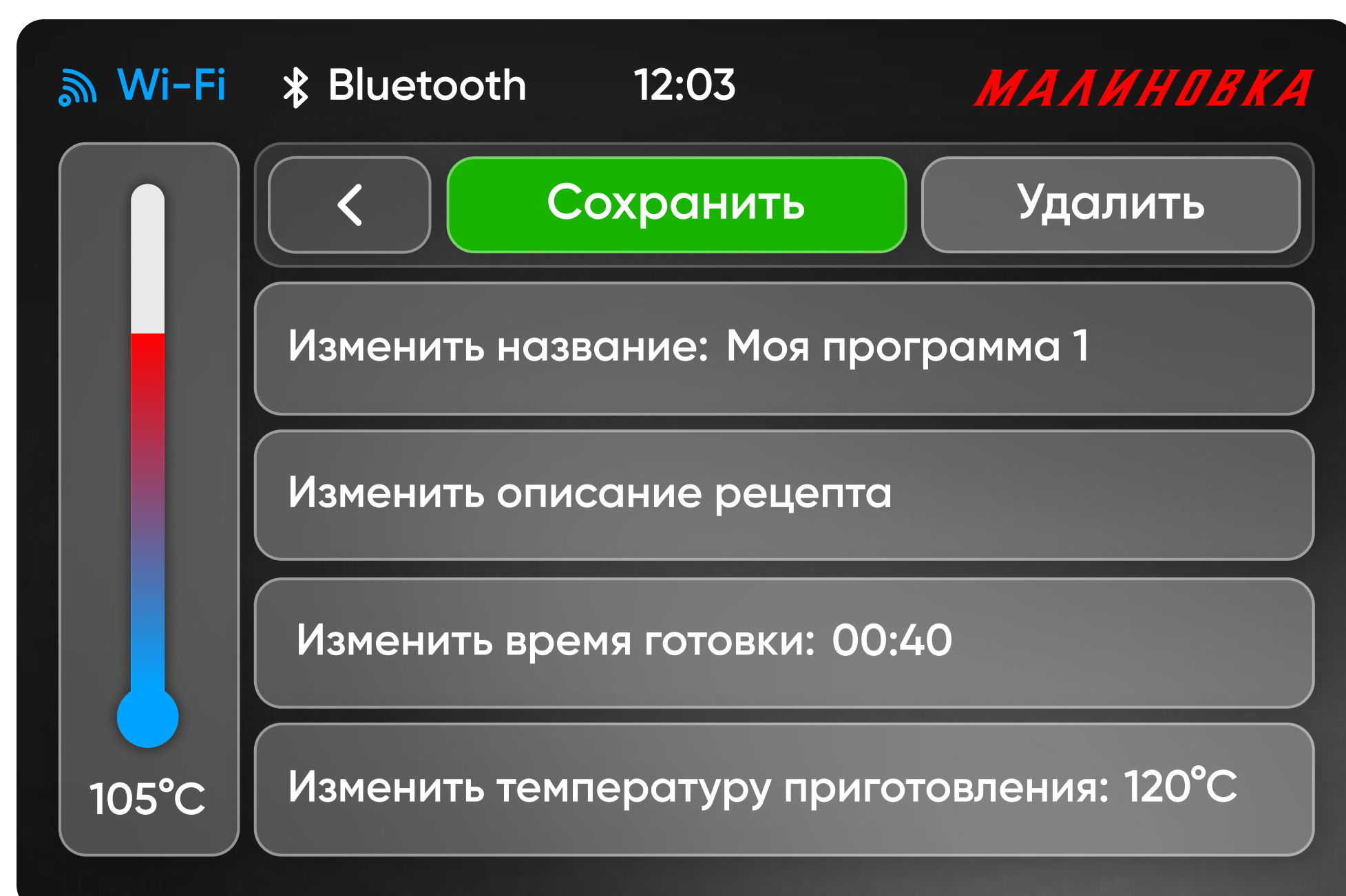
3. Выберите режим работы созданной вами
программы, которую нужно изменить



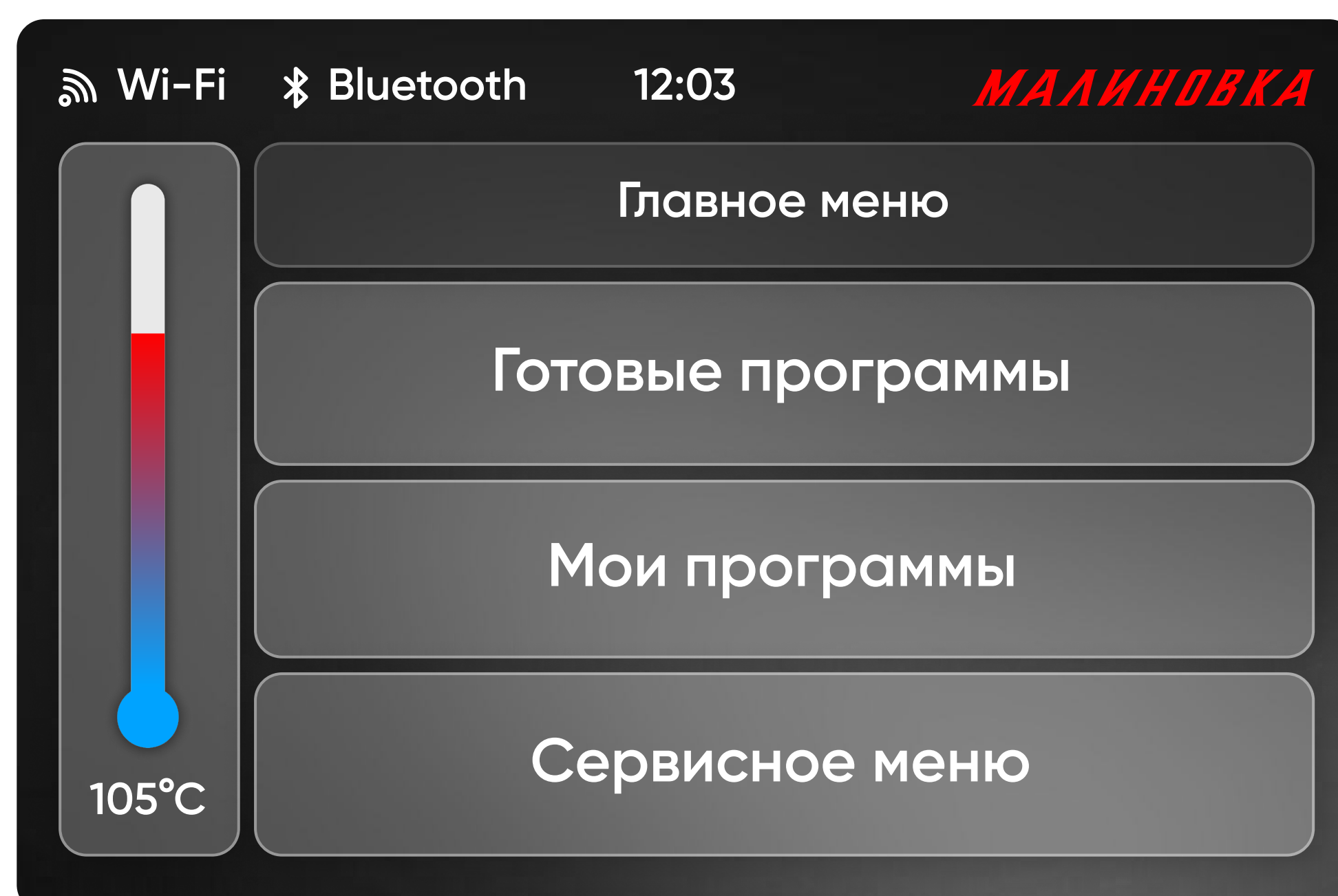
4. Отобразиться список ранее созданных
программ, выберите нужную.



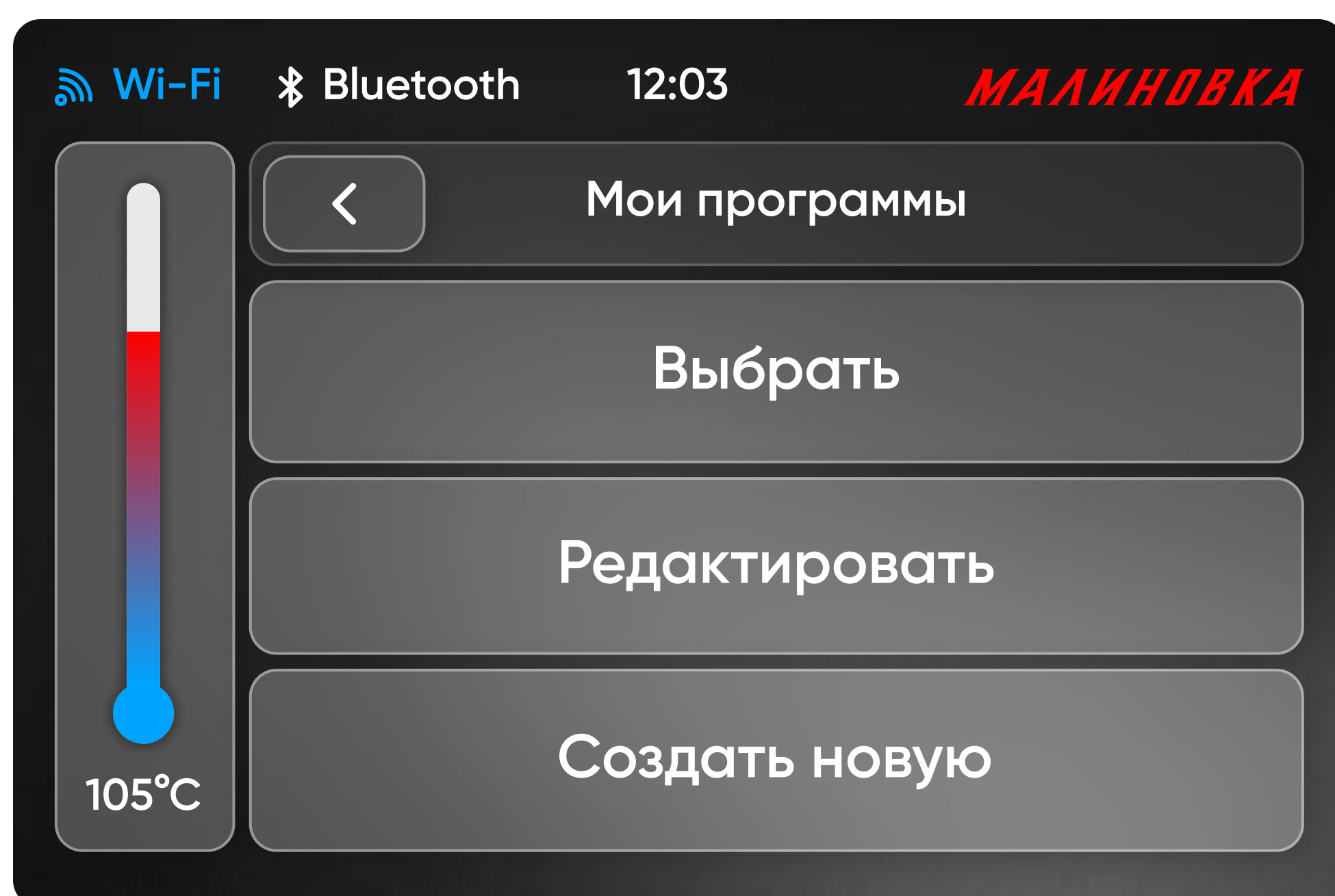
5. Внесите нужные изменения, нажмите
сохранить. На этом же шаге программу можно
удалить из списка ваших рецептов.



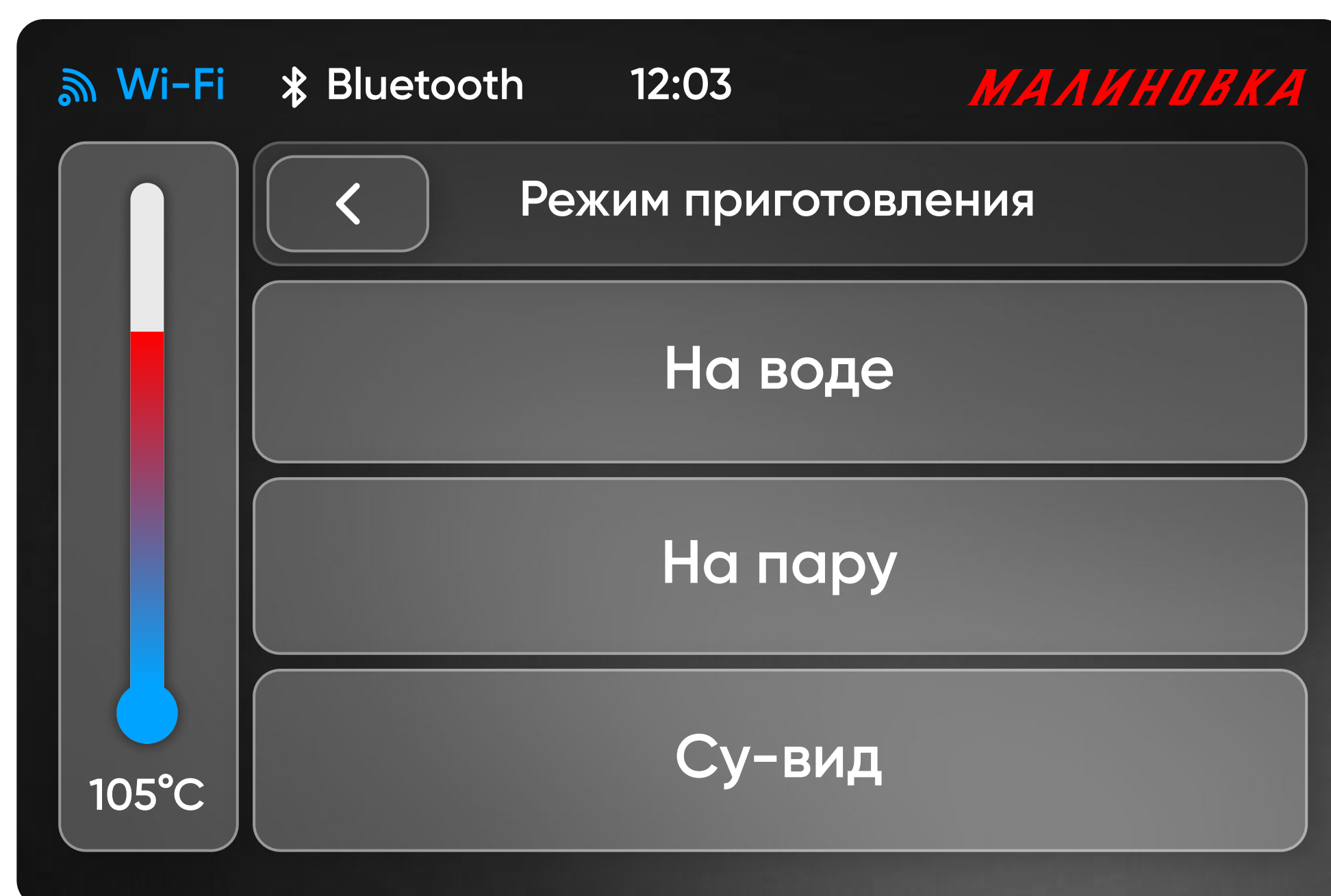
6. Чтобы выбрать созданную вами
программу в главном меню выберите
“Мои программы”



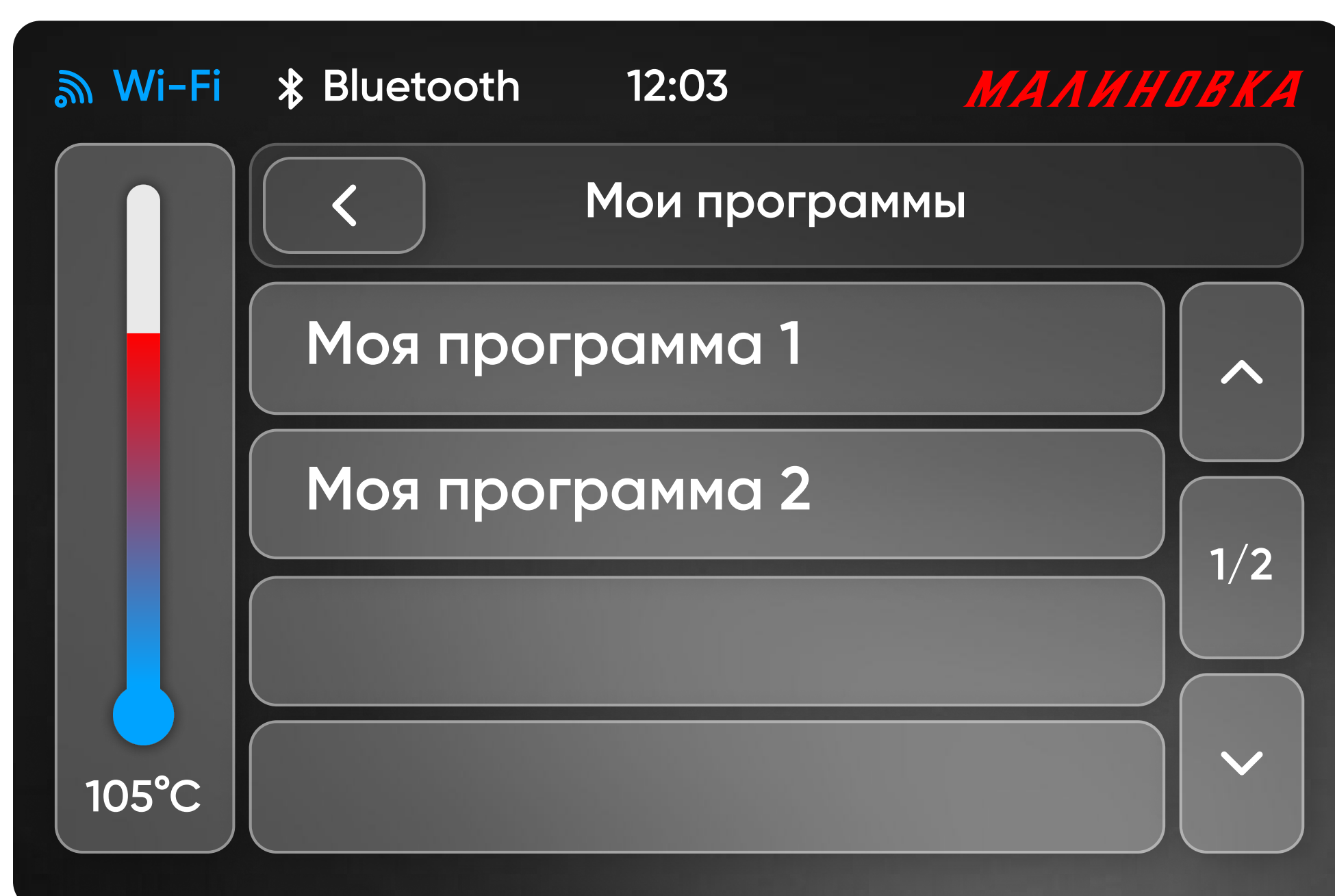
1. В меню мои программы, нажмите "Выбрать"



2. Выберите режим работы созданной вами программы

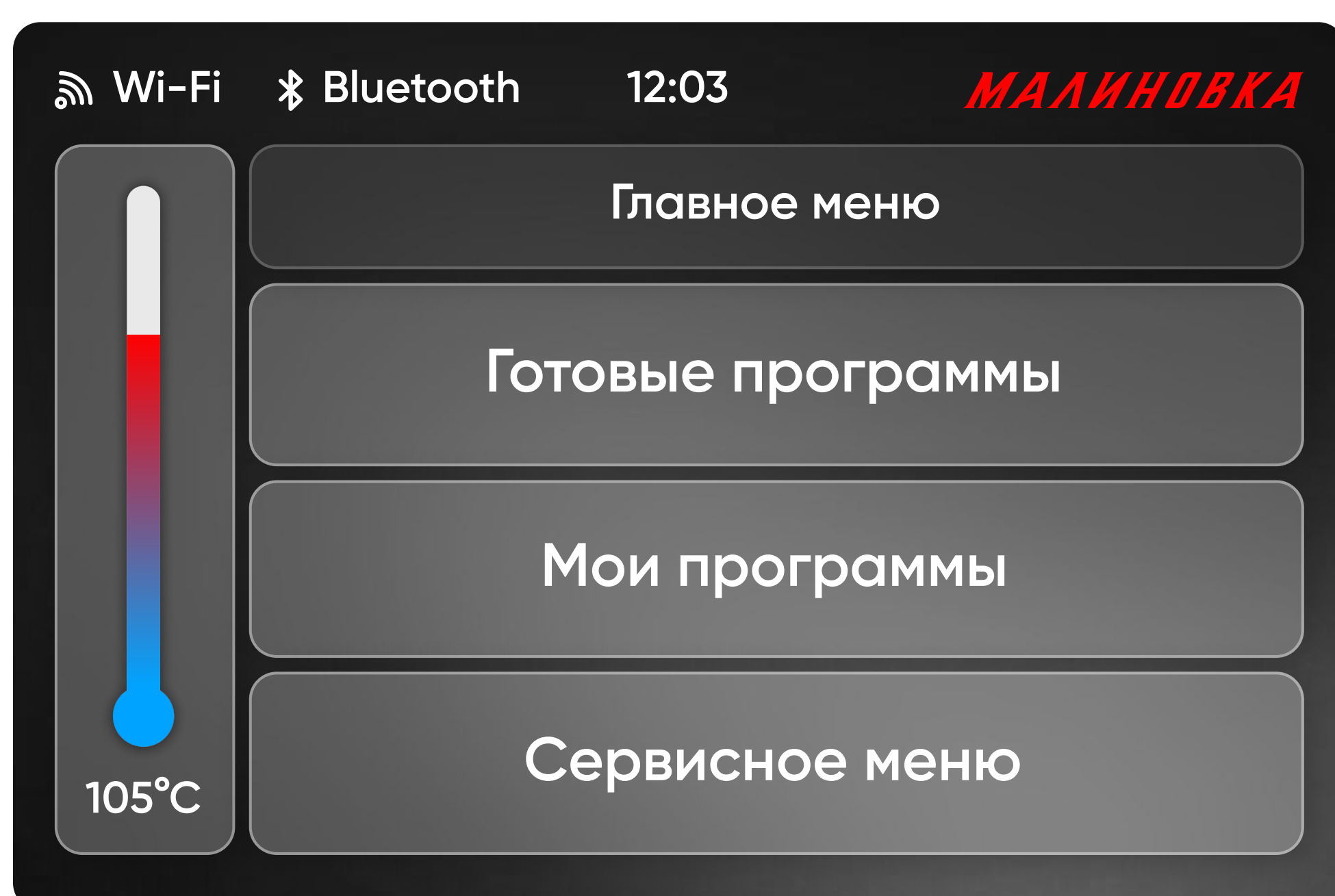


3. Отобразится список ранее созданных программ, запустите нужную.



3. Сервисное меню

3.1 Калибровка термодатчика

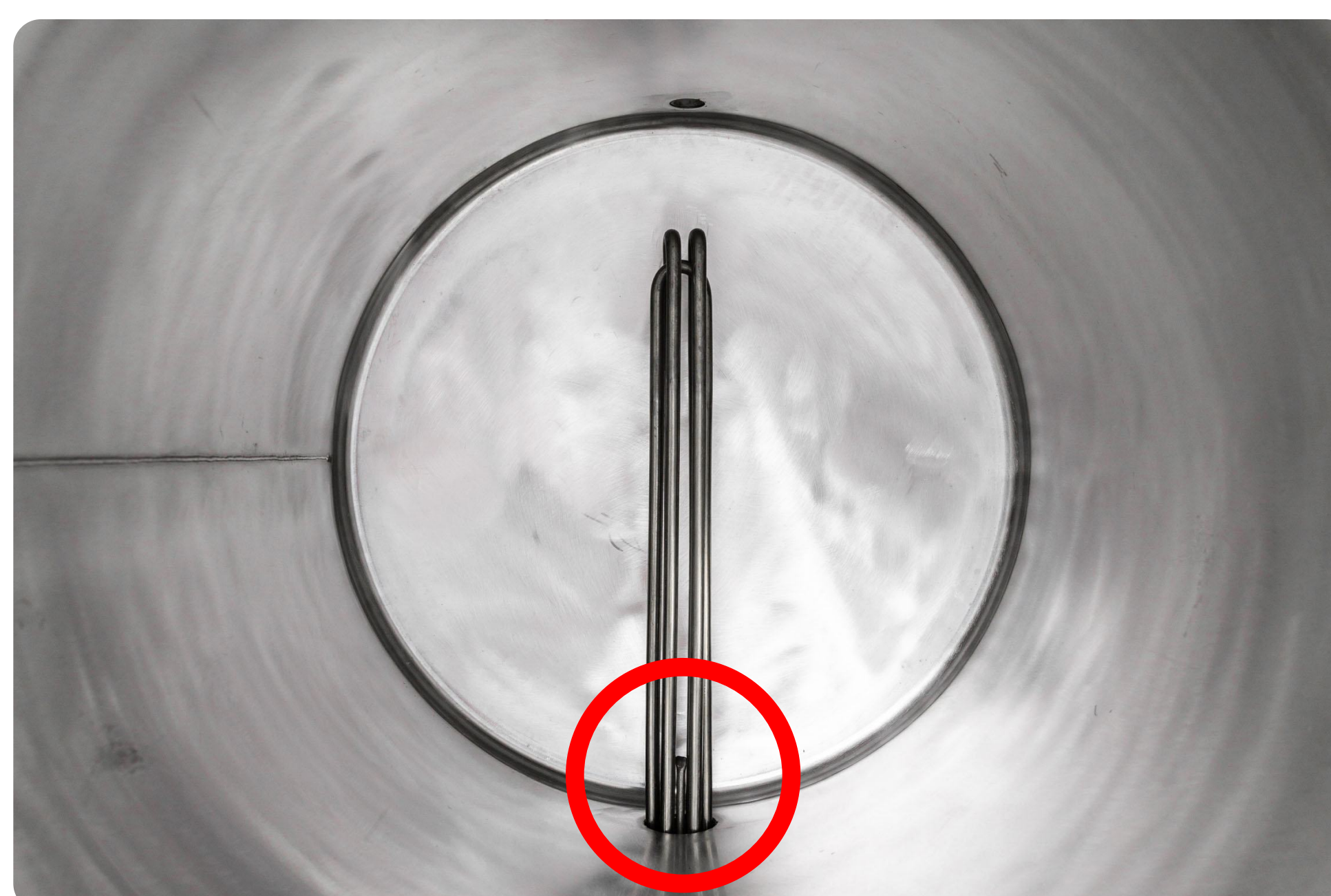
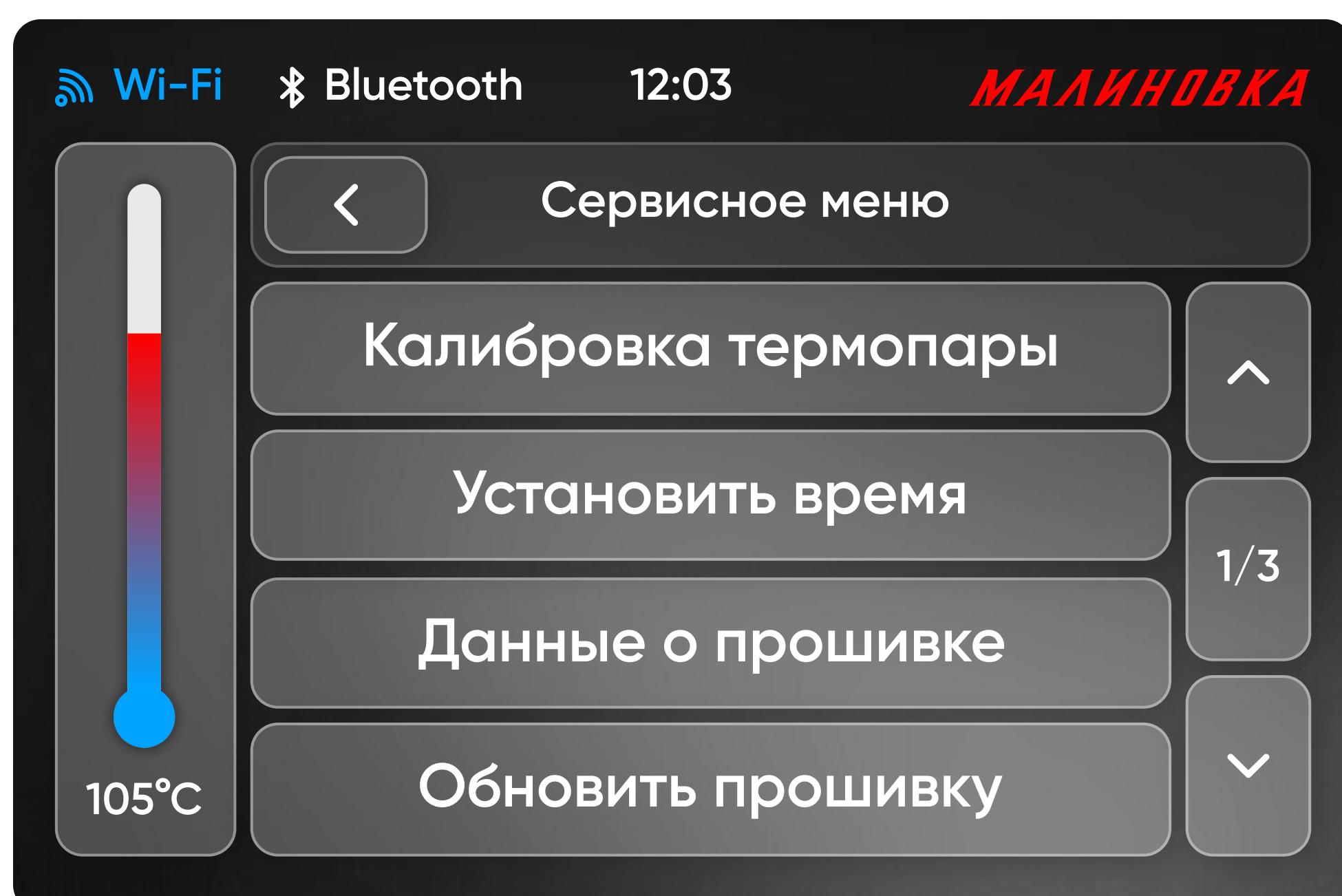


- Перед калибровкой заполните автоклав водой так, чтобы вода была на 5см выше тэна. Осуществляется путем нагревания воды до точки кипения и выдержки в этом состоянии 5 минут при открытой крышке.
- В главном меню выберите "Сервисное меню"

Перед первым использованием автоклава желательно сделать калибровку.

В сервисном меню выберете
"Калибровка термопары"

Датчик-термопара



Далее подробная инструкция будет представлена на экране. Необходимо заполнить автоклав водой на 5 см выше термопары.

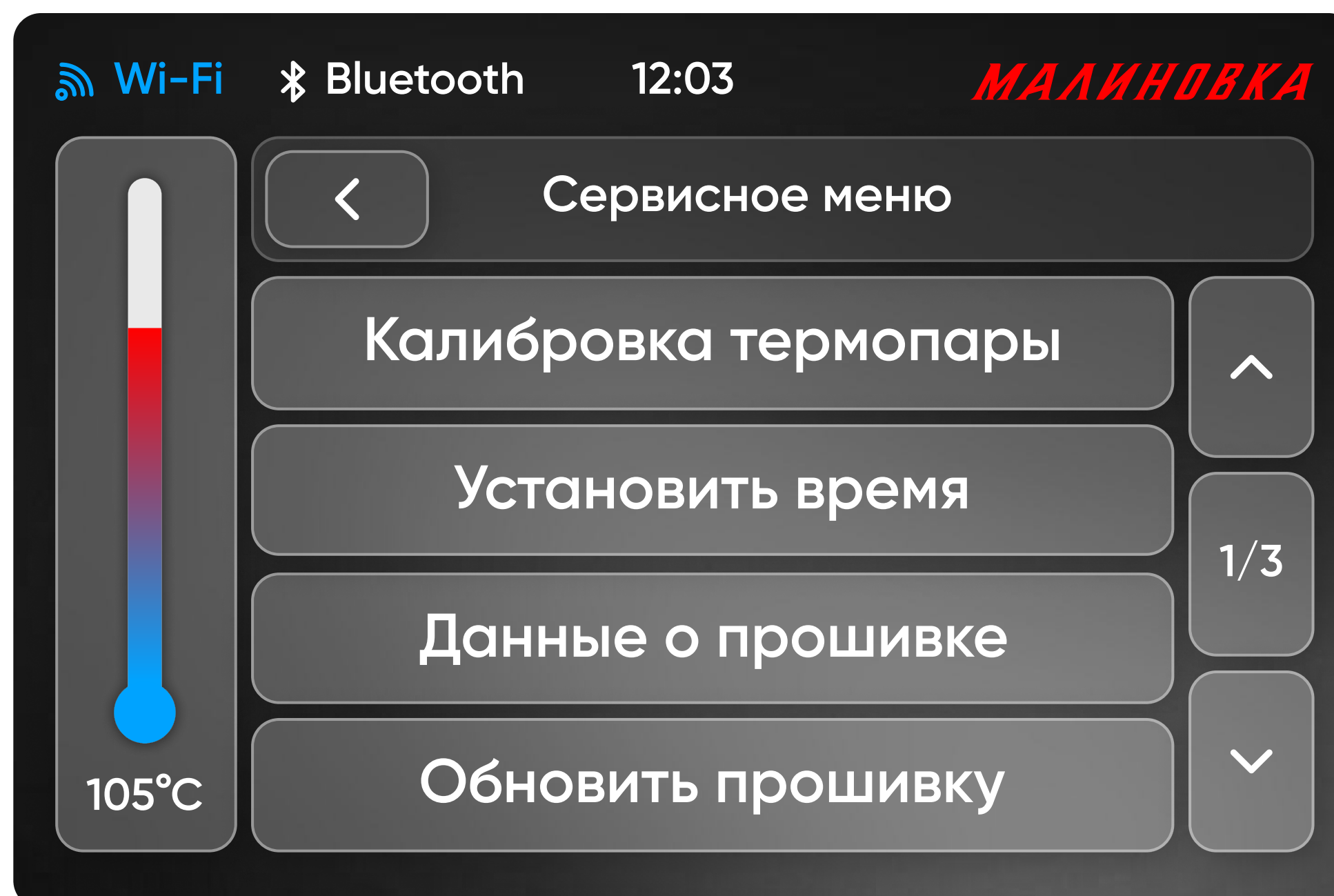
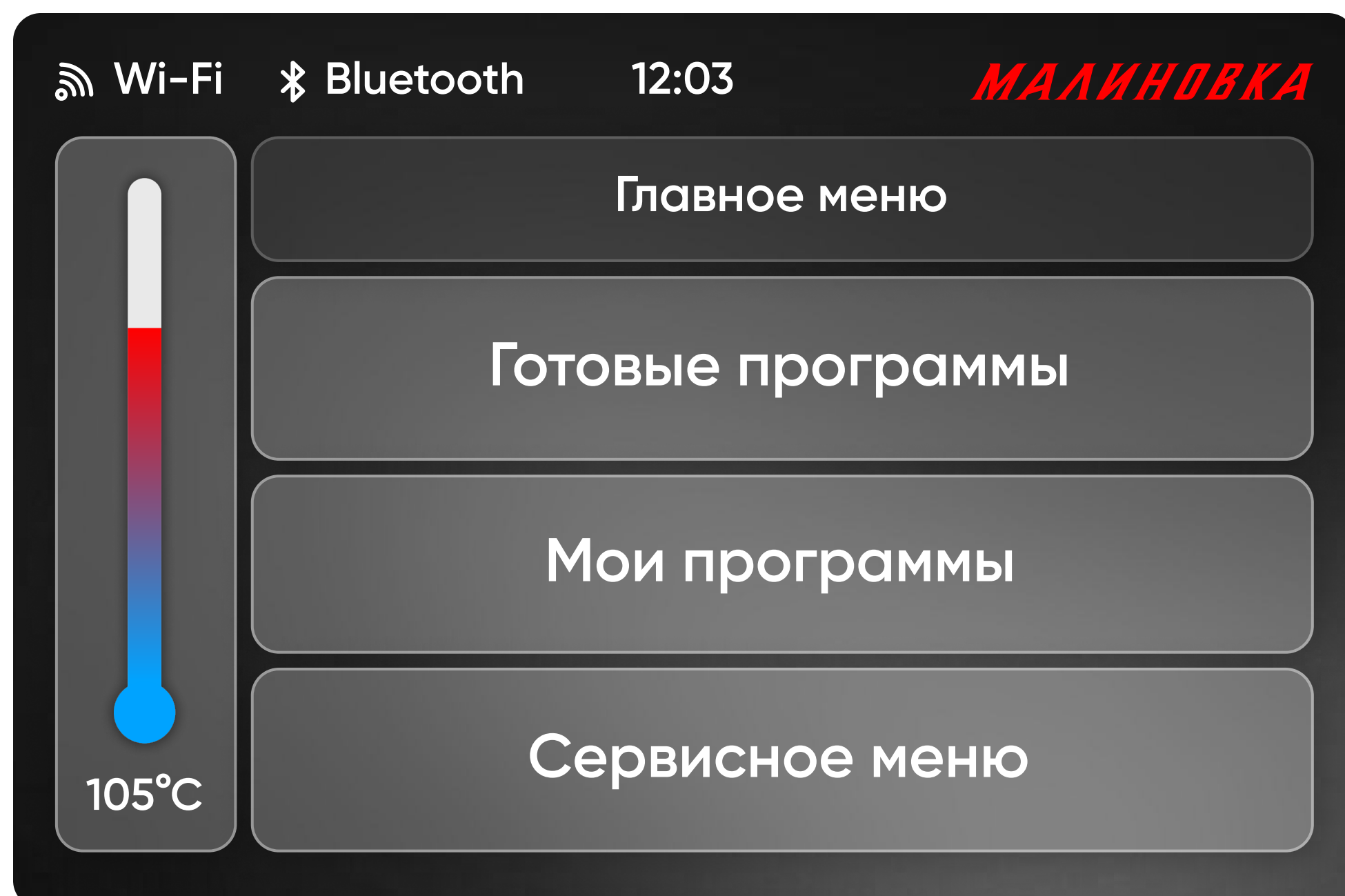


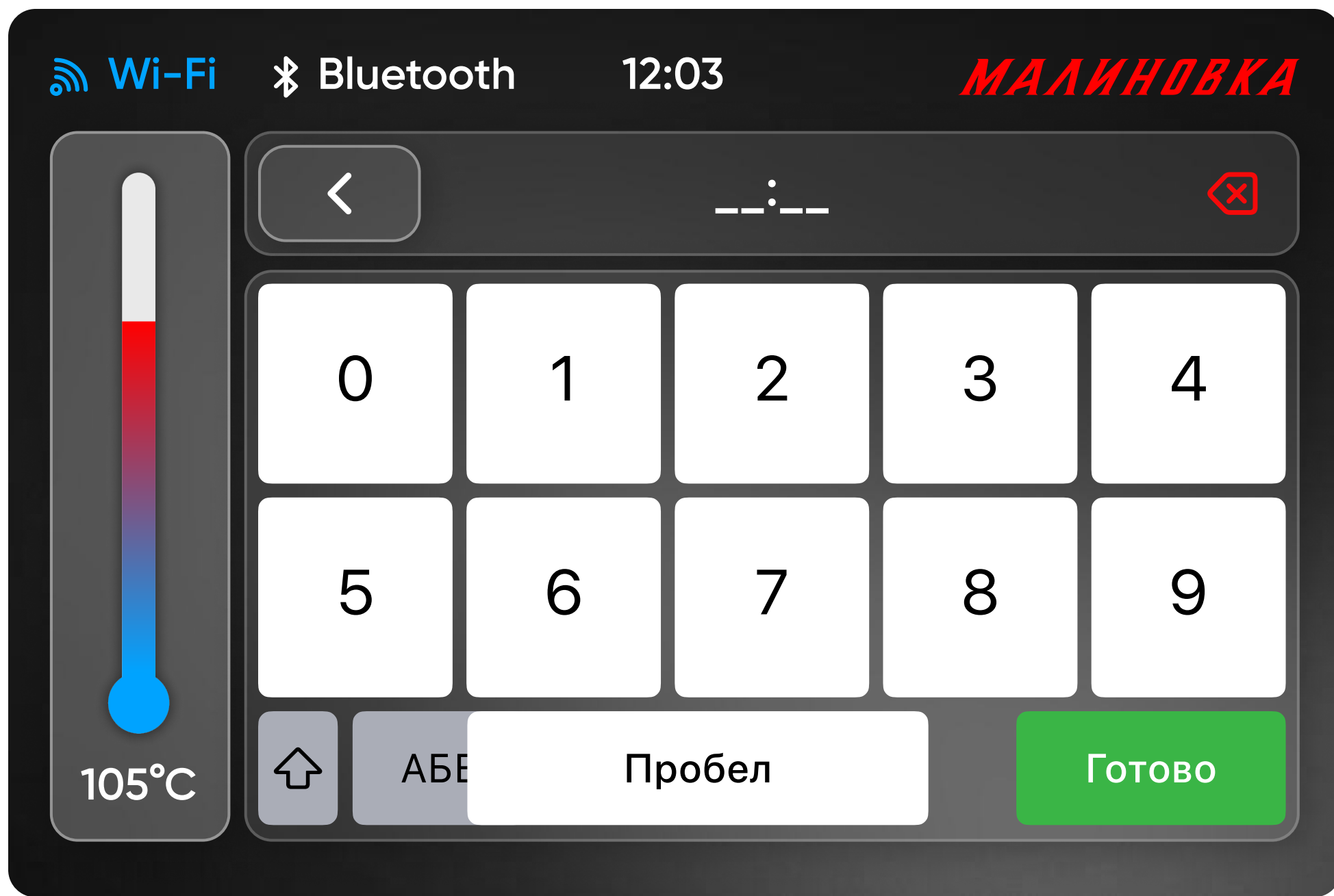
Открыть крышку, Нажать кнопку "Калибровать". Когда автоклав закипит необходимо подождать 5 минут. Когда температура перестанет расти, снова нажмите кнопку "Калибровать".

3.2 Установка времени

1. Откройте главное меню, выберете
"Сервисное меню"

2. В сервисном меню выберете
"Установить время"

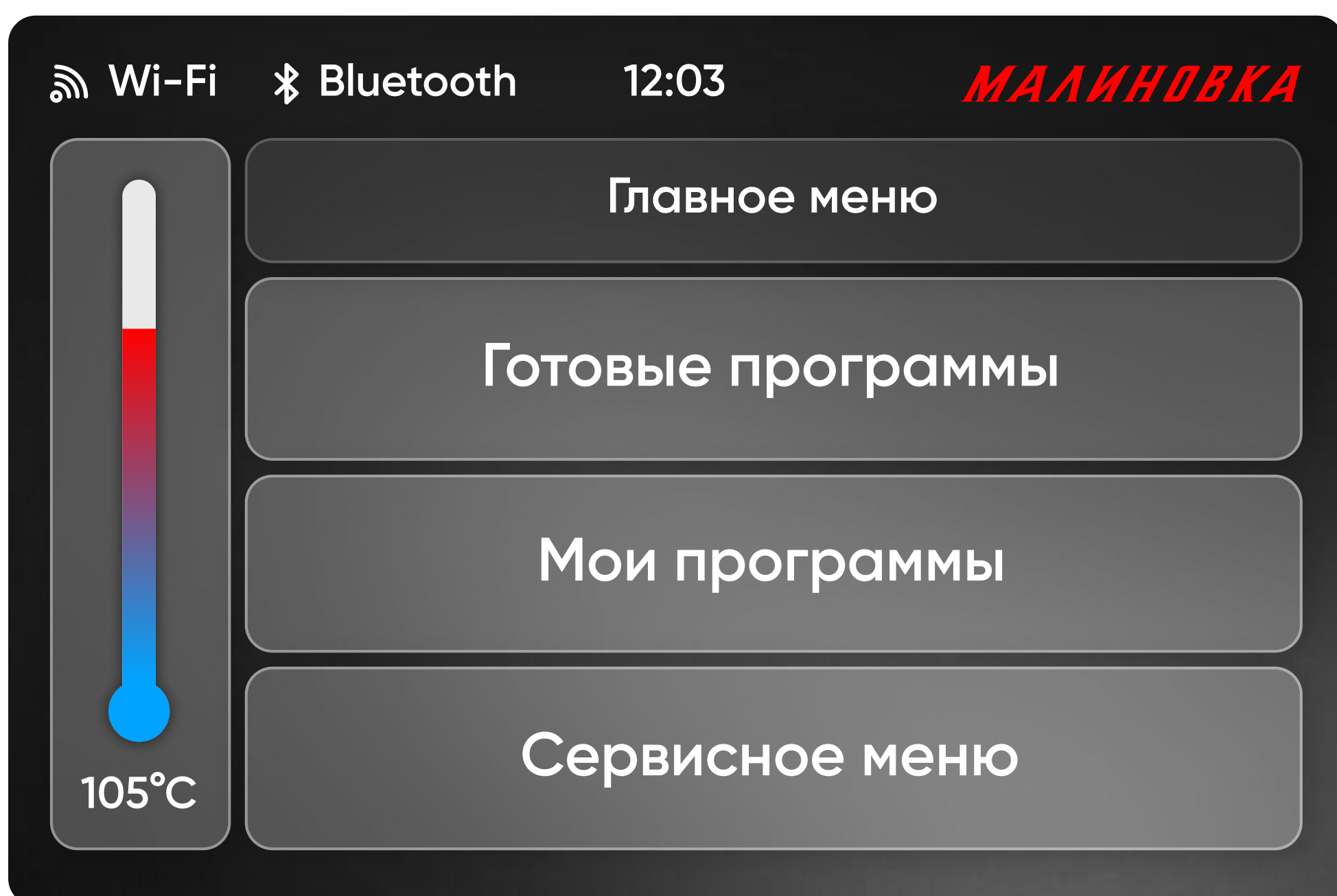




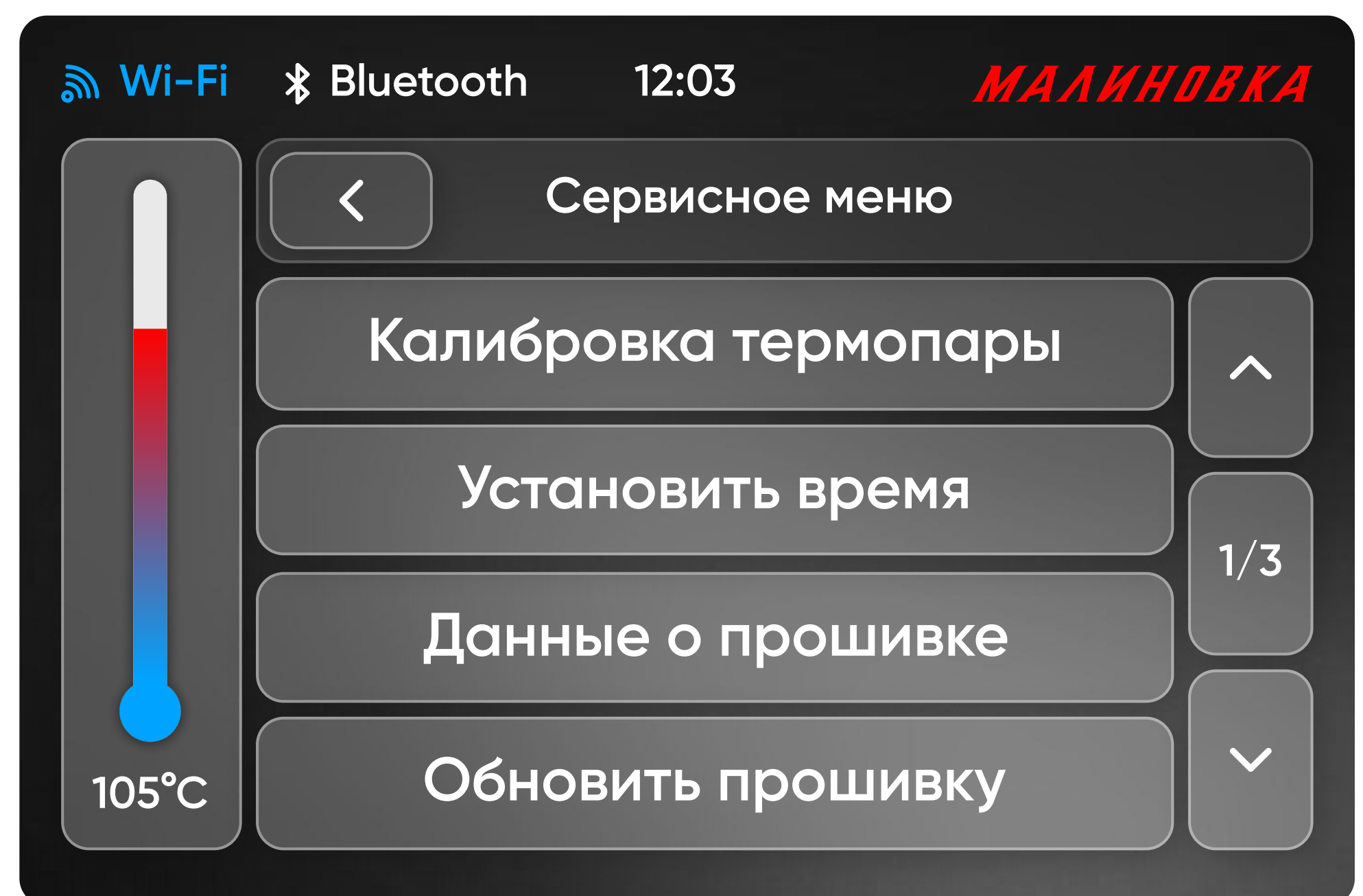
1. Вручную установите актуальное время. Установка времени является обязательной для точной работы программ.
2. При подключении автоклава по Bluetooth отобразится актуальное время вашего смартфона.

3.3 Данные о прошивке

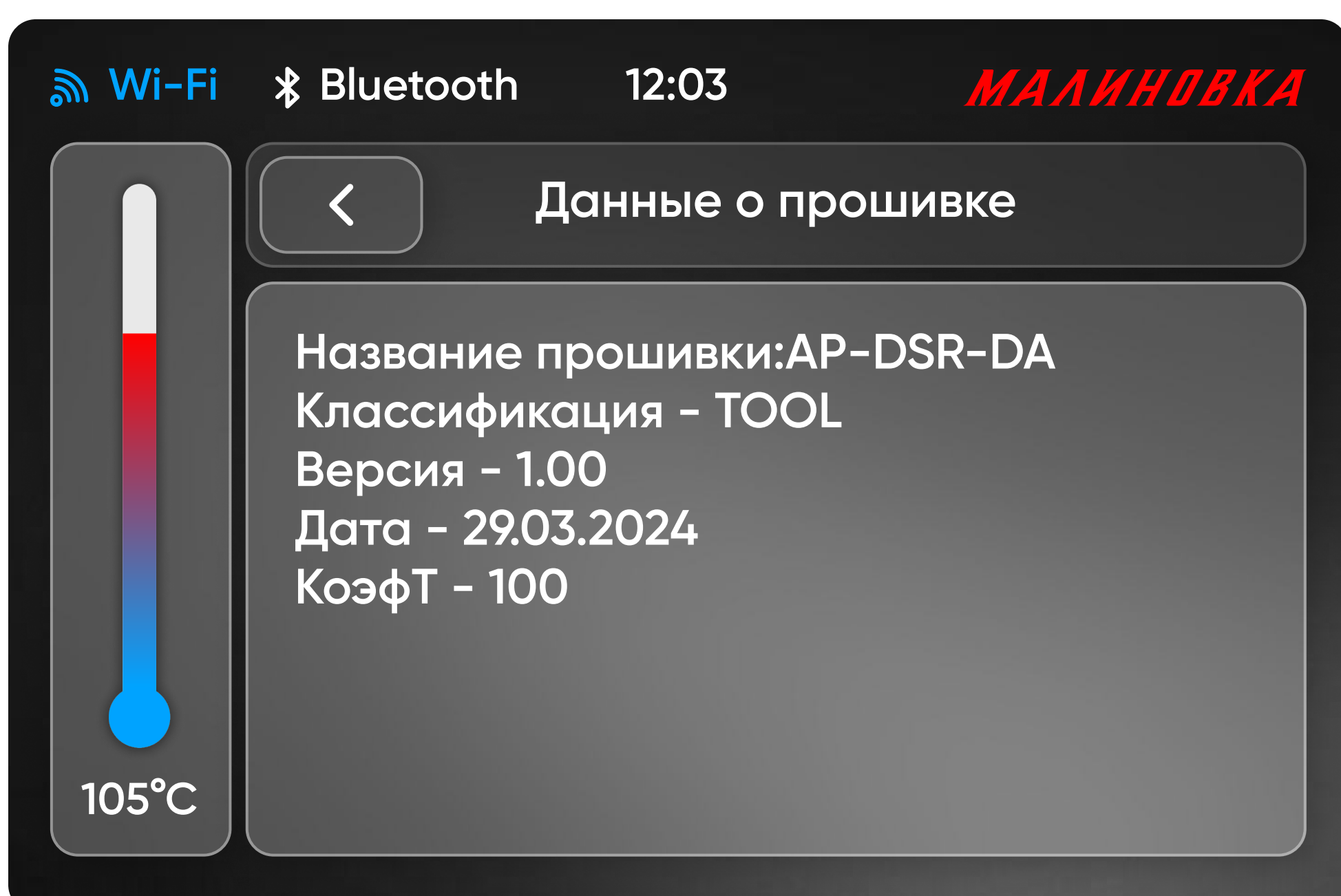
1. Откройте главное меню, выберите "Сервисное меню"



2. В сервисном меню выберите "Данные о прошивке"

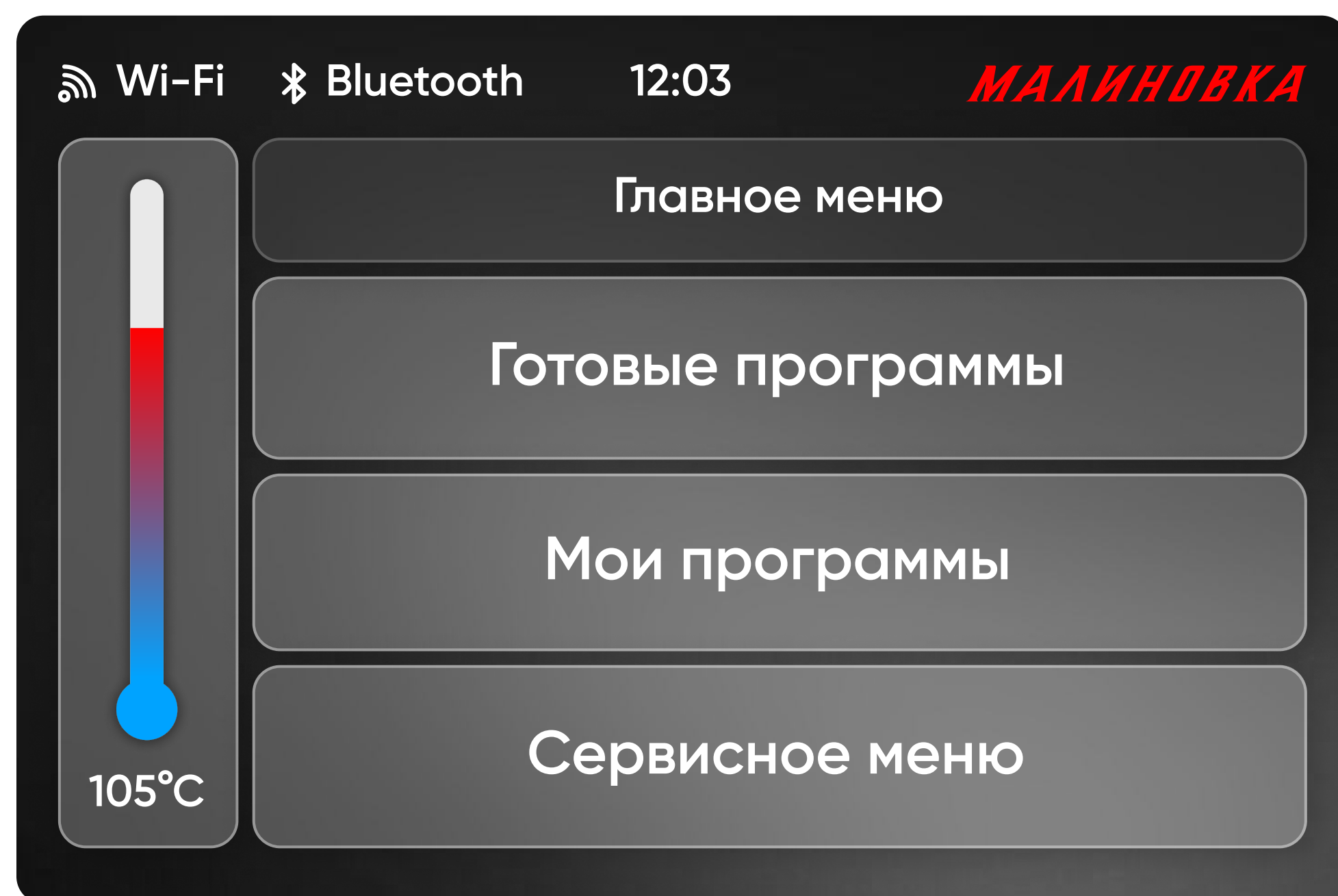


1. Вы можете увидеть текущую версию программного обеспечения.

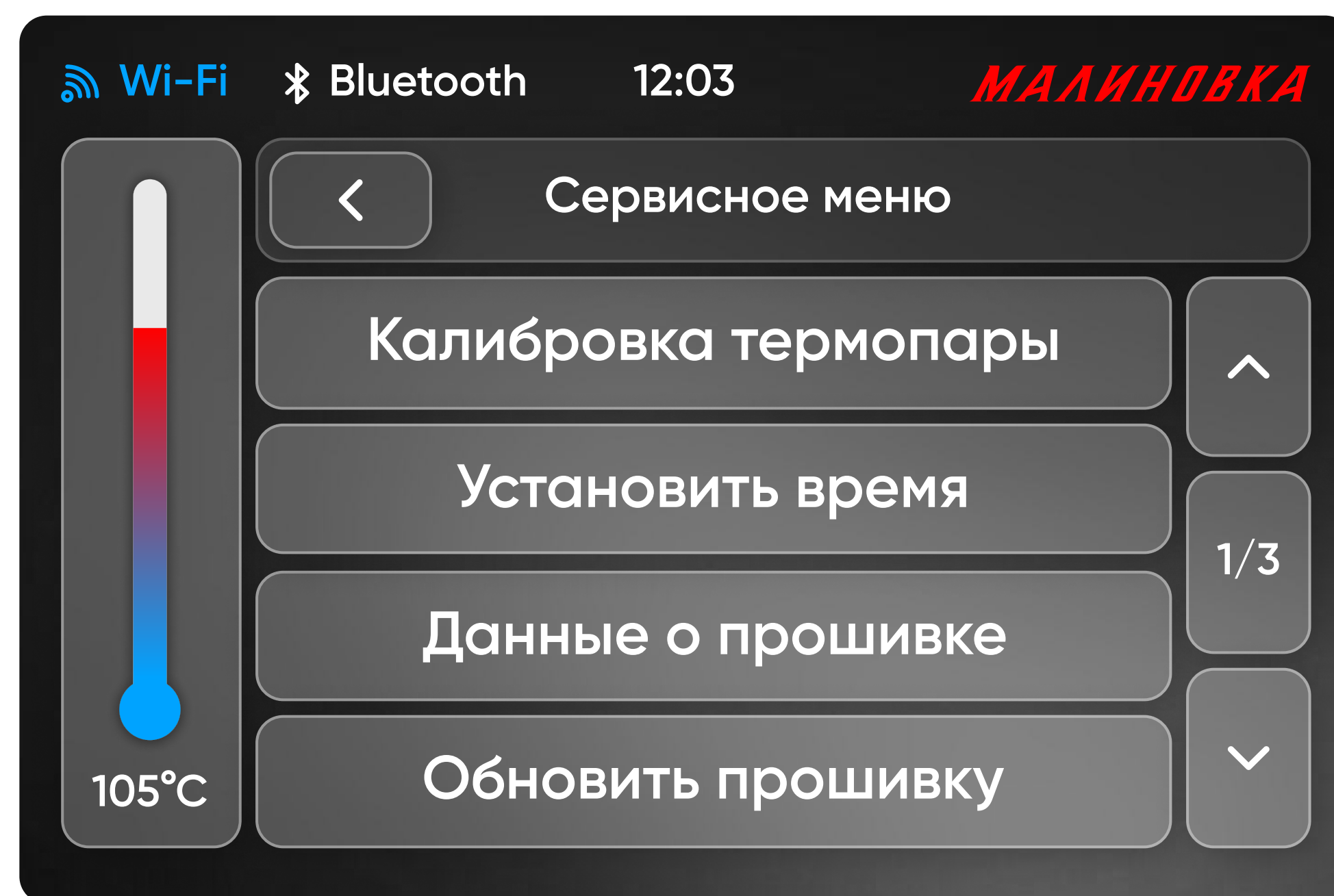


3.4 Обновление прошивки

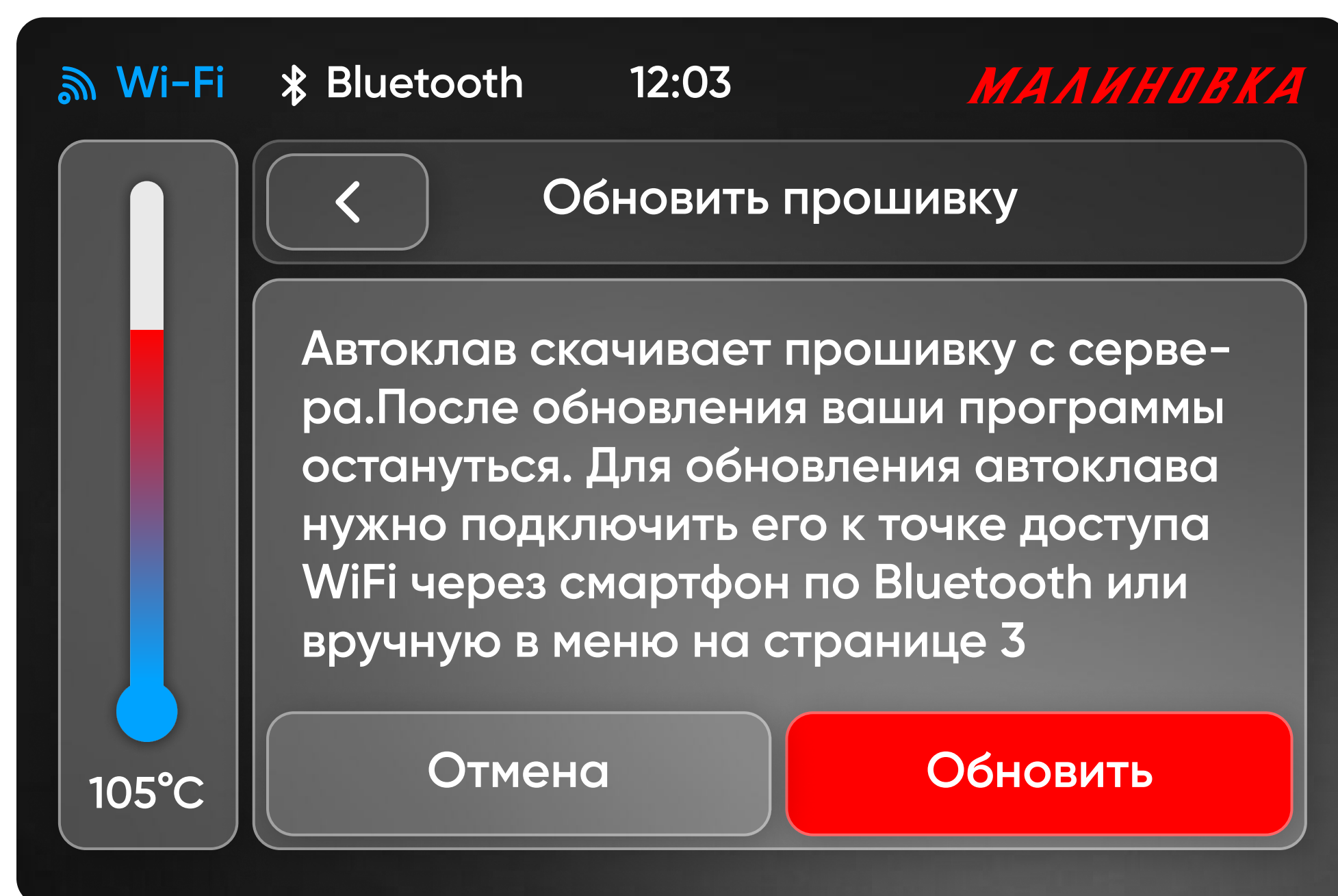
1. Откройте главное меню, выберите "Сервисное меню"



2. В сервисном меню выберите "Обновить прошивку"



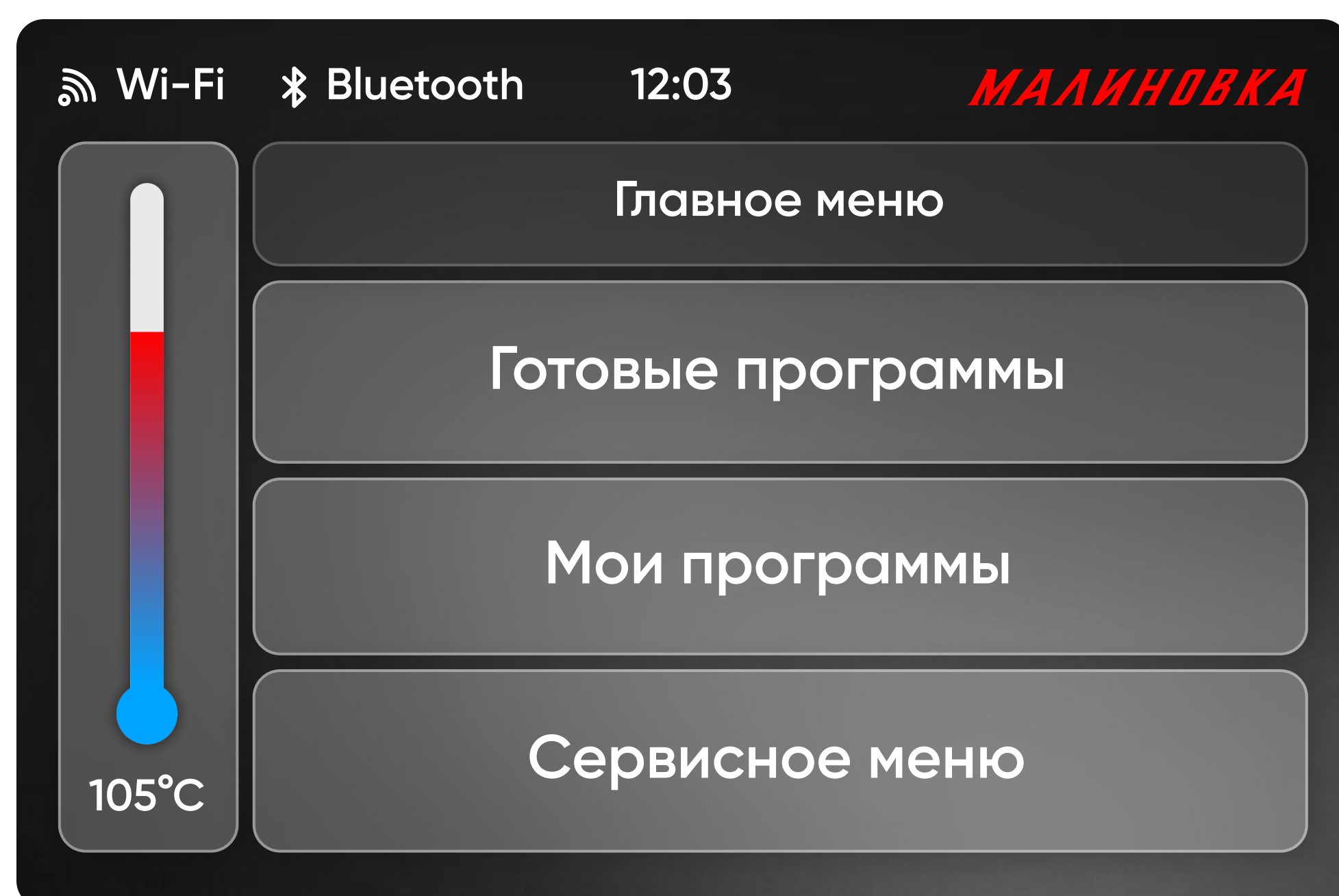
3. Обновление прошивки



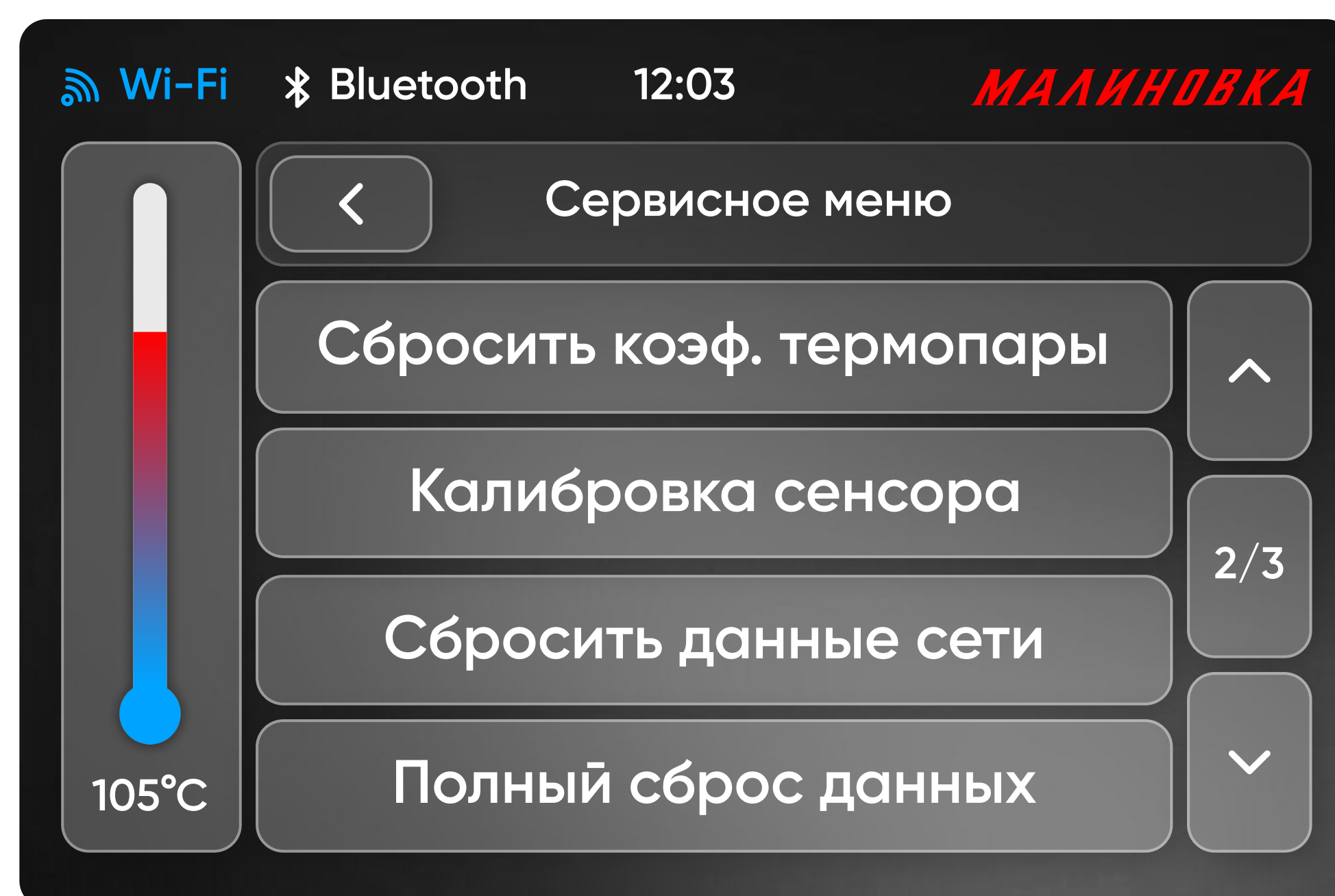
Для обновления необходимо подключиться к точке доступа WI FI. См пункт 3.10 "Подключение к сети WI FI" Если нажать "обновить" без подключения к сети WI FI, система автоматически направит вас на подключение. После обновления все созданные программы останутся действующими.

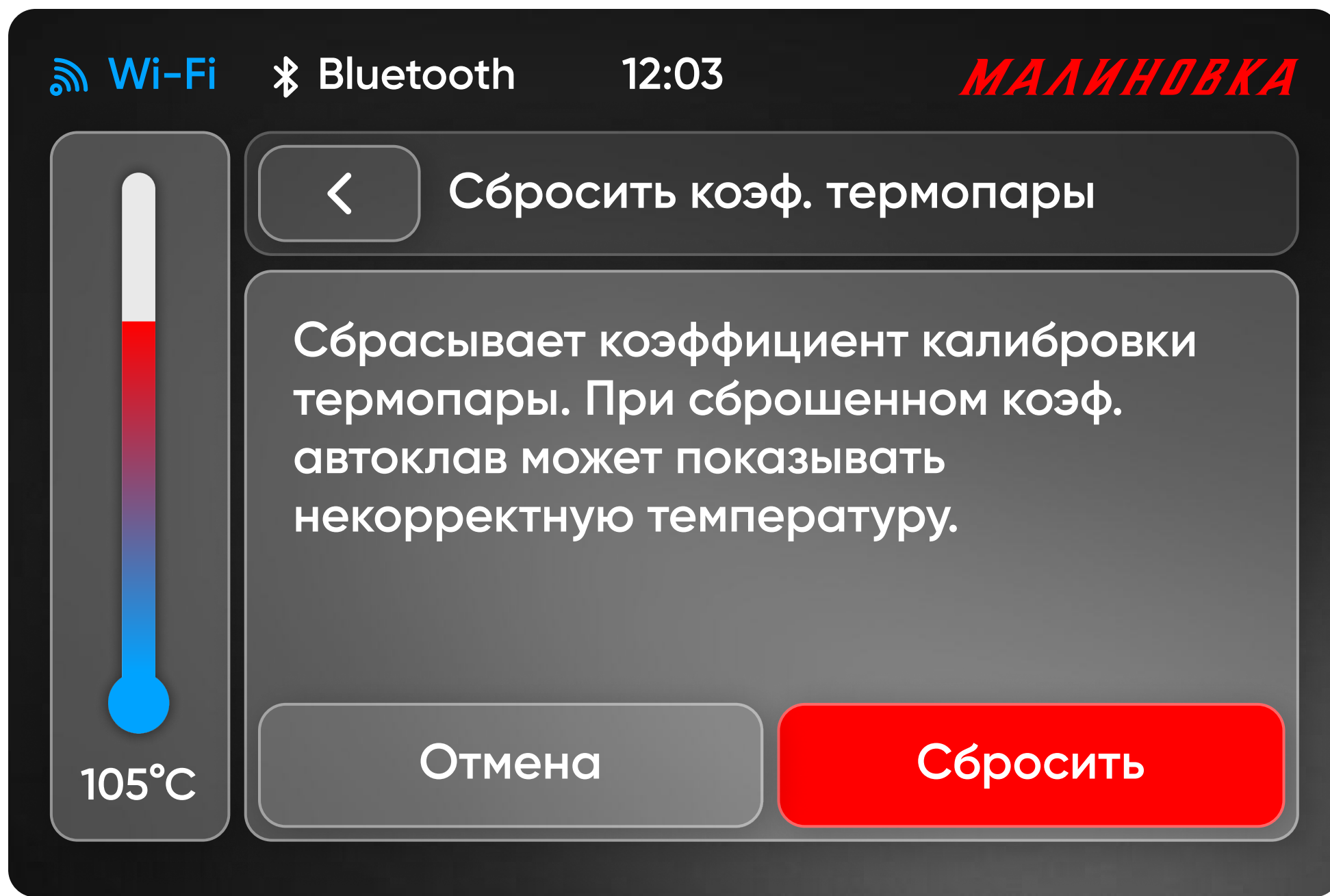
3.5 Сброс коэффициента термодатчика

1. Откройте главное меню, выберите "Сервисное меню"



2. В сервисном меню выберите "Сбросить коэф. термодатчика"



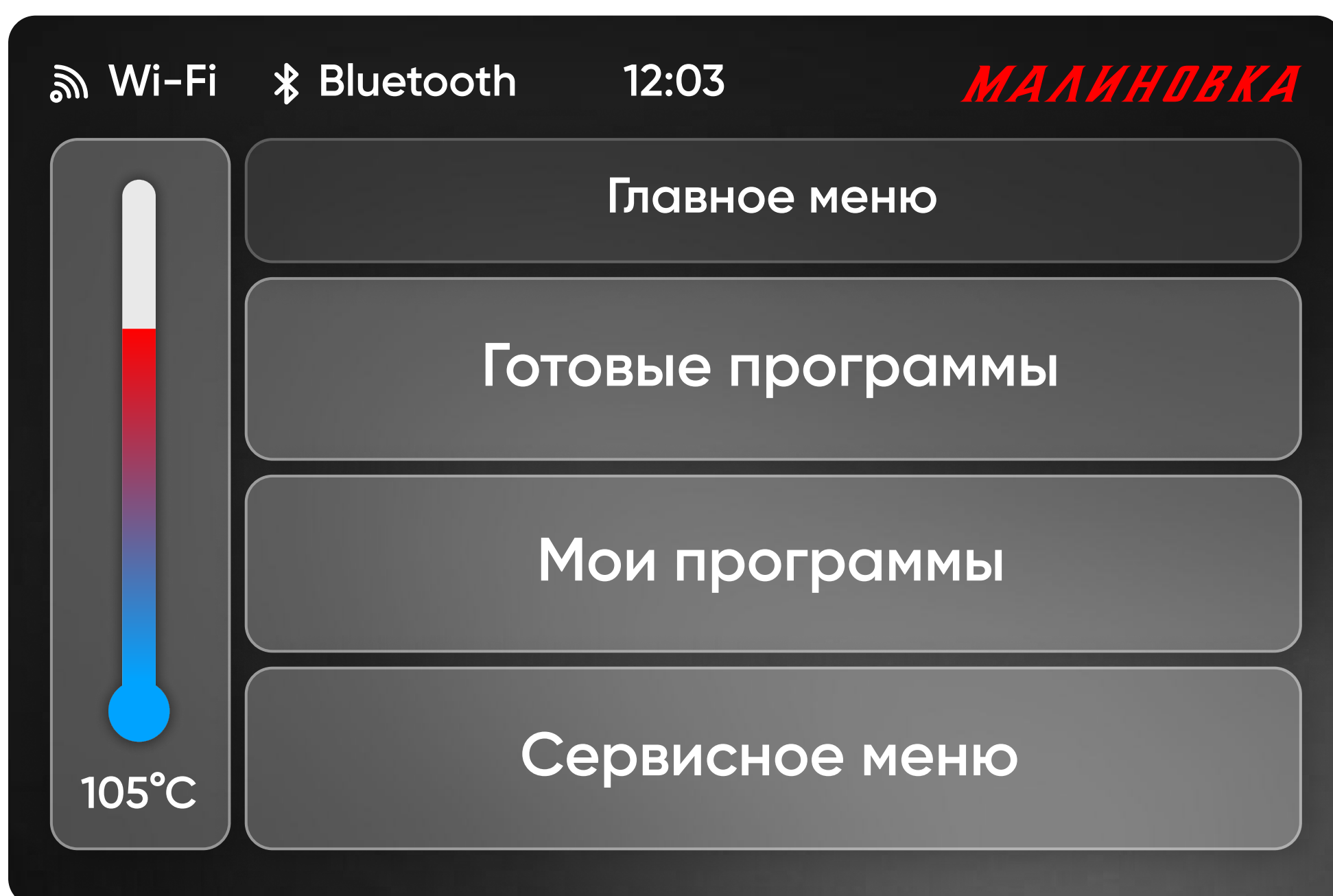


Нажмите "Сбросить". При сбросе данных автоклав может отображать некорректную температуру.

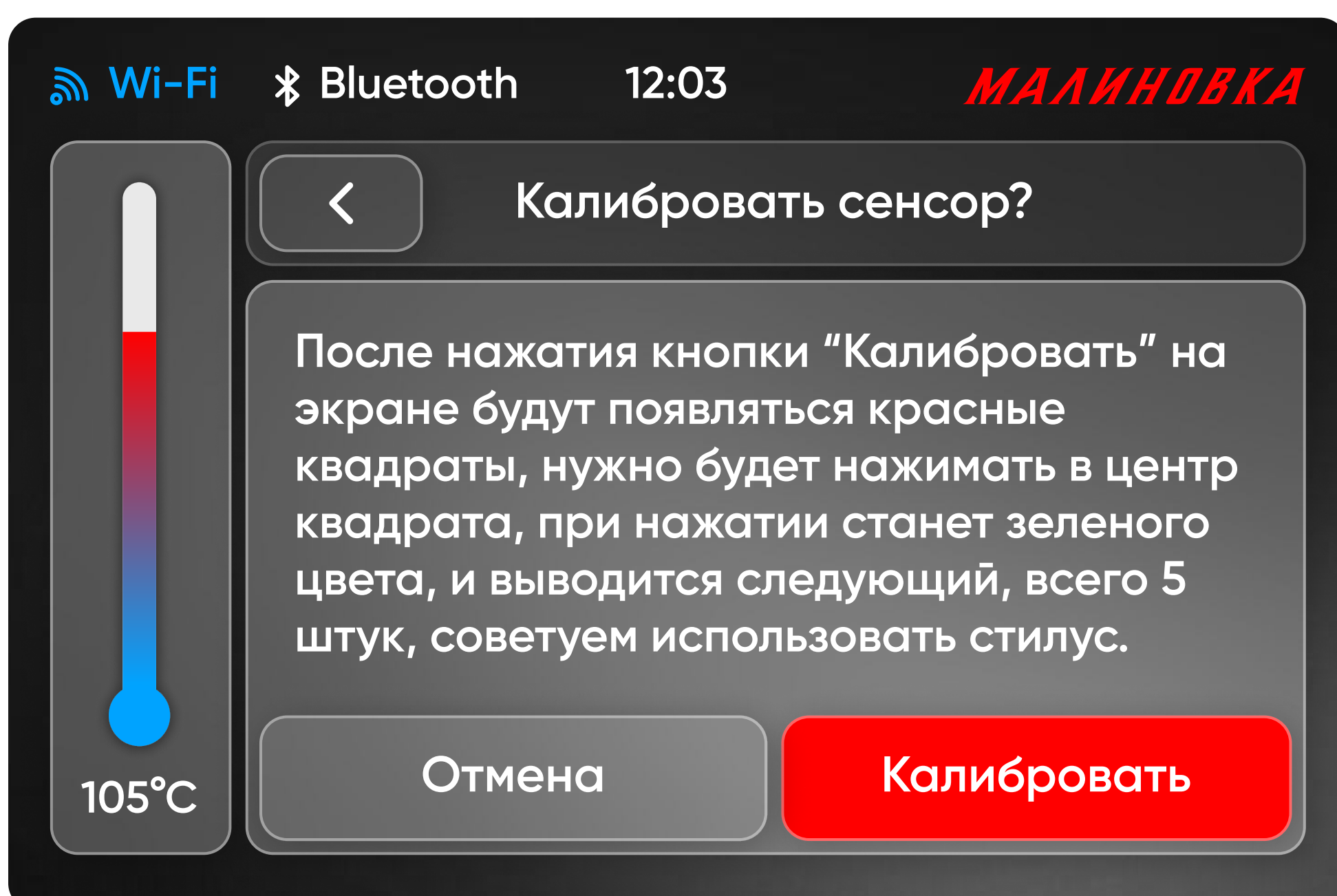
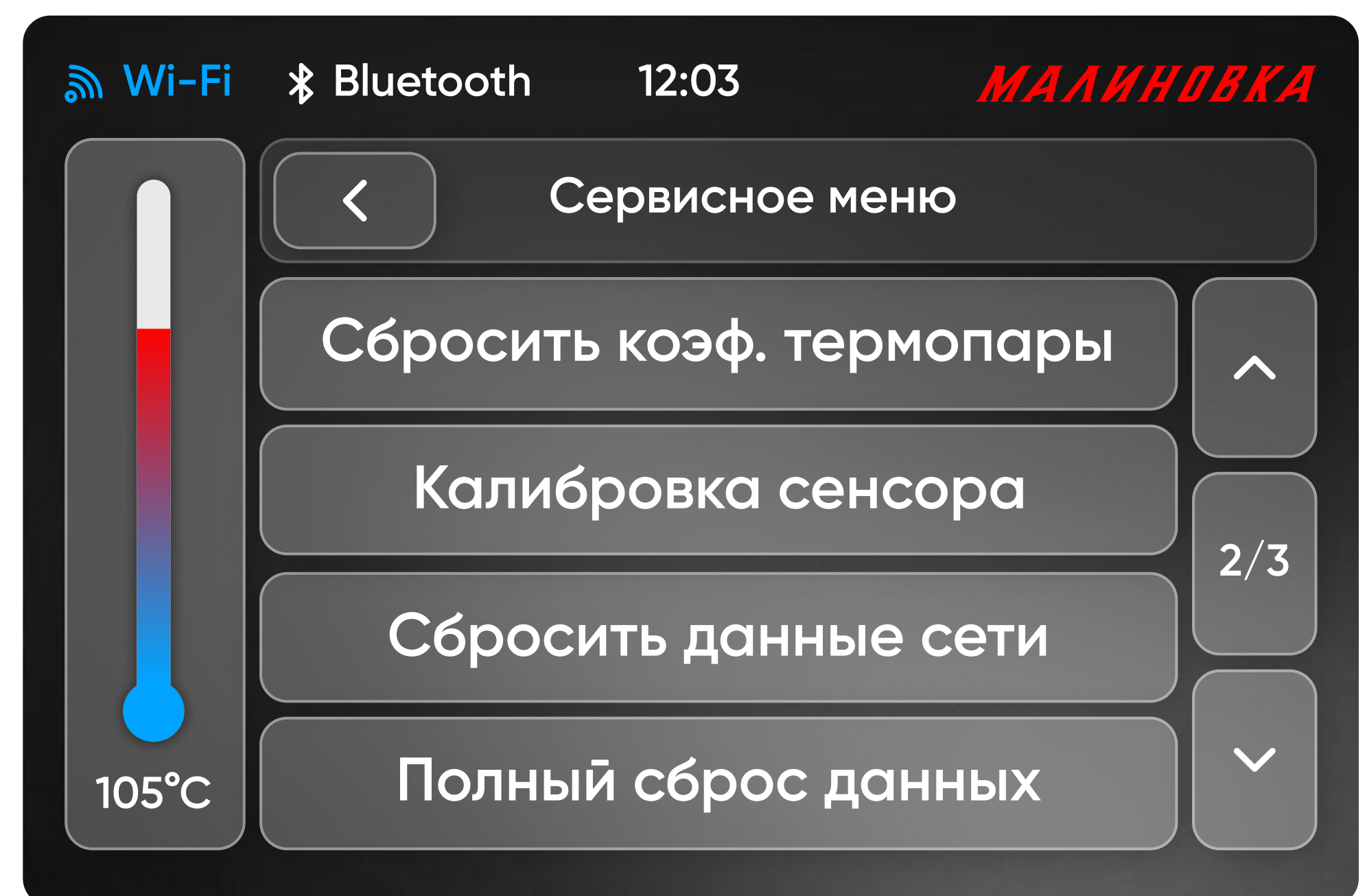
Для настройки см п 3.1. Калибровка термодатчиков

3.6 Калибровка сенсора

1. Откройте главное меню, выберите "Сервисное меню"



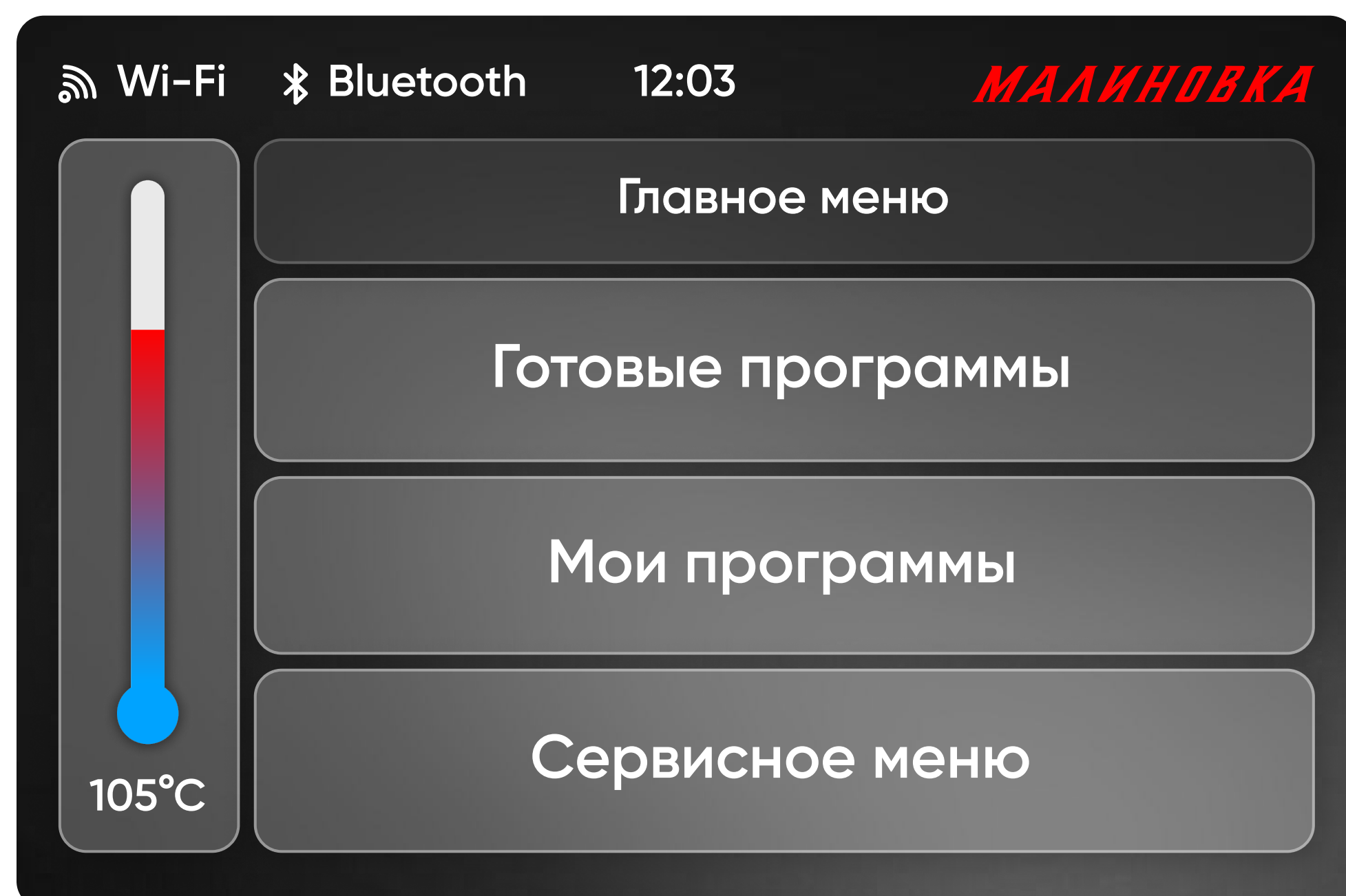
2. В сервисном меню выберите "Калибровка сенсора"



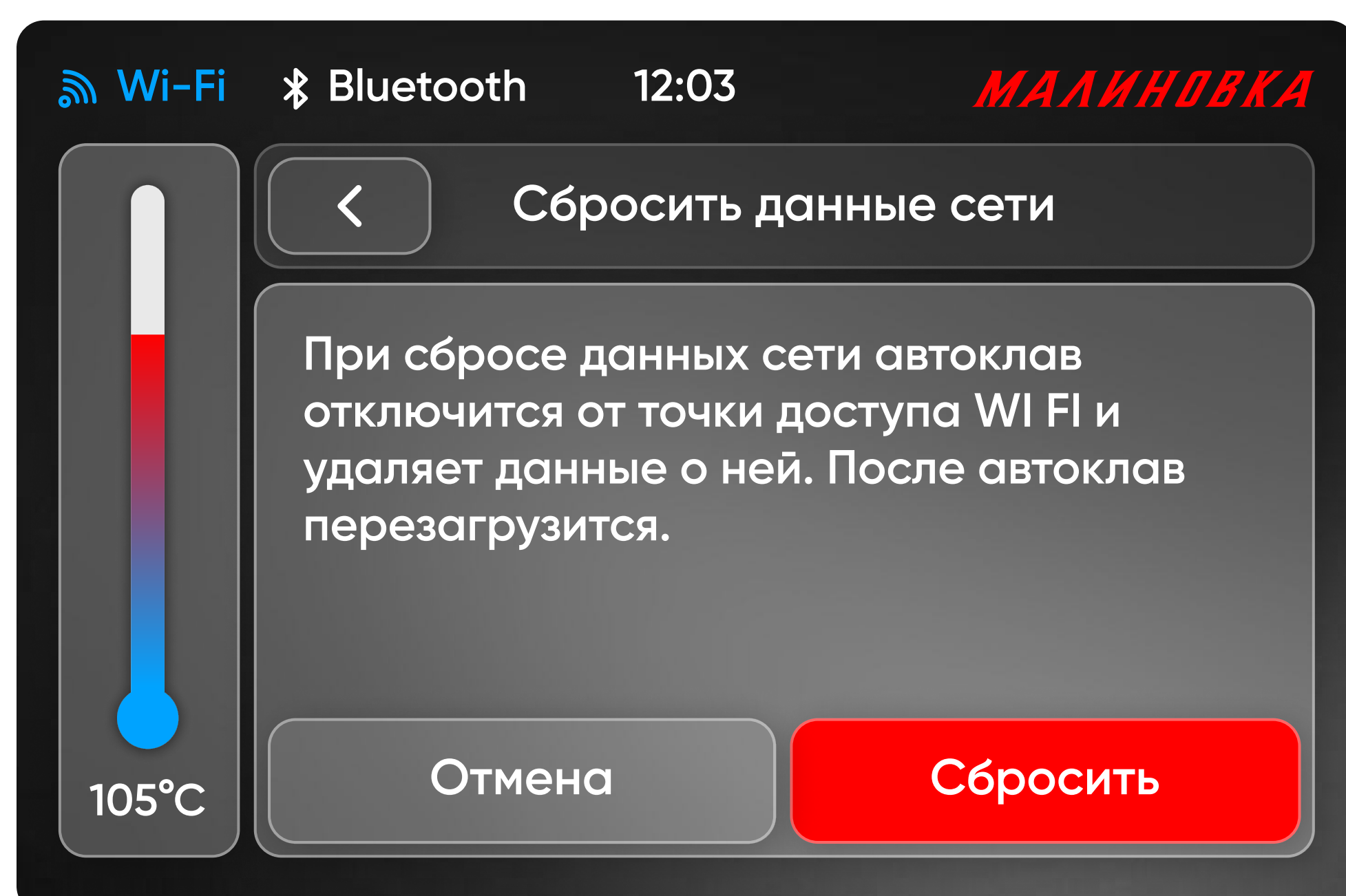
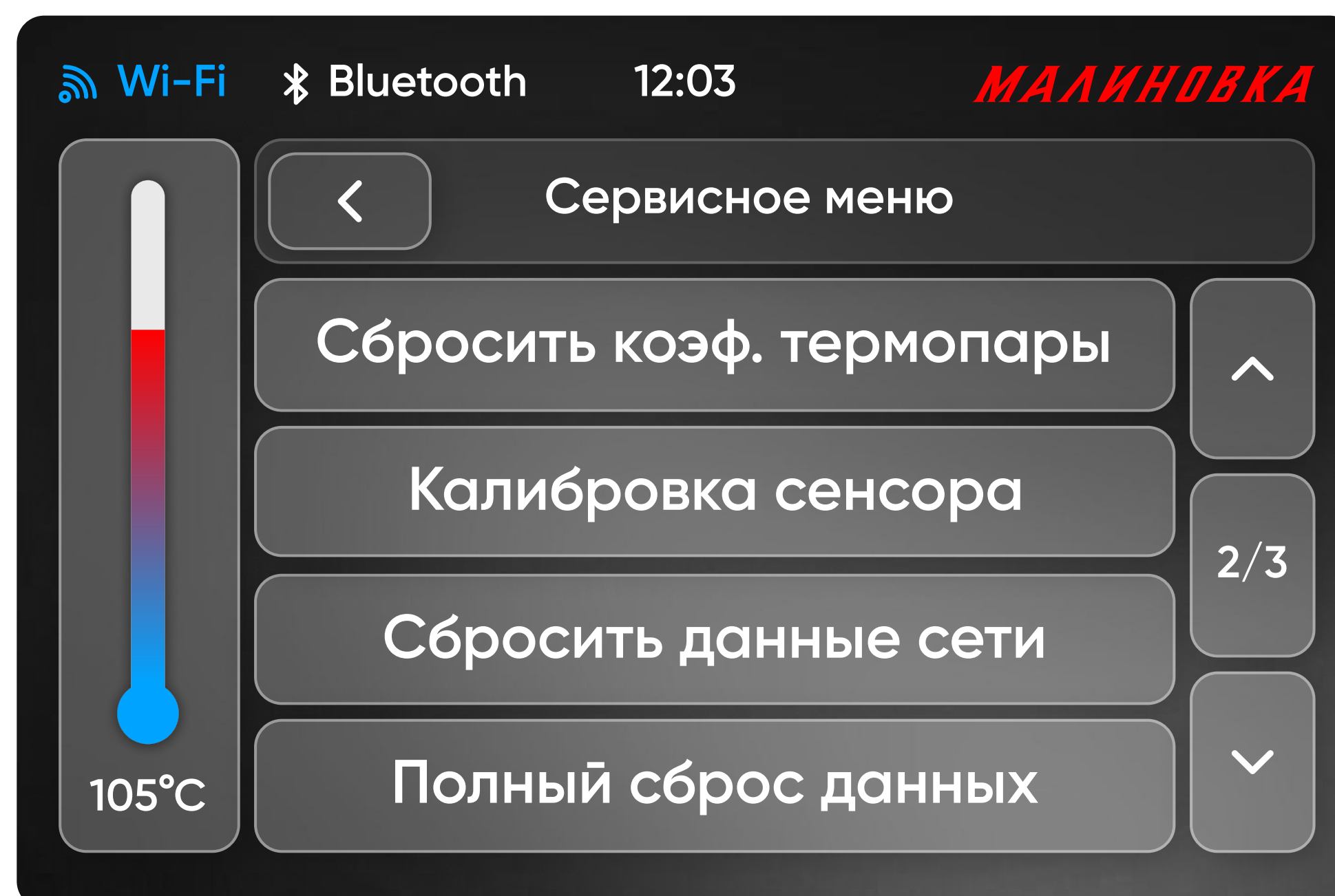
Далее подробная инструкция будет представлена на экране. Рекомендовано использовать стилус. На экране будут появляться красные квадраты, нажимайте в центр квадрата. При нажатии он станет зеленого цвета и появится следующий, всего 5 шт. В случае если стилус утерян, можно использовать подручные средства, подобной формы. Нажмите "калибровать" и выполните необходимые действия.

3.7 Сбросить данные сети

1. Откройте главное меню, выберите "Сервисное меню"



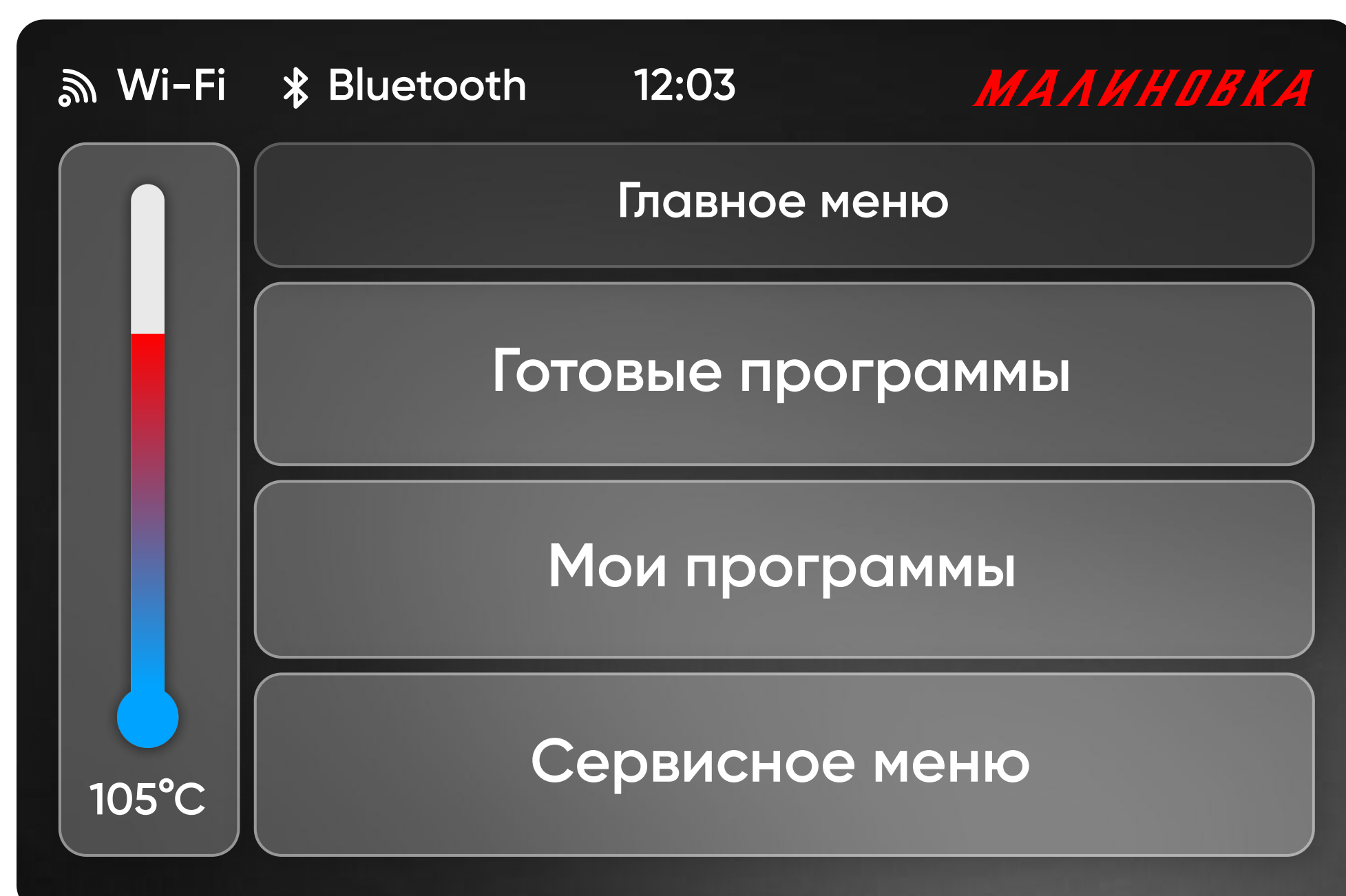
2. В сервисном меню выберите "Сбросить данные сети"



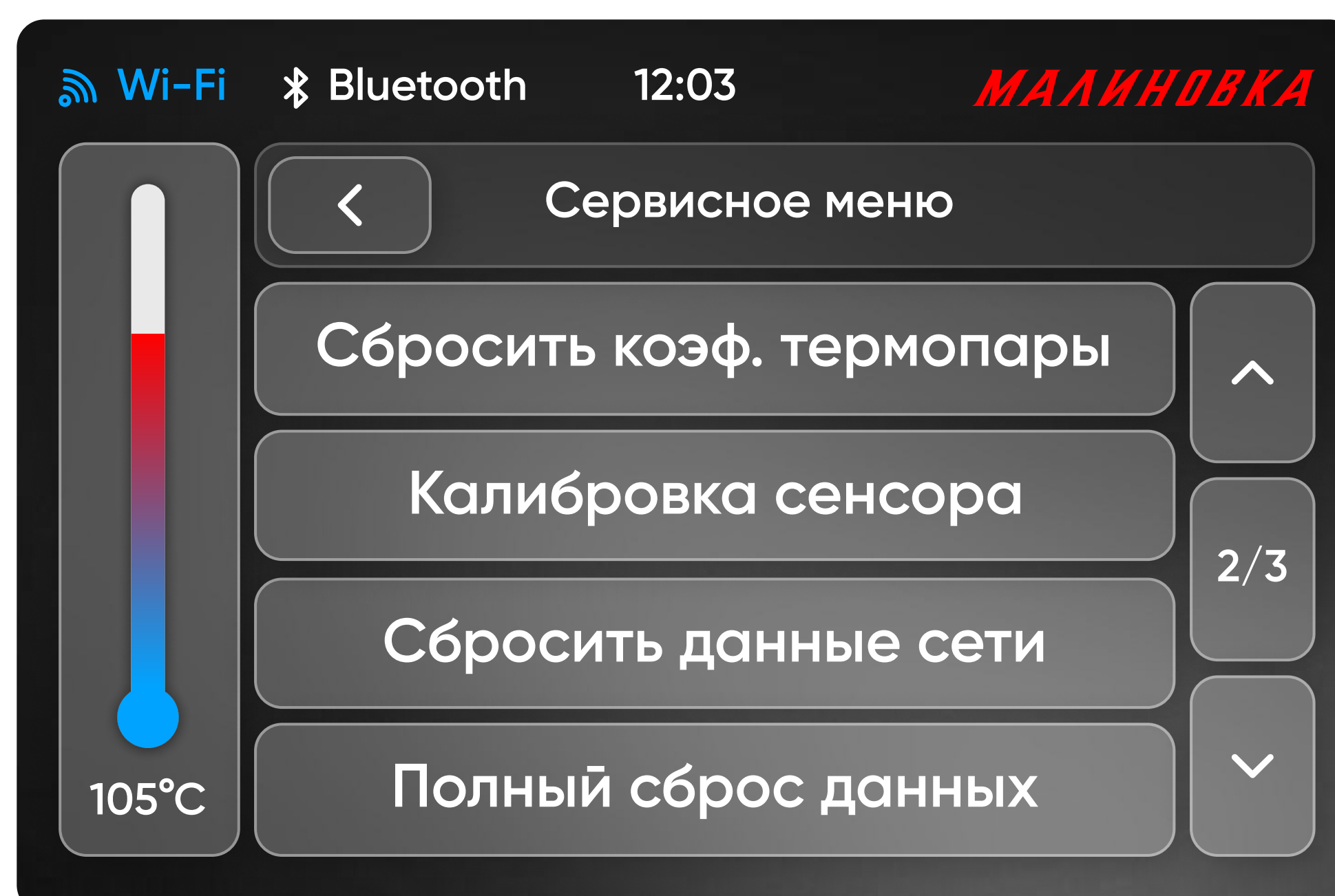
При сбросе данных сети автоклав отключится от точки доступа WiFi и удалит данные о ней. После перезагрузки можно снова подключиться к сети WiFi см пункт 3.10 (Подключение к WiFi)

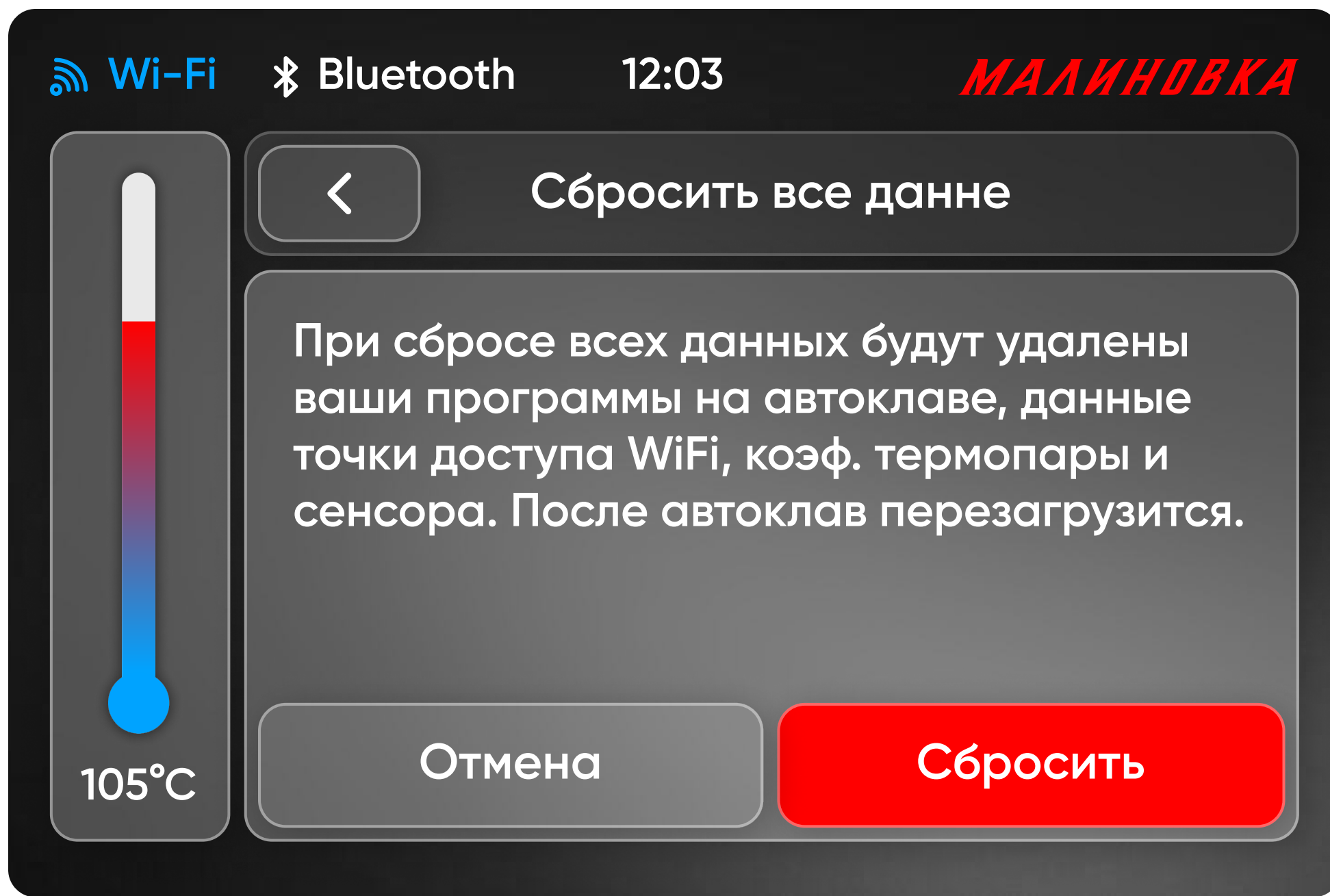
3.8 Полный сброс данных

1. Откройте главное меню, выберите "Сервисное меню"



2. В сервисном меню выберите "Полный сброс данных"





При полном сбросе данных все ваши программы, данные точки доступа WiFi, коэф. термодатчиков и датчика будут удалены. После чего автоклав перезагрузится и можно вводить новые данные.

Создание собственных программ - см п 2.1

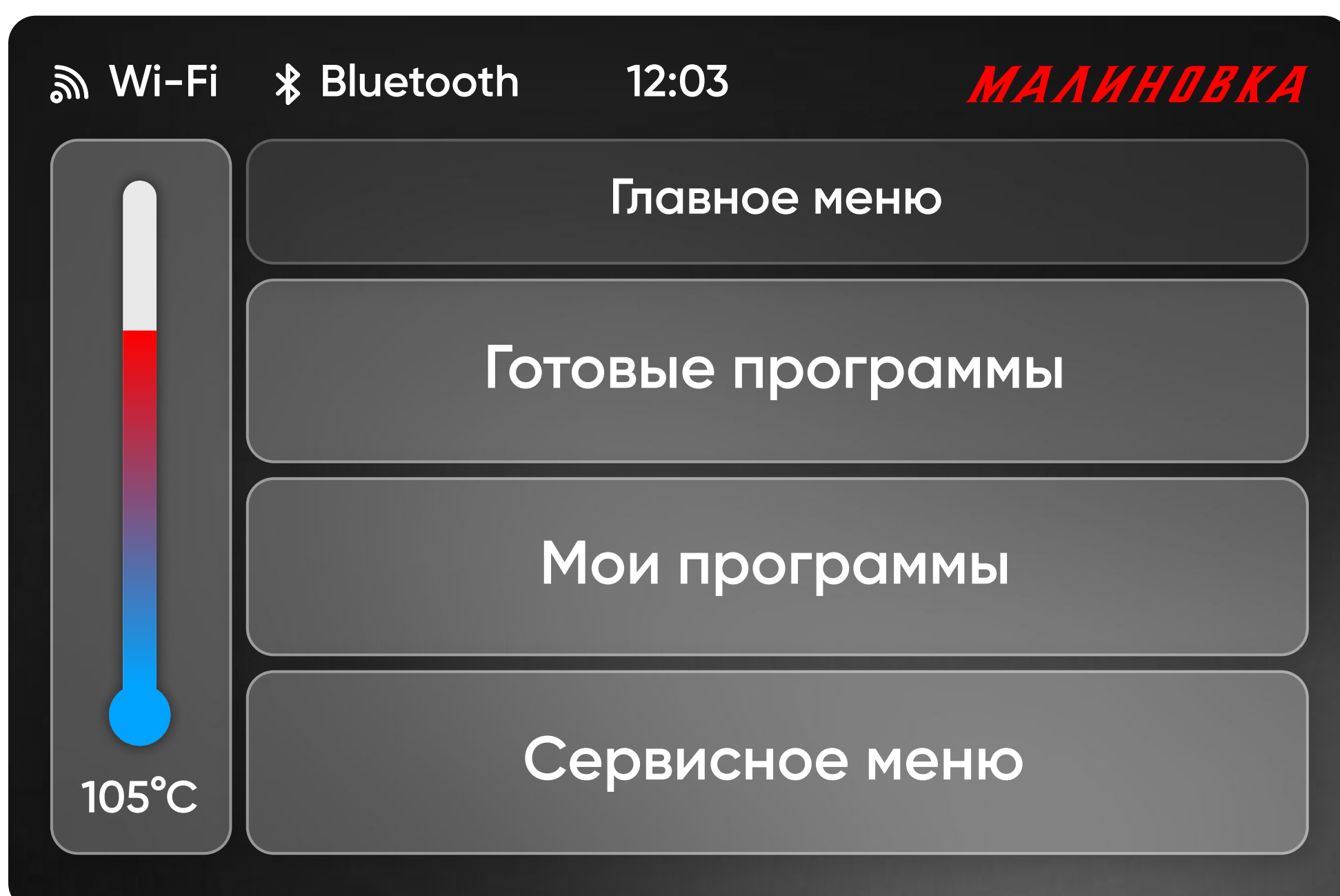
Калибровка термодатчика - см п 3.1

Калибровка датчика - см п 3.6

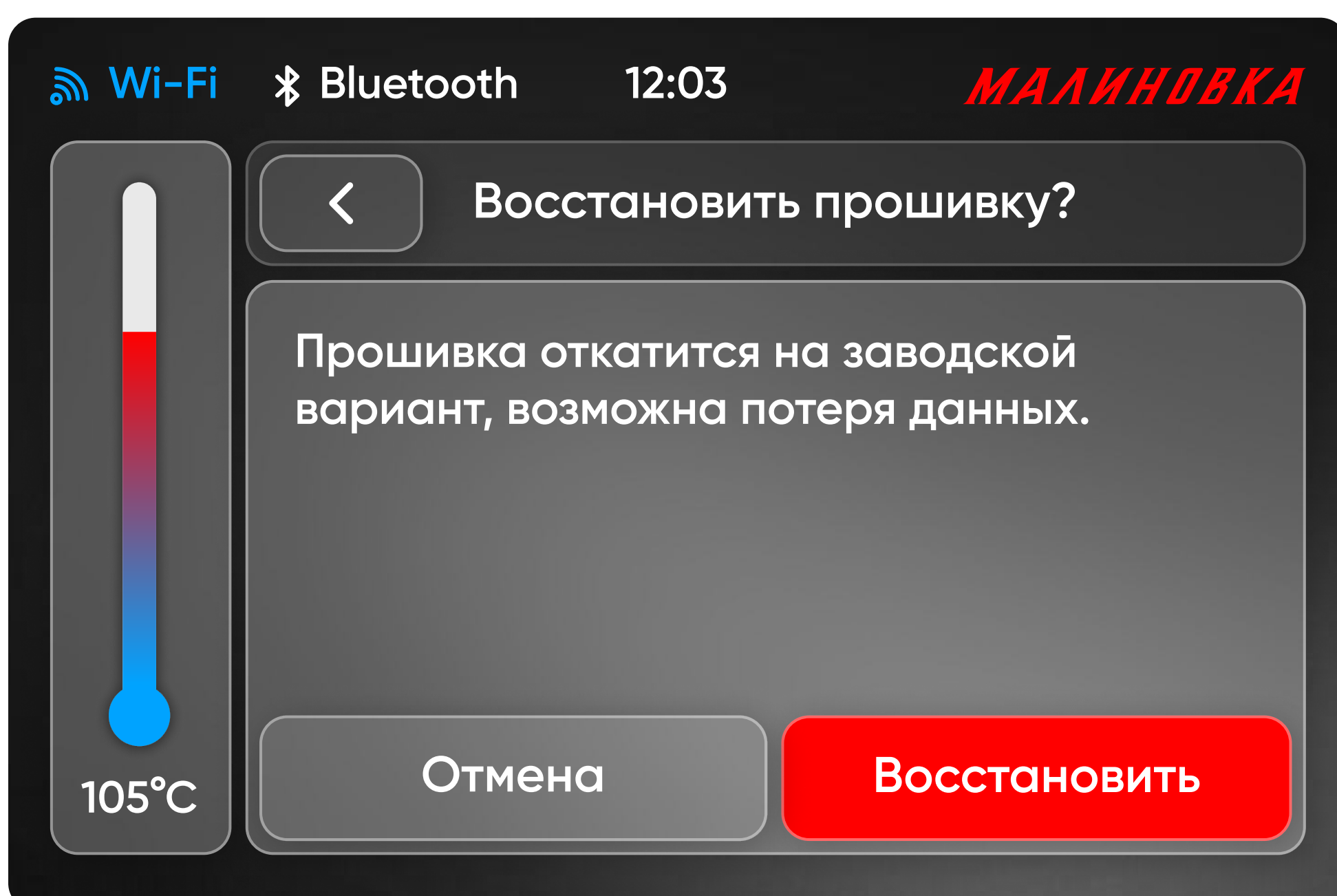
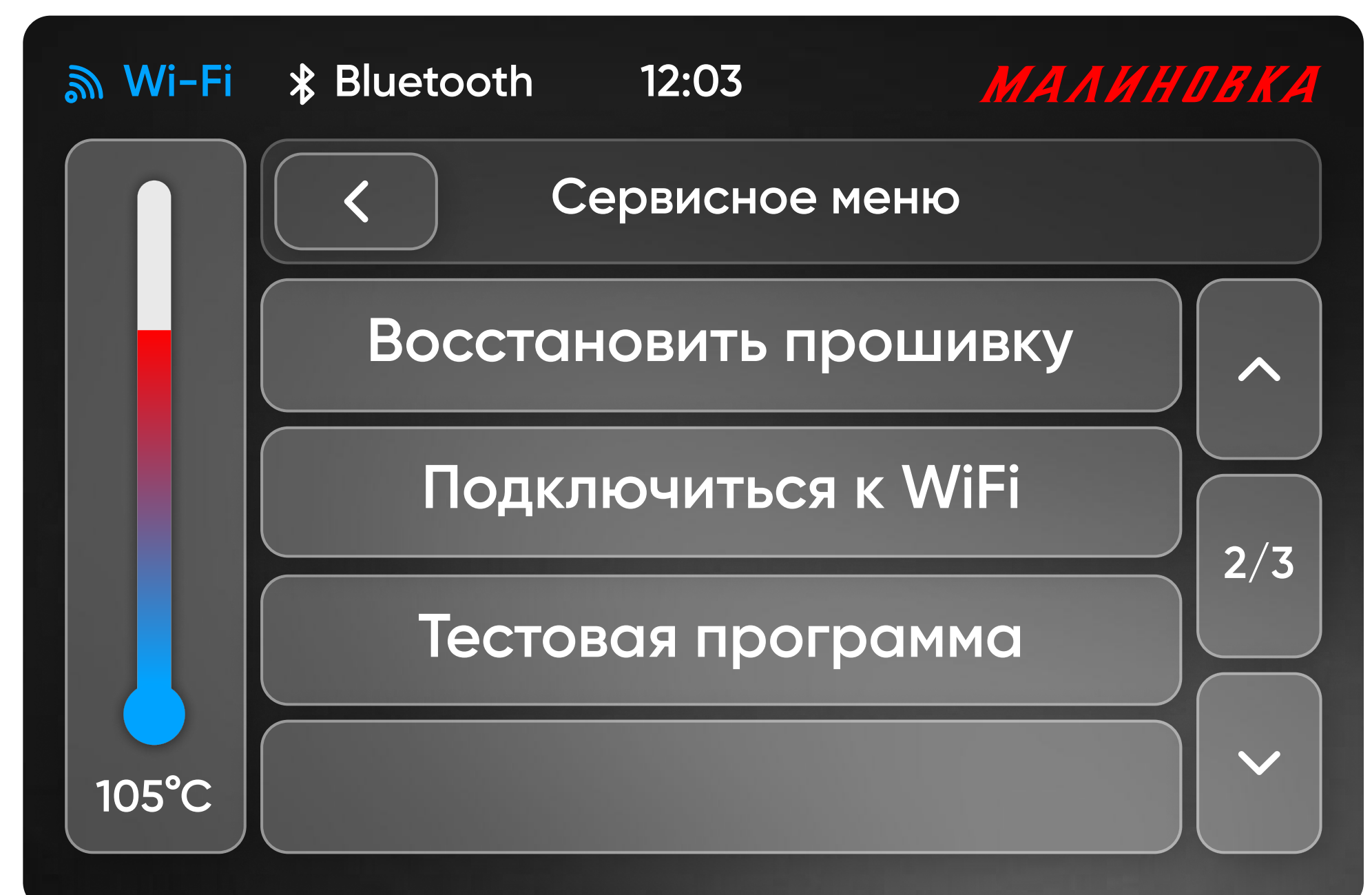
Подключиться к WiFi - см п 3.10

3.9 Восстановить прошивку

1. Откройте главное меню, выберите "Сервисное меню"



2. В сервисном меню выберите "Восстановить прошивку"



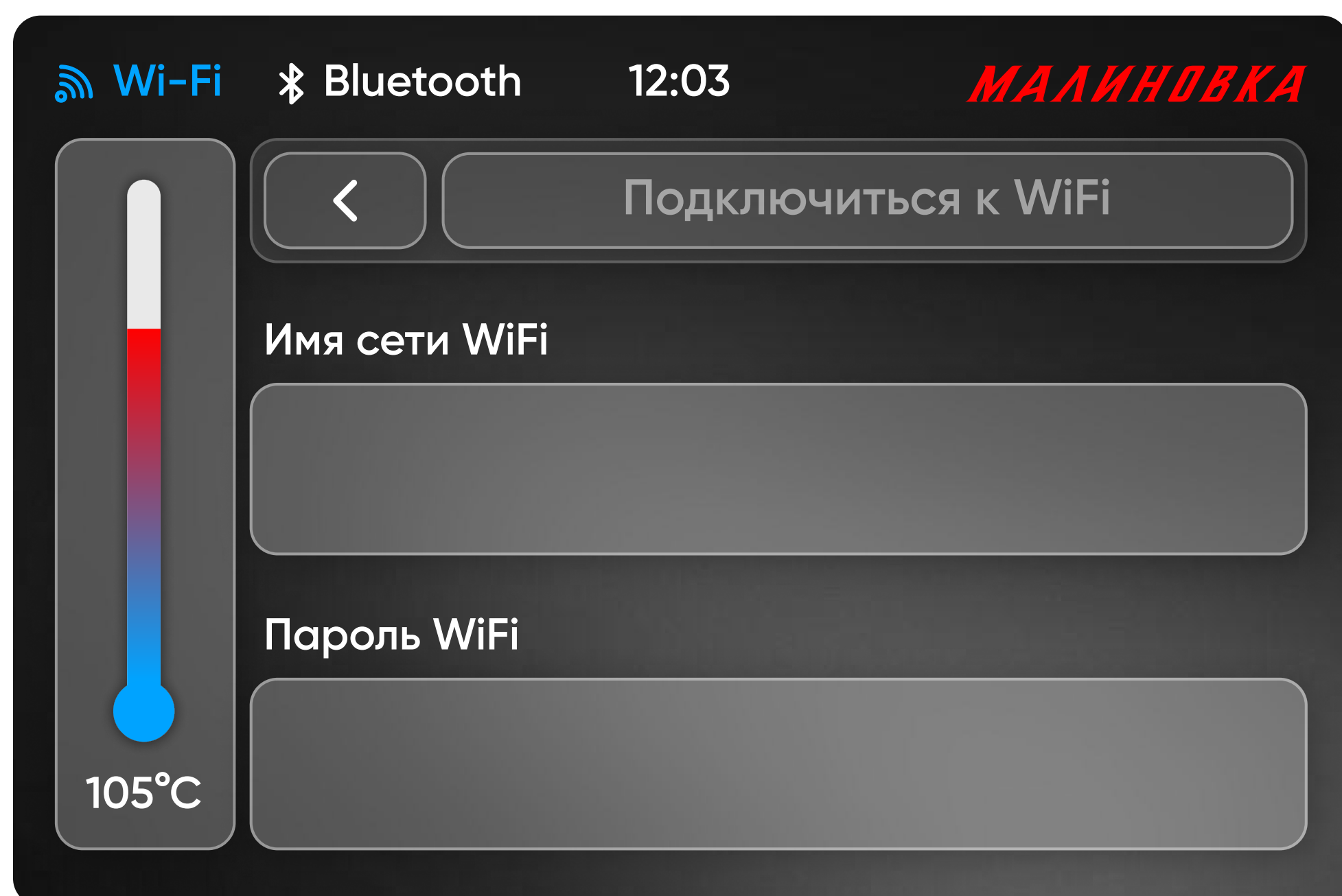
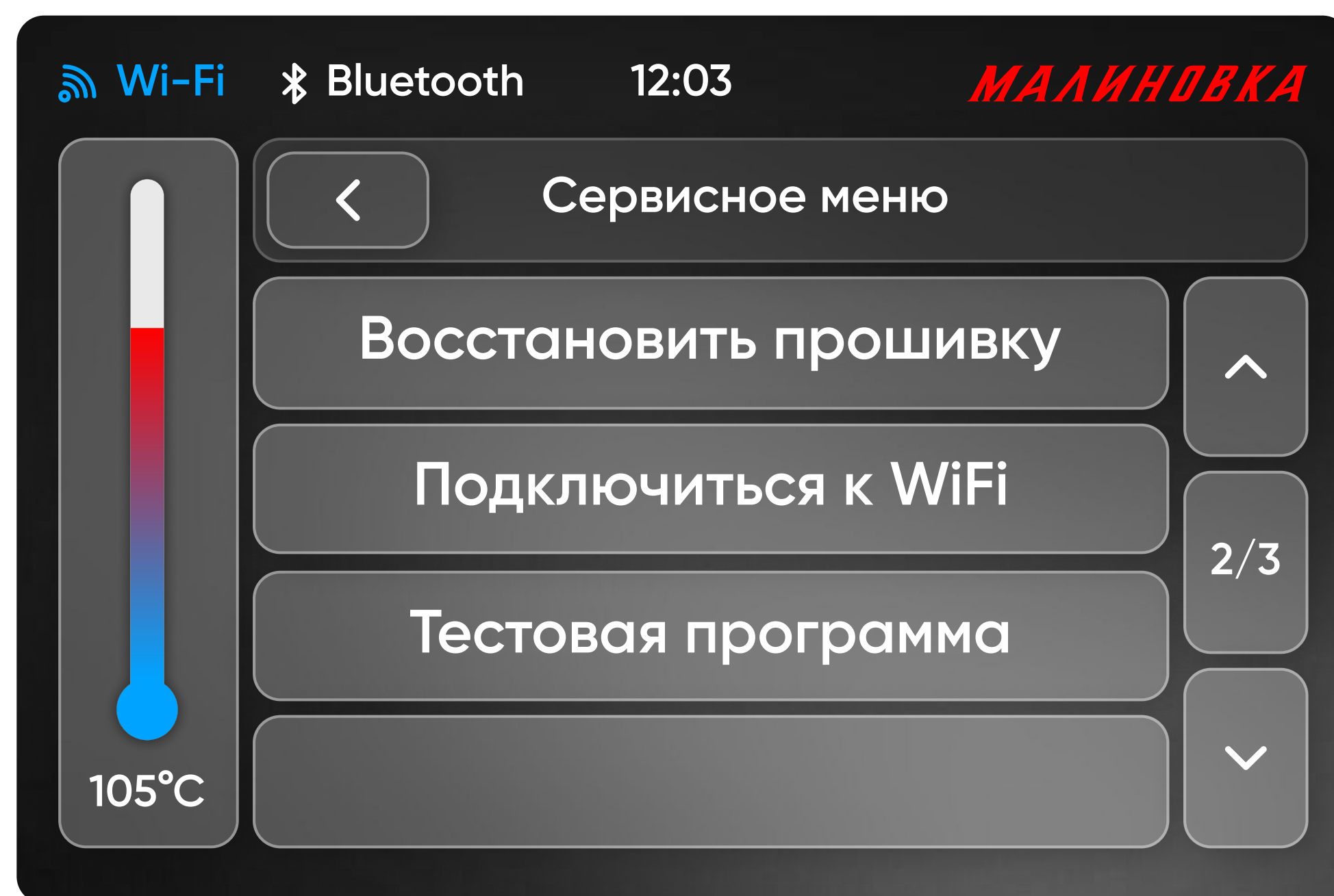
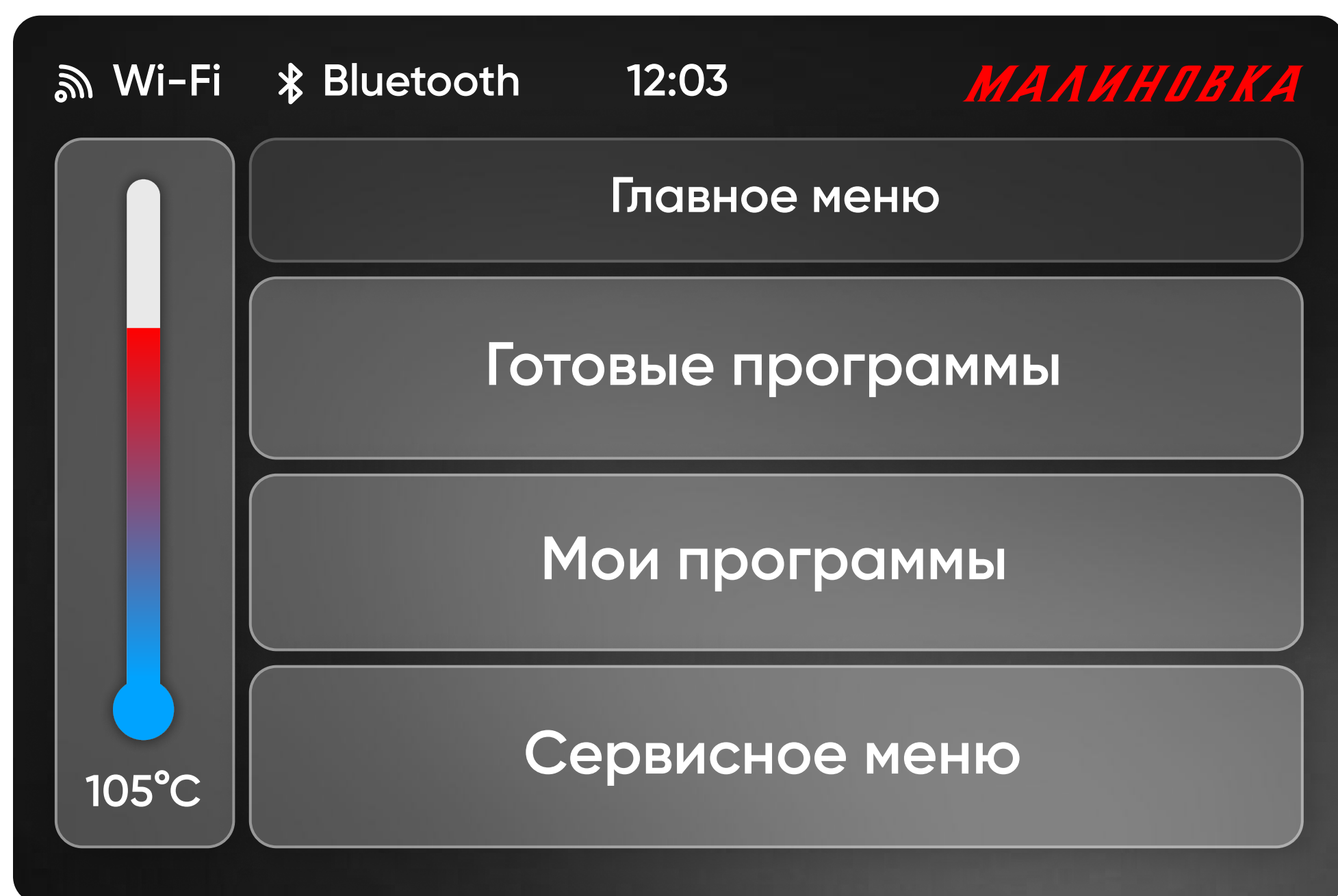
Обратите внимание на уведомление. Восстановление прошивки может привести к потере данных. Прошивка откатится на заводской вариант.

Для обновления прошивки см п.3.4

3.10 Подключиться к WiFi

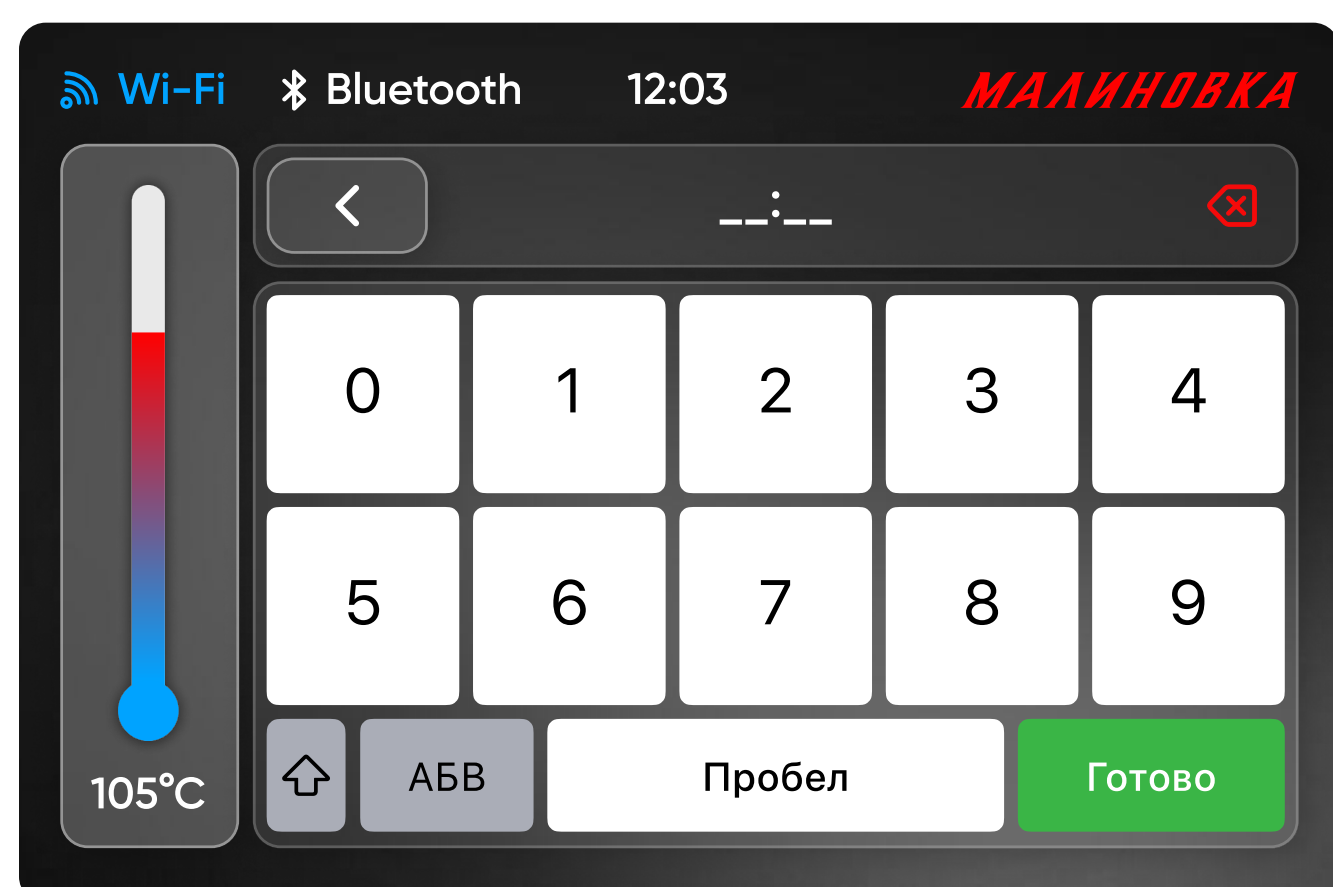
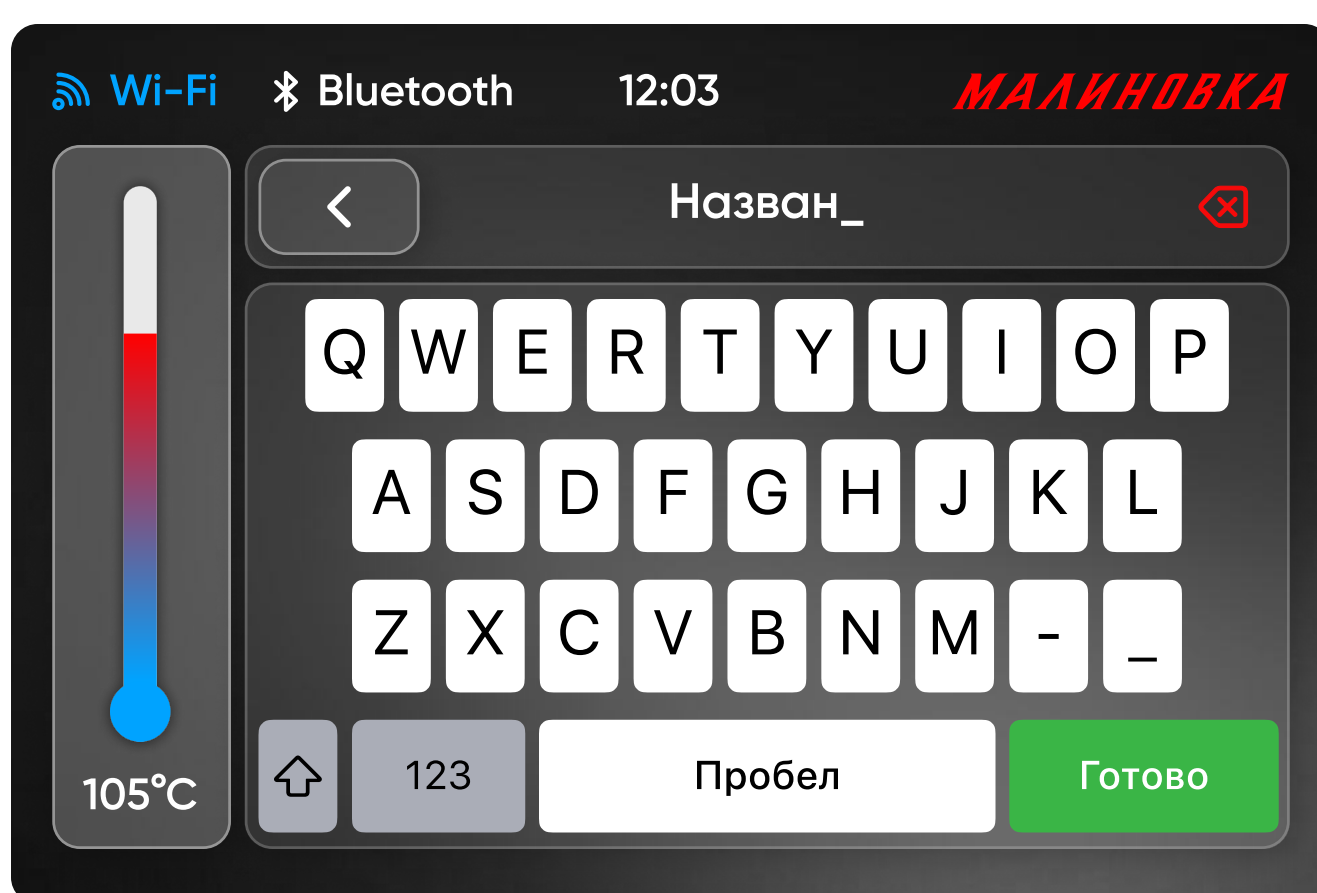
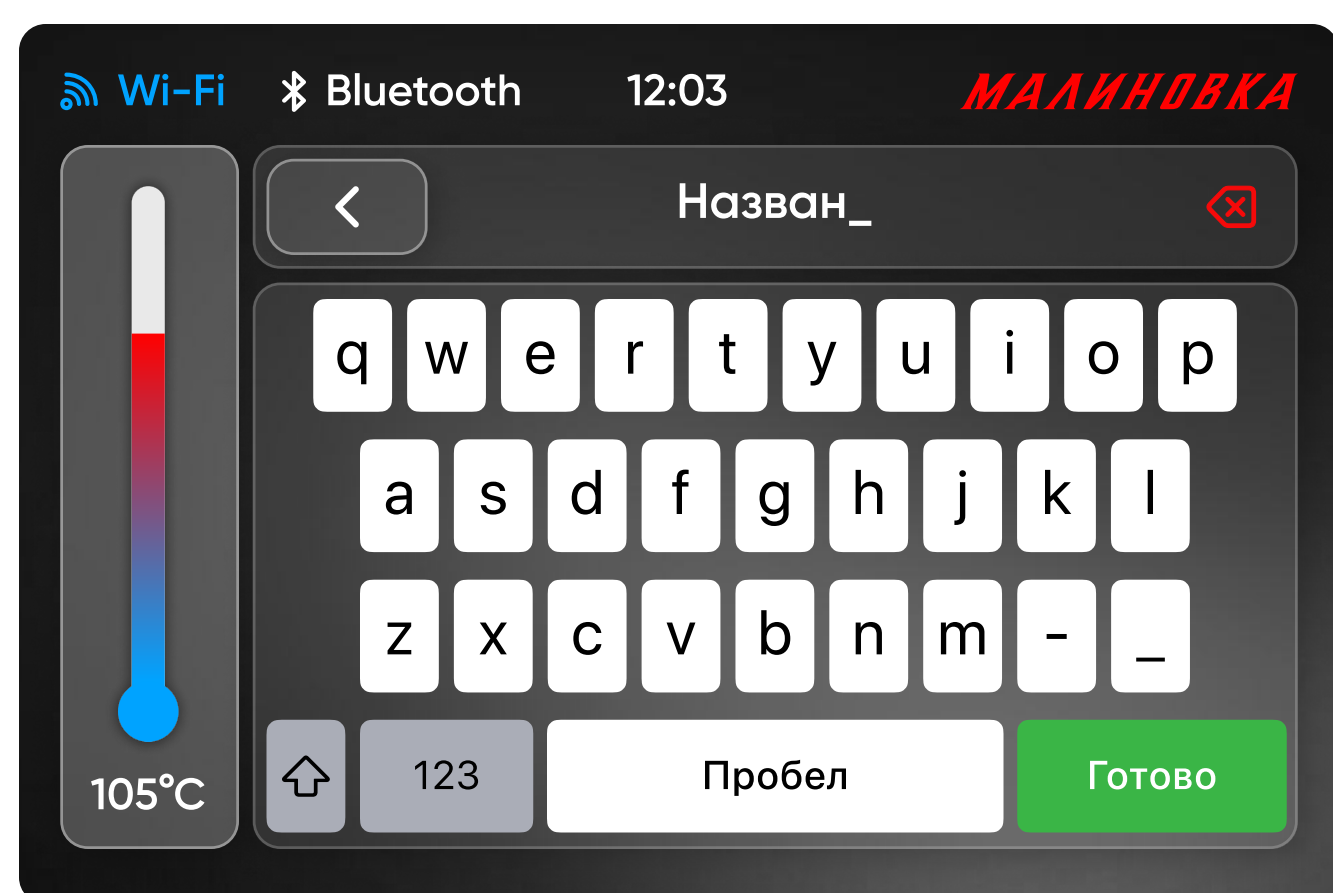
1. Откройте главное меню, выберите "Сервисное меню"

2. В сервисном меню выберите "Подключиться к WiFi"



Введите данные вашей точки доступа WiFi. Имя и пароль. После ввода данных нажмите "Подключиться WiFi"

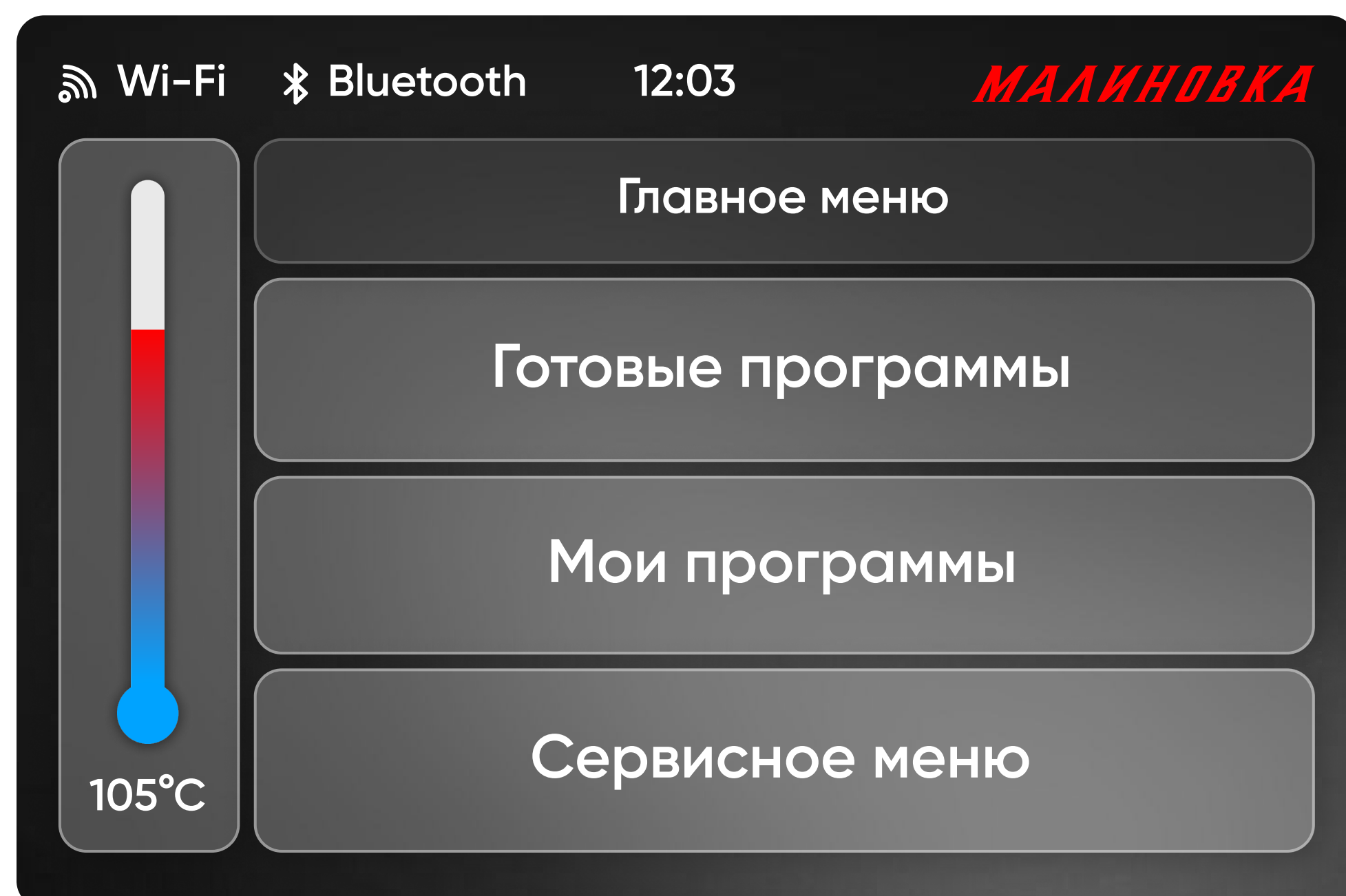
Доступна английская раскладка, использование заглавных букв и числовых значений.



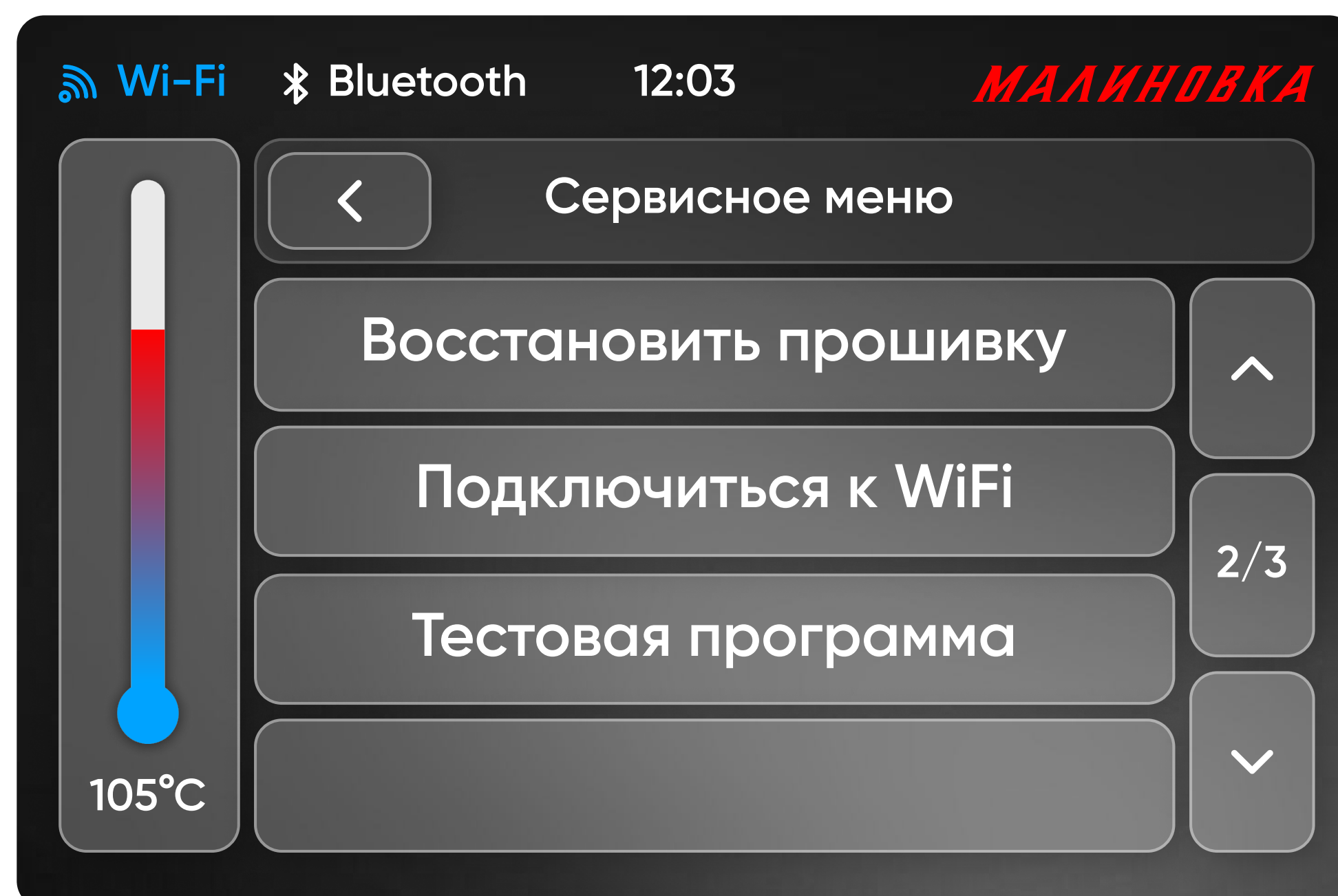
3.11 Тестовая программа

Обязательно необходимо использовать автоклав в тестовом режиме, без установки банок. В бак залить воду на 3-4 см выше фальшдна.

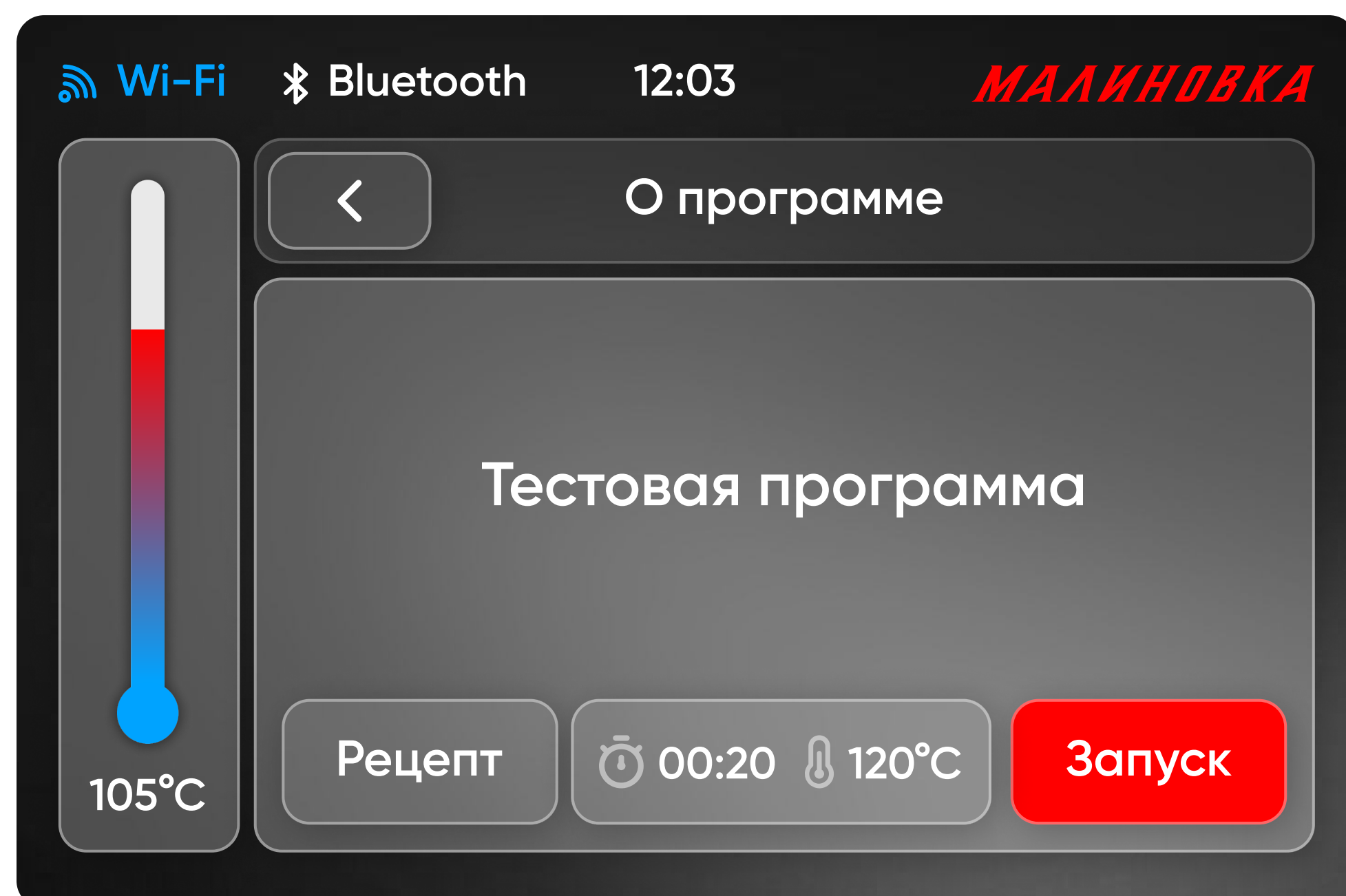
1. Откройте главное меню, выберите "Сервисное меню"



2. В сервисном меню выберете "Тестовая программа"



3. Нажмите "Запуск".



Инструкция по работе с приложением “Готовим с Малиновкой”

Принцип работы приложения на Android и на Iphone идентичен.

***Важно!** При подключении через WI FI Сеть 5G не поддерживается.

1. В App Store или Google Play скачайте приложение “Готовим с Малиновкой”

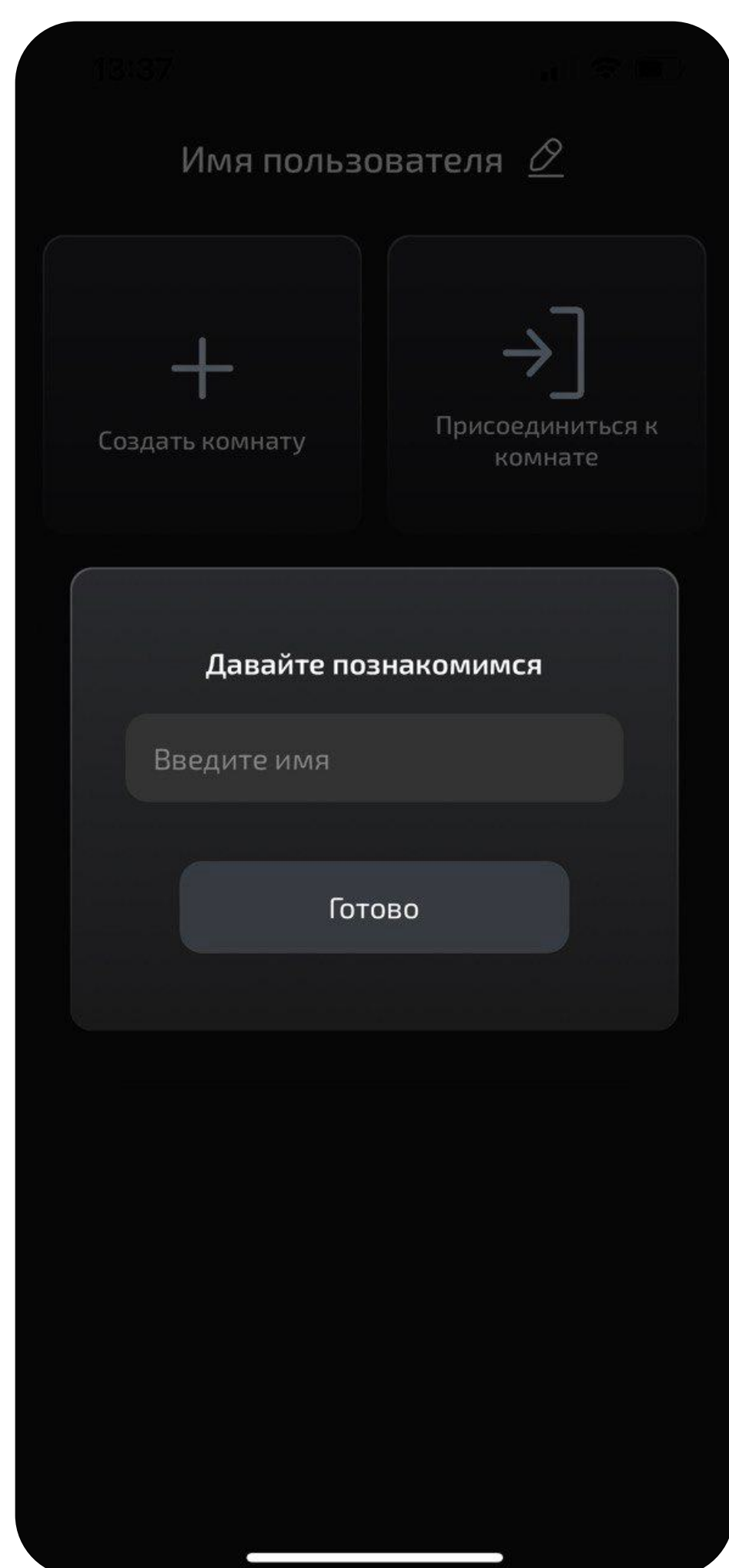


App Store

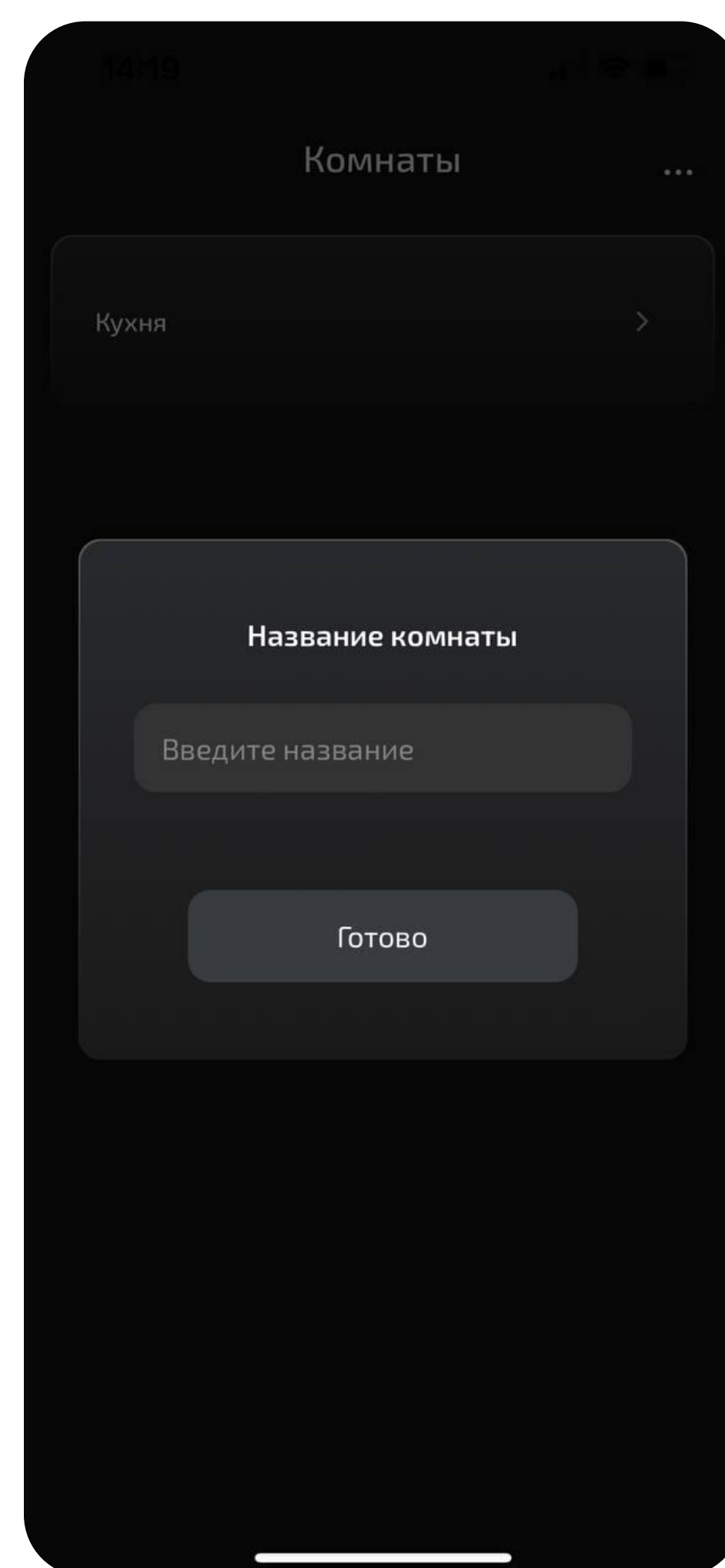


Google Play

2. Перед работой включите Bluetooth на Вашем гаджете и геоданные.

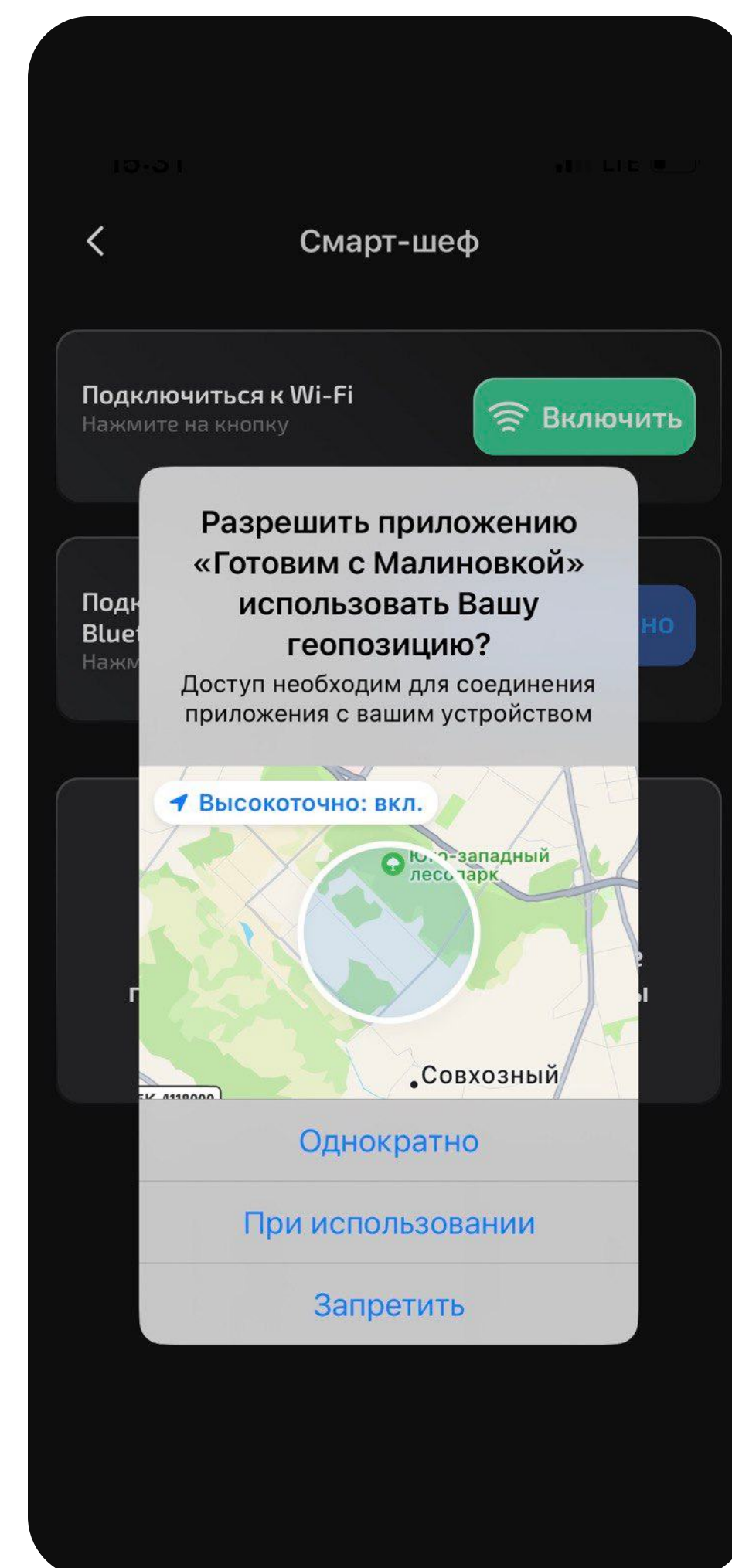
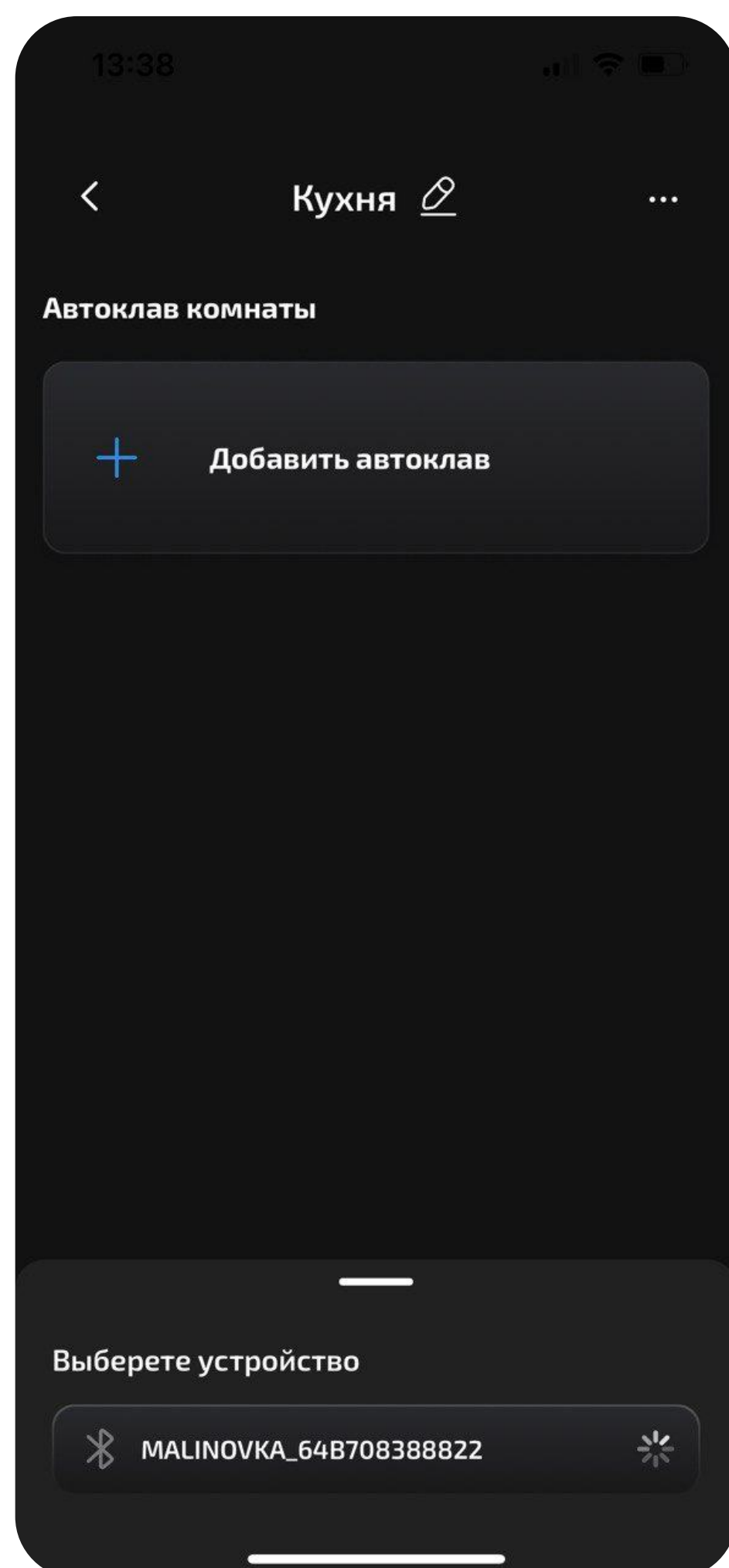


3. Откройте приложение, далее появится уведомление о знакомстве, введите имя пользователя. Нажмите “Готово”



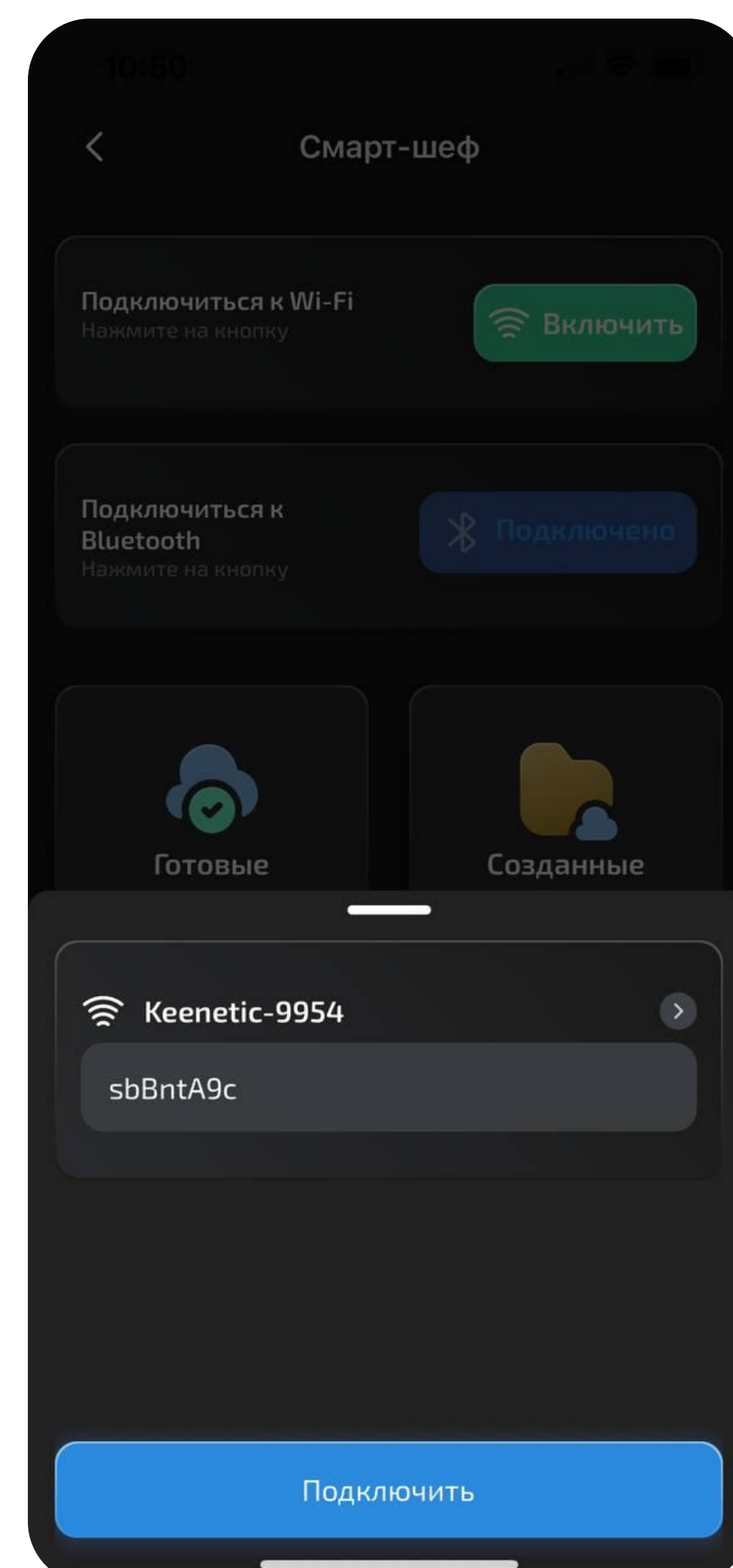
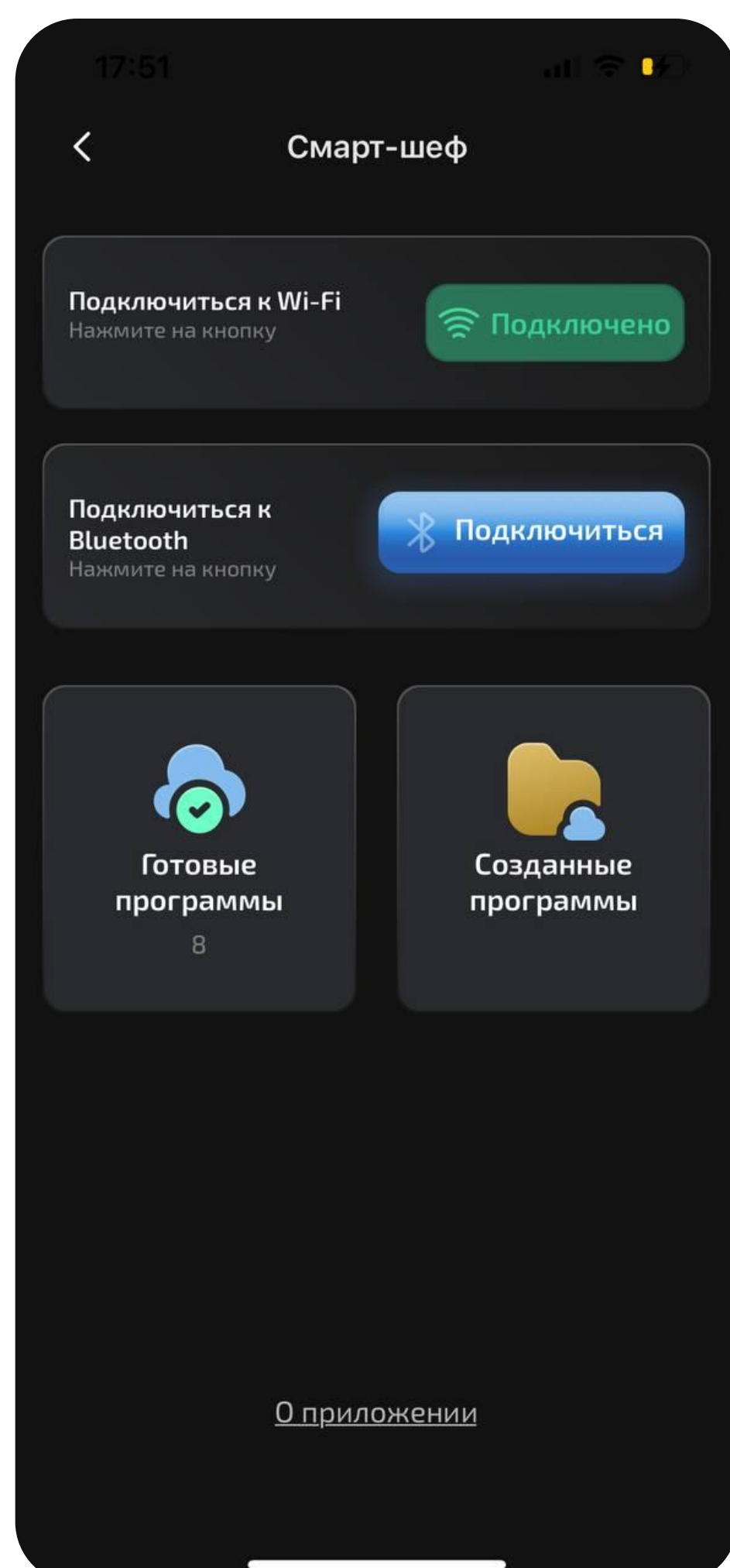
4. Далее выберите шаг создать комнату, введите название.

5. Если автоклав ранее подключался к сети WiFi, необходимо сбросить данные сети (Инструкция, п 3.7 Сбросить данные сети).



6. Добавьте автоклав, внизу выберите нужное устройство.

7. Разрешите приложению использовать Ваши геоданные. Доступ необходим для соединения приложения с Вашим устройством.



8. Подключитесь к сети WI FI в настройках Вашего телефона. (Сеть 5G не поддерживается) Далее в приложении выберите "Подключиться к WI FI", нажмите "Включить".

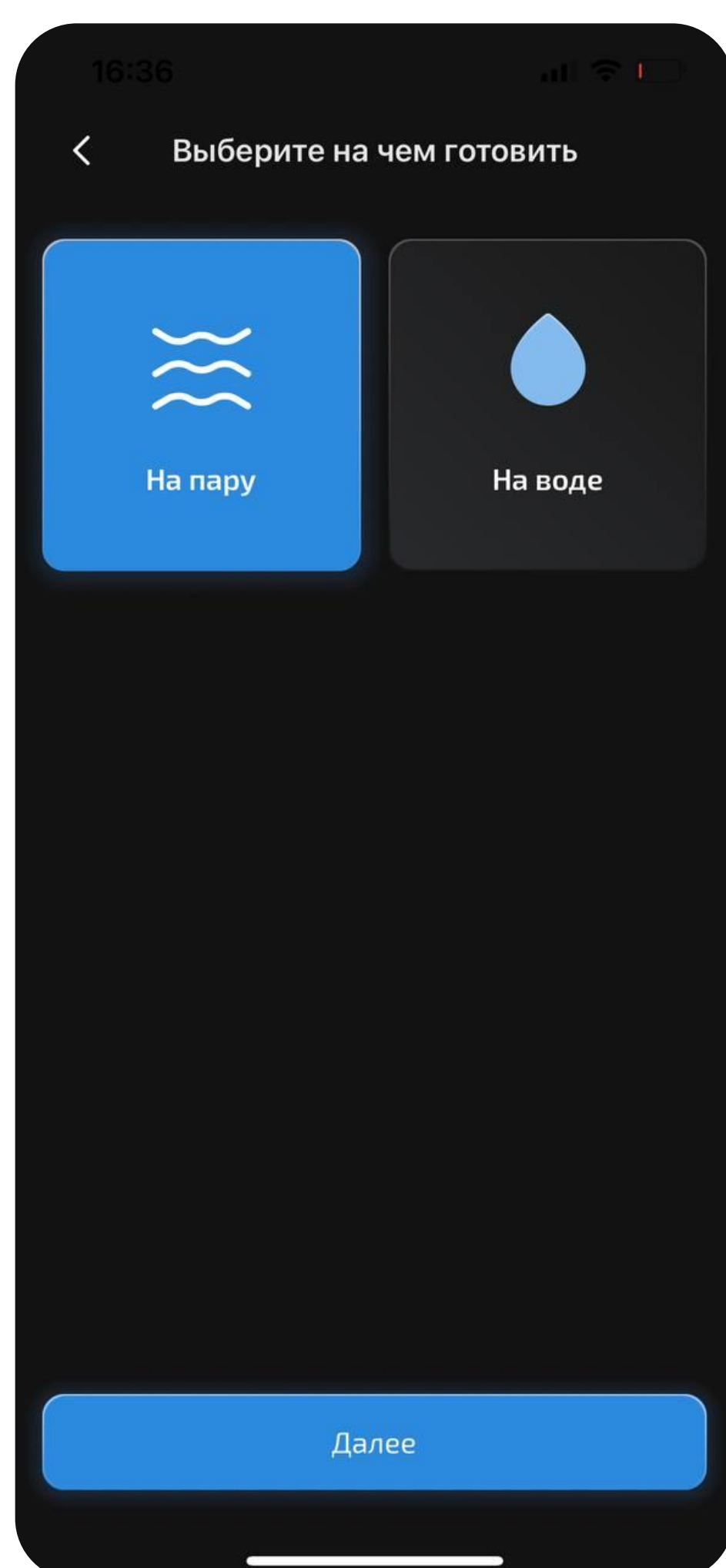
9. Отобразится подключенная к смартфону сеть WI FI, выберите ее, введите пароль, нажмите "Подключить"

После подключения в меню вы можете выбрать готовую программу или создать собственный рецепт.

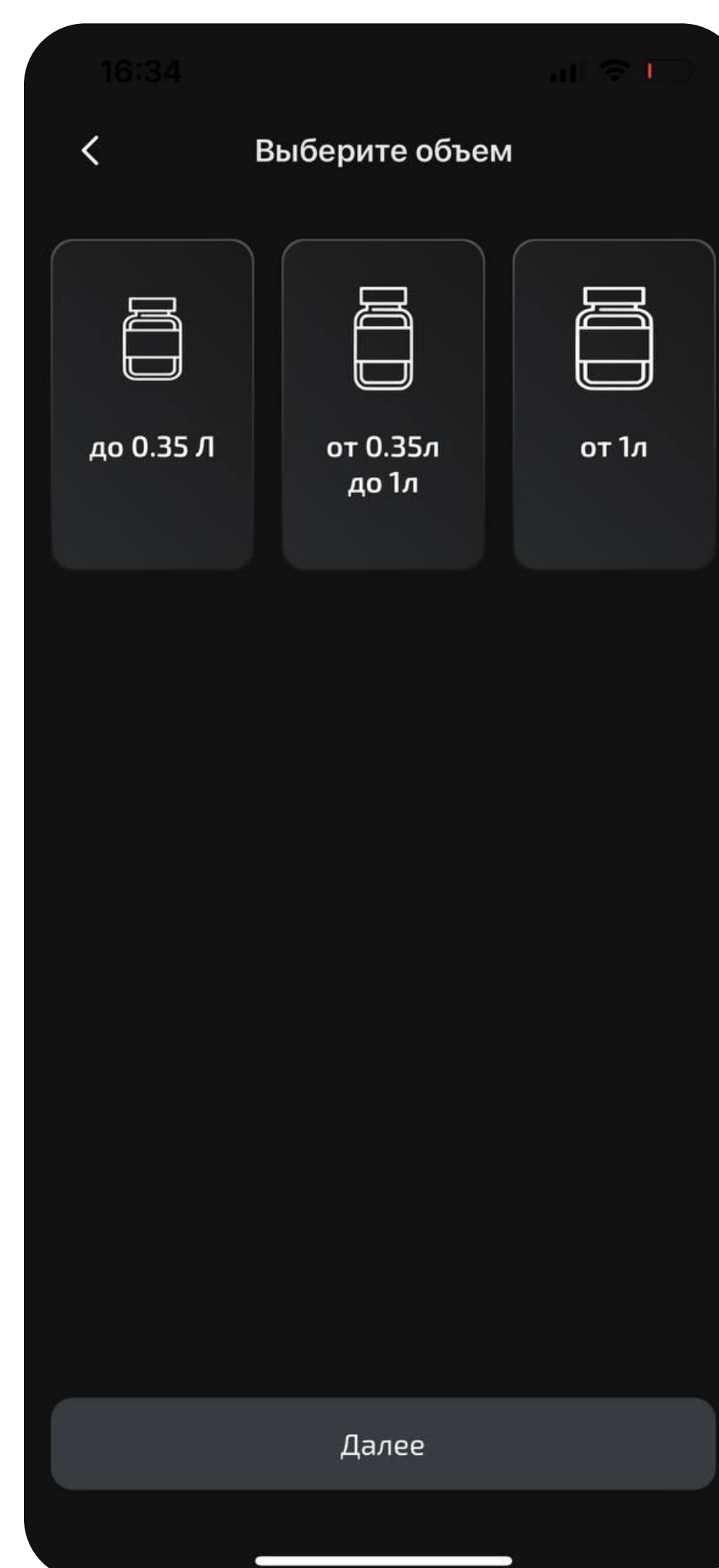
1. Работа с готовой программой

Выберите меню "Готовые программы". Автоклав имеет 8 встроенных программ приготовления - мясо, мясо птицы, рыба, овощи, грибы, супы, паштеты, салаты. На данном этапе представлены 2 режима приготовления - на воде и на пару.

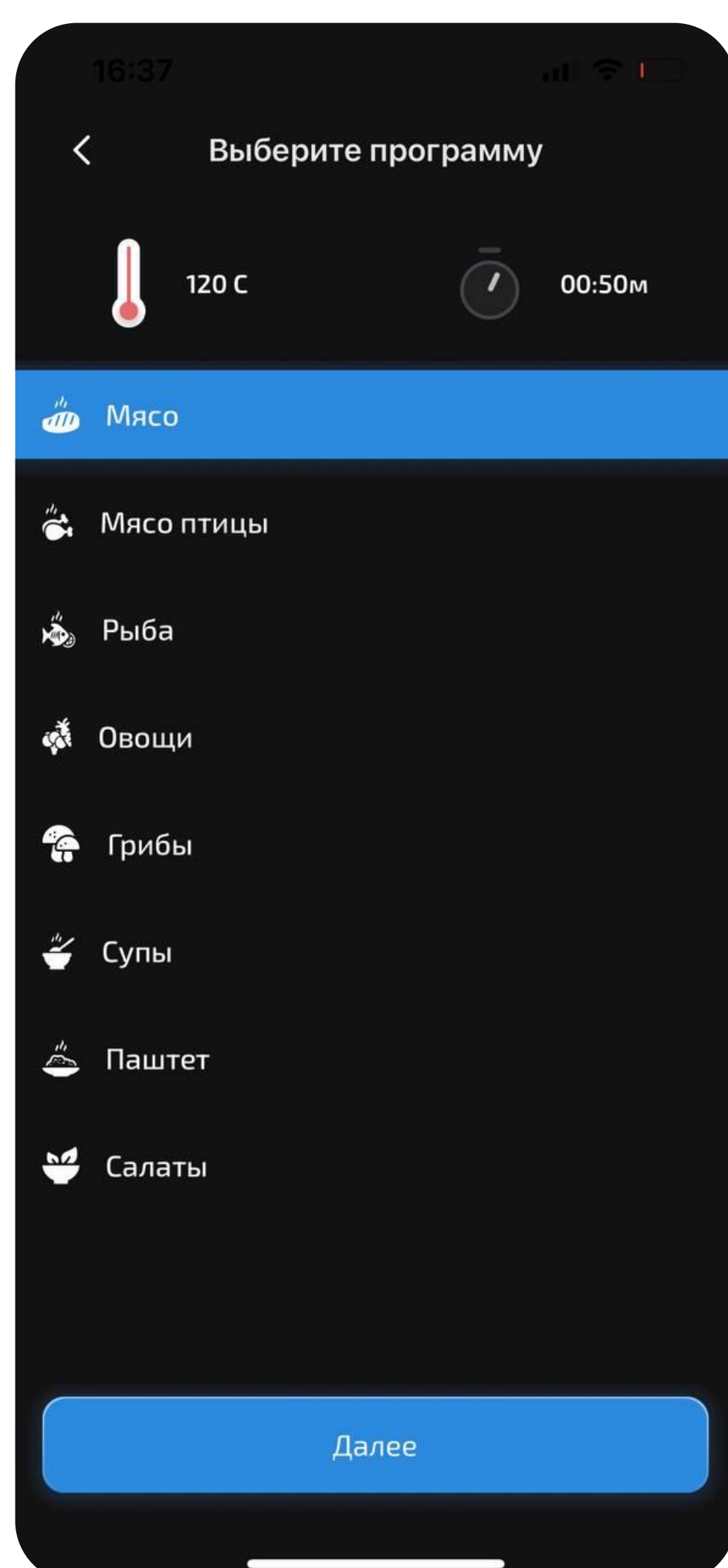
1.1 Режим приготовления "На пару"



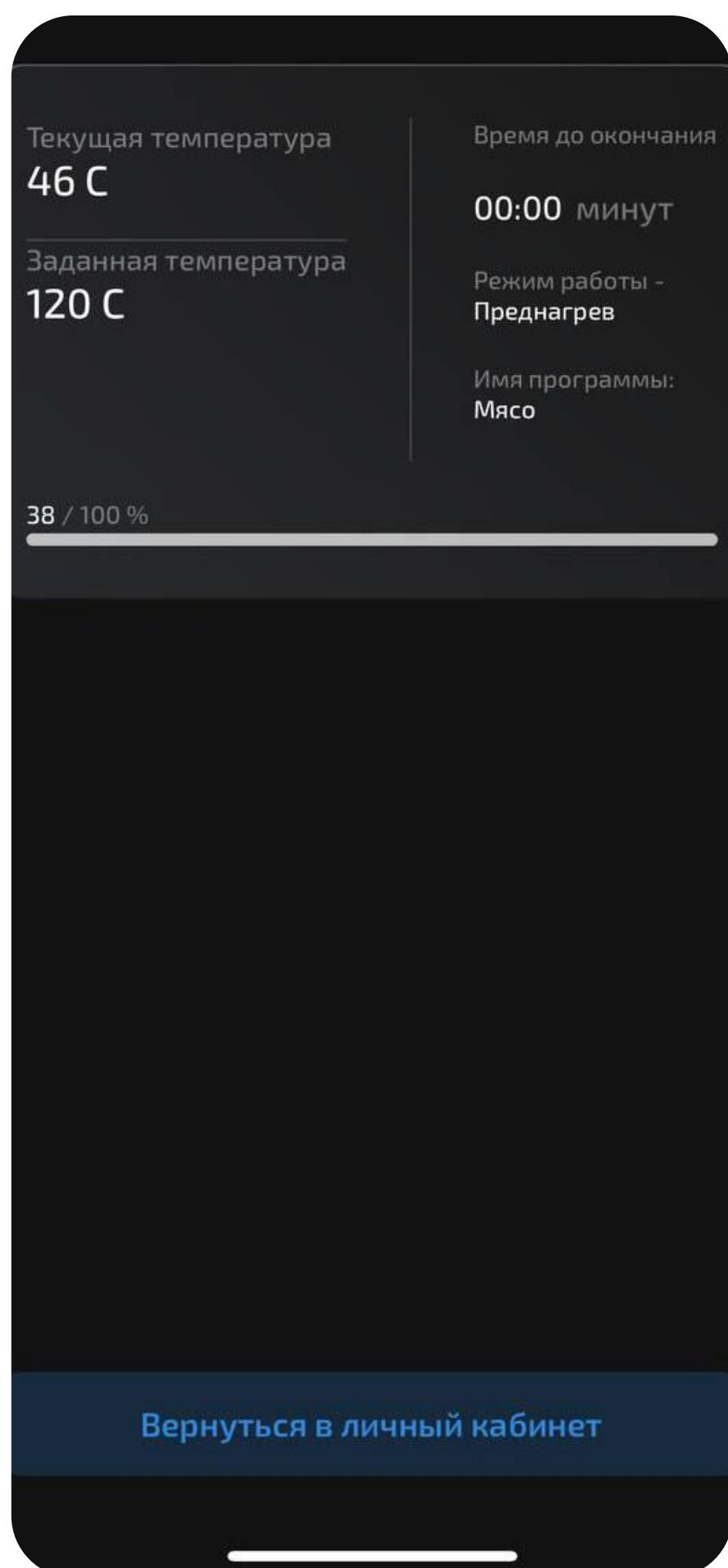
1. Выберите режим "на пару" нажмите "Далее"



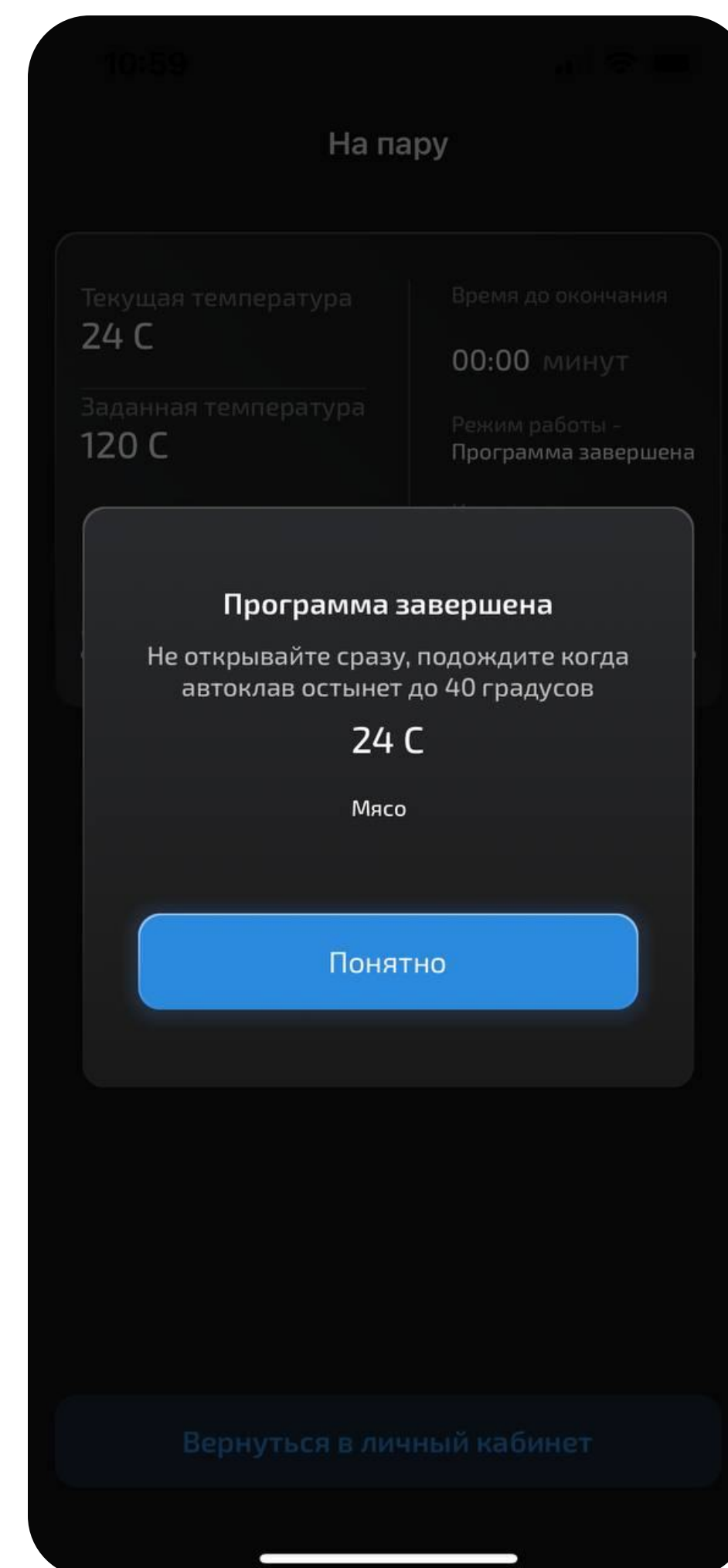
2. Выберите объем банок (до 0,35л, от 0,35л до 1л, от 1л), нажмите "Далее"



3. Выберите готовую программу из предложенных, нажмите далее. У каждой программы указаны температура и время приготовления.

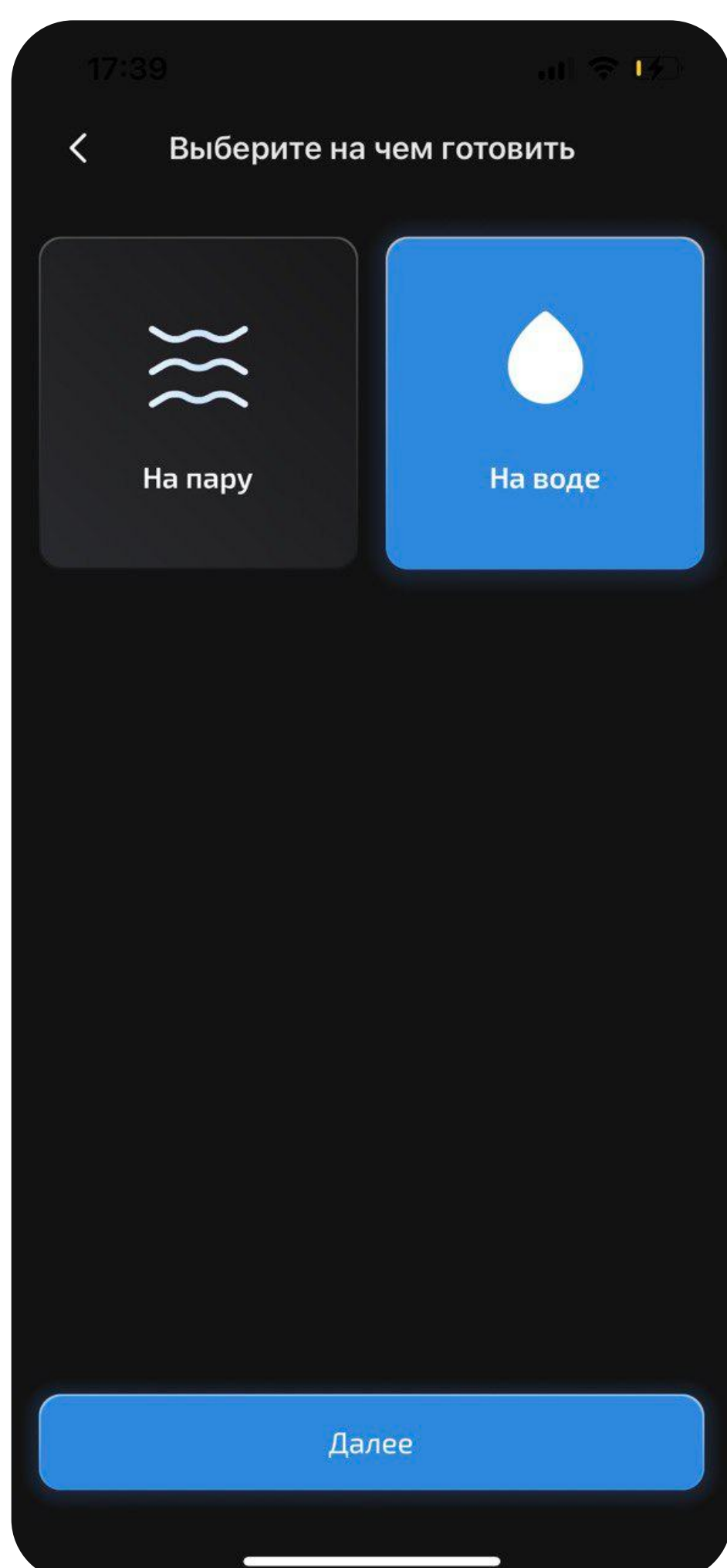


4. Далее в приложении отобразится отсчет времени преднагрева автоклава. После чего будет обратный отсчет времени приготовления выбранного вами блюда.

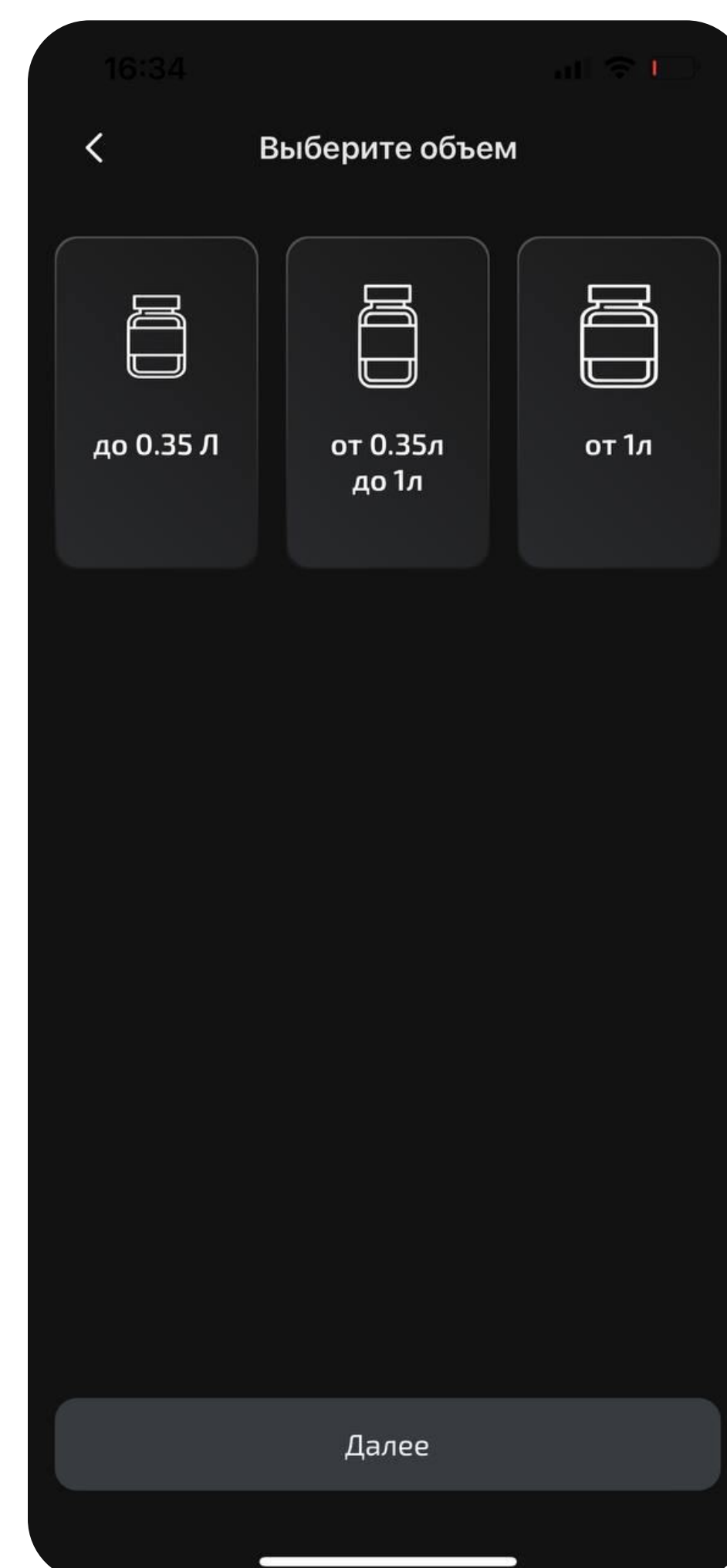


5. Когда процесс приготовления завершится, сработает звуковой сигнал и отобразится актуальная температура в баке. (Не открывайте крышку автоклава сразу, дождитесь когда он остынет до безопасной температуры 40 градусов).

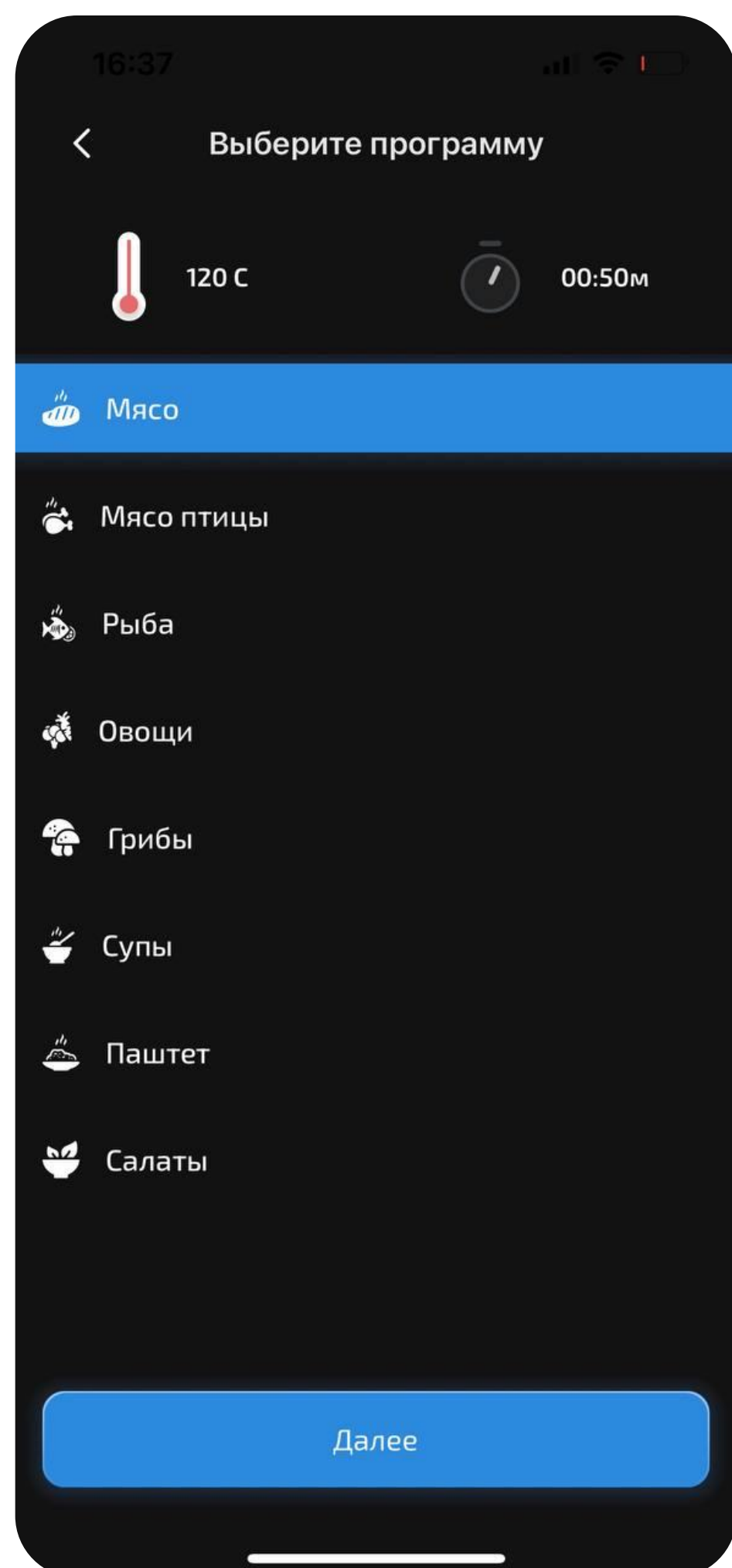
1.2 Режим приготовления "На воде"



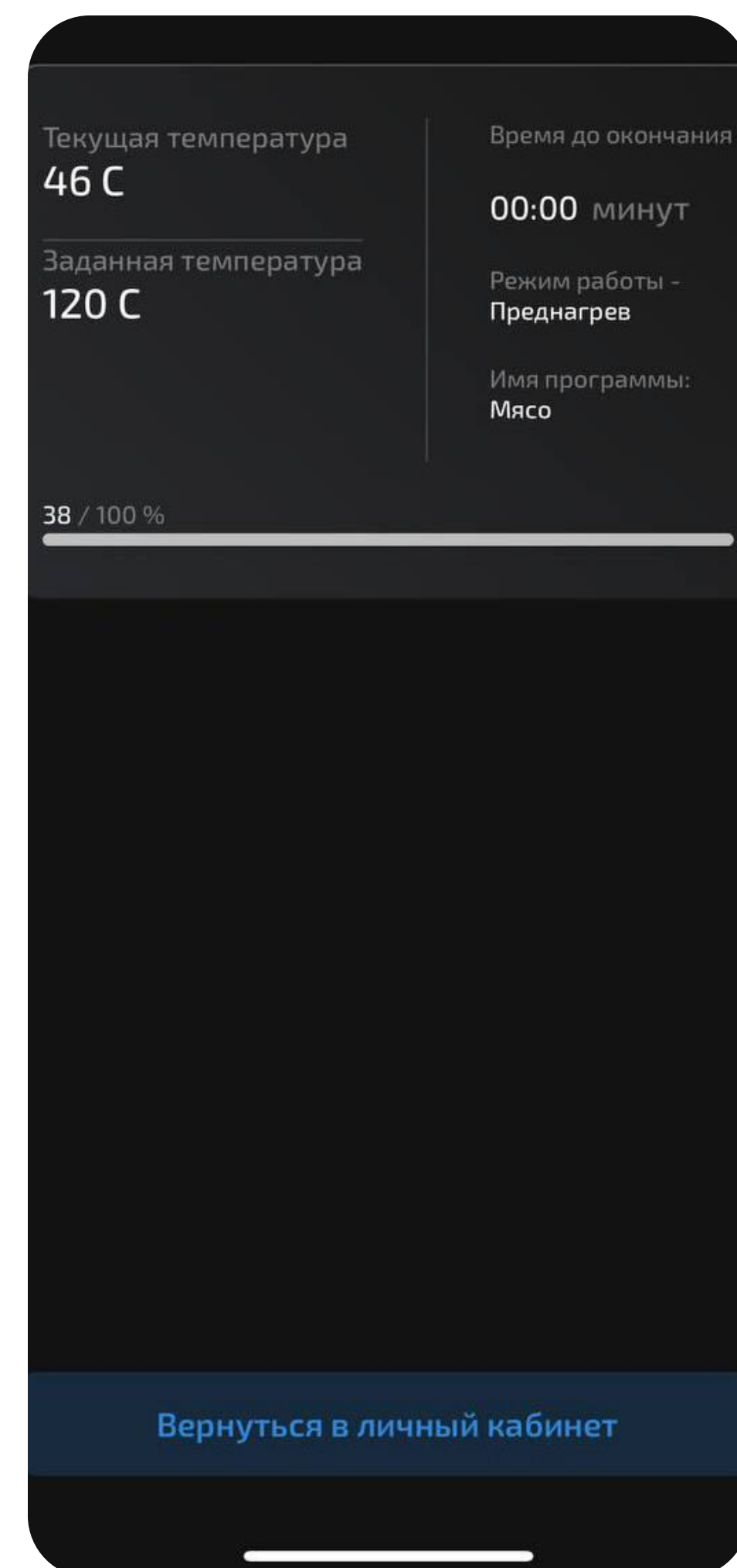
1. Выберите режим "На воде" нажмите "Далее"



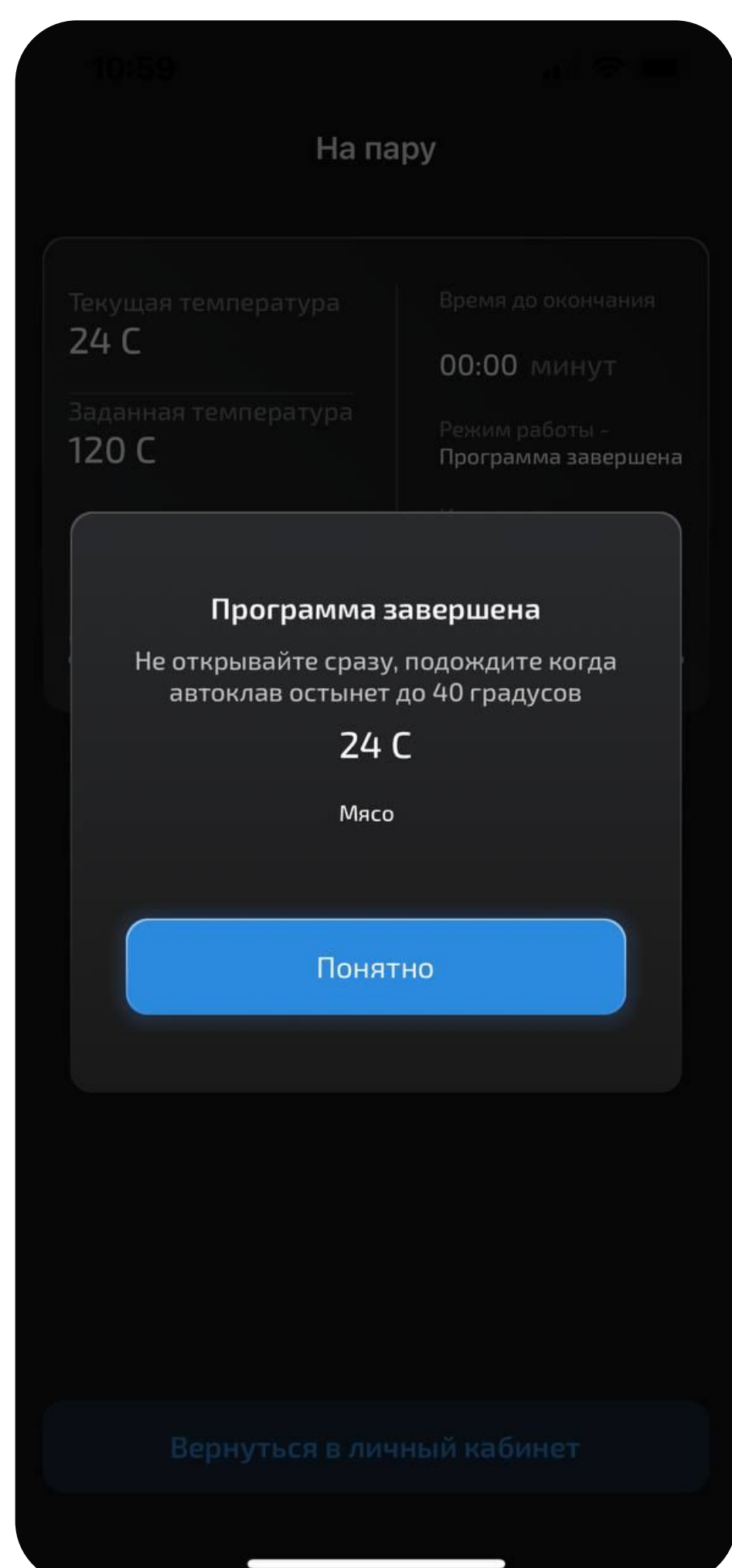
2. Выберите объем банок (до 0,35л, от 0,35л до 1л, от 1л), нажмите "Далее"



3. Выберите готовую программу из предложенных, нажмите далее. У каждой программы указаны температура и время приготовления.

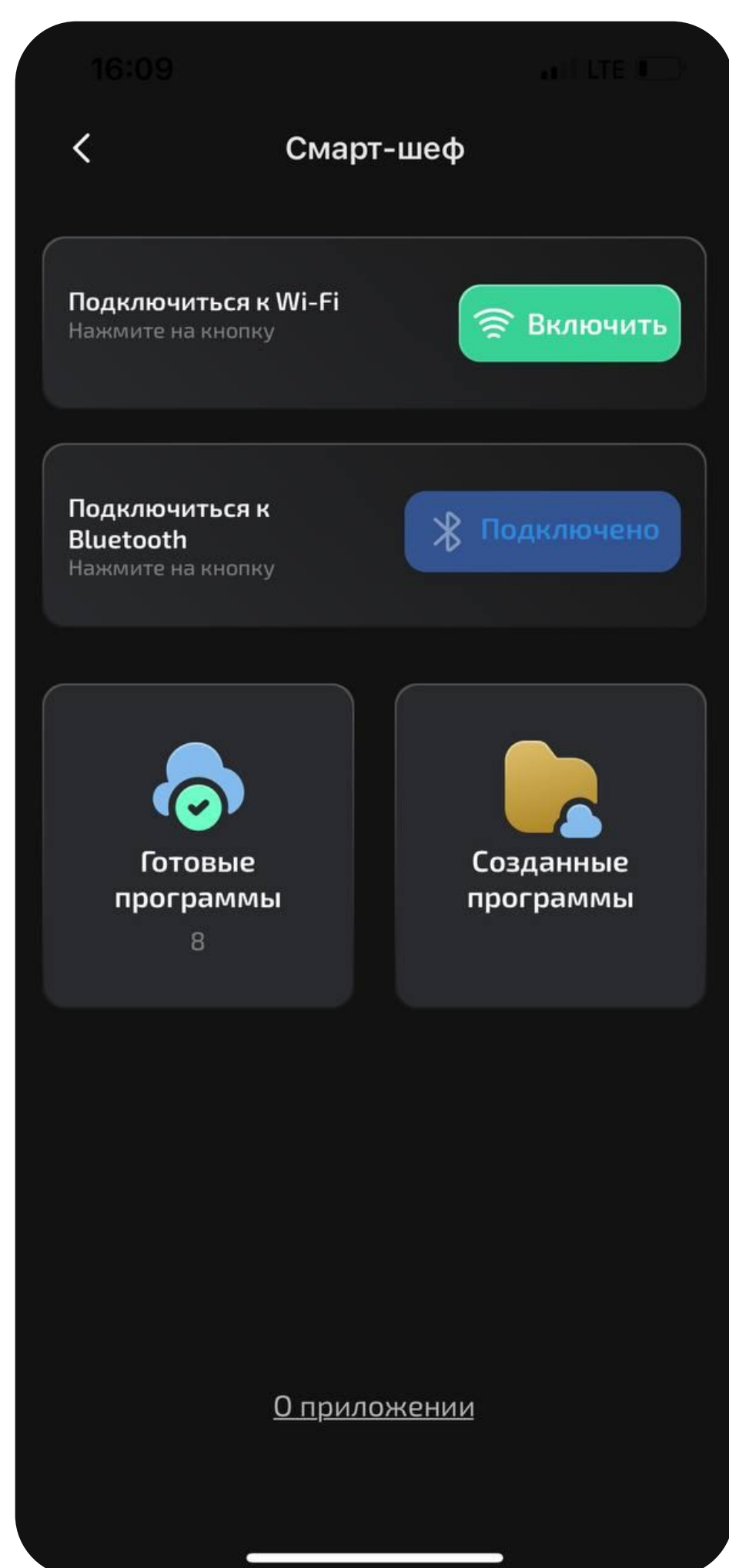


4. Далее в приложении отобразится отсчет времени преднагрева автоклава. После чего будет обратный отсчет времени приготовления выбранного вами блюда.

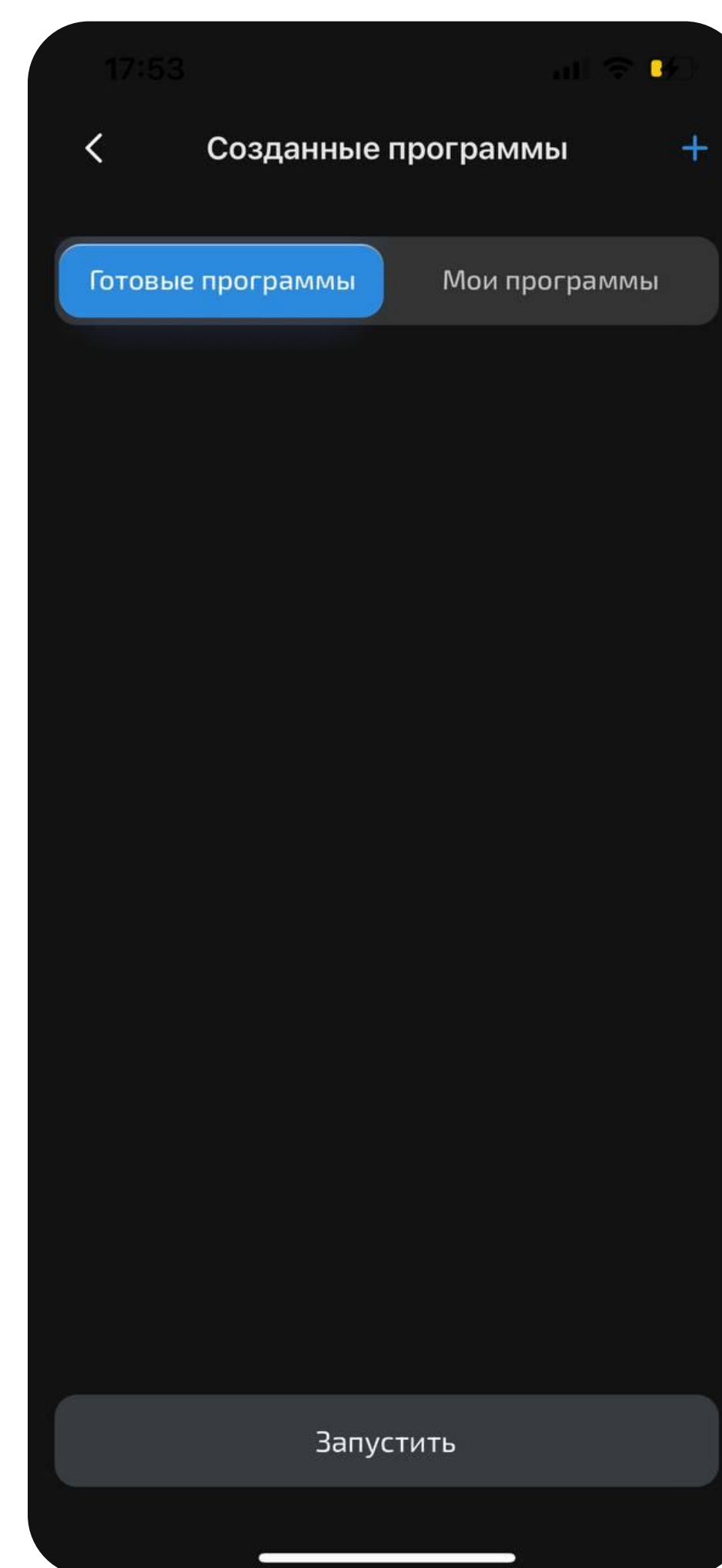


5. Когда процесс приготовления завершится, сработает звуковой сигнал и отобразится актуальная температура в баке. (Не открывайте крышку автоклава сразу, дождитесь когда он остынет до безопасной температуры 40 градусов).

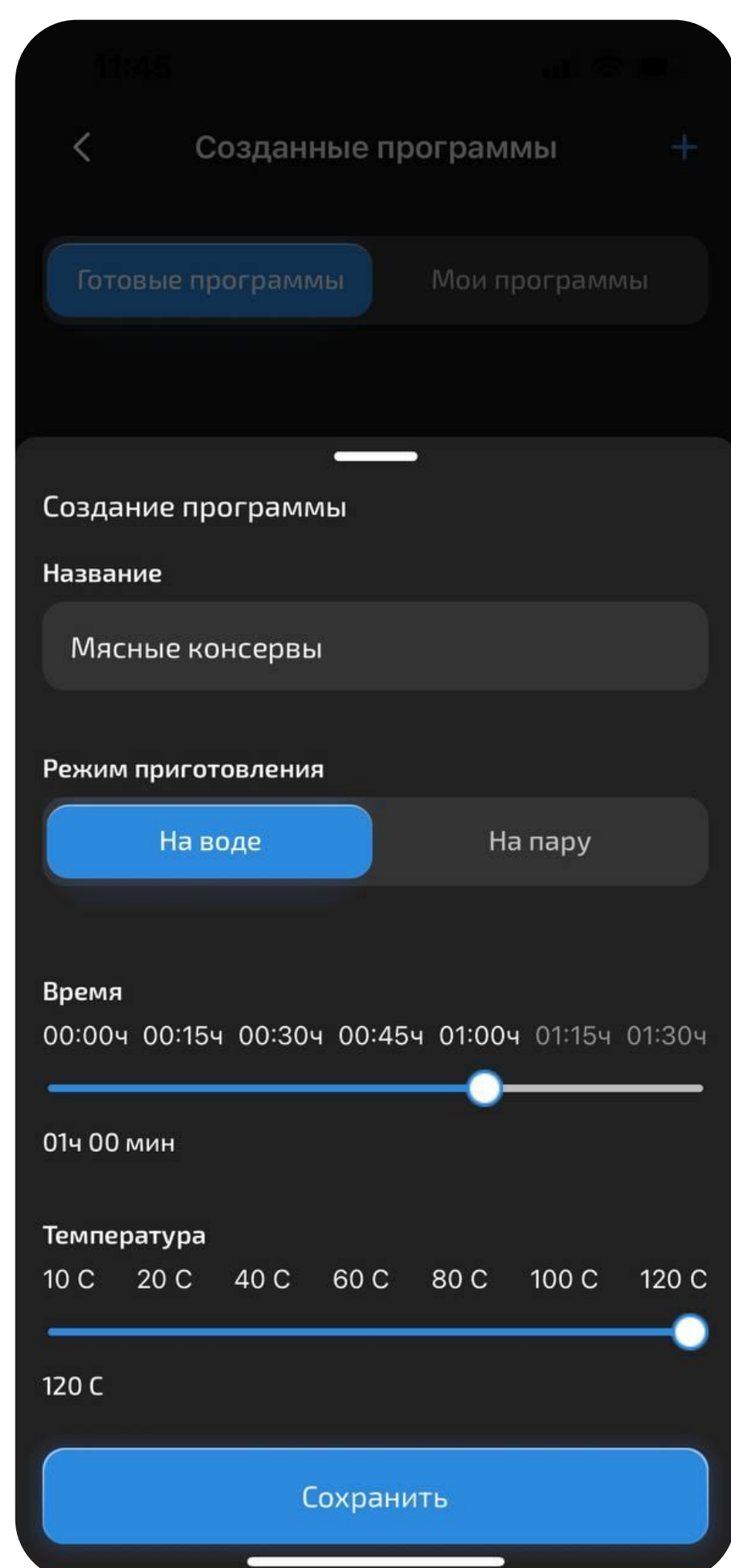
2. Работа с созданием программы



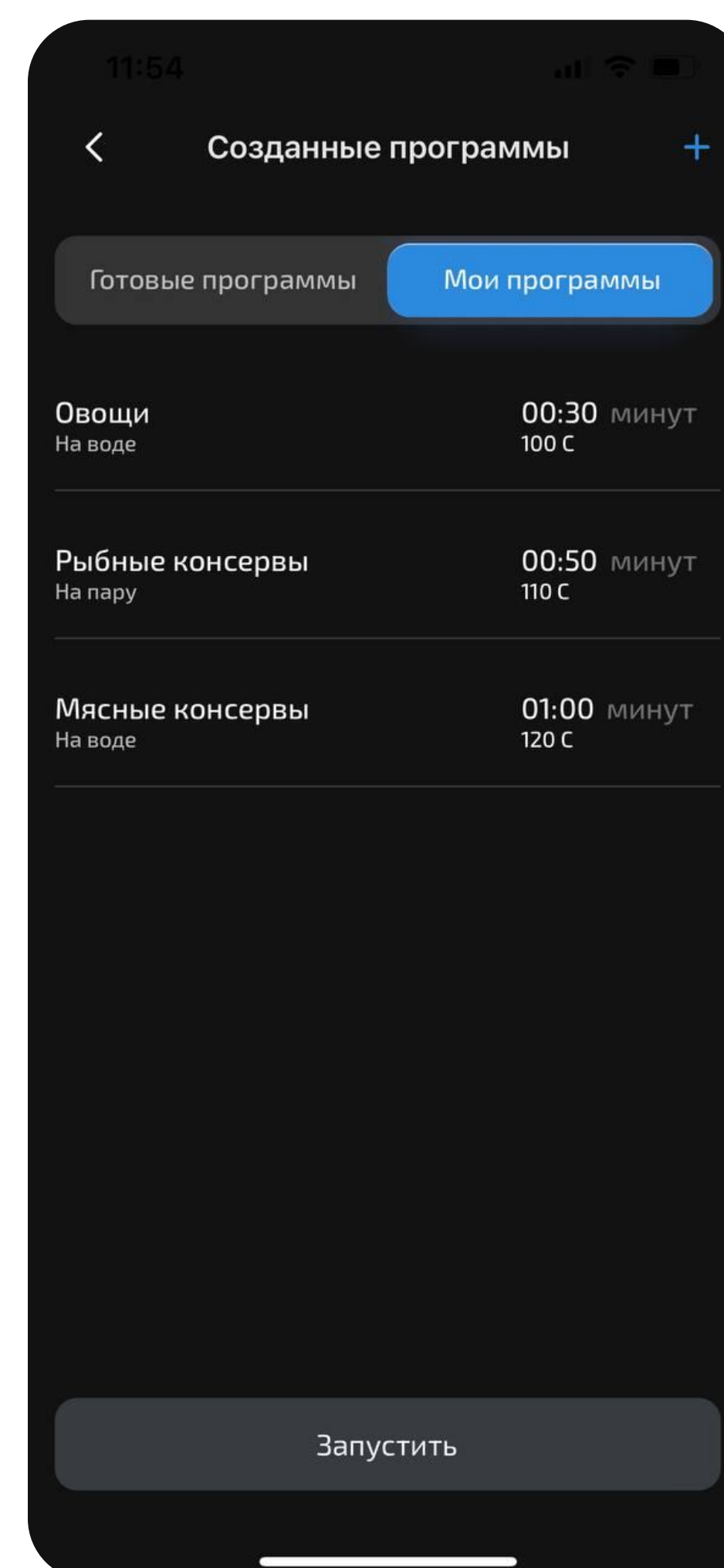
1. В главном меню выберите "Созданные программы"



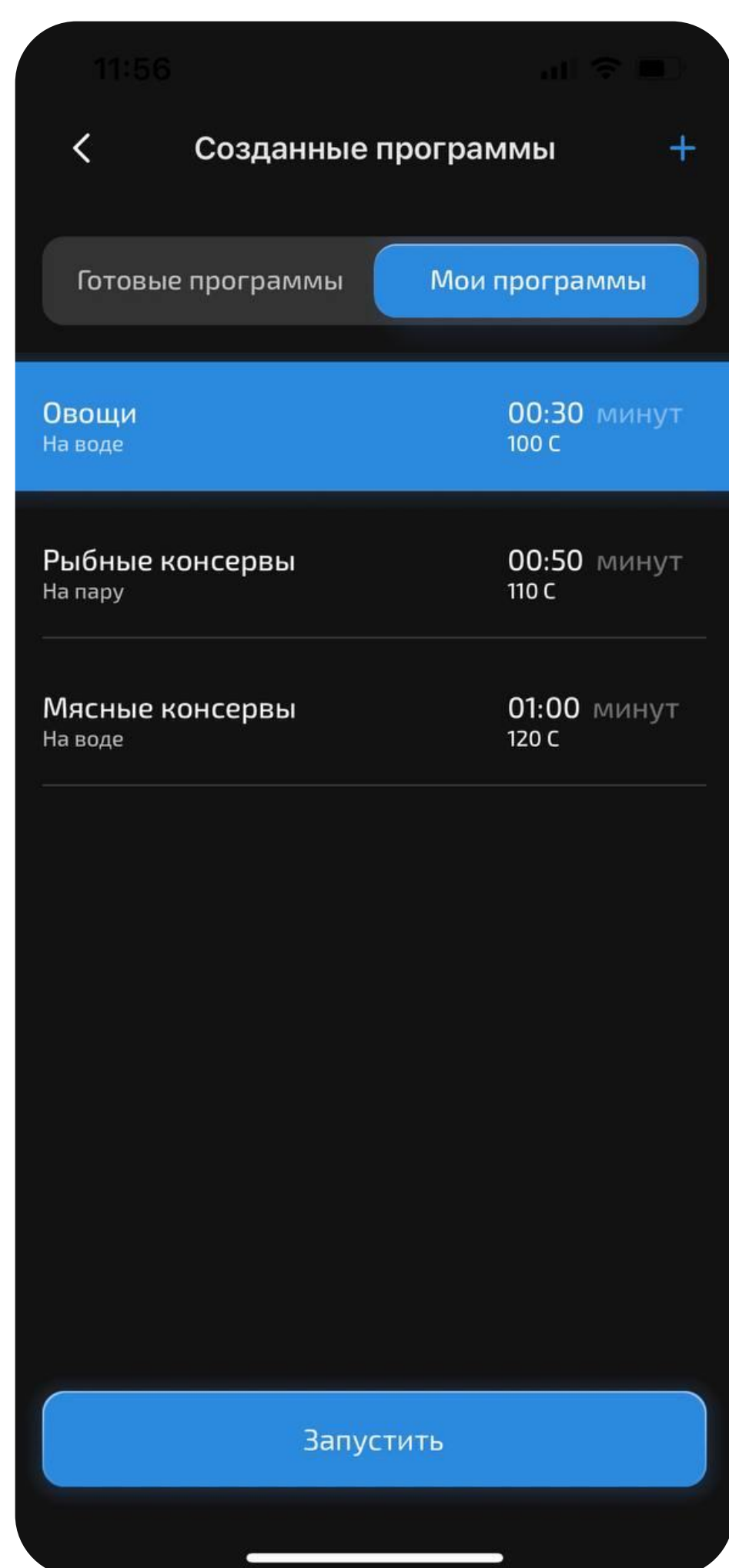
2. Нажмите "+", чтобы создать программу.



3. Заполните необходимые данные. Введите название программы, выберите режим приготовления - на воде или на пару. Установите время и температуру приготовления. Нажмите "Сохранить"



4. Созданные Вами программы будут отображаться во вкладке "Мои программы"



5. Выберите свою программу из списка, далее нажмите "Запустить"

Если программа создана в режиме "на пару" (см п.1.1. режим приготовления "на пару")

Приложение уведомит вас о том, что необходимо проверить герметичность запираания крышки.

После установки шпинта, на сенсорной панели автоклава нажмите "продолжить".

Далее осуществляется процесс продувки автоклава.

После продувки начнется разогрев автоклава до 120 градусов.

Совершите необходимые действия и на сенсорном блоке автоклава нажмите "продолжить".

Далее в приложении отобразится отсчет времени преднагрева автоклава. После чего будет обратный отсчет времени приготовления выбранного вами блюда.

Когда процесс приготовления завершится, сработает звуковой сигнал и отобразится обратный отсчет времени. (За указанный промежуток времени автоклав остынет до безопасной температуры 40 градусов).

Если программа создана в режиме “на воде” (см п.1.2. режим приготовления “на воде”) в приложении отобразится отсчет времени преднагрева автоклава. После чего будет обратный отсчет времени приготовления выбранного вами блюда. Когда процесс приготовления завершится, сработает звуковой сигнал и отобразится обратный отсчет времени. (За указанный промежуток времени автоклав остынет до безопасной температуры 40 градусов).

Примерная схема приготовления



Мясо	50 - 85 минут
Птица	40 - 50 минут
Рыба	35 - 50 минут
Маринованные грибы	35 - 60 минут
Овощи	20 - 30 минут
Супы	45 - 80 минут
Паштеты	45 - 60 минут
Салаты	20 - 28 минут

Примерная схема стерилизации

Наименование консервов	Объем банки, л	Температура стерилизации, °С	Продолжительность стерилизации, мин
Мясо	до 0.35л	120	50
	от 0,35л до 1л	120	60
	от 1л	120	85
Мясо птицы	до 0.35л	120	40
	от 0,35л до 1л	120	50
	от 1л	120	50
Рыба	до 0.35л	115	35
	от 0,35л до 1л	115	40
	от 1л	115	50

Овощи	до 0.35л	100	20
	от 0,35л до 1л	100	25
	от 1л	100	30
Грибы	до 0.35л	110	35
	от 0,35л до 1л	110	45
	от 1л	110	60
Супы	до 0.35л	105	45
	от 0,35л до 1л	105	55
	от 1л	105	80
Паштеты	до 0.35л	115	45
	от 0,35л до 1л	115	50
	от 1л	115	60
Салаты	до 0.35л	100	20
	от 0,35л до 1л	100	22
	от 1л	100	28

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

Рецепт №1: Мясные консервы



пример возможной сервировки

Ингредиенты	0,5 л банка	1 л банка
Мясо сырое (говядина или баранина), г	440	830
Жир (масло растительное), г	90	170
Соль, г	5	10
Лук репчатый, г	7	14
Перец черный горошек, шт.	3	6
Лавровый лист, шт.	1	2

- ! 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. Закатать (закрутить) банки.
8. Начать процесс стерилизации.

Рецепт №2: Свинина тушеная



Ингредиенты	0,5 л банка	1 л банка
Мясо сырое (свинина), г	480	930
Соль, г	5	10
Лук репчатый, г	7	14
Перец черный горошек, шт.	3	6
Лавровый лист, шт.	1	2

- 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. Закатать (закрутить) банки.
8. Начать процесс стерилизации.

Рецепт №3: Курица в собственном соку



Ингредиенты	0,5 л банка	1 л банка
Мясо куриное, г	500	1000
Соль, г	5,5	11
Морковь, г	15	30
Перец черный горошек, шт.	3	6
Лавровый лист, шт.	1	2

- ! 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. Закатать (закрутить) банки.
8. Начать процесс стерилизации.

Рецепт №4: Паштет мясной



Ингредиенты	0,5 л банка	1 л банка
Мясо сырое, г	320	640
Бульон, г	90	180
Лук репчатый очищенный, г	5	10
Жир для обжаривания лука, г	70	140
Соль, г	2	4
Перец черный, г	0,5	1
Перец душистый, г	0,5	1

- ! 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. Закатать (закрутить) банки.
9. Начать процесс стерилизации.

Рецепт №5: Гуляш



Ингредиенты	0,5 л банка	1 л банка
Мясо обжаренное (сырое), г	400 (705)	800 (1400)
Жир топленый, г	70	140
Сахар, г	2	4
Соль, г	7	14
Лук репчатый, г	25	50
Перец черный молотый, г	1	2
Лавровый лист, шт.	1	2
Томат паста (12%), г	30	60
Мука пшеничная, г	15	30

- Когда придется 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. Закатать (закрутить) банки.
9. Начать процесс стерилизации.

Рецепт №6: Рыба натуральная в масле



пример возможной сервировки

Ингредиенты	0,5 л банка	1 л банка
Рыба (без головы и внутренностей), г	500	1000
Соль, г	5,5	11
Перец черный горошек, шт.	3	6
Лавровый лист, шт.	1	2
Масло растительное, г	15	30

- ! 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. Закатать (закрутить) банки.
8. Начать процесс стерилизации.

Рецепт №7: Гречневая каша с говядиной



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. Закатать (закрутить) банки.
8. Начать процесс стерилизации.

Рецепт №8: Плов узбекский



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. Закатать (закрутить) банки.
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. Закатать (закрутить) банки.
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. Закатать (закрутить) банки.
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 шинковать.
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. Закатать (закрутить) банки.
8. Начать процесс стерилизации.

Содержание

Конструкция автоклава	2
Назначение	2
Меры предосторожности	3
Техника безопасности	3
Подготовка к использованию	5

Режимы приготовления

Режим «На воде»	6
Режим «На пару»	7
Режим «Су-вид»	7

Работа с сенсорным блоком управления

1. Работа с готовыми программами	8
1.1 Работа с готовыми программами, режим приготовления «На воде»	8
1.2 Работа с готовыми программами, режим приготовления «На пару»	10
1.3 Работа с готовыми программами, режим приготовления «Су-вид»	12
2. Создание и редактирование собственной программы	13
2.1 Создание собственной программы «На воде», «На пару», «Су-вид»	13
2.2 Редактирование собственной программы «На воде», «На пару», «Су-вид» ..	15

3. Сервисное меню	16
3.1 Калибровка термодпары	16
3.2 Установка времени	17
3.3 Данные о прошивке	18
3.4 Обновление прошивки	19
3.5 Сброс коэффициента термодпары	19
3.6 Калибровка сенсора	20
3.7 Сбросить данные сети	21
3.8 Полный сброс данных	21
3.9 Восстановить прошивку	22
3.10 Подключиться к WiFi	23
3.11 Тестовая программа	24

Инструкция по работе с приложением «Готовим с Малиновкой»

Начало работы	25
1. Работа с готовой программой	27
1.1 Режим приготовления «На пару»	27
1.2 Режим приготовления «На воде»	28
2. Работа с созданием программы	30
Примерная схема приготовления	32
Примерная схема стерилизации	32
Примерная схема приготовления Су-вид ..	33

Рецепты

Рецепт №1: Мясные консервы.....	34
Рецепт №2: Свинина тушеная.....	35
Рецепт №3: Курица в собственном соку....	36
Рецепт №4: Паштет мясной.....	37
Рецепт №5: Гуляш.....	38
Рецепт №6: Рыба натуральная в масле	39
Рецепт №7: Гречневая каша с говядиной...	40
Рецепт №8: Плов узбекский	41
Рецепт №9: Солянка с мясом.....	42
Рецепт №10: Икра из баклажан.....	43
Рецепт №11: Салат овощной «кубанский»	44
Гарантийный талон	47

Гарантийный талон

Наименование: электрический автоклав «Малиновка Резерв»

Гарантийный срок на автоклав - 1 год. Гарантийный срок на комплектующие – 30 дней. Гарантия действует с момента продажи при соблюдении потребителем всех условий, касающихся:

- транспортировки;
- хранения;
- монтажа;
- эксплуатации
- выгибания дна

Условия гарантии

Основанием для осуществления гарантийного обслуживания устройства является данный гарантийный талон, подкрепленный наименованием товара и печатью организации. Гарантия не распространяется на лакокрасочную поверхность автоклава!

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.

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 **8-800-222-85-61 (доб. 555)**.

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 7 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

МАЛИНОВКА

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