

Малиновка
АВТОКЛАВЫ
СДЕЛАНО В УРАЛЕ



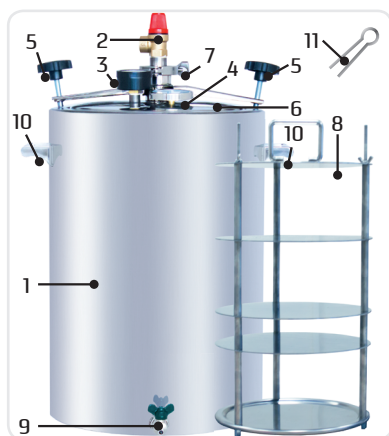
домашний автоклав-дистиллятор

МАЛИНОВКА 2

первый помощник на вашей кухне!

Руководство пользователя по
бытовому автоклаву Малиновка 2
+ сборник из 12 рецептов

УСТРОЙСТВО АППАРАТА



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

ХАРАКТЕРИСТИКИ И МОДЕЛИ АВТОКЛАВОВ

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

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

НАЗНАЧЕНИЕ

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

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

СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Работа в режиме на воде:

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

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

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

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

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

Важно! Нельзя спускать давление на горячем автоклаве!

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

СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Работа в режиме на пару:

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

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

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

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

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

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

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

Важно! Нельзя спускать давление на горячем автоклаве!

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

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

ВАЖНО! Не открывать крышку бака и не сбрасывать давление самостоятельно клапаном, прежде чем температура не опустится до 40 - 50°C. Только после этого легким движением, используя полотенце, немножко приподнять несколько раз клапан, чтобы сбросить остаточное давление. Только убедившись, что давление внутри отсутствует, открутить зажим и открыть крышку автоклава.

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

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

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

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

ПРИМЕРНАЯ СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



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

ПРИМЕРНАЯ СХЕМА СТЕРИЛИЗАЦИИ

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



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) крышки.
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) крышки.
8. Начать процесс стерилизации.

РЕЦЕПТ №3: КУРИЦА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

9



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

i 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) крышки.
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] крышки.
9. Начать процесс стерилизации.

РЕЦЕПТ №5: ГУЛЯШ

11



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 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. Закатать 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) крышки.
8. Начать процесс стерилизации.



Ингредиенты	0,5 л банка	1 л банка
Мясо сырое (говядина или свинина), г	200	400
Картофель, г	200	400
Лук, г	50	100
Морковь, г	50	100
Соль, г	7	15
Петрушка, г	5	10



Чтобы жаркое получилось с более выраженным вкусом, можно добавить немного чеснока, перца и лаврового листа.

Технология приготовления

1. Вымыть крышки и банки.
2. Нарезать сырое мясо и картофель на кубики 2х2 см.
3. Нарезать лук и петрушку, потереть морковь.
4. Перемешать мясо, картофель, лук, морковь, соль и петрушку.
5. Уложить сырье в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см.
6. Закатать (закрутить) крышки.
7. Начать процесс стерилизации.

РЕЦЕПТ №8: 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) крышки.
8. Начать процесс стерилизации.

РЕЦЕПТ №9: ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ

15



пример возможной сервировки

Ингредиенты	Расход сырья в г на 1 кг плова
Баранина, г	300
Жир бараний топленый, г	90
Рис, г	300
Морковь, г	350
Лук, г	110
Соль, г	12
Перец красный, г	0,95
Перец черный, г	2
Жир, г	14



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, 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 банки.
7. Начать процесс стерилизации.

РЕЦЕПТ №10: СОЛЯНКА С МЯСОМ



пример возможной сервировки

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 банки;
10. Начать процесс стерилизации.

РЕЦЕПТ №11: ИКРА ИЗ БАКЛАЖАН

17



пример возможной сервировки

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
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 томатом, растительным маслом, солью, сахаром, тушить 30 минут.
7. Уложить сырье в банки так, чтобы до крышки осталась пустота 2-3 см.
8. Закатать (закрутить) крышки.
9. Начать процесс стерилизации.

РЕЦЕПТ №12: САЛАТ ОВОЩНОЙ «КУБАНСКИЙ»



Ингредиенты	0,5 л банка	1 л банка
Капуста свежая, г	125	250
Перец сладкий, г	75	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 орудцы, лук кольцами, помидоры на 8 частей, перец болгарский, морковь соломкой, капусту нашинковать.
3. Уложить в банки слоями нарезанные овощи.
4. Накипятить 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 банки.
8. Начать процесс стерилизации.



**ООО «Уральский Товаро-Производственный
Завод им. Д.В. Жукина»**

**+7 (343) 361-67-71
www.utpz.ru**