

  
**BROWIN**

— ROK ZAŁ. 1979 —

# - INSTRUKCJA OBSŁUGI - ZESTAW SZYNKOWAR 3 kg



**No 313130**

# JĘZYKI

Instrukcja obsługi -  
Zestaw Szynkowiec - 3 kg

**PL - 3**

Operation manual -  
Pressure ham cooker set - 3 kg

**GB - 5**

Bedienungsanleitung -  
Schinkenkocher set 3 kg

**DE - 7**

Руководство по эксплуатации -  
Набор Ветчинница 3 кг

**RU - 9**

Naudojimo instrukcija -  
Nustatyti Mėsos šutintuvas 3 kg

**LT - 11**

Apkalpošanas rokasgrāmata -  
Iestatiet Šķiņķa pagatavotājs 3 kg

**LV - 13**

Kasutusjuhend -  
Määra Singivalmistaja 3 kg

**EE - 15**

Instrucțiuni de utilizare -  
A stabiliti Vas de preparat șuncă 3 kg

**RO - 18**

Návod k obsluze -  
Soubor Šunkovar 3 kg

**CZ - 20**

Návod na použitie -  
Nastaviť Šunkovar 3 kg

**SK - 22**

Notice d'utilisation -  
Ensemble Cuiseur de jambon 3 kg

**FR - 24**



## Instrukcja obsługi Zestaw Szynkobar 3 kg

Szynkobar to urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, przy pomocy którego przygotujesz zarówno domową szynkę, zdrową wędlinę kanapkową, ale również inne potrawy, dania obiadowe, pasty, pasztety oraz dania bezmięsne.

Możliwości jest jednak o wiele więcej!

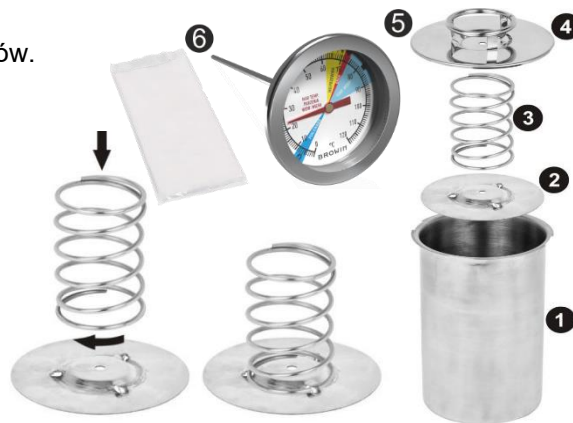
Na stronie [www.browin.pl](http://www.browin.pl) znajdziesz wiele sprawdzonych przepisów.

### Zestaw zawiera:

- naczynie szynkowaru (1)
- płytkę dociskową (2)
- sprężynę (3)
- pokrywę z otworem na termometr (4)
- termometr do szynkowaru (5)
- 20 szt woreczków do szynkowaru (6)

### Wymiary:

- średnica 14 cm
- wysokość naczynia szynkowaru 16 cm
- wysokość całkowita z pokrywą 19 cm



### Sposób użytkowania:

Dokładne zapoznanie się z poniższymi zaleceniami umożliwi właściwe korzystanie z szynkowaru i pozwoli w pełni cieszyć się jego efektami.

Do szynkowaru 3 kg wchodzi maksymalnie 2,5-2,6 kg mięsa. Minimalna ilość wsadu to ok. 1,5 kg mięsa.

Przed pierwszym użyciem umyć szynkobar w ciepłej wodzie bądź w zmywarce, dokładnie wypłukać i wysuszyć.

1. Przygotowany wsad o wadze 1,5-2,6 kg umieść ciasno w naczyniu szynkowaru (1).
2. Sprężynę (3) umieść w wytłoczeniach płytki dociskowej (2).
3. Płytkę ze sprężyną umieść na wsadzie, w naczyniu szynkowaru.
4. Centralnie na sprężynie umieść pokrywę w taki sposób, aby sprężyna znalazła się w jej wytłoczeniu.
5. Sprężynę dociśnij pokrywą (4), ustawiając ją w taki sposób, aby po przekręceniu uległa zablokowaniu.
6. Szynkobar umieść w garnku z wodą, tak aby jej poziom był powyżej wsadu, a jednocześnie, aby woda nie dostawała się do środka naczynia.
7. Po uzyskaniu wewnątrz wsadu odpowiedniej temperatury lub po zadanym czasie parzenia szynkobar wyjmij i schłodź. A następnie umieść w lodówce w celu całkowitego wystudzenia.

**UWAGA: Nie należy stawiać naczynia bezpośrednio na ogniu bądź płycie grzewczej.**

### Dodatkowe wskazówki:

1. Jeśli wsad umieszczamy bezpośrednio w naczyniu szynkowaru, pozbywamy się zbędnego tłuszczu i galantyny. W tym wypadku przy wyjmowaniu wsadu należy naczynie szynkowaru poleć gorącą wodą, co ułatwi wyjęcie sprężyny z przytwierdzoną do płytki potrawką.
2. Wsad można umieścić dodatkowo w dedykowanym woreczku, co ułatwi wyjęcie go z szynkowaru oraz pozwoli na zachowanie galantyny wewnątrz potrawy.
3. Wsad można owinąć dedykowaną osłonką z przyprawami, co zapewni oprócz wzbogaconego smaku również elegancki wygląd naszym potrawą.
4. By wędlina wyszła aromatyczna i wyrazista w smaku, można ją zapeklować – zarówno na mokro, jak i na sucho. Mięso można również po prostu doprawić ulubionymi przyprawami, włożyć do szynkowaru i odstawić na kilka godzin do lodówki, by mięso „nabrało smaku”. Wszystko w zależności od tego, co lubimy i czego oczekujemy!

Bardzo ważna podczas przygotowania mięsnych produktów w szynkobarze jest temperatura wody podczas parzenia oraz temperatura wewnątrz wsadu mięsnego. Dzięki jej kontroli uzyskamy zawsze pyszne i wartościowe produkty.

| TYPY PRODUKTY MIĘSNEGO | TEMPERATURA WNĘTRZA<br>WSADU [°C] | TEMPERATURA WODY [°C] |
|------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| <b>WIEPRZOWINA</b>     |                                   |                       |
| Szynka                 | 68                                | 75-80                 |
| Schab                  | 62-63                             | 65-75                 |

|                 |       |       |
|-----------------|-------|-------|
| Karczek         | 70-72 | 80-85 |
| Łopatka         | 68-70 | 75-85 |
| Boczek          | 72-73 | 80-85 |
| Słonina         | 65-72 | 75-80 |
| <b>MIELONKI</b> | 68-70 | 75-80 |
| <b>WOŁOWINA</b> | 68-70 | 75-80 |
| <b>DRÓB</b>     | 72    | 75-85 |

W powyższej tabeli znajdują się temperatury parzenia poszczególnych mięs – dolny zakres dla zwolenników mięs bardziej soczystych, górny dla preferujących mięsa bardziej suche. W przypadku słoniny sytuacja ma się inaczej – parząc w niższych temperaturach słonina będzie bardziej chrupiąca, a w wyższych maślana.

### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

Naczynie przystosowane do mycia w zmywarce.

Stal nierdzewna jest odporna na korozję dzięki pierwiastkom stopowym tworzącym na jej powierzchni cienką przezroczystą warstwę ochronną. Jeżeli zostanie ona uszkodzona w sposób mechaniczny i nie będzie odpowiednio konserwowana, mogą pojawić się na niej wżery. Częstotliwość czyszczenia i konserwacji uzależniona jest od stopnia eksploatacji i warunków, w jakich sprzęt jest przechowywany. Każda stal nierdzewna, której powłoka zostanie uszkodzona będzie rdzewieć jeśli nie jest zabezpieczona.

#### **PODCZAS CZYSZCZENIA STALI NIERDZEWNEJ:**

- nigdy nie stosować materiałów silnie ściernych,
- nigdy nie czyścić kwasami nieorganicznymi, które mogą spowodować przebarwienia powierzchni i korozję wżerową,
- nigdy nie dopuszczać do kontaktu stali nierdzewnej ze stalą niestopową (cząstki tych stali ulegną przyspieszonej korozji na powierzchni stali nierdzewnej).

#### **ZALECENIA:**

- stały brud i zanieczyszczenia spłukać czystą wodą, przetrzeć powierzchnię miękką szmatką,
- dla cięższych zabrudzeń użyć łagodnego mydła lub detergentu i miękką szczotkę nylonową,
- po czyszczeniu dokładnie spłukać,
- elementy czyścić co najmniej raz w roku (w środowiskach nadmorskich i na terenach przemysłowych częściej).

#### **KONSERWACJA W PRZYPADKU:**

- Lekkiej rdzy
- Domowe środki czyszczące dedykowane dla stali nierdzewnej zawierające węglan wapnia lub kwas cytrynowy. Dokładnie spłukać wodą.
- Średniego przebarwienia
- Czyścić specjalnymi środkami do stali nierdzewnej zgodnie z zaleceniem producenta. Po czyszczeniu dokładnie spłukać wodą.
- Silnej rdzy
- Korzystać z profesjonalnych usługodawców lub dedykowanych produktów do wytrawiania i pasywacji stali. Po obróbce powierzchnię zawsze dokładnie spłukać wodą. Prosimy stosować się do zaleceń z instrukcji obsługi detergentu.
- Zabrudzenia z oleju:
- Zabrudzenia z oleju, tłuszczu, smarów zmywać rozpuszczalnikami organicznymi następnie ciepłą wodą z mydłem lub łagodnym detergentem. Płukać czystą, zimną wodą i wycierać do sucha.

#### **ZASADY BEZPIECZEŃSTWA**

- Szynekowar jest przeznaczony do wyrobu domowych potraw parzonych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego,.
- Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione.
- Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci.

**Wzór użytkowy chroniony w Urzędzie Patentowym RP EP2745757A1**

## Operation manual

### Pressure ham cooker set 3 kg

A pressure ham cooker is a stainless steel device that you can use to prepare homemade ham, a healthy meat for sandwiches. However, you can also use it for making pot pies, dinner dishes, spreads, pâtés, and meatless dishes. And the possibilities are far from ending at that!

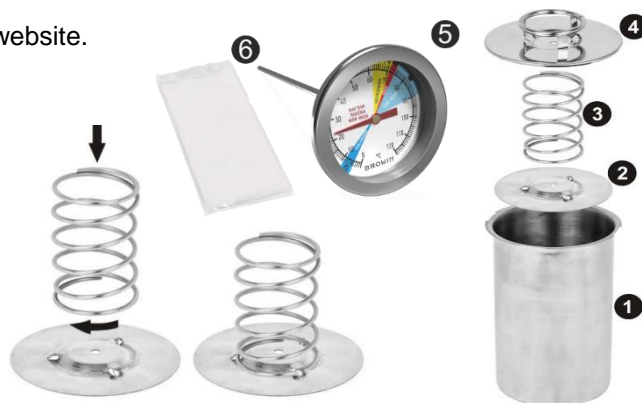
You can find many proven recipes at the [www.browin.com](http://www.browin.com) website.

**The set includes:**

- pressure ham cooker container (1)
- pressure plate (2)
- spring (3)
- lid with an opening for a thermometer (4)
- ham cooker thermometer (5)
- 20 psc. ham cooker bags (6)

**Dimensions:**

- diameter: 14 cm
- pressure ham cooker container height: 16 cm
- total height with cover: 19 cm



**How to use:**

Familiarising yourself thoroughly with the recommendations below will enable using the pressure ham cooker properly and fully enjoy the products made using it.

A 3 kg pressure ham cooker can hold up to 2,5-2,6 kg of meat. Minimum content quantity is 1,5 kg of meat.

Prior to using the pressure ham cooker for the first time it should be washed in warm water or in a dishwasher, rinsed thoroughly, and dried.

1. The prepared content with weight of 1,5-2,6 kg should be fit tightly into the pressure ham cooker container (1).
2. The spring (3) should be placed in the embossing of the pressure plate (2).
3. Place the pressure plate with spring on the content, inside the pressure ham cooker container.
4. Place to cover centrally on the spring so that the spring is placed inside the cover embossing.
5. Tighten the spring with the cover (4), setting it up in such a manner that it becomes locked after turning.
6. Place the pressure ham cooker in a pot with water so that its level is above the content, but it does not get inside the container.
7. After achieving appropriate temperature inside the content or after the set scalding time, remove the pressure ham cooker and cool it down appropriately. Afterwards, place the pressure ham cooker in a refrigerator to cool it down completely.

**NOTE: Do not place the pressure ham cooker directly over fire or on a cooktop.**

**Additional tips:**

1. If the content is put directly into the pressure ham cooker container, we get rid of excess fat and galantine. In such a case, it is necessary to pour hot water on the pressure ham cooker container when removing the content, which will make it easier to remove the spring with the food bound to the plate.
2. The content can be additionally placed in a dedicated bag, which facilitates removing it from the pressure ham cooker and helps keep galantine within the food prepared.
3. The content can be wrapped in a dedicated casing with seasoning, which will provide our dish not only with a richer flavour, but also with elegant appearance.
4. In order for the processed meat to turn out aromatic and with a distinct flavour, it can be cured – either dry or wet. You can also add your favourite seasonings to meat, put it into a pressure ham cooker, and leave it in a refrigerator for a few hours in order to for it to “gain flavour”. Everything depends on what you prefer and expect!

What is very important during preparation of meat products in a pressure ham cooker is the water temperature during scalding and the temperature inside the meat content. Thanks to having control over it we will always receive delicious and nutritious products.

| MEAT PRODUCT TYPE | TEMPERATURE OF THE MEAT<br>INSIDE [°C] | WATER TEMPERATURE [°C] |
|-------------------|----------------------------------------|------------------------|
| <b>PORK</b>       |                                        |                        |
| Ham               | 68                                     | 75-80                  |

|                      |       |       |
|----------------------|-------|-------|
| Loin                 | 62-63 | 65-75 |
| Neck                 | 70-72 | 80-85 |
| Shoulder             | 68-70 | 75-85 |
| Bacon                | 72-73 | 80-85 |
| Fatback              | 65-72 | 75-80 |
| <b>LUNCHEON MEAT</b> | 68-70 | 75-80 |
| <b>BEEF</b>          | 68-70 | 75-80 |
| <b>POULTRY</b>       | 72    | 75-85 |

The above table features scalding temperatures for different meat type – the lower range should be chosen by those who prefer their meat juicier, while the upper is for those who prefer it drier. In case of fatback the situation is quite different – it will be crunchier when scalded in a lower temperature, and more buttery in a higher one.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

Stainless steel is resistant to corrosion, thanks to the alloy elements forming a thin, transparent, protective layer on its surface. If it is mechanically damaged and not maintained properly, pitholes may appear on it. The frequency of cleaning and maintenance depends on the frequency of use and the conditions in which the product is kept. Any stainless steel with a damaged coating will rust if left unprotected.

#### **WHEN CLEANING STAINLESS STEEL:**

- never use highly abrasive materials,
- never clean with inorganic acids, which may cause discolouration of the surface and pitting corrosion,
- never allow stainless steel to come into contact with non-alloy steel (the particles of this steel will undergo accelerated corrosion on the surface of the stainless steel).

#### **RECOMMENDATIONS:**

- Rinse solid dirt and impurities with clean water, wipe the surface with a soft cloth.
- For heavier dirt, use mild soap or detergent and a soft nylon brush.
- Rinse thoroughly after cleaning.
- Clean the elements at least once a year (more frequently in seaside and industrial areas).

#### **MAINTENANCE IN THE CASE OF:**

- Light rusting
- Household cleaning products dedicated to cleaning stainless steel containing calcium carbonate or citric acid. Rinse thoroughly with water.
- Medium discolouration
- Clean with special agents for stainless steel, in accordance with the manufacturer's recommendations. Rinse thoroughly with water after cleaning.
- Strong rusting
- Use professional service providers or dedicated products for steel pickling and passivation. Always rinse the surface thoroughly with water after treatment. Please follow the instructions in the detergent instruction manual.
- Oil contamination:
- Remove the oil or grease dirt with organic solvents, and then wash with warm water with soap or mild detergent. Rinse with clean cold water and wipe dry.

### **SAFETY PRINCIPLES**

A pressure ham cooker is intended for making homemade scalded food products.

The device is not intended for commercial use.

It is forbidden to use the product in a manner inconsistent with its intended use.

This product is not suitable for being used by children as a toy.

**Utility model protected in the Patent Office of the Republic of Poland, No. EP2745757A1.**

## Bedienungsanleitung Schinkenkocher set 3 kg

Ein Schinkenkocher ist ein aus rostfreiem Stahl gefertigtes Gerät, dank dem Sie hausgemachten Schinken, gesunden Aufschnitt, aber auch Frikassees, Mittagsgerichte, Pasten, Pasteten sowie fleischlose Gerichte zubereiten können.

Es gibt aber noch viel mehr Möglichkeiten!

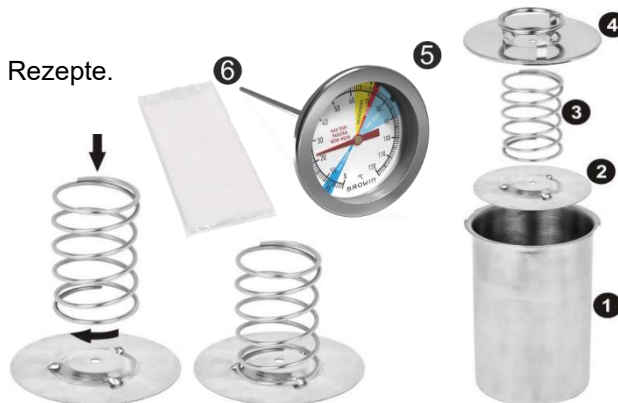
Auf der Internetseite [www.browin.de](http://www.browin.de) finden Sie viele bewährte Rezepte.

### Das Set enthält:

- einen Schinkenkocher (1)
- eine Niederhalter-Platte (2)
- eine Feder (3)
- einen Deckel mit Öffnung für ein Thermometer (4)
- thermometer Schinkenkocher (5)
- folienbeutel für den Schinkenkocher 20 St. (6)

### Abmessungen:

- Durchmesser 14 cm
- Höhe des Schinkenkochers 16 cm
- Gesamthöhe mit Deckel 19 cm



### Verwendungsweise:

Das Bekanntmachen mit den unten stehenden Empfehlungen wird es ermöglichen, Schinkenkocher korrekt zu nutzen und sich an den vollen Ergebnissen seiner Benutzung zu erfreuen.

In einem Schinkenkocher von 3 kg Fassungsvermögen finden maximal 2,5-2,6 kg Fleisch Platz. Die minimale Füllmenge beträgt ca. 1,5 kg Fleisch.

Vor der ersten Verwendung den Schinkenkocher mit warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine waschen, gründlich ausspülen und abtrocknen.

1. Die vorbereitete Einlage von einem Gewicht von 1,5-2,6 kg eng im Schinkenkocher (1) platzieren.
2. Die Feder(3) in den Prägungen des Niederhalter-Plättchens platzieren.
3. Das Plättchen mit der Feder auf der Einlage, im Schinkenkocher platzieren.
4. Zentral auf der Feder den Deckel so platzieren, dass sich die Feder in der Prägung des Deckels befindet.
5. Die Feder mit dem Deckel (4) niederdrücken und sie so einstellen, dass sie nach dem Herumdrehen blockiert wird.
6. Den Schinkenkocher in einem Topf mit Wasser so platzieren, dass der Wasserspiegel über der Einlage ist, aber das Wasser nicht in das Innere des Gefäßes gelangt.
7. Nachdem das Innere der Einlage die korrekte Temperatur erreicht hat oder die gewünschte Brühdauer abgelaufen ist, den Schinkenkocher herausnehmen und abkühlen lassen. Anschließend den Schinkenkocher im Kühlschrank platzieren bis er vollkommen abgekühlt ist.

**ACHTUNG: Den Schinkenkocher nicht direkt aufs Feuer oder eine heiße Herdplatte stellen.**

### Zusätzliche Anweisungen

1. Wenn wir die Einlage direkt im Schinkenkocher platzieren, werden wir überflüssiges Fett und Galantine los. In diesem Fall muss beim Herausnehmen der Einlage der Schinkenkocher mit heißem Wasser übergossen werden, was das Herausnehmen der Feder mit dem an der Platte anliegenden Gericht erleichtert.
2. Die Einlage kann außerdem in einem dafür bestimmten Beutel platziert werden, was ihr Herausnehmen erleichtert und das Bewahren der Galantine im Inneren des Gerichts ermöglicht.
3. Die Einlage kann mit einer speziellen Hülle mit Gewürzen umwickelt werden, was unseren Gerichten nicht nur einen angereicherten Geschmack, sondern auch ein ansprechendes Aussehen verleiht.
4. Damit unsere Fleischwaren aromatisch und geschmacklich markant werden, können sie trocken oder nass gepökelt werden. Das Fleisch kann auch einfach mit unseren Lieblingsgewürzen gewürzt, in den Schinkenkocher gelegt und für einige Stunden in den Kühlschrank gelegt werden, damit es „Geschmack erlangt“. Alle je nachdem, was wir mögen und erwarten!

Sehr wichtig bei der Zubereitung von Fleischprodukten im Schinkenkocher ist die Wassertemperatur beim Brühen sowie die Temperatur im Inneren des Gerichts. Wenn wir sie kontrollieren, erhalten wir immer köstliche und vollwertige Produkte.

| TYP DES FLEISCHPRODUKTS | TEMPERATUR DES INNEREN<br>DER EINLAGE [°C] | WASSESTEMPERATUR [°C] |
|-------------------------|--------------------------------------------|-----------------------|
| SCHWEINEFLEISCH         |                                            |                       |

|                        |       |       |
|------------------------|-------|-------|
| Schinken               | 68    | 75-80 |
| Schweinerücken         | 62-63 | 65-75 |
| Schweinekamm           | 70-72 | 80-85 |
| Schweineschulter       | 68-70 | 75-85 |
| Bauchspeck             | 72-73 | 80-85 |
| Speck                  | 65-72 | 75-80 |
| <b>HACKBRATEN</b>      | 68-70 | 75-80 |
| <b>RINDFLEISCH</b>     | 68-70 | 75-80 |
| <b>GEFLÜGELFLEISCH</b> | 72    | 75-85 |

In der obigen Tabelle ist die Brühtemperatur für verschiedene Fleischsorten angeführt – niedrigere Temperaturen für saftigeres Fleisch und höhere Temperaturen für trockeneres Fleisch. Im Fall von Speck sieht es anders aus – er wird beim Brühen in niedrigeren Temperaturen knuspriger und beim Brühen in höheren Temperaturen buttriger.

### **REINIGUNG UND WARTUNG**

Rostbeständiger Stahl ist korrosionsbeständig, weil Liegerungselemente auf seiner Oberfläche eine dünne, durchsichtige Schutzschicht bilden. Wenn diese Schicht mechanisch beschädigt und nicht ordnungsgemäß gewartet wird, kann auf der Oberfläche des Stahls Lochfraß auftreten. Die Häufigkeit der Reinigung und Wartung hängt von der Häufigkeit der Benutzung und den Lagerungsbedingungen ab. Jeder rostfreie Stahl, dessen Überzug beschädigt ist, wird rosten, wenn er nicht geschützt wird.

#### **WÄHREND DER REINIGUNG VON ROSTFREIEM STAHL:**

- niemals Scheuermittel verwenden,
- niemals mit anorganischen Säuren reinigen, welche Verfärbungen der Oberfläche und Korrosion verursachen können,
- niemals rostfreien Stahl mit unlegiertem Stahl zusammenbringen (die Teilchen dieses Stahls werden auf der Oberfläche des rostfreien Stahls korrodieren).

#### **EMPFEHLUNGEN:**

- festen Schmutz und Verunreinigungen mit reinem Wasser abspülen, die Oberfläche mit einem weichen Tuch abreiben,
- für stärkere Verschmutzungen milde Seife oder ein mildes Detergens sowie eine weiche Nylonbürste verwenden,
- nach der Reinigung gründlich abspülen,
- die Elemente mindestens einmal im Jahr (in Gebieten am Meer und Industriegebieten häufiger) reinigen.

#### **WARTUNG IM FALL VON:**

- Leichtem Rost
- Reinigungsmittel für rostfreien Stahl, die Calciumcarbonat oder Zitronensäure enthalten. Gründlich mit Wasser abspülen.
- Mittelstarken Verfärbungen
- Mit speziellen Reinigungsmitteln für rostfreien Stahl gemäß den Anweisungen des Herstellers reinigen. Nach der Reinigung gründlich mit Wasser abspülen.
- Starkem Rost
- Professionelle Dienstleister oder spezielle Produkte für das Ätzen und die Passivierung von Stahl in Anspruch nehmen. Nach der Behandlung die Oberfläche immer gründlich mit Wasser abspülen. Bitte befolgen Sie die Empfehlungen in der Gebrauchsanweisung des Detergens.
- Ölverschmutzungen:
- Verschmutzungen, die von Öl, Fett, Schmiermitteln kommen mit organischen Lösungsmitteln und anschließend mit Wasser mit Seife oder einem milden Detergens abwaschen. Mit reinem, kaltem Wasser abspülen und trockenreiben.

#### **SICHERHEITSGRUNDSÄTZE**

- Der Schinkenkocher ist für das Brühen von hausgemachten Gerichten bestimmt.
- Es ist nicht für kommerzielle Verwendung bestimmt.
- Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist untersagt.
- Das Gerät ist nicht als Kinderspielzeug geeignet.

**Das Gebrauchsmuster EP2745757A1 ist beim Polnischen Patentamt geschützt.**





## Руководство по эксплуатации Набор Ветчинница 3 кг

Ветчинница - это устройство, с помощью которого Вы сможете приготовить как домашнюю ветчину, полезное мясо для бутербродов, так и отварное мясо, блюда к обеду, пасты, паштеты и постные блюда. Однако, возможностей существует гораздо больше! На веб-сайте [www.browin.ru](http://www.browin.ru) Вы найдете множество проверенных рецептов.

### В набор входят:

- посуда ветчинницы (1)
- прижимная пластина (2)
- пружина (3)
- крышка с отверстием для термометра (4)
- термометр ветчинницы (5)
- мешочки для ветчинницы 20шт. (6)



### Размеры:

- диаметр 14 см
- высота посуды ветчинницы 16 см
- общая высота с крышкой 19 см

### Способ применения:

Внимательное прочтение следующих рекомендаций позволит Вам правильно использовать ветчинницу и в полной мере насладиться результатом ее использования.

В ветчинницу 3 кг помещается максимально 2,5-2,6 кг мяса. Минимальное количество загрузки - примерно 1,5 кг мяса.

Перед первым использованием следует вымыть ветчинницу в теплой воде либо в посудомоечной машине, тщательно ополоснуть и высушить.

1. Подготовленную загрузку весом 1,5-2,6 кг плотно поместить в посуде ветчинницы (1).
2. Пружину (3) поместить в углублениях прижимной пластины (2).
3. Пластину с пружиной поместить на загрузке, в посуде ветчинницы.
4. По центру на пружине поместить крышку так, чтобы пружина находилась в углублении крышки.
5. Пружину прижать крышкой (4), устанавливая ее таким способом, чтобы после прокручивания она зафиксировалась.
6. Ветчинницу поместить в кастрюлю с водой так, чтобы ее уровень превышал уровень загрузки, но, вместе с тем, чтобы вода не попадала внутрь посуды ветчинницы.
7. После достижения соответствующей температуры внутри загрузки либо по истечении заданного времени пропаривания ветчинницу следует вынуть и охладить. А затем поместить ее в холодильник для полного охлаждения.

**ВНИМАНИЕ:** Не следует ставить посуду непосредственно на открытый огонь либо зажженную конфорку кухонной плиты.

### Дополнительные указания:

1. Если мы помещаем загрузку непосредственно в посуду ветчинницы, то избавляемся от лишнего жира и галантина. В этом случае при извлечении загрузки следует посуду ветчинницы полить горячей водой, что упрощает извлечение пружины с прикрепленным к пластине мясом.

2. Загрузку можно поместить дополнительно в предназначенный для этого пакет, что упростит ее извлечение из ветчинницы и позволит сохранить галантин внутри блюда.
3. Загрузку можно обернуть предназначенной для этого оболочкой со специями, что придаст блюду, кроме пикантности, аппетитный внешний вид.
4. Чтобы ветчина получилась ароматной и имела выразительный вкус, ее можно предварительно засолить - как с водой, так и сухим способом посола. Также мясо можно просто приправить любимыми специями, поместить в ветчинницу и поместить на несколько часов в холодильник, чтобы мясо «набрало вкуса». Все зависит от того, что мы любим и чего ожидаем!

Во время приготовления мясных продуктов в ветчиннице очень важна температура воды во время пропаривания и температура внутри мясной загрузки. Благодаря возможности контролировать температуру мы всегда можем получить вкусные и питательные продукты.

| ТИПЫ МЯСНОГО ПРОДУКТА | ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ЗАГРУЗКИ [°C] | ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ [°C] |
|-----------------------|----------------------------------|-----------------------|
| <b>СВИНИНА</b>        |                                  |                       |
| Ветчина               | 68                               | 75-80                 |
| Грудинка              | 62-63                            | 65 - 75               |
| Ошеек                 | 70-72                            | 80 - 85               |
| Лопатка               | 68-70                            | 75 - 85               |
| Бекон                 | 72-73                            | 80 - 85               |
| Сало                  | 65-72                            | 75 - 80               |
| <b>ФАРШИ</b>          | 68-70                            | 75 - 80               |
| <b>ГОВЯДИНА</b>       | 68-70                            | 75 - 80               |
| <b>ДОМАШНЯЯ ПТИЦА</b> | 72                               | 75-85                 |

В таблице выше показаны температуры пропаривания для отдельных видов мяса - нижний диапазон для тех, кто предпочитает более сочное мясо, верхний диапазон для тех, кто предпочитает более сухое мясо. В случае с салом ситуация иная - при пропаривании при более низких температурах сало будет более хрустящим, а при более высоких температурах - маслянистым.

## ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Нержавеющая сталь устойчива к коррозии благодаря легирующим элементам, образующим на ее поверхности тонкий прозрачный защитный слой. Если она механически повреждена и не консервируется должным образом, на ней могут образоваться коррозионные язвы. Частота чистки и консервации зависит от степени использования и условий, в которых находится ассортимент. Любая нержавеющая сталь, покрытие которой повреждено, ржавеет, если ее оставить без защитного покрытия.

### ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ:

- никогда не используйте сильно абразивные материалы,
- никогда не очищайте неорганическими кислотами, так как это может вызвать обесцвечивание, коррозию поверхности и образование коррозионных язв,
- никогда не допускайте контакта нержавеющей стали с нелегированной сталью (частицы этих сталей подвергаются ускоренной коррозии на поверхности нержавеющей стали).

### РЕКОМЕНДАЦИИ:

- стойкую грязь и другие загрязнения смыть чистой водой, поверхность протереть мягкой тканью,
- для удаления более стойкого загрязнения следует использовать мягкое мыло либо моющее средство и мягкую нейлоновую щетку,
- после очистки тщательно ополоснуть,
- очищайте элементы не реже одного раза в год (в приморском климате и в промышленных зонах чаще).

### КОНСЕРВАЦИЯ В СЛУЧАЕ:

- Легкой ржавчины

- Бытовыми чистящими средствами для нержавеющей стали, содержащими карбонат кальция или лимонную кислоту. Тщательно промыть водой.
- Среднего обесцвечивания
- Чистить специальными средствами, предназначенными для нержавеющей стали, согласно рекомендациям производителя. После очистки тщательно промыть водой.
- Сильной ржавчины
- Используйте профессиональных поставщиков услуг или специальные продукты для травления и пассивирования стали. После обработки всегда тщательно промывать водой. Следовать инструкциям, содержащимся в руководстве по использованию моющего средства.
- Масляные загрязнения:
- Масляные, жировые и смазочные загрязнения смывать органическими растворителями, затем теплой водой с мылом или мягким моющим средством. Вымыть чистой холодной водой и вытереть насухо.

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Ветчинница предназначена для приготовления домашних блюд на пару.
- Устройство не предназначено для коммерческого использования.
- Использование изделия не в соответствии с его назначением запрещено.
- Изделие не может использоваться для детских игр.

Пользовательский образец защищен в Патентном ведомстве Республики Польша EP2745757A1



## Naudojimo instrukcija Nustatyti Mėsos šutintuvus 3 kg

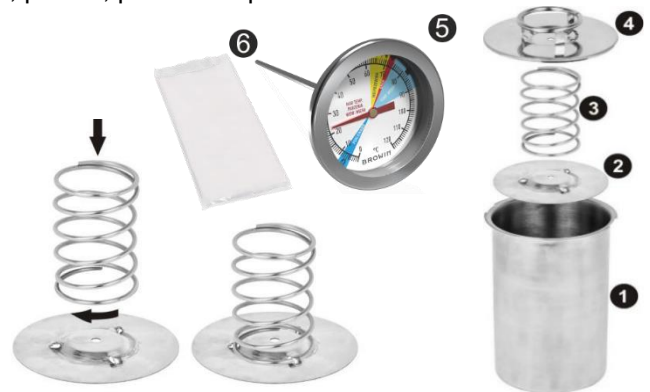
Mėsos šutintuvus – iš nerūdijančiojo plieno pagamintas prietaisas, kuriame galima gaminti naminius kumpius, sveikus rūkytus mėsos gaminius, taip pat įvairius troškinius, pietų valgius, pastas, paštetus ir patiekalus be mėsos. Galimybių yra daug daugiau!

### Rinkinyje yra:

- šutintuvo indas (1)
- prispaudžiamoji plokštelė (2)
- spyruoklė (3)
- dangtis su termometro anga (4)
- termometras Mėsos šutintuvus (5)
- maišeliai kumpiui 20 vnt. (6)

### Matmenys:

- skersmuo 14 cm
- šutintuvo indo aukštis 16 cm
- bendrasis aukštis su dangčiu 19 cm



### Naudojimo būdas:

Atidžiai susipažinus su toliau pateikiamais nurodymais suteikia galimybę tinkamai naudoti šutintuvą ir džiaugtis gaunamais rezultatais.

3 kg šutintuve telpa daugiausia 2,5-2,6 kg mėsos. Mažiausias turinio kiekis – apie 1,5 kg mėsos.

Prieš pirmą kartą naudojant šutintuvą išplauti šiltame vandenyje arba indaplovėje, gerai išskalauti ir išdžiovinti.

1. Paruoštą 1,5-2,6 kg turinį tankiai sudėti į šutintuvo indą (1).
2. Spyruoklę (3) įdėti į prispaudžiamosios plokštelės (2) griovelius.
3. Plokštelę su spyruokle uždėti ant turinio šutintuvo inde.
4. Ant spyruoklės per vidurį uždėti dangtį taip, kad spyruoklė atsirasų dangčio griovelyje.
5. Spyruoklę prispausiti dangčiu (4) ir nustatyti taip, kad pasukus užsiblokuotų.
6. Šutintuvą įdėti į puodą su vandeniu, kad vandens būtų virš turinio ir vanduo nepatektų į indo vidų.
7. Turinio viduje pasiekus reikiamą temperatūrą arba praėjus nurodytam plikymo laikui, šutintuvą išimti ir ataušinti. Paskiau įdėti į šaldytuvą, kad visiškai atvėstų.

## **DĖMESIO: Nedėti indo tiesiai ant ugnies arba kaitlentės.**

### **Papildomi nurodymai:**

1. Jeigu turinys dedamas tiesiai į šutintuvo indą, nelieka nereikalingų riebalų ir galantino. Šiuo atveju, kai išimamas turinys, būtina šutintuvo indą aplieti karštu vandeniu, kad būtų lengviau išimti spyruoklę su prie plokštelės prilipusiu troškiniu.
2. Turinį galima papildomai dėti tam skirtame maišelyje, kad būtų lengviau išimti iš šutintuvo ir išsaugoti galantiną patiekalo viduje.
3. Turinį galima apvynioti tam skirtu apvalkalu su prieskoniais, kad patiekalo skonis būtų turtingesnis ir patiekalas atrodytų gražiau.
4. Kad rūkytos mėsos gaminiai būtų kvapnūs ir ryškaus skonio, mėsą galima pamarinuoti – drėgnuotu arba sausuotu būdais. Taip pat galima mėsą paskaninti mėgstamais prieskoniais, sudėti į šutintuvą ir palikti kelias valandas šaldytuve, kad mėsa įsigertų skonio. Viskas priklauso nuo to, kas patinka ir ko tikimės

Gaminant mėsos patiekalus šutintuve labai svarbi vandens temperatūra plikant ir temperatūra mėsos viduje. Kontroliuojant temperatūrą visada gaunami skanūs ir vertingi gaminiai.

| <b>MĖSOS PATIEKALŲ RŪŠYS</b> | <b>TURINIO VIDAUS TEMPERATŪRA [°C]</b> | <b>VANDENS TEMPERATŪRA [°C]</b> |
|------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------|
| <b>KIAULIENA</b>             |                                        |                                 |
| Kumpis                       | 68                                     | 75–80                           |
| Nugarinė                     | 62–63                                  | 65–75                           |
| Sprandinė                    | 70–72                                  | 80–85                           |
| Mentė                        | 68–70                                  | 75–85                           |
| Šoninė                       | 72–73                                  | 80–85                           |
| Lašiniai                     | 65–72                                  | 75–80                           |
| <b>MALTA MĖSA</b>            | 68–70                                  | 75–80                           |
| <b>JAUTIENA</b>              | 68–70                                  | 75–80                           |
| <b>PAUKŠTIENA</b>            | 72                                     | 75–85                           |

Šioje lentelėje pateikiama atskirų mėsos rūšių plikymo temperatūra – apatinė temperatūros riba, jeigu norima, kad mėsa būtų sultingesnė, viršutinė – jeigu norima, kad mėsa būtų sausesnė. Lašinių atveju yra atvirkščiai – plikant žemesnėje temperatūroje lašiniai bus traškesni, o aukštesnėje – labiau sviestiniai.

### **VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

Indą galima plauti indaplovėje.

Nerūdijantysis plienas yra atsparus korozijai dėl lydinio elementų, kurie jo paviršiuje sudaro ploną, skaidrų apsauginį sluoksnį. Jeigu šis sluoksnis pažeidžiamas mechaniškai ir nėra tinkamai prižiūrimas, jo paviršiuje gali atsirasti korozijos židinių. Valymo ir priežiūros dažnumas priklauso nuo naudojimo dažnumo ir sąlygų, kuriose prietaisas laikomas. Nerūdijantysis plienas, kurio apsauginis sluoksnis pažeidžiamas, ima rūdyti, jeigu tinkamai neapsaugoma.

#### **VALANT NERŪDIJANTĮJĮ PLIENĄ:**

- nenaudoti stipriai švitrinių medžiagų,
- nevalyti neorganinėmis rūgštimis, kurios gali pakeisti paviršiaus spalvą ir sukelti korozijos židinius,
- neleisti, kad nerūdijantysis plienas liestųsi su nelegiruotuoju plienu (šio plieno dalelės ima sparčiau rūdyti nerūdijančiojo plieno paviršiuje).

#### **PATARIMAI:**

- kietuosius nešvarumus ir teršalus nuplauti švariu vandeniu, paviršių nuvalyti minkštu skudurėliu,
- stipresnius nešvarumus valyti švelniu muilu arba plovikliu ir minkštu nailoniniu šepetėliu,
- nuvalius gerai nuplauti,
- elementus valyti bent kartą per metus (pajūrio ir pramoninėse teritorijose – dažniau).

#### **PRIEŽIŪRA:**

Nestipriai rūdijant

Buitiniai valikliai, skirti nerūdijančiajam plienui, kurių sudėtyje yra kalcio karbonato arba citrinos rūgšties. Gerai nuplauti vandeniu.

Vidutiniškai pakitus spalvai

Valyti specialiais preparatais, skirtais nerūdijančiajam plienui, kaip nurodyta gamintojo. Nuvalius gerai nuplauti vandeniu.

Stipriai rūdijant

Kreiptis j specialistus arba naudoti tam skirtus pieno ęsdinimo ir pasyvinimo preparatus. Apdorotą paviršių gerai nuplauti vandeniu. Prašome laikytis ploviklio naudojimo nurodymų.

Aliejaus nešvarumai:

Aliejaus, riebalų, tepalų nešvarumus valyti organiniais tirpikliais, paskiau šiltu vandeniu su muilu arba švelniu plovikliu. Skalauti švari, šaltu vandeniu ir nuvalyti, kad būtų sausa.

### SAUGOS TAISYKLĖS

- Šutintuvas skirtas gaminti naminius plikytus patiekalus.
- Prietaisas neskirtas naudoti komerciniams tikslams.
- Draudžiama prietaisą naudoti ne pagal paskirtį.
- Prietaisas netinka vaikams žaisti.

Taikomasis modelis saugomas Lenkijos Respublikos patentų biuro, patento Nr. EP2745757A1



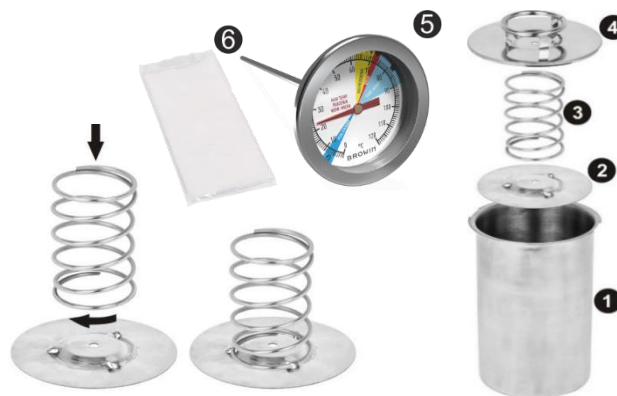
## Apkalpošanas rokasgrāmata Iestatiet Šķiņķa pagatavotājs 3 kg

Šķiņķa pagatavotājs - tā ir nerūsējošā tērauda ierīce, ar kuras palīdzību Jūs varēsiet pagatavot gan sviestmaizēm derīgu mājas šķiņķi, gan citu vārītu gaļu mērcē, ēdienus pusdienām, pastas, pastētes un gaļu nesaturošus ēdienus.

Bet ir vēl daudz iespēju!

### Komplekta sastāvā ietilpst:

- šķiņķa pagatavotāja tvertne (1)
- piespiedplātne (2)
- atspere (3)
- vāks ar atveri termometram (4)
- termometrs (5)
- maisiņi šķiņķa pagatavotājam 20 gab (6)



### Izmēri:

- diametrs 14 cm
- šķiņķa pagatavotāja tvertnes augstums 16 cm
- kopējais augstums ar vāku 19 cm

### Lietošanas veids:

Uzmanīga iepazīšanās ar šiem ieteikumiem ļaus Jums pareizi izmantot šķiņķa pagatavotāju un pilnībā izbaudīt tā darbību.

Šķiņķa pagatavotājā ar tilpumu 3 kg maksimāli var ievietot 2,5-2,6 kg gaļas. Minimālais izejvielu daudzums ir apmēram 1,5 kg gaļas.

Pirms šķiņķa pagatavotāja pirmās lietošanas tas ir jānomazgā siltā ūdenī vai trauku mazgājamajā mašīnā, rūpīgi jānoskalo un jānosusina.

1. Blīvi ievietojiet sagatavotās izejvielas, svarā 1,5-2,6 kg, šķiņķa pagatavotāja tvertnē (1).
2. Ievietojiet atspere (3) piespiedplātnes padziļinājumā (2).
3. Ievietojiet plātni ar atspere šķiņķa pagatavotāja tvertnē.
4. Centrējiet vāku uz atsperes tādā veidā, lai atspere atrastos padziļinājumā.
5. Piespiediet atspere ar vāku (4), iestatiet to tādā veidā, lai pagriežot tā bloķētos.

6. Ievietojiet šķiņķa pagatavotāju katlā ar ūdeni tādā veidā, lai ūdens līmenis būtu augstāks par izejvielām, tajā pašā laikā tam nenonākot tvertnes iekšpusē.

7. Pēc nepieciešamās temperatūras sasniegšanas izejvielu iekšienē vai noteiktajam vārīšanas laikam beidzoties, izņemiet šķiņķa pagatavotāju un atdzesējiet to. Tad, pilnīgi atdzišanai, ielieciet to ledusskapī.

**PIEZĪME: Tvertne nav jāliek tieši uz uguns vai sildvirsmas.**

#### **Papildus instrukcijas:**

1. Ja izejvielas tiek ievietotas tieši šķiņķa pagatavotāja tvertnē, tad var atbrīvoties no liekiem taukiem un žeļejas. Šajā gadījumā, izņemot izejvielas, ir jāaplej šķiņķa pagatavotāja tvertne ar karstu ūdeni, lai vieglāk būtu noņemt atsperi ar esošo uz plātnes šķiņķi.
2. Izejvielas var papildus ievietot speciālā maisiņā, kas atvieglo to izņemšanu un ļauj saglabāt ēdienā žeļeju.
3. Izejvielas var ietīt speciālā apvalkā ar garšvielām, kas piešķirs mūsu ēdienam ne tikai piesātinātu garšu, bet arī elegantu izskatu.
4. Lai šķiņķis iznāktu aromātisks un ar oriģinālu garšu, to ir iespējams marinēt - kā slapjā, tā sausā veidā. Kā arī gaļai ir iespējams vienkārši piešķirt garšu ar iecienītajām garšvielām, ieliekt to šķiņķa pagatavotājā un atstāt ledusskapī uz dažām stundām, lai tā "iegūtu garšu". Viss ir atkarīgs no tā, kas jums patīk un ko mēs gaidām!

Gatavojot gaļas produktus šķiņķa pagatavotājā, vārīšanas laikā ļoti svarīga ir ūdens temperatūra un temperatūra gaļas izejvielu iekšienē. Pateicoties tās kontrolei, mēs vienmēr iegūsim gardus un veselīgus produktus.

| <b>GAĻAS PRODUKTU VEIDI</b> | <b>TEMPERATŪRA IZEJVIELU IEKŠIENĒ [°C]</b> | <b>ŪDENS TEMPERATŪRA [°C]</b> |
|-----------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>CŪKGAĻA</b>              |                                            |                               |
| Šķiņķis                     | 68                                         | 75-80                         |
| Mugurgabals                 | 62-63                                      | 65-75                         |
| Kakls                       | 70-72                                      | 80-85                         |
| Lāpstiņa                    | 68-70                                      | 75-85                         |
| Krūtsgabals                 | 72-73                                      | 80-85                         |
| Speķis                      | 65-72                                      | 75-80                         |
| <b>MALTĀ GAĻA</b>           | 68-70                                      | 75-80                         |
| <b>LIELLOPA GAĻA</b>        | 68-70                                      | 75-80                         |
| <b>PUTNU GAĻA</b>           | 72                                         | 75-85                         |

Augstāk parādītajā tabulā ir atainotas vārīšanas temperatūras dažādiem gaļas veidiem - apakšējais diapazons tiem, kam garšo sulīgāka gaļa, augšējais - sausākas gaļas cienītājiem. Speķa gadījumā situācija ir savādāka - vārot zemākās temperatūrās, speķis būs kraukšķīgāks, savukārt pie augstākām temperatūrām - eļļains.

#### **TĪRĪŠANA UN APKOPE**

Trauku var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Nerūsējošais tērauds ir noturīgs pret koroziju pateicoties rūdījuma elementiem, kas veido uz tā virsmas plānu caurspīdīgu aizsargkārtu. Ja virsma tiks mehāniski bojāta un bojājuma vietas netiks atbilstoši iekonservētas, tad uz tās var parādīties punktveida korozija. Tīrīšanas un apkopes biežums ir atkarīgs no ierīces lietošanas intensitātes un glabāšanas apstākļiem. Jebkurš nerūsējošais tērauds ar bojātu segumu rūšē, ja bojājumi paliek atklāti.

#### **TĪROT NERŪSĒJOŠO TĒRAUDU:**

- nekad nelietojiet stipri abrazīvus materiālus,
- nekad netīriet ar neorganiskajām skābēm, jo tas var izraisīt virsmas krāsas izmaiņas un punktveida koroziju, nekad nepieļaujiet nerūsējošā tērauda kontaktu ar nelegātu tēraudu (šī tērauda daļiņas tiks pakļautas paātrinātai korozijai uz nerūsējošā tērauda virsmas).

#### **IETEIKUMI:**

- iestāvējušos netīrumus un piesārņojumu noskalojiet ar tīru ūdeni, noslaukiet virsmu ar drānas salveti,

- spēcīgākiem piesārņojumiem ir iespējams lietot maigas ziepes vai mazgāšanas līdzekļus un mīkstu neilona birsti,
- pēc tīrīšanas rūpīgi nomazgājiet,
- elementus attīriet ne retāk kā vienu reizi gadā (piejūras un rūpnieciskajās zonās biežāk).

### APKOPE GADĪJUMĀ JA IR:

Viegla rūsa

Sadzīves tīrīšanas līdzekļi, kas paredzēti nerūsējošam tēraudam, kas satur kalcija karbonātu vai citronskābi. Rūpīgi noskalot ar ūdeni.

Vidēji izmainīta krāsa

Tīrīt ar nerūsējošam tēraudam paredzētiem speciāliem līdzekļiem, atbilstoši ražotāja ieteikumiem. Pēc tīrīšanas rūpīgi nomazgājiet.

Stiprs rūsējums

Izmantojiet profesionālus pakalpojumu sniedzējus vai speciālus tērauda kodināšanas vai pasivēšanas produktus. Pēc apstrādes vienmēr rūpīgi nomazgājiet virsmu ar ūdeni. Lūdzu ievērojiet instrukcija esošos mazgājamo līdzekļu lietošanas ieteikumus.

Eļļas piesārņojumi:

Eļļas, tauku, smērvielu piesārņojumi ir mazgājami ar organiskajiem šķīdinātājiem, tad ar siltu ūdeni vai maigu mazgāšanas līdzekli. Noskalojiet ar aukstu ūdeni un noslaukiet sausu.

### DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Šķiņķa pagatavotājs ir paredzēts mājas ēdienu pagatavošanai tvaicējot.
- Ierīce nav paredzēta komerciālai lietošanai.
- Ir aizliegts ierīci izmantot neatbilstoši tai paredzētajiem mērķiem.
- Ierīce nevar būt bērnu rotaļlieta.

Derīgo modeli aizsargā Polijas Republikas Patentu departaments EP2745757A1



### Kasutusjuhend

#### Māara Singivalmistaja 3 kg

Singivalmistaja – see on roostevabast terasest valmistatud seade, mille abil saate teha kodusinki, tervislikku sinki vōileibade jaoks, samuti muud kastmega keedulihā, lōunarooģi, pastasid, pasteete ja rooģi, mis ei sisalda liha.

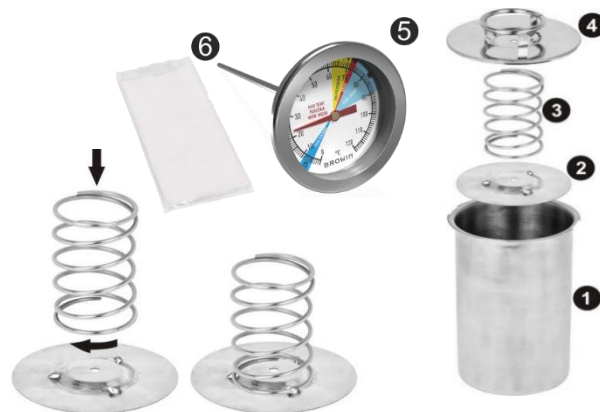
Kuid on veel rohkelt vōimalusi!

#### Komplekti kuuluvad:

- singivalmistaja anum (1)
- surveplaat (2)
- vedru (3)
- kaas avaga termomeetri jaoks (4)
- termoemtr (5)
- kotid 20 tk. (6)

#### Mōōtmed:

- lābimōōt 14 cm



- singivalmistaja anuma kõrgus 16 cm
- üldine kõrgus koos kaanega 19 cm

### Kasutamiseviis:

Tähelepanelik tutvumine järgnevate soovitustega võimaldab teile singivalmistajat õigesti kasutada ja selle tegevust täiel määral nautida.

3 kg singivalmistajasse mahub maksimaalselt 2,5-2,6 kg liha. Töödeldava liha minimaalne kogus on ligikaudu 1,5 kg.

Singivalmistaja tuleb enne esimest kasutamiskorda puhtaks pesta sooja veega või nõudepesumasinas, seejärel hoolikalt loputada ja kuivatada.

1. Töötlemiseks ettevalmistatud liha kaaluga 1,5-2,6 kg tuleb paigutada tihedalt singivalmistaja anumasse (1).
2. Pange vedru (3) surveplaadi süvendisse (2).
3. Pange vedruga surveplaat töödeldavale lihale singivalmistaja anumasse.
4. Tsentreerige kaant vedrul selliselt, et vedru oleks süvendis.
5. Suruge vedru surveplaadiga (4), paigaldades selle selliselt, et see blokeeriks pöörämisel.
6. Pange singivalmistaja veega potti selliselt, et selle tase oleks töödeldavast lihast kõrgemal ja samal ajal ei satuks vesi anumasse.
7. Pärast vajaliku temperatuuri saavutamist töödeldava liha sisemuses või kindlaksmääratud keetmisaja möödumist, võtke singivalmistaja potist ja laske sellel jahtuda. Seejärel pange see külmikusse, et see jahtuks täielikult.

### MÄRKUS: Anumat ei tohi panna otse tulele või küttepliidile.

### Täiendavad juhised:

1. Kui panna töödeldav liha otse singivalmistaja anumasse, siis võib vabaneda liigsest rasvast ja želee. Sellisel juhul tuleb töödeldavat liha ära võttes singivalmistaja anum kuuma veega üle valada, et oleks kergem eemaldada vedru, mis on singiga plaadil.
2. Töödeldava liha võib panna täiendavalt spetsiaalsesse pakendisse, mis lihtsustab selle väljavõtmist singivalmistajast ja võimaldab säilitada želee roas.
3. Töödeldava liha võib mähkida spetsiaalsesse kesta koos maitseainetega, mis annab meie roale mitte ainult küllastunud maitse, vaid ka elegantse välimuse.
4. Selleks, et valminud sink oleks aromaatselt ja originaalse maitsega, võib seda marineerida – nii märja kui ka kuiva moodusega. Samuti võib liha lihtsalt maitsestada oma lemmikmaitseainetega, panna see singivalmistajasse ja jätta mõneks tunniks külmikusse, et see „omandaks maitse”. Kõik sõltub sellest, mis teile meeldib ja millised on teie ootused!

Singivalmistajas lihasaaduste valmistamise ajal on väga tähtis veetemperatuur keetmise ajal ja temperatuur töödeldava liha sisemuses. Tänu selle kontrollimisele saame me alati maitsvaid ja väärtuslikke tooteid.

| LIHASAADUSTE LIIGID | TEMPERATUUR TÖÖDELDAVA LIHA SEES [°C] | VEETEMPERATUUR [°C] |
|---------------------|---------------------------------------|---------------------|
| <b>SEALIHA</b>      |                                       |                     |
| Sink                | 68                                    | 75-80               |
| Ribitükk            | 62-63                                 | 65-75               |
| Kaelatükk           | 70-72                                 | 80-85               |
| Abatükk             | 68-70                                 | 75-85               |
| Rinnatükk           | 72-73                                 | 80-85               |
| Pekk                | 65-72                                 | 75-80               |
| <b>HAKKLIHA</b>     | 68-70                                 | 75-80               |
| <b>LOOMALIHA</b>    | 68-70                                 | 75-80               |
| <b>LINNULIHA</b>    | 72                                    | 75-85               |



Eespool toodud tabelis on esitatud keetmistemperatuurid erinevate lihaliikide jaoks – alumine vahemik neile, kes eelistavad mahlasemat liha, ülemine vahemik neile, kes eelistavad kuivemat liha. Peki korral on olukord teistsugune – madalatel temperatuuridel keetmise korral on pekk krõmpsuvam, aga kõrgemate temperatuuride korral – on pekk õline.

## **PUHASTAMINE JA HOOLDUS**

Nõud tohib pesta nõudepesumasinas.

Roostevaba teras on korrosioonikindel tänu legeerivatele elementidele, mis moodustavad selle pinnale õhukese läbipaistva kaitsekihi. Kui seda kahjustatakse mehaaniliselt ja kui kahjustatud kohti ei konserveerita nõuetekohaselt, siis võib kahjustatud kohale tekkida punktcorrosioon. Puhastamise ja hooldamise sagedus sõltuvad kasutamissintensiivsusest ja seadme hoiutingimustest. Ükskõik milline roostevaba teras, mille kate on kahjustatud, läheb rooste, kui jätta kahjustused lahtiseks.

### **ROOSTEVABA TERASE PUHASTAMISEL:**

- ei tohi kasutada tugeva toimega abrasiivseid materjale,
- ei tohi puhastada mitteorgaaniliste hapetega, kuna see võib põhjustada pinna värvimuutuse ja punktcorrosiooni,
- tuleb vältida roostevaba terase kontakti legeerimata terasega (selle terase osakesed kiirendavad korrosiooni roostevaba terase pinnal).

### **SOOVITUSED:**

- pesta vana mustus ja saaste puhta veega maha, hõõruda pind kuivaks pehme riidest salvrätikuga,
- tugevama määrdumise korral tuleb kasutada maheda toimega seepi või pesemisevahendit ja pehmet nailonharja,
- pärast puhastamist tuleb hoolikalt veega loputada,
- elemente tuleb puhastada vähemalt üks kord aastas (mereäärsetes ja tööstuspiirkondades sagedamini).

### **HOOLDUS JÄRGMISTEL JUHTUDEL:**

Kerge rooste

Olmepuhastusvahendid, mis on ette nähtud roostevaba terase puhastamiseks, sisaldavad kaltsiumkarbonaati või sidrunhapet. Pesta hoolikalt veega.

Värvimuutus keskmisel tasemel

Puhastada roostevaba terase puhastamiseks mõeldud spetsiaalsete vahenditega. Pesta pärast puhastamist hoolikalt veega puhtaks.

Ulatuslik rooste

Kasutada professionaalseid teenuseosutajaid või spetsiaalseid vahendeid terase söövitamiseks ja passiveerimiseks. Pärast töötlemist tuleb pind alati hoolikalt veega puhtaks pesta. Palun järgige puhastusvahendi kasutusjuhendis esitatud soovitusi.

Õlisaaste:

Õli, rasva ja määretega saastunud pindu saab puhastada orgaaniliste lahustitega, seejärel sooja vee ja seebiga või maheda toimega pesemisevahendiga. Pesta puhta külma veega ja hõõruda kuivaks.

### **OHUTUSEESKIRJAD**

- Singivalmistaja on mõeldud koduste roogade valmistamiseks auruga.
- Seade ei ole mõeldud kommertslikuks kasutamiseks.
- Seadme mittesihipärane kasutamine on keelatud.
- Lapsed ei tohi seadet kasutada mänguasjana.

**Kasulik mudel on kaitstud Poola Vabariigi Patendiametis EP2745757A1**

RO

## Instrucțiuni de utilizare

### A stabilit Vas de preparat șuncă 3 kg

Vasul de preparat șuncă este un dispozitiv fabricat din oțel inoxidabil, cu ajutorul căruia puteți pregăti atât șuncă de casă, carne sănătoasă tip sandwich, dar și alte tocănițe, mâncăruri pentru prânz, paste, pateuri și bucate fără carne.

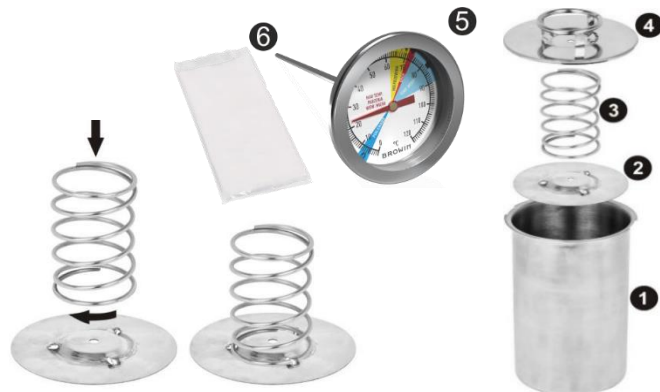
Există, desigur, mult mai multe posibilități!

#### Setul conține:

- oală de preparat șuncă (1)
- placă de presare (2)
- arc (3)
- capac cu orificiu pentru termometru (4)
- termometru (5)
- saci 20 buc.(6)

#### Dimensiuni:

- diametru 14 cm
- înălțime oală de preparat șuncă 16 cm
- înălțimea totală cu capac 19 cm



#### Mod de utilizare:

Citirea atentă a următoarelor recomandări vă va permite să utilizați vasul de preparat șuncă în mod corespunzător și să vă bucurați pe deplin de efectele sale.

În oala de preparat șuncă de 3 kg încapă maxim 2,5-2,6 kg de carne. Cantitatea minimă de produs este de aprox. 1,5 kg de carne.

Înainte de prima utilizare spălați oala de preparat șuncă în apă sau în mașina de spălat vase și clătiți-o bine.

1. Produsul pregătit cu o greutate de 1,5-2,6 kg trebuie introdus în oală și presat (1).
2. Introduceți arcul (3) în canelurile din placa de presare (2).
3. Placa cu arc trebuie plasată pe produs în oala de preparat șuncă.
4. Centrați capacul arcului în așa fel încât arcul să fie în locașul său.
5. Apăsăți arcul cu capac (4) în așa fel ca după rotire acesta să se blocheze.
6. Plasați vasul de preparat șuncă într-un vas cu apă, în așa fel ca nivelul apei să fie peste nivelul produsului din interior și apa să nu pătrundă în interiorul oalei.
7. După atingerea temperaturii corespunzătoare în interiorul oalei sau după perioada de timp prestabilită, scoateți oala din apă și răciți-o. Apoi, introduceți-o în frigider pentru a se răci complet.

**ATENȚIE: Nu plasați oala nemijlocit pe foc sau pe plită.**

#### Indicații suplimentare:

1. Dacă introducem produsul nemijlocit în vasul de preparat șuncă vom scăpa de grăsimea și gelatina nedorită. În acest caz, atunci când scoateți produsul, turnați apă fierbinte peste vasul de preparat șuncă, ceea ce va facilita îndepărtarea arcului cu produsul atașat la placă.
2. Produsul poate fi introdus suplimentar într-o pungă, ceea ce va facilita scoaterea sa din vasul de preparat șuncă și va permite păstrarea gelatinei în interiorul felului de mâncare.
3. Produsul poate fi învelit într-un înveliș dedicat cu mirodenii, ceea ce va asigura, pe lângă bogăția gustului și aromei un aspect elegant a bucatelor noastre.
4. Pentru ca mezelurile să aibă o aromă bogată și un gust delicios, o puteți marina – atât prin metoda umedă cât și uscată. Puteți condimenta, de asemenea, carnea cu mirodeniile preferate, o puteți introduce în vasul de preparat șuncă și să o lăsați pentru câteva ore la frigider, pentru ca carnea să „prindă gust”. Totul depinde de gustul care ne place și de efectul pe care dorim să-l obținem!

Foarte importantă atunci când pregătiți produsele din carne într-un vas de preparat șuncă este temperatura apei în timpul preparării și temperatura din interiorul cărnii. Datorită acestui control veți obține întotdeauna produse gustoase de calitate înaltă.

| TIPURI DE PRODUSE DIN CARNE | TEMPERATURA PRODUSULUI [°C] | TEMPERATURA APEI [°C] |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| <b>PORC</b>                 |                             |                       |
| Șuncă                       | 68                          | 75-80                 |
| Cotlet de porc              | 62-63                       | 65-75                 |
| Ceafă                       | 70-72                       | 80-85                 |
| Lopată                      | 68-70                       | 75-85                 |
| Bacon                       | 72-73                       | 80-85                 |
| Slănină                     | 65-72                       | 75-80                 |
| <b>CARNE TOCATĂ</b>         | 68-70                       | 75-80                 |
| <b>VITĂ</b>                 | 68-70                       | 75-80                 |
| <b>PASĂRE</b>               | 72                          | 75-85                 |

Tabelul de mai sus arată temperaturile de preparare a cărnii individuale - intervalul inferior pentru cei care preferă carne mai succulentă, intervalul superior pentru cei care preferă carnea mai uscată. În cazul slăninii, situația este diferită - când este opărită la temperaturi mai scăzute, untura va fi mai crocantă și la temperaturi mai ridicate, dar va fi mai moale.

### **CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE**

Vasul poate fi spălat în mașina de spălat vase.

Oțelul inoxidabil este rezistent la coroziune datorită elementelor de aliaj care formează un strat protector subțire transparent pe suprafața sa. Dacă acesta este deteriorat mecanic și nu este întreținut în mod corespunzător, poate apărea corodarea lui. Frecvența de curățare și întreținere depinde de gradul de utilizare și de condițiile în care este depozitat vasul. Orice oțel inoxidabil care are stratul de acoperire deteriorat va rugini dacă nu este protejat corespunzător.

#### **ÎN TIMPUL CURĂȚĂRII OȚELULUI INOXIDABIL**

- nu folosiți niciodată materiale foarte abrazive,
- nu curățați niciodată cu acizi anorganici, care pot provoca decolorarea suprafeței și coroziunea,
- nu permiteți niciodată ca oțelul inoxidabil să intre în contact cu oțelul nealiat (particulele acestor oțeluri vor suferi o coroziune accelerată pe suprafața oțelului inoxidabil)

#### **RECOMANDĂRI:**

- curățați murdăria și impuritățile cu apă curată, ștergeți suprafața cu o cârpă moale,
- pentru murdăria persistentă, folosiți un lichid de vase sau un detergent ușor și o perie moale din nailon,
- după curățare clătiți bine cu apă,
- curățați elementele cel puțin o dată pe an (mai des în mediul de coastă și în zonele industriale).

#### **MOD DE ÎNTREȚINERE ÎN CAZ DE:**

Rugină ușoară

Produse de curățat pentru uz casnic dedicate oțelului inoxidabil care conțin carbonat de calciu sau acid citric. Clătiți bine cu apă.

Decolorare medie

Curățați cu agenți speciali pentru oțel inoxidabil în conformitate cu recomandările producătorului. După curățare clătiți bine cu apă.

Rugină puternică

Folosiți furnizori profesioniști de servicii sau produse dedicate pentru decaparea și pasivarea oțelului. După prelucrare suprafața trebuie clătită bine cu apă. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de utilizare a detergentului.

Murdăria de ulei:

Îndepărtați murdăria de ulei, grăsimi și unsori cu solvenți organici, apoi cu apă caldă cu săpun sau cu un detergent ușor. Clătiți cu apă curată, rece și ștergeți până la uscare.

### **NORME DE SIGURANȚĂ**

- Vasul de preparat șuncă este conceput pentru pregătirea bucatelor de casă aburite.
- Vasul nu este destinat uzului comercial.
- Utilizarea aparatului în alte scopuri este interzisă.
- Dispozitivul nu trebuie dat copiilor pentru joacă.

Modelul utilizat este înregistrat în **Oficiul de Brevete a Republicii Polone EP2745757A1**



## Návod k obsluze

### Soubor Šunkovar 3 kg

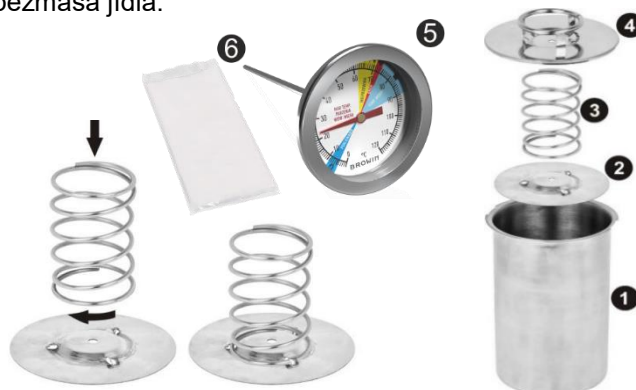
Šunkovar je zařízení vyrobené z nerezové oceli, jehož pomocí si připravíte jak domácí šunku a zdravý sendvičový nářez, tak i další zadělávaná masa, obědová jídla, pasty, paštiky a bezmasá jídla. Možností je ale mnohem víc!

#### Sada obsahuje:

- nádobu šunkovaru (1)
- stlačovací desku (2)
- pružinu (3)
- poklici s otvorem na teploměr (4)
- teploměr (5)
- sáčky 20 ks. (6)

#### Rozměry:

- průměr 14 cm
- výška nádoby šunkovaru 16 cm
- celková výška včetně poklice 19 cm



#### Použití:

Důkladně se seznamte s níže uvedenými doporučeními, což vám umožní správně používat šunkovar a zajistí bezproblémový provoz po dlouhou dobu.

Do šunkovaru 3 kg se vejde maximálně 2,5 až 2,6 kg masa. Minimální množství náplně je cca 1,5 kg masa.

Před prvním použitím umyjte šunkovar v teplé vodě nebo v myčce, důkladně ho opláchněte a vysušte.

1. Připravenou náplň s hmotností 1,5 – 2,6 kg vložte těsně do nádoby šunkovaru (1).
2. Vložte pružinu (3) do drážek stlačovací desky (2).
3. Stlačovací desku s pružinou položte na náplň do nádoby šunkovaru.
4. Na pružinu umístěte poklici ve středové poloze, a to tak, aby byla pružina v jejích drážkách.
5. Pružinu přitlačte poklicí (4) a seřďte ji tak, aby se po otočení zablokovala.
6. Šunkovar postavte do hrnce s vodou tak, aby byla její hladina nad náplní, a zároveň, aby se voda nedostala dovnitř nádoby.
7. Poté, co bude dosaženo požadované teploty uvnitř náplně, nebo po uplynutí nastavené doby spařování, vyjměte šunkovar a ochlaďte jej. Potom jej vložte do ledničky pro úplné vychladnutí.

**UPOZORNĚNÍ: Nepokládejte nádobí přímo na otevřeném ohni nebo na varnou desku.**

#### Dodatečné pokyny:

1. Pokud náplň vkládáme přímo do nádoby šunkovaru, zbavujeme se zbytečného tuku a galantiny. V tomto případě při vyjímání náplně polijte nádobu šunkovaru horkou vodou, což usnadní vyjmutí pružiny s připevněným k desce zadělávaným masem.
2. Náplň lze dodatečně vložit do speciálního pro tento účel určeného sáčku, což usnadní její vyjmutí ze šunkovaru a umožní udržet galantinu uvnitř pokrmu.
3. Náplň lze zabalit do speciálního pro tento účel určeného obalu s kořením, což zajistí kromě obohacené chuti také elegantní vzhled našich pokrmů.
4. Aby byla uzenina aromatická a výrazné chuti, lze ji nasolit (mokrý nebo suchý nasolování). Maso můžete také jednoduše dochutit svým oblíbeným kořením, vložit do šunkovaru a nechat několik hodin stát v lednici, aby „získalo chuť“. Vše záleží na tom, co se nám líbí a co očekáváme!

Při přípravě masných výrobků v šunkovaru je velmi důležitá teplota vody během spařování a teplota uvnitř masové náplně. Jejich kontrolou vždy získáme lahodné a hodnotné výrobky.

| TYPY MASNÝCH VÝROBKŮ | TEPLOTA UVNITŘ NÁPLNĚ [°C] | TEPLOTA VODY [°C] |
|----------------------|----------------------------|-------------------|
| <b>VEPŘOVÉ MASO</b>  |                            |                   |
| Šunka                | 68                         | 75-80             |

|                      |       |       |
|----------------------|-------|-------|
| Pečeně               | 62-63 | 65-75 |
| Krkovička            | 70-72 | 80-85 |
| Plec                 | 68-70 | 75-85 |
| Slanina (anglická)   | 72-73 | 80-85 |
| Slanina (sádlo)      | 65-72 | 75-80 |
| <b>LUNCHEON MEAT</b> | 68-70 | 75-80 |
| <b>HOVĚZÍ MASO</b>   | 68-70 | 75-80 |
| <b>DRŮBEŽ</b>        | 72    | 75-85 |

Výše uvedená tabulka ukazuje teploty spařování pro jednotlivá masa - dolní rozsah je pro ty, kteří dávají přednost šťavnatějšímu masu, horní rozsah pro ty, kteří upřednostňují sušší maso. V případě vepřového sádla je situace jiná - spařováním při nižších teplotách získáme křupavější sádlo a při vyšších teplotách bude sádlo máslové.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nadobí je vhodné do myčky.

Nerezová ocel je odolná proti korozi díky legujícím prvkům tvořícím na jejím povrchu tenkou, průhlednou ochrannou vrstvu. Bude-li tato vrstva mechanicky poškozená a nebude-li řádně udržována, pak se na ní mohou objevit důlky. Četnost čištění a údržby závisí na stupni opotřebení a podmínkách skladování zařízení. Jakákoli nerezová ocel s poškozeným povlakem bude rezivět, pokud její povrch není chráněn.

### BĚHEM ČIŠTĚNÍ NEREZOVÉ OCELI:

- nikdy nepoužívejte silně abrazivní materiály,
- nikdy nečistěte anorganickými kyselinami, které by mohly způsobit zbarvení povrchu a důlkovou korozi,
- nikdy nedovolte, aby nerezová ocel přišla do styku s nelegovanou ocelí (částice této oceli podléhají zrychlené korozi na povrchu nerezové oceli).

### DOPORUČENÍ:

- pevnou špínu a nečistoty opláchněte čistou vodou, povrch otřete měkkým hadříkem,
- na hrubší nečistoty použijte jemné mýdlo nebo detergent a měkký nylonový kartáč,
- po čištění důkladně opláchněte,
- čistěte prvky nejméně jednou ročně (v přímořském prostředí a v průmyslových oblastech častěji).

### ÚDRŽBA V PŘÍPADĚ VÝSKYTU:

Lehké rzi

Čisticí prostředky pro domácnost určené pro nerezovou ocel obsahující uhličitán vápenatý nebo kyselinu citrónovou. Důkladně opláchněte vodou.

Sřředního zbarvení

Čistěte speciálními prostředky pro nerezovou ocel v souladu s doporučením výrobce. Po čištění důkladně opláchněte vodou.

Silné rzi

Používejte profesionální poskytovatele služeb nebo speciální pro tento účel určené produkty na moření a pasivaci oceli. Po zpracování povrch vždy důkladně opláchněte vodou. Postupujte podle pokynů obsažených v návodu k použití detergentu.

Zašpinění od oleje:

Zašpinění od oleje, tuku a maziv odstraňte organickými rozpouštědly, pak teplou vodou s mýdlem nebo jemným detergentem. Opláchněte čistou, studenou vodou a otřete dosucha.

### BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA

- Šunkovar je určen k výrobě domácích spařovaných pokrmů.
- Zařízení není určeno pro komerční použití.
- Používání zařízení v rozporu s jeho určením je zakázáno.
- Zařízení není vhodné jako hračka pro děti.

**Užitný vzor chráněný Patentovým úřadem Polské republiky RP EP2745757A1**



## Návod na použitie

### Nastaviť Šunkovar 3 kg

Šunkovar je zariadenie z nerezovej ocele, v ktorom budete môcť pripraviť domácu šunku, zdravé mäso do sendvičov, ale aj iné jedlá, obedy, nátierky, paštéty a aj bezmäsité jedlá.

Možnosti je naozaj veľa!

#### Set obsahuje:

- nádobu na parenie (1)
- špeciálu doštičku na dotlačenie potravín (2)
- pružinu (3)
- pokrievku s otvorom na teplomer (4)
- teplomer (5)
- vrecia 20 ks. (6)



#### Veľkosť:

- priemer 14 cm
- výška šunkovarej nádoby 16 cm
- celková výška s pokrievkou 19 cm

#### Návod na použitie:

Prečítajte pozorne tento návod, aby ste vedeli ako šunkovar správne používať a aby ste sa mohli tešiť pripravovaním chutných jedál.

Do šunkovaru 3 kg môžete vložiť maximálne 2,5-2,6 kg mäsa. Minimálne množstvo je cca 1,5 kg mäsa.

Pred prvým použitím šunkovar umyte teplou vodou alebo v umývačke riadu, riadne opláchnite a osušte.

1. Pripravené potraviny s hmotnosťou 1,5-2,6 kg umiestnite tesne v nádobe (1).
2. Pružinu (3) vsuňte do pripraveného miesta na doštičke (2).
3. Doštičku s pružinou priložte k umiestneným potravinám v nádobe na parenie.
4. Presne na pružinu umiestnite pokrievku tak, aby sa pružina vsunula na pripravené miesto na pokrievke.
5. Pružinu dotlačte pokrievkou (4) a nastavte ju tak, aby sa po prekrútení zablokovala.
6. Šunkovar umiestnite v hrnci s vodou tak, aby hladina vody bola nad hladinou pripravovaného jedla, ale súčasne voda nemohla vniknúť do nádoby.
7. Po dosiahnutí vnútri pripravovaného jedla požadovanej teploty alebo po určitom čase parenia vyťahnite šunkovar z hrnca a nechajte ochladnúť. Následne uložte šunkovar v chladničke, až úplne ochladne.

**UPOZORNENIE: Neumiestňujte nádobu priamo na ohni alebo na varnej doske.**

#### Vedľajšie pokyny:

1. Ak umiestnite potraviny priamo v nádobe na parenie šunkovaru, tak sa tým odstráni z jedla nepotrebný tuk a aspik. V takomto prípade pri vyťahovaní jedla zo šunkovaru polejte nádobu na parenie horúcou vodou, vďaka čomu ľahšie vytiahnete pružinu s prilnutou k jedlu doštičkou.

2. Pripravované potraviny môžete navyše umiestniť v špeciálnom vrecku, aby ste mohli potom jedlo ľahko vytiahnuť so šunkovaru a nechať s aspikom.
3. Jedlo môžete ovinúť špeciálnym obalom s koreninami, čím mu pridáte výraznejšiu chuť a upravíte jeho vzhľad.
4. Aby bolo mäso aromatické a získalo výraznú chuť, môžete ho pred parením zasoliť – na mokro alebo na sucho. Mäso môžete tiež okoreniť obľúbenými koreninami, vložiť do šunkovaru a nechať niekoľko hodín v chladničke, aby riadne prešlo chuťou. Pripravte mäso podľa vašej chuti a očakávaní!

Počas pripravovania mäsitých jedál v šunkovare je veľmi dôležitá teplota vody počas parenia a aj teplota vnútri pripravovaného mäsa. Vďaka kontrole teploty vždy pripravíte chutné a plnohodnotné jedlá.

| DRUHY MÄSITÝCH JEDÁL | TEPLOTA VNÚTRI MÄSA [°C] | TEPLOTA VODY [°C] |
|----------------------|--------------------------|-------------------|
| <b>BRAVČOVÉ MÄSO</b> |                          |                   |
| Šunka                | 68                       | 75-80             |
| Karé                 | 62-63                    | 65-75             |
| Krkovička            | 70-72                    | 80-85             |
| Pliecko              | 68-70                    | 75-85             |
| Bôčik                | 72-73                    | 80-85             |
| Slanina              | 65-72                    | 75-80             |
| <b>MLETÉ MÄSO</b>    | 68-70                    | 75-80             |
| <b>HOVÄDZIE MÄSO</b> | 68-70                    | 75-80             |
| <b>HYDINA</b>        | 72                       | 75-85             |

V tabuľke boli uvedené teploty parenia pri jednotlivých druhoch mäsa – nižšie teploty sú pre tých, ktorí majú radi šťavnaté mäso a vyššie pretých, ktorých skôr poteší suchšie mäso. V prípade slaniny je to inak – pri nižšej teplote parenia bude slanina chrumkavejšia, a pri vyššej získa maslovú konzistenciu.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Nádobu môžete čistiť v umývačke riadu.

Nerezová oceľ je odolná voči korózii vďaka použitým prvkom v zliatine, ktoré na jej povrchu vytvárajú tenkú a transparentnú ochrannú vrstvu. Ak sa táto vrstva mechaniky poškodí alebo nebude vhodne ošetrovaná, môžu na nej vzniknúť korózne jamky. Frekvencia čistenia a ošetrovania závisí od intenzity používania a podmienok, v akých je zariadenie uchovávané. Každá nerezová oceľ, ktorej povlak bude poškodený, začne hrdzaviť, ak nebude vhodne zabezpečená.

### NA ČISTENIE NEREZOVEJ OCELE:

- nikdy nepoužívajte silne brusné prostriedky,
- nikdy nepoužívajte neorganické kyseliny, ktoré môžu spôsobiť škvrny na povrchu a korózne jamky,
- zabráňte kontaktu nerezovej ocele s nelegovanou oceľou (častice nelegovanej ocele začnú urýchlene korodovať na povrchu nerezovej ocele).

### POKYNY NA ÚDRŽBU:

- tuhé nečistoty a ostatné znečistenia opláchnite čistou vodou a utriete povrch mäkkou handrou,
- v prípade silnejšej špiny použite jemné mydlo alebo jemný čistiaci prostriedok a mäkkú nylónovú kefku,
- po čistení riadne nádobu opláchnite,
- oceľové prvky čistite minimálne raz za rok (v nadmorskom prostredí a na priemyselnom území častejšie).

### POSTUP V PRÍPADE:

Jemnej hrdze

Domáce čistiace prostriedky vhodné na čistenie nerezovej ocele, ktoré obsahujú uhličitan vápenatý alebo citrónovú kyselinu. Riadne opláchnite vodu.

Mierne škvrny

Čistite špeciálnymi prípravkami na nerezovú oceľ v súlade s odporúčaním výrobcu. Po čistení riadne opláchnite vodou.

Silnej hrdze

Obráťte sa na profesionálneho dodávateľa alebo vyhľadajte špeciálne moriace alebo pasivačné prostriedky. Po čistení vždy riadne opláchnite povrch vodou. Dodržiavajte pokyny uvedené v návode na použitie čistiaceho prostriedku.

#### Olejovej škvryny:

Škvryny z oleja, tuku, mazív odstráňte organickým rozpúšťadlom a následne teplou vodou s mydlom alebo jemným čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou studenou vodou a riadne osušte.

#### BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Šunkovar je určený na výrobu domácich parených jedál.
- Zariadenie nie je určené na komerčné použitie.
- Zariadenie sa nesmie použiť v rozpore s jeho zameraným použitím.
- Deti sa nesmú hrať so zariadením.

Úžitkový vzor chránený Patentovým úradom Poľskej republiky EP274575A1



#### Notice d'utilisation

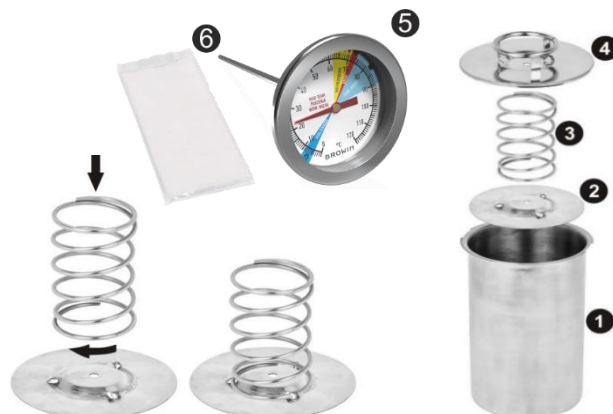
#### Ensemble Cuiseur de jambon 3 kg

Le cuiseur de jambon est un appareil en acier inoxydable, avec lequel vous pouvez préparer du jambon maison, des charcuteries saines, mais aussi d'autres plats, des pâtés et des plats sans viande.

Cependant, il existe de nombreuses autres possibilités !

#### Le kit comprend:

- récipient du cuiseur de jambon (1)
- plaque de pression (2)
- ressort (3)
- couvercle avec un trou pour un thermomètre (4)
- thermomètre (5)
- sacs de 20 pièces. (6)



#### Dimensions:

- diamètre 14 cm
- hauteur du récipient 16 cm
- hauteur total avec couvercle 19 cm

#### Mode d'emploi :

Un examen attentif des recommandations suivantes vous permettra d'utiliser correctement le cuiseur et de profiter pleinement de ses résultats.

Le cuiseur de jambon de 3 kg peut contenir un maximum de 2,5 à 2,6 kg de viande. La quantité minimale de charge est d'environ 1,5 kg de viande.

Avant la première utilisation du cuiseur de jambon, lavez-le à l'eau chaude ou au lave-vaisselle, rincez et séchez soigneusement.

1. Placez la charge de 1,5 à 2,6 kg de manière serrée dans le récipient du cuiseur à jambon (1).



2. Insérez le ressort (3) dans les évidements de la plaque de pression (2).
3. Placez la plaque avec le ressort sur la charge, dans le récipient du cuiseur de jambon.
4. Au centre du ressort, placez le couvercle de façon à ce que le ressort soit dans son évidement.
5. Appuyez sur le ressort avec le couvercle (4), en le réglant de manière à ce qu'il se bloque en place lorsqu'on le tourne.
6. Placez le cuiseur à jambon dans une casserole avec de l'eau de façon à ce que son niveau soit au-dessus de la charge, mais en même temps de façon à ce que l'eau ne pénètre pas dans le récipient.
7. Retirez et refroidissez le cuiseur à jambon une fois que la température correcte ou après le temps d'échaudage programmé. Puis, placez-les au réfrigérateur pour qu'il refroidisse complètement.

**ATTENTION: Ne placez pas le récipient directement sur le feu ou la plaque chauffante.**

#### Conseils supplémentaires :

1. Si la charge est placée directement dans le récipient du cuiseur à jambon, les graisses et galantines inutiles sont éliminées. Dans ce cas, au moment de retirer la charge, versez de l'eau chaude dans le récipient du cuiseur à jambon, ce qui permet de retirer plus facilement le ressort avec les aliments attachés à la plaque.
2. La charge peut en outre être placée dans un sac dédié, ce qui facilite son retrait du cuiseur à jambon et permet de conserver la galantine à l'intérieur du plat.
3. La charge peut être enveloppée dans un boyau d'épices dédié, qui donnera non seulement un goût enrichi mais aussi un aspect élégant à nos plats.
4. Afin de rendre le saucisson aromatique et distinctif en termes de goût, il peut être salé à sec ou humide. Vous pouvez aussi simplement assaisonner la viande avec vos épices préférées, la mettre dans le cuiseur à jambon et la placer au réfrigérateur pendant quelques heures pour qu'elle "développe son goût". Tout dépend de vos attentes!

La température de l'eau d'ébullition et la température à l'intérieur de la viande sont très importantes pour la préparation des produits carnés dans le cuiseur à jambon. Grâce à son contrôle, nous obtiendrons toujours des produits délicieux et précieux.

| TYPES DE PRODUITS À BASE DE VIANDE | TEMPÉRATURE À L'INTÉRIEUR DE LA CHARGE [°C] | TEMPÉRATURE DE L'EAU [°C] |
|------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------|
| <b>PORC</b>                        |                                             |                           |
| Jambon                             | 68                                          | 75-80                     |
| Longe                              | 62-63                                       | 65-75                     |
| Cou                                | 70-72                                       | 80-85                     |
| Épaule                             | 68-70                                       | 75-85                     |
| Lardon                             | 72-73                                       | 80-85                     |
| Lard                               | 65-72                                       | 75-80                     |
| <b>VIANDE HACHÉE</b>               | 68-70                                       | 75-80                     |
| <b>BOEUF</b>                       | 68-70                                       | 75-80                     |
| <b>VOLAILLE</b>                    | 72                                          | 75-85                     |

Dans le tableau ci-dessus, vous trouverez les températures de cuisson à la vapeur des différentes viandes - la gamme inférieure pour ceux qui préfèrent les viandes plus juteuses, la gamme supérieure pour ceux qui préfèrent les viandes plus sèches. La situation est différente pour le lard : la cuisson à la vapeur à basse température rendra le lard plus croustillant, et à haute température, il sera plus beurré.

#### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lavable au lave-vaisselle

L'acier inoxydable résiste à la corrosion grâce aux éléments d'alliage qui forment une fine couche protectrice transparente à sa surface. Si elle est endommagée mécaniquement et n'est pas correctement entretenue, des piqûres peuvent se produire. La fréquence du nettoyage et de l'entretien dépend du degré d'utilisation et des conditions de stockage de l'équipement. Tout acier inoxydable dont le revêtement est endommagé va rouiller s'il n'est pas protégé.

#### **LORS DU NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE:**

- ne jamais utiliser de matériaux hautement abrasifs,
- ne jamais nettoyer avec des acides inorganiques qui peuvent provoquer une décoloration de la surface et une corrosion par piqûres,
- ne jamais permettre le contact entre l'acier inoxydable et l'acier non allié (les particules de ces aciers accéléreront la corrosion sur la surface de l'acier inoxydable).

#### **RECOMMANDATIONS**

- rincez les saletés et les contaminants solides avec de l'eau propre, essuyez la surface avec un chiffon doux,
- pour les saletés plus importantes, utilisez un savon ou un détergent doux et une brosse en nylon souple,
- rincez soigneusement
- nettoyez les éléments au moins une fois par an (plus souvent dans les environnements côtiers et les zones industrielles).

#### **ENTRETIEN EN CAS DE:**

Rouille légère

Nettoyants ménagers dédiés à l'acier inoxydable contenant du carbonate de calcium ou de l'acide citrique. Rincer soigneusement.

Décoloration moyenne

Nettoyer avec des produits spéciaux pour l'acier inoxydable selon les recommandations du fabricant. Rincer soigneusement

Rouille sévère

Faites appel à des prestataires de services professionnels ou à des produits spécialisés pour la passivation de l'acier. Rincez toujours la surface à fond avec de l'eau après le traitement. Veuillez suivre les recommandations du mode d'emploi du détergent.

Taches d'huile:

Les saletés provenant d'huiles, de graisses et de lubrifiants peuvent être éliminées avec des solvants organiques, puis avec de l'eau chaude savonneuse ou un détergent doux. Rincer à l'eau froide et propre et essuyer.

#### **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

- Le cuiseur à jambon est conçu pour préparer des aliments cuits à la vapeur à la maison.
- L'appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins est interdite.
- Le dispositif ne doit pas être utilisé comme un jouet pour les enfants.

**Modèle enregistré auprès de l'Office des brevets RP EP2745757A1**

## WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
  - dowód zakupu towaru;
  - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkowania. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
  - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
  - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
  - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
  - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
  - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.
12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.
14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.
15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie [www.browin.pl](http://www.browin.pl) w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem [reklamacje@browin.pl](mailto:reklamacje@browin.pl). W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

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](http://www.browin.pl)

**BROWIN Sp. z o.o. Sp. k.**  
**ul. Pryncypalna 129/141**  
**PL, 93-373 Łódź**  
**tel: +48 42 232 32 30**  
**www.browin.pl**

**ODWIEDŹ NAS NA :**



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

*...bo domowe jest lepsze!*