

МАЛИНОВКА

электрический автоклав

МАЛИНОВКА СМАРТ ШЕФ



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПО БЫТОВОМУ ЭЛЕКТРИЧЕСКОМУ
АВТОКЛАВУ МАЛИНОВКА СМАРТ ШЕФ + СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

КОНСТРУКЦИЯ АВТОКЛАВА



- | | |
|--------------------------------------|------------------------|
| 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. Переключатель для крепежа | 12. Кнопка включения |
| 6. Клямповое 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.

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 Шеф, 42Л	Малиновка Смарт Шеф, 35Л	Малиновка Смарт Шеф, 26Л
Высота	79 см	67 см	55 см
Стенки/дно	1,5\2 мм	1,5\2 мм	1,5\2 мм
Кран	+	+	+
Мощность ТЭНа	2,5 кВт	2,5 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.

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.

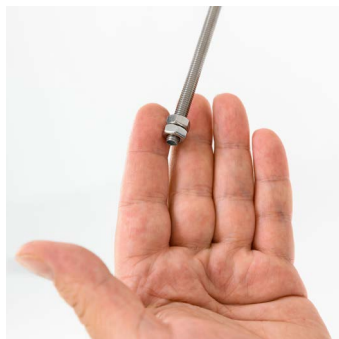
ПОМНИТЕ! После окончания работы требуется охладить автоклав до температуры 40 - 50 градусов С.

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

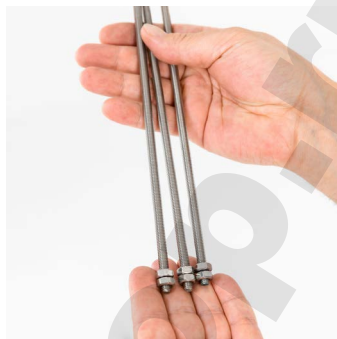
ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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 Шеф», удалив с внутренних и наружных частей изделия консервационную смазку. При помощи хомута клампового соединения и прокладки установить клапан аварийного сброса давления на крышку основного бака. Установить кран для слива воды в основной бак, предварительно, уплотнив резьбовое соединение фум лентой.

СБОРКА КАССЕТ



Шаг 1



Шаг 2



Шаг 3



Шаг 4



Шаг 5



Шаг 6

*Полые втулки в комплекте не поставляются. Служат исключительно для демонстрации кассеты в сборе.

*Производитель вправе изменять комплектацию, а также внешний вид изделия и комплектующих без предварительного уведомления.

СБОРКА И РАБОТА В РЕЖИМЕ НА ВОДЕ И НА ПАРУ

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!

При режиме на воде

3. Банки выставить на кассету и закрутить гайкой (см. раздел Сборка кассет, стр. 5).
4. Кассеты с банками поместить в бак.
5. Залить в бак воду на 3-4 см выше кассет.

! Важно! В процессе автоклавирования при воздействии повышенной температуры и высокой концентрации свободных ионов Na и Cl, содержащихся в воде, на поверхности металла возможно образование следов поверхностной питтинговой коррозии, которой подвержены сплавы из нержавеющей стали, титана и никеля. Для предотвращения данного явления и поддержания автоклава в постоянной чистоте рекомендуется добавление в воду 5-7 гр (чайная ложка) лимонной кислоты для понижения общего Ph раствора и образования защитной пленки на поверхности металла.

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.

! 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!

При режиме на пару

3. Банки выставить на кассету и закрутить гайкой (см. раздел Сборка кассет, стр. 5).
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. Приоткройте предохранительный клапан и вставьте фиксатор (шплинт), который идет в комплекте к автоклаву.

! Важно! Нельзя спускать давление на горячем автоклаве!

7. 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.
8. Достаньте кассеты с приготовленными продуктами.
9. По окончании работ следует аккуратно промыть автоклав, но не под проточной водой.

Хранить в открытом виде, в проветриваемом помещении.

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

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ



В главном меню стрелками вправо переместитесь до "установки времени" и нажмите "OK"



Кнопками "вверх" и "вниз" выберите минуты и нажмите "OK", далее кнопками "вверх" и "вниз" установите время в часах. Нажмите "OK".

ВНИМАНИЕ! Временной промежуток равен 24 часам

ВНИМАНИЕ! Установка времени является обязательной для точной работы программ.

РАБОТА С ГОТОВЫМИ РЕЦЕПТАМИ



Выберите режим "готовые программы" и нажмите "OK"



Выберите режим "на пару" или "на воде" и нажмите "OK"



Выберите необходимый размер банок (от этого зависит продолжительность готовки) и нажмите "OK"



Выберите программу, соответствующую вашему рецепту и нажмите "OK"
Если в списке нет желаемого рецепта, вы можете его создать. Это описано ниже.



Если вы выбрали режим “на пару”, то вставьте шплинт (это описано в разделе “Сборка и работа в режиме на пару” в пункте б), нажмите “ОК”



После начнется продувка автоклава для того, чтобы нагрелся до 100 градусов и избавился от лишнего воздуха и наполнился паром.



После режима “продувки” достаньте шплинт и нажмите “ОК”



Далее автоклав переходит в режим “преднагрева”, где будет нагреваться до нужной температуры согласно рецепту.



После автоматически перейдет в режим “работа” и начнет обратный отсчет времени по рецепту и будет поддерживать нужную температуру.



По истечению времени программу будет автоматически завершена.

ВНИМАНИЕ! Не открывайте автоклав сразу, дайте ему остыть до 40 градусов.

СОЗДАНИЕ СВОЕГО РЕЦЕПТА

9



В главном МЕНЮ, выберите программу "создать новую" и нажмите "OK"



Выберите желаемый режим работы и нажмите "OK"



Далее кнопками "вверх" или "вниз" установите нужное время, нажмите "OK"



Задайте необходимую температуру для приготовления вашего блюда. Нажмите "OK"



Чтобы сохранить температуру и время, выберите "галочку" на дисплее и нажмите "OK"



Укажите название вашего рецепта. Клавишами "вверх" и "вниз" выбирайте букву. Клавишами "влево" и "вправо" передвигайтесь по символам. Далее нажмите "OK"

ВНИМАНИЕ! После создания нового рецепта, автоклав сразу же приступит к его приготовлению!

ОБНОВЛЕНИЕ ПО



В главном меню стрелками вправо переместитесь до "обновление" и нажмите "OK"



В данном разделе МЕНЮ вы можете увидеть текущую версию программного обеспечения, а также установить новое. Если потребуется вернуться в главное меню, выберите "X" и нажмите "OK". Если Вам требуется установка программного обеспечение, выберите "V" и нажмите "OK".



Для обновления программного обеспечения Вам потребуется оригинальный файл, который вы можете запросить в отделе качества компании "МАЛИНОВКА" по почте otk@malinovka.ru или по телефону 8-800-707-55-26 доб. 555

Для установки программного обеспечения скачайте файл на смартфон, планшет или компьютер. Подключитесь к Wi-Fi сети Malinovka и откройте браузер, далее в адресной строке введите 192.168.4.1 и нажмите Enter. Затем следуйте указаниям в браузере.

Обновление версии программы

Для обновления прошивки устройства, используйте только оригинальные версии предоставленные производителем.

Загрузка стороннего файла приведет к неисправности устройства!

1. Для обновления нажмите [Выберите файл] и выберите предварительно загруженный файл с расширением [.bin]
2. Нажмите кнопку [Update]
3. Дождитесь уведомления о успешной загрузке [ok]. Устройство автоматически перезагрузится и установит новую версию.

Внимание!

После нажатия update не отключайте устройство от сети!!

Это может привести к повреждению программы!

Выбор файла

Update

Текущая версия программы: Malinovka_V1



При обновлении программного обеспечения вы увидите на дисплее "Обновлено успешно"

ПРИМЕРНАЯ СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



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

ПРИМЕРНАЯ СХЕМА СТЕРИЛИЗАЦИИ

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

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) крышки.
8. Начать процесс стерилизации.



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

i 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



пример возможной стилистики

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

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

15



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

i 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



пример возможной сервировки

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

i 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.



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

i 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.

РЕЦЕПТ №8: 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

i 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



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
Масло растительное, г	50

i 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 банки.
7. Начать процесс стерилизации.

РЕЦЕПТ №10: 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 банки;
10. Начать процесс стерилизации.

РЕЦЕПТ №11: ИКРА ИЗ БАКЛАЖАН



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

i 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) крышки.
9. Начать процесс стерилизации.

РЕЦЕПТ №12: САЛАТ ОВОЩНОЙ «КУБАНСКИЙ»



пример возможной сервировки

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

i 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. Закатать банки.
8. Начать процесс стерилизации.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Наименование: автоклав «Малиновка Смарт Шеф»

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.

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:

- 01** По вине владельца в связи с нарушением условий хранения и эксплуатации. При наличии механических повреждений.
- 02** В случае ремонта, осуществленного неуполномоченными лицами за пределами сервисного центра и без уведомления компании- продавца.
- 03**

По вопросам гарантийного обслуживания обращаться:

- 01** Если товар куплен в розничном магазине – обращаться к продавцу данной точки продаж.
- 02** 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 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

МАЛИНОВКА

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