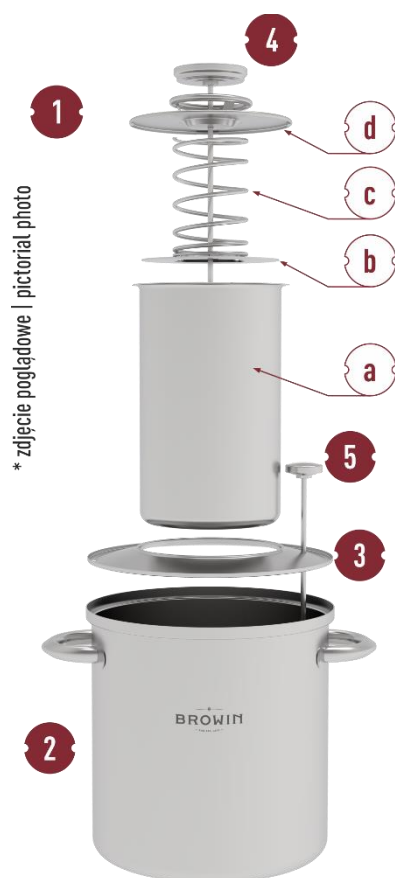


- INSTRUKCJA OBSŁUGI - SZYMKOWAR 1,5 KG W PŁASZCZU WODNYM



No 313016

JEZYKI	Szynkowiec 1,5 kg w płaszczy wodnym – instrukcja obsługi	1.5 kg ham maker in water jacket - user manual
	PL - 3	GB - 5
	1,5 kg - schinkenkocher im wassermantel– bedienungsanleitung	Окороковарка 1,5 кг в водной рубашке— руководство по эксплуатации
	DE - 7	RUS - 9
1,5 kg mėsos šutintuvas su vandens apvalkalu - naudojimo instrukcija	Šķiņķa pagatavotājs 1,5 kg ūdens vannā - apkalpošanas rokasgrāmata	Veevanniga singivalmistaja 1,5 kg - kasutusjuhend
LT - 12	LV - 14	EE - 16
Aparat de preparat șuncă 1,5 kg în baie de apă - instrucțiuni de utilizare	Šunkovar 1,5 kg ve vodní lázni - návod k obsluze	Šunkovar 1,5 kg vo vodnom plášti - návod na použitie
RO - 18	CZ - 20	SK - 22
Cuiseur de jambon 1,5 kg dans une chemise d'eau - notice d'utilisation	Швидковарка 1,5 кг у водному кожусі - інструкція експлуатації	Vízköpenyes sonkaérelő, 1,5 kg - kezelési utasítás
FR - 24	UA - 27	HU - 29



INSTRUKCJA OBSŁUGI SZYMKOWAR 1,5 KG W PŁASZCZU WODNYM

SCHEMAT BUDOWY:

1. Szynekowar 1,5 kg
 - a. naczynie szynkowaru
 - b. płytka dociskowa
 - c. sprężyna
 - d. pokrywa
2. Garnek 4 l
3. Kołnierz
4. Termometr do pomiaru temperatury mięsa
5. Termometr do pomiaru temperatury wody

Przed pierwszym użyciem zaleca się zestaw umyć w ciepłej wodzie lub zmywarce, dokładnie wypłukać i wysuszyć.

Sposób użycia:

1. Naczynie szynkowaru wypełnić wybranym mięsem (najlepiej wykorzystać dedykowane woreczki do szynkowaru firmy Browin).
2. Na wypełnienie mięsne nałożyć płytkę dociskową. Płytkę dociskową powinna być ułożona wypukłą częścią do góry.
3. Na wypukłą część płytki dociskowej wkręcić sprężynę zgodnie ze schematem, dokręcić pokrywę szynkowaru i umieścić w niej termometr.
4. Do garnka 4 l nalać wody do poziomu zaznaczonego linią „water level”.
5. Na garnek nałożyć kołnierz.
6. W kołnierzu umieścić mniejszy termometr.
7. Na kołnierz nałożyć szynkowar 1,5 kg – szynkowar opiera się na kołnierzu, nie dotykając dna garnka.
8. Szynekowar należy pozostawić w kąpieli wodnej przez okres 2 – 3 godzin (w zależności od rodzaju mięsa).
9. Szynekowar wyciągnąć z garnka, pozostawić do wystygnięcia, następnie umieścić w lodówce na minimum 8 godzin.

Szynekowar można myć w zmywarce

Garnek wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Specjalne wielowarstwowe dno termiczne optymalnie przewodzi ciepło. Nadaje się do użytkowania na każdym typie kuchenki włącznie z płytą indukcyjną:

- płyta elektryczna: Tak
- płyta indukcyjna: Tak
- kuchenka gazowa: Tak

UWAGA!

- Podczas gotowania garnek powinien zawsze znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci, powinny one znajdować się wtedy w bezpiecznej odległości.
- Niektóre elementy w trakcie gotowania mogą być bardzo gorące, istnieje niebezpieczeństwo poparzenia się.
- Nigdy nie zostawiaj na ogniu garnka do gotowania bez zawartości ani nie stawiaj pustego garnka na ciepłym palniku.
- Wybieraj odpowiednią wielkość palnika, tak aby ogień lub źródło ciepła dotykały tylko spodu produktu do gotowania i nie obejmowały boków garnka.
- Zawsze wycieraj do sucha podstawę produktów do gotowania przed rozpoczęciem gotowania, zwłaszcza, jeżeli używa się ich na płycie ceramicznej, halogenowej lub indukcyjnej, w przeciwnym razie garnek może przywrzeć do płyty.
- Z produktu należy korzystać w sposób, opisany w instrukcji. Każdy inny sposób użycia zostanie uznany za niezgodny z przeznaczeniem.
- Nigdy nie podgrzewać pustych garnków i patelni.
- Po każdym użyciu umyć wewnętrzną i zewnętrzną powłokę gąbką w ciepłej wodzie z płynem do mycia. Starannie wypłukać i osuszyć.
- Nie używać szorstkich, drucianych zmywaków ani proszków do szorowania.
- Nie polewać rozgrzanej patelni zimną wodą ani nie zanurzać jej w zimnej wodzie. Gwałtowna zmiana temperatury może być przyczyną odkształcenia dna.
- Nie moczyć zbyt długo zewnętrznej powłoki patelni ze względu na aluminiowe mocowania (np. nity). Zawsze starannie osuszać produkty do gotowania.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Szynkowiec przeznaczony do wyrobu wędlin sposobem domowym. Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione.

Nie stawiać samego szynkownika bezpośrednio na źródle ciepła.

Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci.

Opakowanie i zużyty sprzęt należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie państwa, w którym urządzenie to jest użytkowane.

Przepisy na szynkę wieprzową, szynkę drobiową, mielonkę:

Szynka z karkówki i boczku wędzonego

Składniki:

80 dag karkówki
40 dag boczku surowego, wędzonego
20-23g soli
2g Saletra potasowa
szczypta pieprzu czarnego
szczypta ziela angielskiego
liść laurowy
gałązka świeżego rozmarynu
ząbek czosnku
70 ml wody
płaska łyżeczka żelatyny

Sposób przygotowania:

Karkówkę i boczek tnijemy na kawałki 3 x 3 cm i lekko ubijamy tłuczkiem, boczek mielimy.

Oba składniki wkładamy do miski i dodajemy peklosól i przyprawy, całość ugniatamy minimum 15 minut. Przykrywamy miskę i wkładamy całość do lodówki na 24 godziny. Po 12 godzinach ugniatamy około 10 minut. Po 24 godzinach dodajemy do mięsa wodę, płaską łyżeczkę żelatyny, wciskamy ząbek czosnku i ponownie masujemy. Wkładamy całość do szynkownika i bardzo dokładnie ubijamy. Zamykamy pojemnik. Dusimy w kąpeli wodnej o temperaturze 80-90°C przez 2,5 godz. Po schłodzeniu wyjmujemy potrawę z szynkownika.

Mielonka wieprzowa

Składniki:

55 dag mięsa wieprzowego od szynki lub łopatki
55 dag podgardla wieprzowego
10 dag skóry wieprzowej
20 g soli
2g Saletra potasowa
szczypta pieprzu
szczypta gałki muszkatolowej
0,5 płaskiej łyżeczki cukru
0,5 ząbka czosnku
70 ml wody

Sposób przygotowania:

Mięso przepuszczamy przez sitko o oczku 5 mm i dokładnie mieszamy z solą peklową. Ugniatamy starannie w misce, przykrywamy wilgotną ściereczką i wkładamy do lodówki na 24 godz. Skórki wieprzowe parzymy przez 10-15 minut a następnie przepuszczamy co najmniej 3 razy przez sitko o średnicy oczek 3 mm. Skórki wkładamy do lodówki na 24 godz.

Po wyjęciu z lodówki przystępujemy do mieszania. Najpierw mieszamy mięso dodając czosnek przeciśnięty przez praskę i pieprz (do mielonki można dodać inne przyprawy wg upodobania np. paprykę, majeranek, kminek itp.).

Do szklanki wlewamy 70 ml przegotowanej gorącej wody rozpuszczając w niej cukier. Do wymieszanego mięsa dodajemy skórki, wodę z cukrem, całość posypujemy szczyptą gałki muszkatolowej i wszystko bardzo starannie mieszamy aż woda zostanie całkowicie wchłonięta przez mięso.

Wsad mięsny umieszczamy bardzo ściśle wewnątrz szynkownika, ubijamy, dociskamy płytką. Parzymy około 2 godziny w temperaturze około 80-85°C. Po sparzeniu wstawiamy szynkownik do zimnej wody celem wystudzenia, a po wystudzeniu wkładamy do lodówki na 12 godzin.

Szynka z indyka i kurczaka

Składniki:

1 kg kurczaka
0,4 kg indyka
16 g soli

2g Saeletra potasowa
łyżeczka cukru pudru
150 g lodu
łyżeczka mąki ziemniaczanej
łyżeczka żelatyny
50 ml wody

Sposób przygotowania:

Filet z indyka myjemy, kroimy w plastry o grubości 1 cm, a następnie w paski o długości 5 cm. Kurczaka obieramy ze skóry, trybujemy i mielimy przez sitko o oczku 5 mm, następnie mięso z kurczaka wraz z lodem mielimy w malakserze. Cukier puder, mąkę i żelatynę mieszamy z wodą. Pokrojone filety z indyka, zmielone mięso z kurczaka i wodę wyrabiamy do uzyskania jednolitej masy. Tak przygotowaną masę wkładamy do szynkowaru. Zamykamy szynkowar i wkładamy na 6 godzin do lodówki. Po upływie tego czasu szynkowar umieszczamy w garnku z gorącą wodą. Parzymy w temperaturze 80° przez 1,5 godziny. Po wyjęciu z wody odstawiamy naczynie z mięsem na 8 godzin do lodówki.



**USER MANUAL
1.5 KG HAM MAKER IN WATER JACKET**

SCHEMATIC:

1. 1.5 kg Ham maker
 - a. Ham maker vessel
 - b. Pressure plate
 - c. Spring
 - d. Lid
2. 4 l pot
3. Collar
4. Thermometer for measuring meat temperature
5. Thermometer for measuring water temperature

It is recommended to wash the set in warm water or dishwasher, carefully rinse and dry before first use.

Instructions for use:

1. Fill the ham maker vessel with chosen meat (we recommend to use dedicated Browin bags for ham makers).
 2. Put a pressure plate on the meat. A pressure plate should be placed with its convex side up.
 3. Fix a spring on the convex side as shown in the diagram, tighten the ham maker lid and put a thermometer in it.
 4. Pour water into the 4 l pot up to the line marked with „water level”.
 5. Fix a collar on the pot.
 6. Put a smaller thermometer in the collar.
 7. Install the 1.5 kg ham maker on the collar – ham maker rests on the collar without touching the bottom of the pot.
 8. The ham maker should be kept in water bath for 2 – 3 hours (depending on the meat type).
 9. Remove the ham maker from the pot, leave it until it cools down and then place it in the fridge for minimum 8 hours.
- Ham maker can be cleaned in a dishwasher.

4l pot is made of top quality stainless steel. Its special multi-layer heat base conducts heat optimally. Suitable for all stove types, including induction hobs:

- Electric hob: Yes
- Induction hob: Yes
- Gas hob: Yes

ATTENTION!

- During cooking, the pot should always be in the place not accessible for children, they should be at a safe distance at that time.
- Certain components may become very hot during cooking, there is a danger of burning.
- Never leave an empty pot on the heat source and do not put an empty pot on a hot burner.
- Choose a proper burner size, so that the heat source has contact only with the bottom of the product and does not reach its sides.
- Always dry the base of the cookware before starting cooking, in particular when it is used on an electric, halogen or induction hob, otherwise the pot may stick to the hob.
- The product should be used as described in the instruction. Any other use will be considered as contrary to its purpose.
- Never heat up empty pots or pans.

- After each use, wash the inner and outer coating in warm water with a sponge and washing detergent. Carefully rinse and dry.
- Do not use rough or wire scrubbers.
- Do not pour cold water onto a hot pan and do not soak it in cold water. Sudden change of temperature may cause deformation of the bottom.
- Do not soak the outer coating of the pan for a long time because of the aluminium fittings (e.g. rivets). Always dry cookware carefully.

SAFETY PRECAUTIONS

Ham maker is designed for home making of cure meats.

Using the device for purposes other than intended is not allowed.

Do not place the ham maker directly on the heat source.

The device is not suitable for children's games.

Packaging and waste equipment shall be disposed in accordance with the regulations applicable on the territory where the device is used.

Pork ham, poultry ham, spam and eisbein recipes:

Chuck steak and smoked bacon ham

Ingredients:

80 dag of chuck steak
 40 dag of smoked raw bacon
 20-23 g of salt
 Potassium nitrate - 2g
 a pinch of black pepper
 a pinch of allspice
 a laurel leaf
 a branch of fresh rosemary
 a garlic clove
 70 ml of water
 a flat teaspoon of gelatine

Preparation:

Cut the chuck and bacon into pieces of 3 x 3 cm each and delicately beat with a meat tenderiser. Mince the bacon. Place both ingredients in a bowl and add the pickling salt and spices. Knead the obtained meat mass for at least 15 minutes. Cover the bowl and leave it in the fridge for 24 hours. After 12 hours, knead the meat mass for 10 minutes. After 24 hours, add water and a flat tablespoon of gelatine to the meat mass, squeeze in a clove of garlic and knead again. Place the meat mass in the meat press and beat down thoroughly. Close the meat press chamber. Sous-vide in 80-90°C for 2.5 h. Leave the meat press to cool, then take the ham out of the meat press.

Pork spam

Ingredients:

55 dag of pork meat – pork ham or shoulder
 55 dag of pork collar
 10 dag of pork rind
 20 g of salt
 Potassium nitrate - 2g
 a pinch of pepper
 a pinch of nutmeg
 0.5 of a flat teaspoon of sugar
 0.5 of a garlic clove
 70 ml of water

Preparation:

Mince the meat through a disc with 5-mm openings and mix well with pickling salt. Knead well in a bowl, cover with a wet cloth and place in the fridge for 24 hours. Scald the pork rinds for 10-15 minutes, and then mince them through a disc with 3-mm openings at least three times. Place the rinds in the fridge for 24 hours.

After taking them out of the fridge, you can start mixing. Squeeze the garlic clove into the meat and add black pepper (you can also add other spices to taste, e.g. red pepper, marjoram, cumin, etc.), and mix well.

Pour 70 ml of boiled hot water into a glass and dissolve the sugar in it. Add the rinds and water with sugar to the mixed meat, sprinkle with a pinch of nutmeg and mix very carefully until the meat absorbs all of the water.

Place the meat mass in the meat press, beat and push down with the disc plate. Sous-vide for approx. 2 hours in approx. 80-85° C. Afterwards, place the meat press in cold water, leave to cool, and then place in the fridge for 12 hours.

Turkey and chicken ham

Ingredients:

- 1 kg of chicken
- 0.4 kg of turkey
- 16 g of salt
- Potassium nitrate - 2g
- a tablespoon of powdered sugar
- 150 g of ice
- a teaspoon of potato flour
- 1 tablespoon of gelatine
- 50 ml of water

Preparation:

Wash the turkey fillet, cut into 1-cm-thick slices, and then into 5-cm-long stripes. Skin the chicken, separate meat from bone and mince through a fine disc with 5-mm openings, then grind the chicken meat and the ice in a multifunction beater. Mix the powdered sugar, flour and gelatine with the water. Knead the sliced turkey fillets, minced chicken meat and water until the mass becomes uniform. Place the mass in the meat press. Close the meat press and place it in the fridge for 6 hours. Afterwards, place the meat press in a pot with hot water. Sous-vide in 80-90°C for 1.5 h. After taking the meat press out of the water, place it in the fridge for 8 hours.



BEDIENUNGSANLEITUNG 1,5 KG - SCHINKENKOCHER IM WASSERMANTEL

BAUSCHEMA:

1. 1,5 kg Schinkenkocher
 - a. Schinkenkocherbehälter
 - b. Druckplatte
 - c. Feder
 - d. Abdeckung
2. 4 l Topf
3. Flansch
4. Thermometer zur Messung der Fleischtemperatur
5. Thermometer zur Messung der Wassertemperatur

Vor dem ersten Gebrauch wird empfohlen, den Satz im Warmwasser oder Geschirrspüler zu waschen, gründlich zu spülen und zu trocknen.

Gebrauchsanweisung:

1. Füllen Sie den Innenbehälter des Schinkenkochers mit ausgewählter Fleischsorte (am besten eignen sich dazu spezielle Beutel für den Browin - Schinkenkocher).
2. Legen Sie eine Druckplatte auf die Fleischfüllung. Die Druckplatte sollte mit dem konvexen Teil nach oben ausgerichtet sein.
3. Schrauben Sie die Feder gemäß Schema auf den konvexen Teil der Druckplatte, ziehen Sie die Abdeckung des Schinkenkochers an und legen Sie das Thermometer hinein.
4. Gießen Sie Wasser in einen 4-Liter-Topf bis zu dem von der Linie "Wasserstand/ water level" angezeigten Niveau.
5. Setzen Sie den Flansch auf den Schinkenkocher.
6. Legen Sie ein kleineres Thermometer in den Flansch.
7. Legen Sie den 1,5 kg Schinkenkocher auf den Flansch auf, ohne den Boden des Topfes zu berühren.
8. Der Schinkenkocher sollte 2 - 3 Stunden im Wasserbad bleiben (je nach Fleischart).
9. Den Schinkenkocher aus dem Topf nehmen, abkühlen lassen und dann für mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Der Schinkenkocher darf auch in der Geschirrspülmaschine gespült werden.

Der 4 l Topf wird aus hochwertigem Edelstahl hergestellt. Der spezielle mehrschichtige thermische Boden leitet die Wärme optimal ab. Es ist für den Einsatz auf allen Herdarten geeignet, einschließlich Induktionskochfeld:

- Schalttafel: Ja
- Induktionskochfeld: Ja
- Gaskocher: Ja

VORSICHT!

- Beim Kochen sollte sich der Topf immer außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die Kinder sollten in einem sicheren Abstand bleiben.
- Einige Teile können beim Kochen sehr heiß sein und es besteht die Verbrennungsgefahr.
- Lassen Sie den leeren Kocher weder kochen, noch stellen Sie einen leeren Kocher auf einen warmen Brenner.
- Wählen Sie die geeignete Brennergröße so, dass die Brand- oder Wärmequelle nur die Unterseite des Kochprodukts berührt und die Seiten des Kochers nicht bedeckt.
- Wischen Sie immer den Boden der Kochprodukte trocken, bevor Sie mit dem Kochen beginnen, insbesondere wenn sie auf Keramik-, Halogen- oder Induktionskochfeldern verwendet werden, da der Kocher sonst am Kochfeld haften bleiben kann.
- Verwenden Sie das Produkt wie es in dieser Anweisung beschrieben wurde. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Leere Töpfe und Pfannen niemals aufheizen.
- Nach jedem Gebrauch die Innen- und Außenflächen mit einem Schwamm im Warmwasser mit einer Waschflüssigkeit reinigen. Gründlich spülen und trocknen.
- Verwenden Sie keine groben Drahtgeschirrspüler oder Scheuerpulver.
- Gießen Sie weder kaltes Wasser über eine vorgewärmte Bratpfanne noch tauchen Sie es ins Kaltwasser. Schnelle Temperaturschwankungen können zu einer Bodenverformung führen.
- Die Außenschale der Pfanne darf aufgrund von Aluminiumbeschlägen (z.B. Nieten) nicht zu lange eingeweicht werden. Trocknen Sie die Kochprodukte immer sorgfältig ab.

SICHERHEITSHINWEISE

Der Schinkenkocher wurde für hausgemachte Würste entwickelt.

Die Verwendung des Geräts für einen anderen als den vorgesehenen Zweck ist verboten.

Stellen Sie den leeren Schinkenkocher nicht direkt auf die Wärmequelle.

Dieses Gerät ist für Kinderspiele nicht geeignet.

Verpackungs- und Altgeräte sollten gemäß den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, entsorgt werden.

Rezepte für Schweineschinken, Geflügelschinken, Frühstücksfleisch, Eisbein:

Schinken vom Schweinenacken und Räucherspeck

Zutaten:

80 dag Schweinenacken
40 dag roh geräucherter Speck
20-23g Salz
Kalisalpete - 2 Gramm
eine Prise schwarzen Pfeffer
eine Prise Piment
Lorbeerblatt
ein frischer Rosmarinzweig
eine Knoblauchzehe
70 ml Wasser
ein flacher Teelöffel Gelatine

Zubereitung:

Schweinenacken und Speck in 3 x 3 cm große Stücke schneiden und mit einem Fleischklopfer leicht klopfen, den Speck mahlen.

Beide Zutaten in eine Schüssel geben, Pökelsalz und Gewürze dazugeben und das Ganze mindestens 15 Minuten lang kneten. Die Schüssel abdecken und das Ganze für 24 Stunden in den Kühlschrank geben. Nach 12 Stunden wieder etwa 10 Minuten lang kneten. Nach 24 Stunden Wasser, einen flachen Teelöffel Gelatine, eine ausgepresste Knoblauchzehe zum Fleisch dazugeben und wiederholt kneten. Das Ganze in den Schinkenkocher geben und sehr genau festdrücken. Den Behälter schließen. Im Wasserbad bei einer Temperatur von 80-90 Grad Celsius 2,5 Stunden lang brühen. Nach dem Abkühlen die Speise aus dem Schinkenkocher herausnehmen.

Schweine-Frühstücksfleisch

Zutaten:

55 dag Schweinefleisch vom Schinken oder Schulter
55 dag Schweinswamme
10 dag Schweinehaut
20g Salz
Kalisalpete - 2 Gramm

eine Prise Pfeffer
Eine Prise Muskatnuss
1/2 flacher Teelöffel Zucker
1/2 Knoblauchzehe
70 ml Wasser

Zubereitung:

Das Fleisch durch ein Sieb mit 5-mm-Öffnungen durchlassen und genau mit dem Pökelsalz vermischen. Sorgfältig in einer Schüssel kneten, mit einem feuchten Tuch bedecken und für 24 Stunden in den Kühlschrank geben. Die Schweinehaut 10 - 15 Minuten lang abkochen und anschließend mindestens 3 mal durch ein Sieb mit 3-mm-Öffnungen pressen. Die Haut für 24 Stunden in den Kühlschrank geben. Nach dem Herausnehmen aus dem Kühlschrank mischen. Zuerst das Fleisch unter Zugabe von gepresstem Knoblauch und Pfeffer mischen (zum Frühstücksfleisch kann man nach Belieben auch andere Gewürze dazugeben, z. B. Paprika, Majoran, Kümmel, etc.). 70 ml abgekochtes heißes Wasser in ein Glas geben und Zucker darin auflösen. Die Haut und das Wasser mit Zucker zur Fleischmischung dazugeben, das Ganze mit einer Prise Muskatnuss würzen und alles sehr sorgfältig mischen, bis das Wasser vom Fleisch vollständig aufgesogen wird. Das Fleisch sehr eng im Schinkenkoher platzieren, festklopfen und mit der Platte festdrücken. Ungefähr 2 Stunden lang bei einer Temperatur von etwa 80-85°C dünsten. Nach dem Dünsten den Schinkenkoher zum Abkühlen ins kalte Wasser stellen und nach dem Abkühlen für 12 Stunden in den Kühlschrank geben.

Schinken mit Truthahn und Huhn

Zutaten:

1 kg Huhn
0,4 kg Truthahn
16 g Salz
Kalisalpete - 2 Gramm
1 Teelöffel Puderzucker
150 g Eis
1 Teelöffel Kartoffelmehl
1 Teelöffel Gelatine
50 ml Wasser

Zubereitung:

Truthahn-Filet waschen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und anschließend in 5 cm lange Streifen schneiden. Beim Huhn die Haut abziehen, Knochen abtrennen und durch ein Sieb mit 5-mm-Öffnungen pressen, anschließend das Hühnerfleisch zusammen mit dem Eis in einem Küchenmixer mixen. Puderzucker, Mehl und Gelatine mit Wasser vermischen. Geschnittene Truthahn-Filets, das gehackte Hühnerfleisch und das Wasser kneten, bis eine einheitliche Masse hergestellt ist. Eine so vorbereitete Masse in den Schinkenkoher geben. Den Schinkenkoher schließen und für 6 Stunden in den Kühlschrank geben. Danach den Schinkenkoher in einen Topf mit heißem Wasser stellen. Bei einer Temperatur von 80 Grad 1,5 Stunden brühen. Nach dem Herausnehmen aus dem Wasser den Behälter mit dem Fleisch für 8 Stunden in den Kühlschrank geben.



– РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ – ОКОРОКОВАРКА 1,5 КГ В ВОДНОЙ РУБАШКЕ

СХЕМА СТРОЕНИЯ:

1. Окорочоварка 1,5 кг
 - a. посуда окорочоварки
 - b. прижимная пластина
 - c. пружина
 - d. крышка
2. Кастрюля 4 л
3. Воротник
4. Термометр для измерения температуры мяса
5. Термометр для измерения температуры воды

Перед первым использованием набор рекомендуется вымыть теплой водой либо в посудомоечной машине, тщательно ополоснуть и высушить.

Способ применения:

1. Посуду окорочоварки наполнить выбранным мясом (лучше всего использовать рекомендуемые пакетики для окорочоварки марки Browin).

2. На мясное наполнение положить прижимную пластину. Прижимная пластина должна лежать на мясе выпуклой частью сверху.
3. В выпуклую часть прижимной пластины закрутить пружину согласно схеме, дожать крышку окороковарки и поместить в ней термометр.
4. В кастрюлю 4 л налить воду до уровня, обозначенного линией «water level».
5. На кастрюлю положить воротник.
6. В воротнике поместить меньший термометр.
7. На воротник положить окороковарку 1,5 кг - окороковарка опирается о воротник, не касаясь дна кастрюли.
8. Окороковарку следует оставить в водном растворе на 2 - 3 часа (в зависимости от вида мяса).
9. Вынуть окороковарку из кастрюли, оставить до момента остывания, далее поместить в холодильник на минимум 8 часов.

Окороковарку можно мыть в посудомоечной машине.

Кастрюля 4л изготовлена из высококачественной нержавеющей стали. Специальное многослойное термическое дно оптимально проводит тепло. Подходит для использования на всех типах плит, включая индукционные плиты:

- электрическая плита: Да
- индукционная плита: Да
- газовая плита: Да

ПРИМЕЧАНИЕ!

- Во время готовки кастрюля всегда должна находиться в месте, недоступном для детей, которые должны тогда находиться на безопасном расстоянии.
- Некоторые элементы приспособления в ходе готовки могут быть сильно горячими, существует опасность получения ожогов.
- Никогда не оставляйте на огне кастрюлю без содержимого и не ставьте пустую кастрюлю на горячую конфорку.
- Подбирайте соответствующий размер конфорки таким образом, чтобы огонь либо источник тепла касался только низа изделия и не охватывал боков кастрюли.
- Всегда перед началом готовки вытирайте насухо низ изделий для готовки, в особенности при использовании керамической, галогенной или индукционной кухонной плиты, в противном случае кастрюля может прикипеть к плите.
- Изделие следует использовать только согласно руководству по эксплуатации. Любой другой способ эксплуатации считается не соответствующим назначению изделия.
- Никогда не подогревайте пустые кастрюли и сковородки.
- После каждого использования следует вымыть внутреннее и наружное покрытие губкой в теплой воде с добавлением моющего средства. Тщательно ополосните и просушите изделие.
- Не следует использовать шершавые, проволочные губки и абразивные порошки для скобления.
- Не следует поливать разогретую сковороду холодной водой и погружать ее в холодную воду. Резкое изменение температуры может стать причиной деформации дна.
- Не мочить в воде слишком долго внешнюю поверхность сковороды из-за наличия алюминиевых креплений (например, заклепок). Всегда старательно высушивать все элементы приспособлений для готовки.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Окороковарка предназначена для изготовления ветчины и окороков в домашних условиях.

Использование устройства не по назначению запрещено.

Не ставить самой окороковарки непосредственно на источнике тепла.

Устройство не может быть использовано для детских игр.

Упаковку и изношенное устройство следует утилизировать в соответствии с правилами, обязательными на территории государства, где устройство используется.

Рецепты свиной ветчины, куриной ветчины, рубленой ветчины, голяшки:

Ветчина из шеи и корейки

Ингредиенты:

- 800 г шеи
- 400 г сырокопченой корейки
- 20-23 г соли
- Селитра калиевая - 2 г
- щепотка черного перца
- щепотка гвоздичного перца

лавровый лист
веточка свежего розмарина
зубок чеснока
70 мл воды
плоская ложечка желатина

Способ приготовления:

Шею и корейку порезать на куски 3 х 3 см и слегка отбить колотушкой, корейку перемолоть. Оба ингредиента переложить в миску, затем добавить соль для засолки мяса и приправы, массу перемешивать не менее 15 минут. Прикрыть миску и поставить ее в холодильник на 24 часа. Через 12 часов перемешать примерно 10 минут. Через 24 часа добавить в мясо воду и ложечку желатина, выдавить зубок чеснока и снова перемешать. Массу поместить в ветчинницу и очень тщательно утрамбовать. Закрывать емкость. Тушить на водяной бане при температуре 80-90°C на протяжении 2,5 ч. После охлаждения блюдо вынуть из ветчинницы.

Свиная рубленая колбаса

Ингредиенты:

550 г свиного мяса от окорока или лопатки
550 г свиного подгрудка
100 г свиной кожи
20 г соли
Селитра калиевая - 2 г
щепотка перца
щепотка мускатного ореха
0,5 плоской ложечки сахара
0,5 зубчика чеснока
70 мл воды

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку сквозь решетку с отверстиями 5 мм и тщательно перемешать с солью для засолки мяса.

Старательно утрамбовать в миске, прикрыть влажной тканью и поставить в холодильник на 24 часа. Свиную кожу распарить в течение 10-15 минут, а затем пропустить через мясорубку минимум 3 раза сквозь решетку с диаметром отверстий 3 мм. Кожу поставить в холодильник на 24 часа. Вынув из холодильника, приступить к перемешиванию. Сначала смешать мясо, добавляя чеснок, выдавленный чеснокодавкой, и перец (в колбасу по вкусу можно добавить другие приправы, к примеру, паприку, майоран, тмин и т.п.).

В стакан налить 70 мл кипяченой горячей воды, растворив в ней сахар. К перемешанному мясу добавить кожу, воду с сахаром, добавить щепотку мускатного ореха и все очень тщательно перемешать, чтобы мясо полностью впитало воду.

Мясную массу поместить очень плотно в ветчинницу, утрамбовать, прижать пластиной. Обваривать примерно 2 часа при температуре 80-85°C. После обваривания вставить ветчинницу в холодную воду с целью охлаждения, а после остывания поставить в холодильник на 12 часов.

Ветчина из индюшатины и курятины

Ингредиенты:

1 кг курицы,
0,4 кг индюшатины,
16 г соли
Селитра калиевая - 2 г
ложечка сахарной пудры,
150 г льда,
ложечка картофельного крахмала,
ложечка желатина,
50 мл воды

Способ приготовления:

Филе индейки промыть, порезать ломтиками толщиной 1 см, а затем полосками длиной 5 см. Курятину очистить от кожи, отделить от костей и перемолоть на мясорубке сквозь решетку с отверстиями диаметром 5 мм, затем курятину со льдом перемолоть на кухонном комбайне. Сахарную пудру, муку и желатин перемешать с водой. Порезанное филе индейки, перемолотую курятину и воду перемешать до получения однородной массы. Эту подготовленную массу поместить в ветчинницу. Закрывать ветчинницу и поставить на 6 часов в холодильник. По истечении этого времени ветчинницу поставить в сосуд с горячей водой. Обваривать при температуре 80 градусов в течение 1,5 часа. Вынув из воды, поставить остывший сосуд с мясом на 8 часов



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA 1,5 KG MĖSOS ŠUTINTUVAS SU VANDENS APVALKALU

SANDAROS SCHEMA:

- 1,5 kg mėsos šutintuvas
 - šutintuvo indas
 - spaudžiamoji plokštė
 - spyruoklė
 - dangtis
- 4 l puodas
- Jungė
- Mėsos temperatūros matavimo termometras
- Vandens temperatūros matavimo termometras

Prieš pirmą kartą naudojant rekomenduojama rinkinį išplauti šiltame vandenyje arba indaplovėje, gerai praskalauti ir išdžiovinti.

Naudojimo būdas:

- Į mėsos šutintuvo indą pridėti mėsos (geriausia naudoti „Browin“ įmonės gaminius mėsos šutintuve skirtus naudoti maišelius).
- Ant mėsos padėti spaudžiamąją plokštę. Spaudžiamąją plokštę dėti iškilia puse aukštyn.
- Į iškilią spaudžiamosios plokštės dalį įsukti spyruoklę, kaip parodyta schemoje, priveržti mėsos šutintuvo dangtį ir įstatyti jame termometrą.
- Į 4 l puodą įpilti vandens iki „water level“ žymės.
- Ant puodo uždėti jungę.
- Į jungę įstatyti mažesnį termometrą.
- Ant jungės uždėti 1,5 kg mėsos šutintuvą – mėsos šutintuvas remiasi į jungę ir neliečia puodo dugno.
- Mėsos šutintuvą palikti vandens vonelėje 2–3 valandas (atsižvelgiant į mėsos rūšį).
- Mėsos šutintuvą išimti iš puodo, pastatyti, kad atauštų, paskiau dėti į šaldytuvą ne trumpiau nei 8 valandoms.

Mėsos šutintuvą galima plauti indaplovėje.

4 l puodas pagamintas iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno. Specialus kelių sluoksnių terminis dugnas optimaliai praleidžia šilumą. Tinka naudoti su visomis viryklėmis, įskaitant ir indukcines:

- elektrinė viryklė: Taip
- indukcinė viryklė: Taip
- dujinė viryklė: Taip

DĖMESIO!

- Verdant puodas visada turi stovėti vaikams nepasiekiamoje vietoje, o vaikai turėtų laikytis saugiu atstumu.
- Verdant kai kurie elementai gali būti labai karšti – galima nusiplikyti.
- Nepalikti ant ugnies tuščio puodo, nestatyti tuščio puodo ant karšto degiklio.
- Rinktis tinkamo dydžio degiklį, kad ugnis ar šilumos šaltinis liestų tik virimo prietaiso apačią, bet neliestų jo šonų.
- Prieš pradėdant virti virimo indų pagrindą nusausti, ypač jeigu jie naudojami ant keraminės, halogeninės ar indukcinės viryklės, priešingu atveju puodas gali prilipti prie viryklės.
- Naudoti, kaip nurodyta instrukcijoje. Bet koks kitas naudojimo būdas laikomas naudojimu ne pagal paskirtį.
- Neperkaitinti tuščių puodų ir keptuvių.
- Kiekvieną kartą baigus naudoti vidinę ir išorinę dangas nuplauti kempine šiltu vandeniu su indų plovikliu. Gerai išskalauti ir išdžiovinti.
- Nenaudoti šiurkščių, metalinių šveistukų ir šveičiamųjų miltelių.
- Įkaitusios keptuvės neplauti šaltu vandeniu ir nenarinti jos į šaltą vandenį. Staiga pakitus temperatūrai gali deformuotis dugnas.
- Per ilgai nemirkyti išorinės keptuvės dangos, nes yra aliumininių tvirtinimų (pvz., kniedžių). Visada gerai nusausti virimo indus.

SAUGOS NURODYMAI

Mėsos šutintuvas skirtas gaminti rūkytus mėsos gaminius namuose.

Draudžiama įrenginį naudoti ne pagal paskirtį.

Nestatyti paties mėsos šutintuvo tiesiogiai ant šilumos šaltinio.

Prietaisas netinka vaikams žaisti.

Pakuotę ir panaudotą prietaisą šalinti, laikantis šalies, kurioje prietaisas naudotas, teisės aktų reikalavimų.

Kiaulienos kumpio, paukštienos kumpio, maltos mėsos, karkos receptai:

Sprandinės ir rūkytos šoninės kumpis

Ingredientai:

800 g sprandinės
400 g žalios-rūkytos šoninės
20-23g druskos
Natrio salietra 2 g
žiupsnis juodųjų pipirų
žiupsnis kvapiųjų pipirų
lauro lapelis
šviežių rozmarinų šakelė
česnako skiltelė
70 ml vandens
vienas šaukštelis (be kaupo) želatinos

Paruošimo būdas:

Sprandinę ir šoninę supjaustykite 3 x 3 cm gabaliukais ir lengvai išmuškite mėsos muštuku, šoninę sumalkite. Abu ingredientus įdėkite į dubenį, pridėkite nitritinės sūdyto druskos ir prieskonių, viską minkykite mažiausiai 15 minučių. Dubenį uždenkite ir laikykite šaldytuve 24 valandas. Praėjus 12 valandų minkykite apie 10 minučių. Po 24 valandų supilkite į mėsą vandenį, šaukštelį (be kaupo) želatinos, įspauskite skiltelę česnako ir vėl minkykite. Sudėkite į mėspuodį ir labai tiksliai suspauskite. Uždarykite indą. Troškinkite 2,5 val. 80 – 90°C vandens vonioje. Ataušus išimkite patiekalą iš mėspuodžio

Malta kiauliena

Ingredientai:

550 g malto kiaulienos kumpio arba mentės
550 g kiaulienos pasmakrės
100 g kiaulienos odelių
20 g druskos
Natrio salietra 2 g
žiupsnis pipirų
žiupsnis muškato riešuto
0,5 šaukštelio (be kaupo) cukraus
0,5 skiltelės česnako
70 ml vandens

Paruošimo būdas:

Mėsą sumalkite mėsmale (sietelio akučių skersmuo 5 mm) ir gerai sumaišykite su nitritine sūdyto druska.

Kruopščiai išminkykite dubenyje, uždenkite drėgnu šluosteliu ir laikykite šaldytuve 24 val.

Kiaulienos odeles plikykite 10-15 minučių, po to mažiausiai 3 kartus sumalkite mėsmale (sietelio akučių skersmuo 3 mm). Odeles laikykite šaldytuve 24 val.

Išėmus iš šaldytuvo mėsą sumaišykite su išspaustu per presuką česnaku ir pipirais (į maltą mėsą galite dėti ir kitų prieskonių, pvz., paprikų, mairūno, kmynų ir t.t.).

Į stiklinę įpilkite 70 ml virinto karšto vandens ir išleiskite jame cukrų. Į maišomą mėsą įdėkite odeles, įpilkite vandenį su cukrumi, viską pabarstykite žiupsniu muškato riešuto ir viską labai kruopščiai maišykite, kol mėsa absorbuos visą vandenį.

Mėsą labai glaustai įdėkite į mėspuodį, suspauskite, prispauskite plokštele. Šutinkite apie 2 valandas 80-85°C temperatūroje. Po to mėspuodį įstatykite į šaltą vandenį, kad atauštų, ataušus laikykite šaldytuve 12 valandų.

Kalakutienos ir vištienos kumpis

Ingredientai:

1 kg vištienos
0,4 kg kalakutienos
16 g druskos
Natrio salietra 2 g
šaukštelis cukraus pudros
150 g ledo
šaukštelis krakmolo
šaukštelis želatinos
50 ml vandens

Paruošimo būdas:

Kalakutienos filē nuplaukrite, supjaustykite 1 cm griežinēlais, po to 5 cm ilgio juostelėmis. Nuo vištienos pašalinkite odā, mēšā atskirkite nuo kaulų ir sumalkite mēsmale (sietelio akučių skersmuo 5 mm), po to vištieną sutrinkite su ledu smulkinimo trintuvu. Cukraus pudrą, miltus ir želatiną išmaišykite vandenyje. Supjaustytus kalakutienos filē, malta vištieną ir vandenį minkykite kol masė taps vienalytė. Taip paruoštą masę įdėkite į mėspuodį. Uždarykite mėspuodį ir 6 valandas laikykite šaldytuve. Po to mėspuodį įdėkite į puodą su karštu vandeniu. Šutinkite 1,5 valandos 80°C temperatūroje. Ištraukus iš vandens indą su mėsa 8 valandas laikykite šaldytuve.



APKALPOŠANAS ROKASGRĀMATA ŠKIŅKA PAGATAVOTĀJS 1,5 KG ŪDENS VANNĀ

UZBŪVES SHĒMA:

1. Šķiņķa pagatavotājs 1,5 kg
 - a. šķiņķa pagatavotāja rezervuārs
 - b. piespiedplātne
 - c. atspere
 - d. vāks
2. Katls 4 l
3. Apskava
4. Termometrs gaļas temperatūras mērīšanai
5. Termometrs ūdens temperatūras mērīšanai

Pirms pirmās lietošanas ir ieteicams visu komplektu ar nomazgāt rokām vai trauku mazgājamajā mašīnā siltā ūdenī, rūpīgi noskalot un nosusināt.

Lietošanas vieds:

1. Piepildiet šķiņķa pagatavotāja rezervuāru ar gaļu (vislabāk lietojiet speciālus šķiņķa pagatavotājam paredzētus firmas Browin maisījumus).
2. Uz gaļas novietojiet piespiedplātņi. Tā ir jānovieto ar izliekto daļu uz augšu.
3. Plātnes izliektajai daļai pieskrūvējiet atsperi – kā parādīts shēmā, pieskrūvējiet šķiņķa pagatavotāja vāku un ievietojiet tajā termometru.
4. Katlā ielejiet 4 l ūdens līdz līmenim, kas ir atzīmēts ar līniju „water level”.
5. Uzstādiet katla apskavu.
6. Apskavā ievietojiet mazāko termometru.
7. Uz apskavas uzlieciet šķiņķa pagatavotāju 1,5 kg – šķiņķa pagatavotājs balstās uz apskavas, nepieskaroties katla dibenam.
8. Šķiņķa pagatavotāju atstājiet ūdens vannā 2 – 3 stundas (atkarībā no gaļas veida).
9. Izņemiet šķiņķa pagatavotāju no katla, atstājiet līdz pilnīgai atdzišanai, tad ielieciet to ledusskapī vismaz uz 8 stundām.

Šķiņķa pagatavotāju var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Katls 4 l ir ražots no augsti kvalitatīva nerūsējošā tērauda. Īpašs daudzkārtu termiskais dibens ir optimāls siltuma vadītājs. Katls ir lietojams visu uz veidu plītim, ieskaitot indukcijas:

- elektriskā plīts: Jā
- indukcijas plīts: Jā
- gāzes plīts: Jā

UZMANĪBU!

- Ēdiena gatavošanas laikā katlam vienmēr ir jāatrodas bērniem nepieejamā vietā, t.i. bērniem ir jāatrodas drošā attālumā.
- Gatavošanas procesa laikā dažas detaļas var stipri sakarst, pastāv apdegumu gūšanas risks.
- Nekad nelieciet uz uguns tukšu katlu, nenovietojiet katlu uz karsta degļa.
- Izvēlieties piemērotu degļa izmēru, lai uguns vai siltuma avots pieskartos tikai katla dibenam, nevis aptveru tā sānu virsmas.
- Pirms ēdiena gatavošanas uzsākšanas, vienmēr noslaukiet sausu katla dibenu, it īpaši, kad to liekat uz keramiskas, halogēna vai indukcijas plīts. Pretējā gadījumā katls var piekalst pie plīts.
- Izstrādājums ir jālieto ievērojot šo instrukciju. Jebkurš cits izmantošanas veids tiks atzīts par lietošanu neatbilstoši uzdevumam.
- Nekad nekarsējiet tukšus katlus vai pannas.
- Pēc katras lietošanas nomazgājiet no iekšpuses un ārpusē ar siltu ūdeni ar sūkļa palīdzību, pievienojot trauku mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.

- Nelietojiet cietus, stieplu sūkļus, kā arī abrazīvus pulverus.
- Nelejiet sakarsētā pannā aukstu ūdeni un neiegremdējiet tajā. Krasas temperatūras izmaiņas var radīt dibena deformāciju.
- Nemērcējiet ilgstoši pannas ārējo pārklājumu alumīnija stiprinājumu dēļ (piemēram, kniedes). Vienmēr rūpīgi nosusiniet gatavošanai paredzētos produktus.

IETEIKUMI DROŠĪBAI

Šķiņķa pagatavotājs ir paredzēts šķiņķa pagatavošanai mājas apstākļos.

Ierīci ir aizliegts lietot neatbilstoši uzdevumam.

Nenovietojiet šķiņķa pagatavotāju tieši uz siltuma avota.

Ierīce nav paredzēta bērnu rotaļām.

Iepakojums un nolietotā ierīce ir utilizējama atbilstoši valsts, kurā tā tiek lietota, teritorijā spēkā esošajiem likumiem.

Receptes cūkgaļas šķiņķa, putnu gaļas šķiņķa, malta vārīta šķiņķa un sālīta cūkas stilba pagatavošanai.

Šķiņķis no kakla karbonādes un žāvētas krūtiņas

Sastāvdaļas:

800 g kakla karbonādes
 400 g auksti kūpināta krūtiņa
 20–23 g sāls
 Kālija nitrāts – 2 g
 šķipsna melno piparu
 šķipsna smaržīgo piparu
 lauru lapa
 zariņš svaiga rozmarīna
 ķiploka daiviņa
 70 ml ūdens
 plakana tējkarote želatīna

Pagatavošanas veids:

Kakla karbonādi un krūtiņu sagriež 3 x 3 cm lielos gabaliņos un viegli izklapē ar gaļas āmuriņu, krūtiņu samaļ.

Abas sastāvdaļas ieliek bļodā, pievieno sāļjuma sāli un garšvielas, visu kopā samīcām minimums 15 minūtes. Bļodu nosedzam un ievietojam ledusskapī uz 24 stundām. Pēc 12 stundām samīcām aptuveni 10 minūtes. Pēc 24 stundām gaļai pievienojam ūdeni, plakanu tējkaroti želatīna, izspiežam ķiploku daiviņu un no jauna samīcām. Visu masu ievietojam šķiņķa pagatavošanas traukā un ļoti rūpīgi sastampājam. Noslēdzam katlu. Sutinām ūdens peldē 80-90°C temperatūrā 2,5 stundas. Pēc atdzesēšanas pagatavoto ēdienu izņemam šķiņķa pagatavošanas trauka.

Liellopu maltā gaļa

Sastāvdaļas:

550 g cūkgaļas no cūkas mīkstuma vai lāpstiņas
 550 g cūkas pakrūtes daļas
 100 g cūkas ādiņas
 20 g sāls
 Kālija nitrāts – 2 g
 šķipsna sāls
 šķipsna muskatrieksta
 ½ plakana tējkarote cukura
 ½ ķiploku daiviņa
 70 ml ūdens

Pagatavošanas veids:

Gaļu samaļ caur sietu ar 5 mm platām atverēm un rūpīgi samaisa ar sāļjuma sāli.

Rūpīgi samīca bļodā, pārsedz ar mitru drānu un ievieto ledusskapī uz 24 stundām.

Cūku ādiņas tvaicē 10–15 minūtes, pēc tam samaļ vismaz 3 reizes caur sietu ar 3 mm platām atverēm. Ādiņas ieliek ledusskapī uz 24 stundām.

Pēc izņemšanas no ledusskapja sāk samaisīšanu. No sākuma samaisa gaļu, kurai pievieno ķiplokus, kas izspiesti caur ķiploku spiedi, kā arī piparus (pēc savas vēlmes maltai gaļai var pievienot citas piedevas piem., papriku, majorānu, ķimenes utt.).

Glāzē ielej 70 ml uzvārīta karsta ūdens un izšķīdina tajā cukuru. Samaisītai gaļai pievieno ādiņas, cukurūdeni, visu apber ar šķipsnu muskatrieksta un kopumu ļoti rūpīgi samaisa līdz ūdens pilnībā iesūksies gaļā. Maisījumu ļoti blīvi ievietojam šķiņķa pagatavošanas traukā, sastampājam un piespiežam ar plāksnīti. Tvaicējam aptuveni 2 stundas 80-85°C temperatūrā. Pēc tvaicēšanas šķiņķa pagatavošanas trauku, lai to atdzesētu, ievietojam aukstā ūdenī, bet pēc atdzesēšanas ievietojam ledusskapī uz 12 stundām.

Šķiņķis no tītara un cāļa

Sastāvdaļas:

- 1 kg cāļa gaļas
- 0,4 kg tītara gaļas
- 16 g sāls
- Kālija nitrāts – 2 g
- tējkarote pūdercukura
- 150 g ledus
- tējkarote kartupeļu miltu
- tējkarote želatīna
- 50 ml ūdens

Pagatavošanas veids:

Tītara fileju nomazgā, sagriež aptuveni 1 cm biezās šķēlēs, pēc tam gareniski aptuveni 5 cm garās strēmelēs. Cālim noņem ādu, atdala gaļu no kauliem un samaj caur sietu ar 5 mm platām atverēm, pēc tam cāļa gaļu kopā ar ledu samaisa virtuves kombainā. Pūdercukuru, miltus un želatīnu samaisa ar ūdeni. Sagriezto tītara fileju, samalto cāļa gaļu un ūdeni sajauc, līdz tiek iegūta viendabīga masa. Šādi sagatavotu masu ievietojam šķiņķa pagatavošanas trauka katlā. Noslēdzam šķiņķa pagatavošanas trauku un ieliekam to uz 6 stundām ledusskapī. Pēc šī laika beigām šķiņķa pagatavošanas trauku ievietojam traukā ar karstu ūdeni. Ļauj ievilkties 1,5 stundas 80°C temperatūrā. Pēc izņemšanas no ūdens katlu ar gaļu ievieto ledusskapī uz 8 stundām.



KASUTUSJUHEND VEEVANNIGA SINGIVALMISTAJA 1,5 KG

EHITUSE SKEEM:

1. Singivalmistaja 1,5 kg
 - a. singivalmistaja rezervuaar
 - b. surveplaat
 - c. vedru
 - d. kaas
2. Pott 4 l
3. Klamber
4. Termomeeter lihatemperatuuri mēģināšanai
5. Termomeeter veetemperatuuri mēģināšanai

Enne esimest korda kasutamist on soovitatav kogu komplekt sooja veega käsitsi või nõudepesumasinas puhtaks pesta, hoolikalt loputada ja kuivatada.

Kasutusviis:

1. Täitke singivalmistaja rezervuaar lihaga (kõige parem on kasutada spetsiaalseid kotikesi firma Browin singivalmistaja jaoks).
2. Pange lihale surveplaat. See peab asetsema kumera osaga ülespoole.
3. Kinnitage surveplaadi kumera osa külge vedru – skeemi järgi, keerake singivalmistaja kaas kinni ja pange sellesse termomeeter.
4. Valage potti 4 liitrit vett tasemeni, mis on tähistatud joonega „water level”.
5. Paigaldage potile klamber.
6. Paigaldage klambriale väiksem termomeeter.
7. Paigaldage klambriale singivalmistaja 1,5 kg – singivalmistaja toetub klambriale, poti põhja puudutamata.
8. Jätke singivalmistaja veevanni 2-3 tunniks (sõltuvalt lihaliigist).
9. Võtke singivalmistaja potist välja, laske sellel täielikult jahtuda, seejärel pange vähemalt 8 tunniks külmikusse.

Singivalmistajat võib pesta nõudepesumasinas.

4 l pott on valmistatud kõrge kvaliteediga roostevabast terasest. Eriline mitmekihiline termiline põhi juhib soojust optimaalselt. Sobib kasutamiseks igat tüüpi pliitidel, kaasa arvatud induktsioonpliitid:

- elektripliit: jah
- induktsioonpliit: jah
- gaasipliit: jah

TÄHELEPANU!

- Pott peab toiduvalmistamise ajal olema alati lastele kättesaamatus kohas, s.t lapsed peavad viibima ohutus kauguses.
- Valmistamisprotsessi käigus võivad mõne detailid tugevalt kuumeneda, on olemas põletuse saamise oht.
- Ärge pange ilma sisuta potti tulele, ärge pange tühja potti – põlevale põletile.
- Valige sobiva suurusega põleti, et tuli või soojusallikas puutuks kokku ainult poti põhjaga, ega kuumutaks seda külgedelt.
- Kuivatage enne toiduvalmistamist poti põhi alati kuivaks, eriti siis, kui panete selle keraamilisele, halogeen- või induktsioonpliidile, vastasel juhul võib pott pliidi külge kinni kõrbed.
- Toote kasutamisel tuleb järgida antud kasutusjuhendit. Mistahes teine kasutusviis tunnistatakse mittesihipäraseks kasutamiseks.
- Ärge mitte kunagi kuumutage tühje potte või panne.
- Peske iga kord pärast kasutamist sise- ja väliskülg nõudepesuvahendit sisaldava sooja vee ning käsnaga puhtaks. Loputage hoolikalt ja kuivatage.
- Ärge kasutage jäiku, traadist käsnu, samuti abrasiivse toimega pulbreid.
- Ärge valage kuuma potti külma vett ega pange kuuma potti külma vette. Järsk temperatuurimuutus võib poti põhja deformeerida.
- Ärge leotage panni välispinda pika aja jooksul alumiiniumist kinnituste tõttu (näiteks needid). Kuivatage alati hoolikalt toiduvalmistamiseks kasutatavad toiduained.

ETTEVAATUSABINÕUD

Singivalmistaja on ette nähtud singi valmistamiseks kodustes tingimustes.

Seadme mittesihipärane kasutamine on keelatud.

Singivalmistajat ei tohi otse soojusallika peale panna.

Seade ei ole ette nähtud lastele mängimiseks.

Pakend ja kulunud seade tulevad utiliseerida vastavuses selle riigi seadustega, kus seadet kasutatakse.

Singi retseptid sea-, kana- ja hakklihast:

Seakaela ja suitsupeekoni sink

Koostis:

seakael 800 g
toores suitsupeekon 400 g
sool 20–23 g
kaaliumnitraat 2 g
näpuotsatäis musta pipart
näpuotsatäis vürtsi
loorberileht
värsket rosmariini
küüslauguküüs
70 ml vett
triiki teelusikatäis želatiini

Valmistamine

Lõigata kael ja peekon 3 × 3 cm tükkideks ja lüüa lihahaamriga kergelt üle, peenestada peekon.

Panna mõlemad kaussi, lisada salpeeter ja maitseained, segada vähemalt 15 minutit. Katta kauss ja asetada 24 tunniks külmkappi. 12 tunni möödumisel segada 10 minutit. 24 tunni möödumisel lisada vesi, želatiin, purustatud küüslauguküüs ja masseerida veelkord. Panna mass singivormi ja lüüa eriti hoolikalt üle. Sulgeda nõu. Hautada veeanumas temperatuuril 80–90 °C 2,5 tundi. Pärast jahtumist võtta sink vormist välja.

Seahakkliha

Koostis:

sea aba- või kintsuliha 550 g
rinnatükk 550 g
nahk 100 g
sool 20 g
kaaliumnitraat 2 g
näpuotsatäis pipart
näpuotsatäis muskaatpähklit
pool teelusikatäit suhkrut
pool küüslauguküünt
70 ml vett

Valmistamine

Suruda liha läbi võrgu (võrgusilm 5 mm) ja segada tahkestumiseks hoolikalt soolaga. Segada hoolikalt kausis, katta niiske riidest salvrätiga ja panna 24 tunniks külmkappi. Keeta nahka 10–15 minutit, suruda vähemalt 3 korda läbi võrgu (võrgusilm 3 mm). Panna mass 24 tunniks külmkappi.

Pärast külmkapist väljavõtmist alustada segamisega. Algul segada liha, lisada purustatud küüslauk ja pipar (hakkliha hulka võib panna maitseaineid sõltuvalt Teie eelistustest, näiteks paprikat, majoraani, köömneid jm).

Valada klaasi 70 ml kuuma keedetud vett ja lahustada suhkur. Lisada liha hulka nahk ja suhkruga vesi, näpuotsatäis muskaatpähklit ja segada väga hoolikalt, kuni vesi imbub täielikult liha sisse.

Asetada mass singivormi eriti tihedalt, lüüa üle ja suruda kaanega kinni. Keeta umbes 2 tundi temperatuuril 80–85 °C. Asetada singivorm külma vette jahtuma. Pärast jahtumist paigutada 12 tunniks külmkappi.

Kalkuni- ja kanalihasink

Koostis:

kanaliha 1 kg
kalkuniliha 0,4 kg
sool 16 g
kaaliumnitraat 2 g
teelusikatäis tuhksuhkrut
jääd 150 g
teelusikatäis kartulijahu
teelusikatäis želatiini
vett 50 ml

Valmistamine

Pesta kalkunifilee, lõigata 1 cm paksusteks tükkideks ja seejärel 5 cm pikkusteks ribadeks. Eraldada kanalihalt nahk ja luud, suruda liha läbi võrgu (võrgusilm 5 mm) ning purustada purustis koos jääga. Puudersuhkur, jahu ja želatiin segada veega. Segada kalkunifilee, peenestatud kanaliha ja vesi ühtlaseks massiks. Panna sel viisil valmistatud mass singivormi. Katta vorm kaanega ja panna 6 tunniks külmkappi. Asetada singivorm kuuma veega täidetud nõusse. Keeta temperatuuril 80–90 °C 1,5 tundi. Pärast veest väljavõtmist hoida külmkapis 8 tundi.



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE APARAT DE PREPARAT ȘUNCĂ 1,5 KG ÎN BAIE DE APĂ

SCHEMA CONSTRUCȚIEI:

- Oală de preparat șuncă 1,5 kg
 - oală de preparat șuncă
 - placă de presare
 - arc
 - capac
- Vas 4 l
- Flanșă
- Termometru pentru măsurarea temperaturii cărnii
- Termometru pentru măsurarea temperaturii apei

Înainte de prima utilizare se recomandă spălarea setului în apă caldă sau mașina de spălat vase și uscat.

Mod de utilizare:

- Oala de preparat șuncă trebuie umplută cu carnea dorită (de preferat să se utilizeze punji pentru oala de preparat șuncă a companiei Browin).
- Pe carne plasați placa de presare. Placa de presare trebuie să fie plasată cu partea bombată în sus.
- Pe partea bombată a plăcii de presare înșurubați arcul urmând schema, fixați capacul oalei de preparat șuncă și introduceți în aceasta termometrul.
- În vas turnați 4 l de apă până la nivelul marcat cu linia „water level”.
- Pe vas plasați flanșa.
- În flanșă introduceți termometrul mai mic.
- Pe flanșă plasați oala de preparat șuncă 1,5 kg - oala se sprijină pe flanșă, nu atinge fundul vasului.
- Oala de preparat șuncă trebuie lăsată în baia de apă timp de 2 - 3 ore (în funcție de tipul cărnii).
- Scoateți oala de preparat șuncă din vas, lăsați-o să se răcească, apoi puneți-o în frigider pentru minim 8 ore.

Oala de preparat șuncă poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Vas 4l fabricat din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Fund termic special multistratificat care transferă excelent căldura. Poate fi utilizat pentru orice tip de aragaz, inclusiv plită cu inducție.

- plită electrică: Da
- plită cu inducție: Da
- aragaz: Da

ATENȚIE!

- În timpul fierberii, vasul nu trebuie să se afle la îndemâna copiilor și trebuie ținut la o distanță sigură.
- Unele elemente în timpul gătirii pot fi foarte fierbinți și există riscul de opărire.
- Nu lăsați niciodată oala pe foc fără conținut, și nu puneți o oală goală pe un arzător cald.
- Alegeți dimensiunea corectă a arzătorului astfel încât sursa de foc sau sursă de căldură să atingă numai partea inferioară a produsului de gătit și să nu acopere părțile laterale ale vasului.
- Ștergeți întotdeauna fundul vaselor în care pregătiți bucate înainte de gătire, mai ales dacă le folosiți pe o plită ceramică, cu halogen sau cu inducție, în caz contrar oala poate să adere la plită.
- Utilizați produsul în modul descris în instrucțiuni. Orice altă utilizare va fi considerată incompatibilă cu utilizarea prevăzută.
- Nu încălzi niciodată vasele și tigăile goale.
- După fiecare utilizare, spălați interiorul și exteriorul vasului cu apă caldă și detergent de spălat vase. Clătiți temeinic și uscați.
- Nu utilizați sârme de vase abrazive sau detergenți caustici.
- Nu turnați apă rece pe tigaia fierbinte și n-o scufundați în apă rece. Schimbarea brusă a temperaturii poate provoca deformări ale fundului.
- Nu înmuiați prea mult timp stratul exterior al tigăii din cauza fitingurilor din aluminiu (de exemplu nituri). Uscați bine întotdeauna produsele pentru gătit.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Oala de preparat șuncă este concepută pentru prepararea mezelurilor prin metode casnice.

Utilizarea aparatului în alte scopuri este interzisă.

Nu plasați oala de preparat șuncă direct pe sursa de căldură.

Dispozitivul nu trebuie dat copiilor pentru joacă.

Ambalajul și mașina uzată trebuie eliminate în conformitate cu reglementările în vigoare din țara în care este utilizat dispozitivul.

Rețete pentru șuncă de porc, șuncă de pui, carne tocată:

Șuncă din ceafă de porc și bacon afumat

Ingrediente:

- 80 decagrame de ceafă de porc
- 40 decagrame de bacon crud, afumat
- 20-23g sare
- 2g azotat de potasiu (silitră)
- un vârf de cuțit de piper negru
- un vârf de cuțit de ienibahar
- foi de dafin
- o crenguță de rozmarin proaspăt
- un cățel de usturoi
- 70 ml apă
- o linguriță plată de gelatină

Mod de preparare:

Tăiați ceafa și beconul în bucăți de 3 x 3 cm și bateți ușor cu un ciocan pentru carne, beconul trebuie tocat. Puneți ambele ingrediente într-un castron și adăugați condimentele și mirodeniile, întregul trebuie amestecat timp de cel puțin 15 minute. Acoperim castronul și introducem totul în frigider pentru 24 de ore. După 12 ore presăm și amestecăm totul timp de 10 minute. După 24 de ore adăugăm apă peste carne, o linguriță plată de gelatină, stoarcem un cățel de usturoi și amestecăm din nou. Introducem totul în oala de preparat șuncă și presăm foarte bine. Închidem recipientul. Opărim totul într-o baie de apă la 80-90°C timp de 2,5 ore. După răcire, scoatem șunca din oala de preparat șuncă.

Carne tocată presată de vită

Ingrediente:

- 55 decagrame de carne de porc din șuncă sau umăr
- 55 decagrame falcă de porc
- 10 decagrame șorici de porc

20 g sare
2g azotat de potasiu (silitră)
un vârf de cuțit de piper
un vârf de cuțit de nucșoară
0,5 linguriță plată de zahăr
0,5 cățel de usturoi
70 ml apă

Mod de preparare:

Tocăm carnea în mașina de tocat carne cu o sită de 5 mm și o amestecăm bine cu sare cu silitră. Amestecăm și frământăm cu grijă totul într-un castron, îl acoperim cu o cârpă umedă și îl punem în frigider pentru 24 de ore. Șoricii de porc trebuie opăriți timp de 10-15 minute, apoi trebuie tocați de cel puțin 3 ori printr-o sită de 3 mm. Șoricii trebuie puși la frigider pentru 24 de ore.

După scoaterea din frigider începem să amestecăm. Mai întâi amestecăm carnea adăugând usturoi presat prin presă și piper (putem adăuga și alte condimente la carnea tocată în funcție de preferințele dvs., de exemplu, ardei, maghiran, chimen etc.).

Într-o cană turnăm 70 ml de apă fiartă fierbinte în care dizolvăm zahărul. La carnea amestecată adăugăm șoricii, apa cu zahăr și presărăm totul cu un vârf de nucșoară și omogenizăm totul foarte bine până când apa este complet absorbită de carne.

Masa de carne trebuie introdusă în oala pentru preparat șuncă, unde trebuie presată foarte strâns cu placa de presare. Opărim timp de 2 ore la o temperatură de 80-85°C. După terminarea opăririi introducem oala de preparat șuncă în apă rece pentru a grăbi răcirea, după aceasta punem oala la frigider pentru 12 ore.

Șuncă de curcan și pui

Ingrediente:

1 kg carne de pui
0,4 carne de curcan
16 g sare
2g azotat de potasiu (silitră)
o lingură de zahăr pudră
150 g gheață
o linguriță de amidon de cartofi
o linguriță de gelatină
50 ml apă

Mod de preparare:

Fileul de curcan trebuie curățat și tăiat felii de grosimea 1 cm, iar apoi în dungi de 5 cm. Îndepărtăm pielea de pe carnea de pui, îndepărtăm carnea de oase și o tocăm cu o sită de 5 mm, apoi carnea de pui și gheața o tocăm din nou în malaxor. Zahărul pudră, amidonul de cartofi și gelatina o amestecăm cu apa. Fileul de curcan, carnea tocată de pui și apa trebuie amestecată până obținem o masă omogenă. Masa astfel pregătită trebuie introdusă în oala de preparat șuncă. Închidem oala de preparat șuncă și îl punem la frigider pentru 6 ore. După această perioadă îl introducem într-o oală cu apă caldă. Opărim totul la o temperatura de 80° timp de 1,5 ore. După ce scoatem oala din apă o lăsăm să se răcească și o introducem la frigider pentru 8 ore.



NÁVOD K OBSLUZE ŠUNKOVAR 1,5 KG VE VODNÍ LÁZNI

SCHEMA KONSTRUKCE:

1. Šunkovar o objemu 1,5 kg
 - a. Nádoba šunkovaru
 - b. Přítlačný talíř
 - c. Pružina
 - d. Poklice
2. Hrnec o objemu 4 l
3. Příruba
4. Teloměr k měření teploty masa
5. Termometr k měření teploty vody

Před prvním použitím doporučujeme omýt sestavu v teplé vodě nebo myčce, důkladně opláchnout a osušit.

Návod k použití:

1. Šunkovar vyplňte vybraným masem (nejlépe využijte sáčky do šunkovaru firmy Browin)
2. Na masové vyplnění uložte přítlačný talíř. Přítlačný talíř musí být uložen vypuklou stranou nahoru.

3. Na vypuklou část talíře založte pružinu podle schematu, šunkovar uzavřete pootočením poklice a založte do ní teploměr.
4. Do hrnce o objemu 4 l nalejte vodu do úrovně vyznačené ryskou „water level“.
5. Na hrnec založte přírubu.
6. V přírubě umístěte menší teploměr.
7. Na přírubu uložte šunkovar o objemu 1,5 kg - šunkovar je zavěšen na přírubě a nedotýká se tak dna hrnce.
8. Šunkovar ponechte ve vodní lázni více méně 2-3 hodiny (podle druhu masa).
9. Vytáhněte šunkovar z hrnce, nechte jej vychladnout a poté vložte minimalně na 8 hodin do ledničky.

Šunovar můžete mýt v myčce

Hrnc o objemu 4l je vyroben z vysoce kvalitní nerezové oceli. Speciální vícevrstvé termické dno optimálně přenáší teplo. Hodí se k použití na všech typech spotřebičů včetně indukční desky:

- Elektrická deska: Ano
- Indukční deska: Ano
- Plynový sporák: Ano

POZOR!

- Během vaření musí být hrnec vždy umístěn mimo dosah dětí, které by se tehdy měly nacházet v bezpečné vzdálenosti.
- Některé části mohou být během vaření hodně horké a je nebezpečí popálení.
- Nikdy nenechávejte hřát hrnec k vaření bez obsahu, rovněž nepokládejte prázdný hrnec na teplou plotýnku.
- Volte příslušnou velikost plotýnky tak, aby se oheň nebo tepelný zdroj dotýkal pouze dna výrobku k vaření a nezasahoval na boky hrnce.
- Před zahájením vaření vždy utírejte dno výrobků do sucha, zvláště, pokud jsou používány na keramické, halogenové nebo indukční desce. V opačném případě se může hrnec přisát k desce.
- Výrobek lze požívat způsobem popsaným v návodu. Každý jiný způsob použití bude kvalifikován jako neodpovídající určení.
- Nikdy nazeheřívajte prázdné hrnce a pánve.
- Po každém použití umyjte vnitřní a vnější povrch houbičkou v teplé vodě s mycím prostředkem. Důkladně opláchněte a osušte.
- Nepoužívejte abrazivní houbičky, drátěnky ani čisticí prášky.
- Nenalévejte na rozehřátou pánev studenou vodu ani ji nevklaďte do studené vody. Náhlá změna teploty může způsobit vykrivení dna.
- Nenamáčejte nepotřebně dlouho vnější povrch pánve vzhledem k použití hliníkového uchycení (np. nýty). Vždy před vařením výrobky důkladně osušte.

BEZPEČNOSTNÍ DOPORUČENÍ

Šunkovar je určen k výrobě uzenin domácím způsobem.

Používání výrobku v rozporu s určením je zakázáno.

Nestavte samotný šunkovar přímo na tepelném zdroji.

Výrobek není vhodný jako hračka pro děti

Balení a opotřebený výrobek odstraňte ve shodě s předpisy závaznými na území státu, ve kterém je výrobek používán.

Recepty na vepřovou šunku, drůbeží šunku, šunkový nářez, vepřové koleno:

Šunka z krkovičky a uzeného bůčku

Složky:

- 80 dkg krkovičky
- 40 dkg uzeného bůčku
- 20-23g soli
- Dusičnan draselný - 2 g
- špetka černého pepře
- špetka nového koření
- bobkový list
- větvička čerstvého rozmarýnu
- stroužek česneku
- 70 ml vody
- plochá lžička želatiny

Způsob přípravy:

Krkovičku a bůček krájíme na kostky 3 x 3 cm a lehce naklepeme paličkou, část bůčku meleme.

Obě složky vkládáme do mísy, přidáme rychlosůl, koření a vše hněteme alespoň 15 minut. Zakrýváme mísu a vkládáme ji na 24 hodin do lednice. Po 12 hodinách opět asi 10 minut prohněteme. Po 24 hodinách přidáme k masu vodu, plochou

lžičku želatiny, rozdrčený stroužek česneku a znovu prohněteme. Vše vložíme do šunkovaru a pečlivě napěchujeme. Uzavřeme nádobu. Vaříme ve vodní lázni o teplotě 80-90 stupňů po dobu 2,5 hod. Po vychladnutí vyjmeme pokrm z šunkovaru.

Vepřový nářez

Složky:

55 dkg vepřového masa z kýty nebo lopatky
55 dkg vepřového laloku
10 dkg vepřové kůže
20g soli
Dusičnan draselný - 2 g
špetka pepře
špetka muškátového oříšku
0,5 ploché lžičky cukru
0,5 stroužku česneku
70 ml vody

Způsob přípravy:

Maso pasírujeme přes síto s očky o průměru 5 mm a důkladně smícháme se solí.

Pečlivě hněteme v míse, přikrýváme vlhkou utěrkou a vkládáme do chladničky na 24 hodin.

Vepřové kůže dusíme asi 10-15 minut a následně pasírujeme nejméně třikrát přes síto o průměru oček 3 mm. Kůže vkládáme do lednice na 24 hod.

Po vyjmutí z lednice začínáme míchat. Nejprve k masu přidáme rozdrčený stroužek česneku a pepř (do nářezu je možno přidat jiné koření podle chuti, např. papriku, majoránku, kmín atp.).

Do sklenice naléváme 70 ml převařené horké vody a rozpouštíme v ní cukr. Do promíchaného masa přidáme kůže, vodu s cukrem a vše posypeme špetkou muškátového oříšku a pečlivě promícháme, dokud se voda zcela nevstřebá do masa.

Masovou náplň pečujeme do šunkovaru a dotiskneme stlačovací deskou. Vaříme asi 2 hodiny v teplotě 80-85°C. Poté vkládáme šunkovar do studené vody, aby se vychladil. Po vychlazení ho dáme do lednice na 12 hodin.

Krůtí a kuřecí šunka

Složky:

1 kg kuřete
0,4 kg krůty
16g soli
Dusičnan draselný - 2 g
lžička moučkového cukru
150 g ledu
lžička bramborové mouky
lžička želatiny
50 ml vody

Způsob přípravy:

Krůtí filet myjeme, krájíme na plátky o šířce 1 cm a následně na proužky o délce 5 cm. Z kuřete stáhneme kůži, oddělíme maso od kosti a pasírujeme sítem s očky velikosti 5 mm. Následně kuřecí maso spolu s ledem rozemeleme v mixéru. Moučkový cukr, mouku a želatinu smícháme s vodou. Nakrájené krůtí filety, semleté kuřecí maso a vodu mícháme, dokud nezískáme homogenní hmotu. Takto připravenou hmotu vkládáme do šunkovaru. Uzavřeme šunkovar a vkládáme ho na 6 hodin do chladničky. Po uplynutí této doby umístíme šunkovar do hrnce s horkou vodou. Vaříme při teplotě 80 stupňů po dobu 1,5 hodiny. Po vyjmutí z vody odstavíme nádobu s masem na 8 hodin do lednice.



NÁVOD NA POUŽITIE ŠUNKOVAR 1,5 KG VO VODNOM PLÁŠTI

Konštrukčná schéma:

1. Šunkovar 1,5 kg
 - a. nádoba - šunkovar
 - b. dotlačajúca doštička
 - c. pružina
 - d. pokrievka
2. Hrnec 4 l
3. Golier
4. Teploměr na meranie teploty mäsa

5. Teplomer na meranie teploty vody

Pred prvým použitím odporúčame umyť set teplou vodou alebo v umývačke riadu, riadne opláchnuť a osušiť.

Návod na použitie:

1. Nádoba – šunkovar naplníte mäsom (odporúčame použiť špeciálne vrecia pre šunkovar od spoločnosti Browin).
2. Na mäso položte dotlačajúcu doštičku vypuklou časťou hore.
3. Na vypuklú časť dotlačajúcej doštičky prikrúťte pružinu podľa uvedenej schémy, a vložte do nej teplomer.
4. Do hrnca 4 l nalejte vodu po čiarku „water level“.
5. Na hrniec nasuňte golier.
6. Do goliera vložte menší teplomer.
7. Na golier naložte šunkovar 1,5 kg – šunkovar sa o golier oprie, a tým nebude dotýkať dno hrnca.
8. Šunkovar nechajte vo vodnej kúpeli po dobu 2 – 3 hodín (závisí od druhu mäsa).
9. Vytiahnite šunkovar z hrnca, nechajte ochladnúť, následne dajte do chladničky na minimálne 8 hodín.

Šunkovar sa môže čistiť v umývačke riadu.

Hrniec 4l z veľmi kvalitnej nerezovej ocele. Špeciálne viacvrstvé termické dno optimálne prevádza teplo. Vhodný na každý sporák/varnú dosku, vrátane indukčnej dosky:

- elektrická doska: Áno
- indukčná doska: Áno
- plynový sporák: Áno

UPOZORNENIE!

- Počas varenia nechajte riad na varenie na mieste mimo dosahu detí, v bezpečnej vzdialenosti od detí.
- Niektoré prvky sa počas varenia silne zohrievajú, čím vzniká riziko popálenia.
- Nikdy nenechávajte prázdny riad na varenie na ohni ani teplej doske.
- Zvoľte vhodnú veľkosť horáka, tak, aby oheň alebo zdroj tepla dotýkal riad na varenie len zospodu, nezasahujúc o jeho bokov.
- Vždy utierajte dosucha dno riadu na varenie pred začatím varenia, najmä ak ich používate na keramickej, halogénovej alebo indukčnej doske, inak sa riad môže priľnúť k doske.
- Používajte riad na varenie spôsobom uvedenom v návode. Každý iný spôsob použitia je v rozpore so zameraným použitím riadu.
- Nikdy nezohrievajte prázdne hrnce ani panvice.
- Po každom použití umyte riad vnútri a vonku teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu. Riadne opláchnite a osušte.
- Nepoužívajte žiadne drsné, drôtené hubky ani prášky.
- Nepolievajte zohriatu panvicu studenou vodou ani neponárajte jej do studenej vody. Náhla zmena teploty môže zapríčiniť deformáciu dna.
- Neponárajte dlhšiu dobu vonkajšiu vrstvu vo vode vzhľadom na hliníkové spoje (napr. nity). Vždy riadne osušte riad na varenie.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Šunkovar je určený na prípravu mäsitých jedál v domácnosti.

Použitie zariadenia v rozpore s jeho určením je zakázané.

Nenechávajte šunkovar priamo na zdroji tepla.

Zariadenie nie je vhodné pre deti.

Obal a opotrebené zariadenie odstráňte v súlade s platnou legislatívou na území krajiny, v ktorej sa zariadenie používa.

Recepty na bravčový šunku, hydínový šunku, mleté mäso a koleno:

Šunka z krkovičky a údenej slaniny

Zloženie:

- 80 dag krkovičky
- 40 dag surovej údenej slaniny
- 20-23g soli
- Dusičnan draselný – 2g
- štipka čierneho korenia
- štipka nového korenia
- bobkový list
- vetvička čerstvého rozmarínu
- strúčik cesnaku
- 70 ml vody
- rovná lyžička želatíny

Návod na prípravu:

Krkovičku a slaninu nakrájame na kúsky 3 x 3 cm a vyklepeme tľčikom, slaninu pomelieme.

Obe ingrediencie vložíme do misy a pridáme nakladaciu soľ a korenie a všetko najmenej 15 minút hnetieme. Misu prikryjeme a celok vkladáme na 24 hodín do chladničky. Po 12 hodinách asi 10 minút premiesime. Po 24 hodinách pridáme do mäsa vodu, rovnú lyžičku želatíny, vytlačený strúčik cesnaku a opäť masirujeme. Pripravenú zmes vložíme do šunkovaru a dôkladne hnetieme. Nádobu zatvárame. Dusíme vo vodnom kúpeli pri teplote 80-90°C po dobu 2,5 hodiny. Po vychladnutí vyberieme potravinu zo šunkovaru.

Mleté bravčové mäso

Zloženie:

55 dag bravčového mäsa zo stehna alebo pliecka
55 dag bravčového laloka
10 dag bravčovej kože
20g soli
Dusičnan draselný – 2g
štipka čierneho korenia
štipka muškátového orieška
0,5 rovnej lyžičky cukru
0,5 strúčika cesnaku
70 ml vody

Návod na prípravu:

Mäso pretlačíme sitom s veľkosťou očiek 5 mm a dôkladne premiešame s nakladacou soľou.

Dôkladne hnetieme v mise, prikryjeme vlhkou utierkou a vložíme na 24 hodín do chladničky.

Bravčové kože 10 - 15 minút dusíme a následne aspoň trikrát pretlačíme cez sito s priemerom očiek 3 mm. Kože vložíme na 24 hodín do chladničky.

Po vybratí z chladničky pristúpime k miešaniu. Najprv miešame mäso s pridaním cesnaku pretlačeného cez lis a čierne korenie (do mletého mäsa môžeme pridať iné korenie podľa chuti ako paprika, majoránka, rasca a podobne). Do pohára vlejeme 70 ml prevarenej horúcej vody a rozpustíme v nej cukor. Do premiešaného mäsa pridáme kože, vodu s cukrom a celé posypeme štipkou muškátového orieška a všetko veľmi dôkladne miešame, kým sa voda úplne nevstrebá do mäsa.

Mäso veľmi presne umiestnime vo vnútri šunkovaru, hnetieme a pritlačíme tanierom. Asi 2 hodiny dusíme pri teplote 80-85°C. Po dusení vložíme šunkovar do studenej vody vychladnúť a po vychladnutí dáme na 12 hodín do chladničky.

Morčacia a kuracia šunka

Zloženie:

1 kg kuracieho mäsa
0,4 kg morčacieho mäsa
16g soli
Dusičnan draselný – 2g
lyžička práškového cukru
150 g ľadu
lyžička zemiakovej múky
lyžička želatíny
50 ml vody

Návod na prípravu:

Umyjeme morčací rezeň, nakrájame na 1 cm hrubé plátky a následne na prúžky s dĺžkou 5 cm. Kurča zbavíme kože, vykostíme a premelieme cez sito s veľkosťou očiek 5 mm a následne kuracie mäso spolu s ľadom pomelieme v mixéri. Práškový cukor, múku a želatínu miešame s vodou. Nakrájané morčacie filé, mleté kuracie mäso a vodu hnetieme kým nedosiahneme rovnorodú zmes. Takto pripravenú mäsovú hmotu vložíme do šunkovaru. Zavrieme šunkovar a vložíme ho na 6 hodín do chladničky. Po uplynutí tejto doby šunkovar vložíme do hrnca s horúcou vodou. Dusíme pri teplote 80 stupňov po dobu 1,5 hodiny. Po vytiahnutí z vody riad s mäsom odstavíme na 8 hodín do chladničky.



NOTICE D'UTILISATION CUISEUR DE JAMBON 1,5 KG DANS UNE CHEMISE D'EAU

ÉLÉMENTS :

1. Cuisieur de jambon 1,5 kg
 - a. récipient du cuisieur de jambon
 - b. plaque de pression

- c. ressort
- d. couvercle
- 2. Marmite 4 l
- 3. Collier
- 4. Thermomètre pour mesurer la température de la viande
- 5. Thermomètre pour mesurer la température de l'eau

Avant la première utilisation, il est recommandé de laver l'ensemble à l'eau chaude ou au lave-vaisselle, de le rincer et de le sécher soigneusement.

Mode d'emploi :

1. Remplissez le récipient du cuiseur de jambon de la viande choisie (utilisez de préférence des sacs Browin dédiés).
2. Placez la plaque de pression sur la viande. La plaque de pression doit être placée avec sa partie convexe dirigée vers le haut.
3. Sur la partie convexe de la plaque de pression, vissez le ressort conformément au schéma, serrez le couvercle du cuiseur et placez le thermomètre.
4. Ajoutez de l'eau dans la marmite de 4 litres jusqu'au niveau indiqué par la ligne "water level".
5. Installez le collier sur la marmite.
6. Mettez le thermomètre plus petit dans le collier.
7. Mettez le cuiseur de 1,5 kg sur le collier - le cuiseur repose sur le collier sans toucher le fond de la marmite.
8. Laissez le cuiseur dans le bain d'eau, laissez pendant 2 à 3 heures (selon le type de viande).
9. Enlevez le cuiseur de la marmite, laissez refroidir, puis placez au réfrigérateur pendant au moins 8 heures.

L'appareil est lavable au lave-vaisselle.

Marmite 4l en acier inoxydable de haute qualité. Un fond thermique multicouche spécial conduit la chaleur de manière optimale. Convient pour tous les types de cuisinières, y compris les plaques à induction :

- plaque électrique : Oui
- plaque à induction : Oui
- cuisinière à gaz Oui

ATTENTION !

- Pendant la cuisson, la marmite doit toujours être hors de la portée des enfants et maintenue à une distance de sécurité.
- Certains éléments peuvent être très chauds pendant la cuisson et il y a un risque de brûlure.
- Ne laissez jamais la marmite sans contenu sur la cuisinière et ne placez pas la marmite vide sur un brûleur chaud.
- Choisissez la bonne taille du brûleur afin que le feu ou la source de chaleur ne touche que le fond du produit et ne recouvre pas les côtés de la marmite.
- Essuyez toujours la base des produits de cuisson pour la faire sécher avant la cuisson, surtout si vous les utilisez sur une plaque de cuisson vitrocéramique, halogène ou à induction, sinon la marmite peut adhérer à la plaque de cuisson.
- Utilisez le produit de la manière décrite dans la notice. Toute autre utilisation sera considérée comme incompatible avec l'utilisation prévue.
- Ne chauffez jamais des marmites et des poêles vides.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'intérieur et l'extérieur avec une éponge avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. Rincez et séchez soigneusement.
- N'utilisez pas de tampons à récurer rugueux, en fil métallique ou de poudres à récurer.
- Ne versez pas la marmite chaude avec de l'eau froide et ne la plongez pas dans de l'eau froide. Un changement rapide de température peut provoquer une déformation du fond.
- Ne trempez pas trop longtemps l'extérieur de la marmite à cause des raccords en aluminium (rivets, par exemple). Séchez toujours soigneusement les produits.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Le cuiseur de jambon est destiné à la préparation de charcuteries à la maison.

L'utilisation de l'appareil à d'autres fins est interdite.

Ne mettez pas le cuiseur directement sur la source de chaleur.

Le dispositif ne doit pas être utilisé comme un jouet pour les enfants.

L'emballage et le matériel usagé doivent être éliminés conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.

Recettes pour jambon de porc, jambon de poulet, pâté :

Jambon d'échine et de lardon fumé

Ingrédients:

800 g d'échine
400 g de lardons crus et fumés
20-23 g de sel
2 g de nitrate de potassium
une pincée de poivre noir
une pincée de piment de la Jamaïque
une feuille de laurier
un brin de romarin frais
une gousse d'ail
70 ml d'eau
une cuillère à café plate de gélatine

Préparation :

Couper l'échine et les lardons en morceaux de 3 x 3 cm et battre légèrement avec un marteau, hacher les lardons. Mettre les deux ingrédients dans un bol et ajouter le sel et les épices, pétrir pendant au moins 15 minutes. Couvrir le bol et le mettre au réfrigérateur pendant 24 heures. Après 12 heures, pétrir pendant environ 10 minutes. Après 24 heures, ajouter à la viande l'eau, une cuillère plate de gélatine, presser une gousse d'ail et masser à nouveau. Mettre la préparation dans le cuiseur de jambon et battre soigneusement. Fermer le récipient. Cuire au bain-marie à 80-90°C pendant 2,5 heures. Après le refroidissement, retirer le plat du cuiseur.

Pâté de porc

Ingrédients:

550 g de jambon ou d'épaule de porc
550 g de collier de porc
100 g de couenne de porc
20 g de sel
2 g de nitrate de potassium
une pincée de poivre
une pincée de noix de muscade
0,5 cuillère à café plate de sucre
0,5 gousses d'ail
70 ml d'eau

Préparation :

Passer la viande à travers un tamis à mailles de 5 mm et mélanger à fond avec le sel. Pétrir soigneusement dans un bol, recouvrir d'un chiffon humide et mettre au réfrigérateur pendant 24 heures. Échauder les couennes de porc pendant 10 à 15 minutes, puis les passer au moins 3 fois à travers un tamis de 3 mm. Mettre les couennes au réfrigérateur pour 24 heures.

Après avoir sorti la préparation du réfrigérateur, mélanger. Mélanger d'abord la viande en ajoutant l'ail pressé à la presse et le poivre (vous pouvez ajouter d'autres épices à la viande hachée, par exemple, poivrons, marjolaine, cumin, etc.). Verser 70 ml d'eau chaude bouillie dans un verre, en dissolvant le sucre. Ajouter les couennes, l'eau et le sucre à la viande mélangée, saupoudrer le tout avec une pincée de noix de muscade et bien mélanger jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée par la viande.

Mettre la viande très étroitement à l'intérieur du cuiseur de viande, battre, presser avec la plaque. Échauder pendant environ 2 heures à une température d'environ 80-85°C. Après l'échaudage, mettre le cuiseur de jambon dans de l'eau froide pour le refroidir et, après le refroidissement, le mettre au réfrigérateur pour 12 heures.

Jambon de dinde et de poulet

Ingrédients:

1 kg de poulet
0,4 kg de dinde
16 g de sel
2 g de nitrate de potassium
une cuillère à café de sucre en poudre
150 g de glace
une cuillère à café d'amidon de pomme de terre
une cuillère à café de gélatine
50 ml d'eau

Préparation :

Laver le filet de dinde, le couper en tranches de 1 cm d'épaisseur, puis en lanières d'une longueur de 5 cm. Éplucher le poulet, le désosser et le passer à travers un tamis de 5 mm, puis hacher la viande de poulet avec de la glace dans le

mélangeur. Mélanger le sucre en poudre, la farine et la gélatine avec l'eau. Pétrir les filets de dinde coupés, la viande de poulet hachée et l'eau pour obtenir une masse homogène. Mettre la masse ainsi préparée dans le cuiseur de jambon. Fermer le cuiseur et le mettre au réfrigérateur pour 6 heures. Après ce temps, mettre le cuiseur dans la marmite avec de l'eau chaude. Échauder à 80° C pendant 1,5 heure. Après avoir retiré de l'eau, mettre le récipient pour 8 heures au réfrigérateur.



ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ШВИДКОВАРКА 1,5 КГ У ВОДНОМУ КОЖУСІ

СХЕМА КОНСТРУКЦІЇ:

1. Швидковарка 1,5 кг
 - a. посудина для швидковарки
 - b. притискна плита
 - c. пружина
 - d. кришка
2. Каструля 4 л
3. Ручка
4. Термометр для вимірювання температури м'яса
5. Термометр для вимірювання температури води

Перед першим використанням рекомендується вимити комплект у теплій воді або посудомийній машині, ретельно ополоснути та висушити

Спосіб використання:

1. Посудину швидковарки заповнити м'ясом (найліпше використати призначені для швидковарки мішечки виробництва Browin).
2. На м'ясо покласти притискну плиту. Притискну плиту слід покласти випуклою частиною догори.
3. На випуклу частину притискної плити вкрутити пружину відповідно до схеми, затягнути кришку швидковарки та розмістити в ній термометр.
4. До каструлі 4 л налити води до рівня, позначеного лінією "рівень води".
5. На каструлю встановити манжету.
6. В манжеті розмістити менший термометр.
7. На манжету встановити швидковарку 1,5 кг - швидковарка опирається на манжету, не торкаючись дна каструлі.
8. Швидковарку слід залишити на водяній бані на 2-3 години (в залежності від виду м'яса).
9. Швидковарку витягнути з каструлі, залишити до вистигання, далі розмістити в холодильнику на мінімум 8 годин.

Швидковарку можна мити в посудомийній машині.

Каструля 4л виконана з високоякісної нержавіючої сталі. Спеціальне багат шарове термічне дно, що оптимально проводить тепло. Підходить для використання на всіх типах плит, включаючи індукційні плити::

- електрична плита: Так
- індукційна плита: Так
- газова плита: Так

УВАГА!

- Під час готування каструля повинна завжди знаходитись у недоступному для дітей місці, вони повинні перебувати на безпечній відстані.
- Деякі елементи в ході приготування можуть бути дуже гарячими, існує небезпека отримання опіків.
- Забороняється залишати пусту каструлю на увімкненій чи теплій конфорці.
- Конфорку вибирати відповідного розміру, щоб вогонь або джерело тепла торкалися лише дна продукту для приготування та не охоплювали боків каструлі.
- Завжди перед використанням витирати на сухо основу продуктів для приготування, особливо, якщо їх використовують на керамічній, галогенній чи індукційній плиті, в іншому випадку каструля може прилипнути до плити.
- Продукт використовувати виключно за інструкцією. Кожен інший спосіб використання вважається невідповідним призначенню.
- Забороняється підігрівати пусті каструлі та пательні.
- Після кожного використання вимити внутрішню та зовнішню поверхню губкою в теплій воді з рідиною для миття. Старанно сполоснути та висушити.
- Не використовувати шорсткі, дротяні губки для миття, а також порошки для чищення.

- Не заливати розігріту пательню холодною водою, а також не занурювати її в холодну воду. Різка зміна температури може призвести до деформації дна.
- Не замочувати надто довго зовнішню поверхню пательні через наявність в ній алюмінієвих кріплень (напр. заклепки). Завжди старанно сушити продукти для приготування їжі.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Швидковарка призначена для домашнього приготування копченостей.

Використання пристрою не за призначенням заборонено.

Не ставити безпосередньо швидковарку на джерело тепла.

Пристрій не призначений для дитячих ігор.

Упаковку та використане обладнання слід усунути відповідно до правил, що діють в країні, де використовується пристрій.

Рецепти шинки зі свинини та птиці, а також меленої шинки:

Шинка зі свинного ошийка і копченої грудинки

Склад:

800 гр свинячого ошийка
 400 гр сиро-копченої грудинки
 20-23 г солі
 2г селітри
 щіпка чорного перцю
 щіпка духмяного перцю
 лавровий лист
 гілка свіжого розмарину
 зубок часнику
 70 мл водиплоска
 чайна ложечка желатину

Спосіб приготування:

Свинячий ошийок і грудинку ріжемо на шматки 3 x 3 см і легко трамбуємо товкачиком, грудинку - перемелюємо. Обидва складники вкладаємо до миски і додаємо селітру і спеції, усе це місимо впродовж 15 хвилин. Накриваємо миску і вкладаємо до холодильника на 24 г. Через 12 годин ми місимо приблизно 10 хвилин. Через 24 г додаємо до м'яса воду, плоску чайну ложечку желатину, видавлюємо зубок часнику і знову місимо. Вкладаємо усе це до шинковарки і дуже ретельно перемішуємо. Закриваємо контейнер. Тушкуємо на водяній бані при температурі 80-90°C впродовж 2,5 год. Після охолодження виймаємо страву з шинковарки.

Мелена шинка зі свинини

Склад:

550 гр свинини (шинки або лопатки)
 550 гр свинного підгорля
 100 гр свинної шкіри
 20 г солі
 2г селітри
 щіпка перцю
 щіпка мускатного горіха
 0,5 плоскої чайної ложечки цукру
 0,5 зубка часнику
 70 мл води

Спосіб приготування:

М'ясо пропускаємо через ситечко з діаметром отворів 5 мм і ретельно перемішуємо з сіллю для маринаду. Старанно замішуємо в мисці, накриваємо вогким кухонним рушником і вкладаємо до холодильника на 24 год. свинну шкіру запікаємо впродовж 10-15 хвилин, після чого пропускаємо мінімум 3 рази через ситечко з діаметром отворів 3 мм. Шкіру вкладаємо до холодильника на 24 год. Після виймання з холодильника беремося за перемішування. Спочатку мішаємо м'ясо, додаючи часник видавлений через часникодавку і перець (до меленої шинки можна додати інші спеції до смаку напр. гострий перець, майоран, тмин і т.п.).

До склянки вливаємо 70 мл кип'яченої гарячої води розпускаючи в ній цукор. До вимішаного м'яса додаємо шкіру, воду з цукром, усе це посипаємо щіпкою мускатного горіха і дуже старанно вимішуємо поки м'ясо цілковито не вбере воду.

М'ясо тісно набиваємо всередину шинковарки, вбиваємо, дотискаємо пластиною. Обпікаємо близько 2 годин при температурі близько 80-85°C. Після обпарювання вкладаємо шинковар в холодну воду для вистигання, а після вистигання вкладаємо до холодильника на 12 годин.

Шинка з індика і курки

Склад:

- 1 кг курячого м'яса
- 0,4 кг індика
- 16 г солі
- 2г селітри чайна
- ложечка цукру пудри
- 150 г льоду
- ложечка картопляного борошна
- ложечка желатину
- 50 мл води

Спосіб приготування:

Філе з індика миємо, ріжемо на шматки товщиною 1 см, а потім на смужки довжиною 5 см. Куряче м'ясо відділяємо від шкіри, кісток і мелемо через ситечко з діаметром отворів 5 мм, потім куряче м'ясо разом з льодом перемелюємо в змішувачі. Цукор пудру, борошно і желатин перемішуємо з водою. Порізане філе з індика, перемелене куряче м'ясо і воду вимішуємо до отримання однорідної маси. Так приготовану масу ми вкладаємо до шинковарки. Закриваємо шинковарку і вкладаємо на 6 годин до холодильника. Після цього шинковарку поміщаємо в каструлю з гарячою водою. Паримо при температурі 80° впродовж 1,5 годин. Вийнявши з води, ставимо посудину з м'ясом на 8 годин до холодильника.



KEZELÉSI UTASÍTÁS VÍZKÖPENYES SONKAÉRLELŐ, 1,5 kg

A TERMÉK SZERKEZETI RAJZA:

1. Sonkaérlelő 1,5 kg
 - a. sonkaérlelő edény
 - b. leszorító fedél
 - c. rugó
 - d. fedő
2. Fazék 4 l
3. Körgyűrű (gallér)
4. A hús hőmérsékletét ellenőrző hőmérő
5. A víz hőmérsékletét ellenőrző hőmérő

Az első használatbavétel előtt a berendezést meleg vízben vagy mosogatógépben mossa el, alaposan öblítse le és szárítsa meg.

Használati útmutató:

1. Helyezze be a kiválasztott húst a sonkaérlelő edénybe (használja ehhez a Browin cég sonkaérlelőhöz készült zacskóit).
2. Helyezze rá a leszorító fedelet a húsrá. A leszorító fedelet a domború oldalával felfelé kell a húsrá tenni.
3. A leszorító fedél domború oldalára erősítse fel a rugót a rajz szerint, rögzítse a sonkaérlelő fedelét és helyezze bele a hőmérőt.
4. Töltse meg vízzel a 4 literes fazekat a „water level” (vízszint) jelzésig.
5. Helyezze rá a fazékra a körgyűrűt (gallért).
6. A kisebbik hőmérőt helyezze rá a körgyűrűre.
7. Ezután helyezze rá a 1,5 kg-os sonkaérlelő edényt a körgyűrűre - a sonkaérlelőt a körgyűrű tartja fent, megakadályozva ezzel, hogy az érintkezzen a fazék aljával.
8. A sonkaérlelőt, a benne lévő hús fajtájától függően, 2-3 órán keresztül kell a vízfürdőben tartani.
9. Vegye ki a sonkaérlelőt a fazékból, hagyja kihűlni, majd minimum 8 órára tegye hűtőszekrénybe.

A sonkaérlelőt szabad mosogatógépben tisztítani

A 4 literes fazék magas minőségű rozsdamentes acélból készül. A különleges több rétegből álló termikus alsó rész optimálisan vezeti a hőt. Bármilyen típusú tűzhelyen használható, beleértve az indukciós főzőlapot is:

- elektromos főzőlap: Igen
- indukciós főzőlap: Igen
- gáztűzhely: Igen

FIGYELEM!

- A főzést gyerekek számára nem elérhető helyen végezze, tartsa mindig biztonságos távolságban őket a fazéktól.
- Főzés során bizonyos elemek nagyon felmelegedhetnek, ezért fennáll az égési sérülés veszélye.
- Soha se hagyja az üres fazekat az égő tűzhelyen és ne tegye az üres fazekat a meleg tűzhelyre.
- Úgy válassza ki az égőfej méretét, hogy a láng vagy a hőforrás csak az edény alját érje, és ne égesse az oldalát.
- Főzés előtt mindig törölje szárazra az edény alját, főleg ha kerámia, halogén vagy indukciós főzőlapot használ, mert különben a fazék a főzőlaphoz ragadhat.
- A terméket a használati útmutatóban leírtak szerint kell használni. Minden más használati mód nem rendeltetés szerinti használatnak számít.
- Soha se melegítse az üres fazekat vagy serpenyőt.
- Minden használat után enyhe mosogatószeres meleg vízzel alaposan mossa el az edény belsejét és külsejét. Alaposan öblítse le és szárítsa meg.
- Ne használjon durva, drótos súroló párnát sem súrolóport.
- Ne öntsön hideg vizet a meleg edénybe és ne merítse hideg vízbe. A gyors hőmérsékletváltozás az edény aljának eldeformálódását okozhatja.
- Az alumínium szegecsek miatt ne áztassa túl hosszú ideig az edény külső oldalát. Mindig alaposan távolítsa el az ételmaradékokat.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A sonkaérelő felvágottak házi készítésére készült.

Tilos a berendezést nem rendeltetésszerűen használni.

Tilos a sonkaérelőt közvetlenül a hőforrásra helyezni.

A berendezés nem gyerekjáték.

A csomagoló anyagot és az elhasznált terméket annak az országnak a hatályos előírásai szerint kell ártalmatlanítani, amelyekben a berendezést használták.

Sertéssonka, szárnyassonka, vagdalthús, csülök receptek:

Tarja és füstölt szalonna sonka

Összetevők:

80 dkg tarja
40 kg nyers – füstölt szalonna
20-23 g pácsó
Kálium-nitrát - 2g
csipetnyi fekete bors
csipetnyi szegfűbors
babérlevél
egy szál friss rozmarying
egy gerezd fokhagyma
70 ml víz
egy lapos kiskanál zselatin

Elkészítés módja:

A tarját és szalonnát 3 x 3 cm darabokra vágjuk, és húskalapáccsal gyengén kiverjük, a szalonnát ledaráljuk.

Mind a két összetevőt tálba tesszük, hozzáadunk nitrates pácsót és fűszereket, az egészet legalább 15 percig gyúrjuk.

A tálat lefedjük és 24 órára hűtőszekrénybe tesszük. 12 óra elteltével kb. 10 percig gyúrjuk. 24 óra után hozzáadunk vizet, lapos kiskanál zselatint, fokhagymát, és megint gyúrjuk. A masszát sonkakészítőbe tesszük, és nagyon jól összenyomunk. A tartályt lezárjuk. 2,5 óráig 80-90°C hőmérsékletű vízfürdőben pároljuk. Amikor lehűl, az ételt kivesszük a sonkakészítőből.

Sertés vagdalthús

Összetevők:

55 dkg sertéshús, sonka vagy lapocka
55 dkg sertéstoka
10 dkg sertésbőr
20 g pácsó
Kálium-nitrát - 2g
csipetnyi fekete bors
csipetnyi őrölt szerecsendió
0,5 lapos kiskanál cukor
0,5 gerezd fokhagyma
70 ml víz

Elkészítés módja:

A hús ledaráljuk 5 mm szemátmérőjű szitán és gondosan elkeverjük nitratesóval.

Jól meggyúrjuk egy tálban, lefedjük nedves konyharuhával és 24 órára hűtőszekrénybe tesszük. Sertésbőrt 10-15 percen át leforralunk, majd legalább háromszor ledaráljuk 3 mm szemátmérőjű szitán. A bőrt 24 órára hűtőszekrénybe tesszük. Miután a húst kivettük a hűtőből, hozzátesszük a keveréséhez. Előbb elkeverjük a húst, hozzáadva az áttört fokhagymát és borsot (vagdalthúshoz más fűszereket adhatunk, pl. tetszés szerint paprikát, majoránna, köményt, stb.). A pohárba töltünk 70 ml felforralt, meleg vizet, felolvasztjuk benne a cukrot. Az elkevert húshoz hozzáadunk sertésbőrt, cukros vizet, az egészet megszórjuk egy csipetnyi őrölt szerecsendióval és az egészet nagyon jól elkeverjük, hogy a hús teljesen felszívja a vizet.

A masszát nagyon szorosan benyomjuk a sonkakészítőbe, összenyomjuk, megszorítjuk rögzítő tányérral. Kb. 2 óráig főzzük kb. 80-85°C hőmérsékletben, majd betesszük a sonkakészítőt hideg vízbe, hogy lehűljön, és lehűlés után 12 órára hűtőbe tesszük.

Pulyka- és csirkesonka**Elkészítés módja:**

1 kg csirke

0,4 kg pulyka

16 g pácsó

Kálium-nitrát - 2g

egy kiskanál porcukor

150 g jég

egy kiskanál burgonyaliszt

egy kiskanál zselatin

50 ml víz

Elkészítés módja:

A pulykafilét megmossuk, 1 cm vastagságú szeletekre, majd 5 cm hosszú csíkokra vágjuk. A csirkéről leszedjük a bőrt, kicsontozzuk és ledaráljuk 5 mm szemátmérőjű szitán, majd a csirkehúst jéggel együtt húsaprítóban daráljuk. Porcukrot, lisztet és zselatint elkeverünk vízzel. Pulykacsíkokat, darált csirkehúst és vizet meggyúrjuk az egyenletes massa eléréséhez. Így elkészített masszát betesszük a sonkakészítőbe. A sonkakészítőt lezárjuk és 6 órára hűtőszekrénybe tesszük, majd a sonkakészítőt meleg vízzel tele fazékba tesszük. Kb. 1,5 óráig főzzük 80°C hőmérsékletben. A vízből kivett, hússal tele edény 8 órára hűtőbe tesszük.

WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancja udzielona jest przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k. z siedzibą: 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141; na okres 12 miesięcy, z wyłączeniem tych elementów zestawu, które mają na opakowaniu swoją własną datę ważności.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Odpowiedź na reklamację udzielana jest w terminie 30 dni od dnia jej otrzymania, o ile odrębne przepisy nie stanowią inaczej.
4. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu (do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy).
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 8.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać dowód jego zakupu, nazwę produktu i np. jego numer katalogowy.
7. Towar dostarczany przez reklamującego powinien być czysty i odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, atmosferycznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - uszkodzeń powstałych w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem;
 - usterek wynikających z samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
9. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
10. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

BROWIN
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230
www.browin.pl

BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.
ul. Pryncypalna 129/141
PL, 93-373 Łódź
tel: +48 42 232 32 00
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA :



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!