



- |                                      |                        |
|--------------------------------------|------------------------|
| 1. Основной бак                      | 8. Кран для слива воды |
| 2. Клапан аварийного сброса давления | 9. Металлические ручки |
| 3. Манометр                          | 10. Фиксатор клапана   |
| 4. Вентили на крышке (ручные болты)  | 11. Вилка питания      |
| 5. Перекладина для крепежа           | 12. Кнопка включения   |
| 6. Кламповое соединение              | 13. Блок управления    |
| 7. Кассеты для банок                 |                        |

## НАЗНАЧЕНИЕ

Автоклав предназначен для тепловой стерилизации пищевых продуктов, расфасованных в стеклянную или жестяную тару. Может работать в двух режимах стерилизации – на воде, на пару.

# 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	88 / 77 / 65
Масса, кг, не более	20 / 18 / 15
Объем, л	42 / 35 / 26
Рабочая температура, °С, не более	120
Рабочее давление, bar, не более	3
Количество рядов для банок, max	4
Напряжение питания	230В (+- 15%)
Предел приведенной погрешности	+ - 1%

Модель	Малиновка Смарт PRO, 42Л	Малиновка Смарт PRO, 35Л	Малиновка Смарт, 26Л
Высота	88 см	77 см	65 см
Стенки/дно	1,5\2 мм	1,5\2 мм	1,5\2 мм
Кран	+	+	+
Мощность ТЭНа	3 кВт	3 кВт	2.5 кВт
Варианты закладок банок (шт.)			
0,5 л	28	21	14
1 л	8	8	4
3 л	2	1	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.
- 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. Не рекомендуется применение, в качестве моющих растворов для санитарной обработки, хлорсодержащих веществ. После применения любых моющих растворов необходимо сразу же тщательно промыть изделие чистой водой и протереть.
3. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями.
4. Убедитесь, что аппарат очищен должным образом, прежде чем убрать его на хранение.
5. Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией (изделием), а также не отвечает за недостатки товара, если такой вред причинен и/или недостатки товара возникли вследствие нарушения Потребителем правил хранения, транспортировки, эксплуатации изделия, использования изделия не по его прямому назначению, а также действий третьих лиц или непреодолимой силы.

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

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

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

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

## ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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 Смарт», удалив с внутренних и наружных частей изделия консервационную смазку.

# СБОРКА И 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.
4. Кассеты с банками поместить в бак.
5. Залить в бак воду на 3-4 см выше кассет.
6. Установить крышку, закрутите вентили (барашки) на крышке.

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

7. Подайте питание на автоклав нажатием переключателя в положение **ВКЛ (I)**, при этом включится LED индикатор и покажет текущую температуру внутри автоклава.

Последовательность действий	Кнопка
При нажатии на кнопку «Подтверждение» включится индикатор выбора температуры (температура задается от 75 до 120С°).	
Кнопками «Вверх/Вниз» установите температуру автоклавирования (температура автоклавирования зависит от выбранного рецепта)	
И снова нажмите на кнопку «Подтверждение» для сохранения заданных параметров.	
Для выбора параметров времени нажмите на кнопку «Время», в мигающем режиме загорится индикатор установки времени автоклавирования.	
Кнопками «Вверх/Вниз» задайте необходимые параметры времени приготовления (время приготовления зависит от выбранного рецепта)	
И снова нажмите на кнопку «Подтверждение» для сохранения заданных параметров.	
Для включения нагрева удерживайте в течении 5 секунд кнопку «Время», при этом на LED индикаторе появится значок и включится нагрев.	

8. После достижения необходимой температуры, начнется обратный отсчет времени, указанного при задании параметров. По истечении заданного времени автоклав предупредит об окончании процесса звуковым сигналом и автоматически отключит нагрев.

9. Выждите время, необходимое для остывания (контролировать температуру можно по показателям на LED индикаторе).

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

10. После остывания автоклава, используя полотенце или прихватки, приподнимите несколько раз клапан сброса давления, чтобы сбросить остаточное давление, снимите крышку и с помощью крана слейте воду.

11. Достаньте кассеты с приготовленными продуктами.

12. По окончании работ следует аккуратно промыть автоклав, но не под проточной водой.

**Хранить в открытом виде, в проветриваемом помещении.**

---

## СБОРКА И 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.

4. Кассеты с банками поместить в бак.








5. Залейте в бак воду на 3 - 4 см выше установленного нагревательного элемента (примерно 3 - 4 литра).

6. Установить крышку, закрутите вентили (барашки) на крышке.

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

7. Приоткройте предохранительный клапан и вставьте фиксатор (шплинт), который идет в комплекте к автоклаву.

8. Подайте питание на автоклав нажатием переключателя в положение **ВКЛ (I)**, при этом включится LED индикатор и покажет текущую температуру внутри автоклава.

Последовательность действий	Кнопка
При нажатии на кнопку «Подтверждение» включится индикатор выбора температуры [температура задается от 90 до 120С°].	
Кнопками «Вверх/Вниз» установите температуру автоклавирования [температура автоклавирования зависит от выбранного рецепта]	
И снова нажмите на кнопку «Подтверждение» для сохранения заданных параметров.	
Для выбора параметров времени нажмите на кнопку «Время», в мигающем режиме загорится индикатор установки времени автоклавирования.	
Кнопками «Вверх/Вниз» задайте необходимые параметры времени приготовления [время приготовления зависит от выбранного рецепта]	
И снова нажмите на кнопку «Подтверждение» для сохранения заданных параметров.	
Для включения нагрева удерживайте в течении 5 секунд кнопку «Время», при этом на LED индикаторе появится значок и включится нагрев.	

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 достижения необходимой температуры, начнется обратный отсчет времени, указанного при задании параметров. По истечении заданного времени автоклав предупредит об окончании процесса звуковым сигналом и автоматически отключит нагрев.

11. Выждите время, необходимое для остывания [контролировать температуру можно по показателям на LED индикаторе].

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

12. После остывания автоклава, используя полотенце или прихватки, приподнимите несколько раз клапан сброса давления, чтобы сбросить остаточное давление, снимите крышку и с помощью крана слейте воду.

13. Достаньте кассеты с приготовленными продуктами.

14. По окончании работ следует аккуратно промыть автоклав, но не под проточной водой.

**Хранить в открытом виде, в проветриваемом помещении.**

# ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

1. Гарантийный срок на изделия составляет 12 месяцев с момента продажи. Средний срок эксплуатации устройства – 5 лет!
2. Гарантия дается на герметичность всех швов и составных металлических частей аппаратов.
3. Гарантия подразумевает под собой ремонт, а при невозможности ремонта, замену на аналогичное оборудование.
4. Гарантия на комплектующие товары (измерительные приборы, зажимы, шланги и прокладки) составляет 1 месяц с момента продажи.
5. Гарантия не распространяется:
  - если нарушены правила эксплуатации изделия
  - если изделие имеет механические повреждения
  - если имеются следы постороннего вмешательства или были попытки самостоятельного ремонта
  - если изделие имеет повреждения, вызванные стихией, пожаром, бытовыми факторами.
6. Если неполная или не оригинальная комплектация изделия, поступившего от потребителя в сервисный центр для проведения ремонта.
7. Гарантия не распространяется на ущерб, причинённый другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.
7. Для исполнения гарантийных обязательств необходимо предоставить документ, подтверждающий факт продажи магазином товара, срок гарантии которого не истек.
8. Гарантия не распространяется на регулировку, чистку и прочий уход за изделием.

<b>Адрес магазина</b>	
<b>Наименование товара</b>	
<b>Дата продажи</b>	

С рекомендациями по использованию  
и техникой безопасности ознакомлен

Покупатель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись / расшифровка

\_\_\_\_\_ Продавец  
м.п.