

BROWIN

- PL** **INSTRUKCJA OBSŁUGI**
SZYNKOWAR 1,5 KG Z GARNKIEM WIELOFUNKCYJNYM
- EN** **USER MANUAL**
1.5 KG PRESSURE HAM COOKER WITH A MULTIPURPOSE POT
- DE** **BEDIENUNGSANLEITUNG**
SCHINKENKOCHER 1,5 KG MIT MULTIFUNKTIONS-TOPF
- FR** **NOTICE D'UTILISATION**
CUISEUR DE JAMBON DE 1,5 KG AVEC MARMITE MULTIFONCTIONNELLE
- LT** **NAUDOJIMO INSTRUKCIJA**
1,5 KG MĖSOS ŠUTINTUVAS SU DAUGIAFUNKCIU PUODU
- LV** **LIETOŠANAS PAMĀCĪBA**
ŠKIŅŅA PAGATAVOTĀJS 1,5 KG AR MULTIFUNKCIONĀLU KATLU
- EE** **KASUTUSJUHEND**
PALJUFUNKTSIONAALSE POTIGA SINGIVALMISTAJA 1,5 KG
- CZ** **NÁVOD K OBSLUZE**
ŠUNKOVAR 1,5 KG MULTIFUNKČNÍM HRNCEM
- RU** **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**
ВЕТЧИННИЦА ВМЕСТИМОСТЬЮ 1,5 КГ С МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ КАСТРЮЛЕЙ
- RO** **INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**
VAS DE PREPARAT ȘUNCĂ 1,5 KG CU OALĂ MULTIFUNCTIONALA
- SK** **NÁVOD NA POUŽITIE**
ŠUNKOVAR 1,5 KG S MULTIFUNKČNÝM HRNCOM
- UA** **ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ**
ШИНКІВНИЦЯ 1,5 КГ З БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНОЮ КАСТРУЛЕЮ
- SE** **BRUKSANVISNING**
TRYCKSKINKKOKARE 1,5 KG OCH UNIVERSALGRYTA MED EN KORG



*zdjęcie poglądowe | sample photo for illustrative purposes only

No 313515



— INSTRUKCJA OBSŁUGI — SZYNKOWAR 1,5 KG Z GARNKIEM WIELOFUNKCYJNYM

Szynkowiec wykonany ze stali nierdzewnej w zestawie z wielofunkcyjnym garnkiem pozwala na przygotowanie pysznych wyrobów mięsnych oraz wegetariańskich. Możliwości przygotowania różnego rodzaju potraw jest nieograniczenie wiele. Na stronie www.browin.pl znajdziesz wiele sprawdzonych przepisów.

Zestaw zawiera:

1. Szynkowiec 1,5 kg
- 1a. naczynie szynkowieca
- 1b. płytkę dociskową
- 1c. sprężyna
- 1d. pokrywa z otworem na termometr
2. Garnek 4 l
3. Kosz z uchwytem
4. Pokrywa ze szkła hartowanego z otworem odpowietrzającym

Wymiary:

Szynkowiec:

- średnica 10 cm
- wysokość naczynia szynkowieca z pokrywą 19 cm

Garnek:

- średnica 15,5 cm
- wysokość garnka bez pokrywy 21,5 cm
- wysokość garnka z pokrywą 26 cm

Kosz:

- średnica 13 cm
- wysokość 20 cm

Walory zestawu:

Garnek 4 L – wykonany ze stali nierdzewnej, ze specjalnym wielowarstwowym dnem termicznym optymalnie przewodzącym ciepło. Nadaje się do użytkowania na każdym typie kuchni:

Kosz – wykonany ze stali nierdzewnej z wygodnym uchwytem do wyjmowania go z garnka i przenoszenia. Włożenie kosza do garnka sprawia, że szynkowiec nie dotyka bezpośrednio dna garnka, co pozytywnie wpływa na proces parzenia. Dodatkowo kosz przydaje się podczas smażenia na głębokim oleju (np. przygotowania frytek lub nagętsów) lub gotowania szparagów.

Pokrywa garnka – wykonana ze szkła hartowanego z otworem odpowietrzającym, wyposażona w solidny uchwyt. Dzięki szklanej budowie, możemy na bieżąco kontrolować ubytek wody w garnku podczas parzenia w szynkowiecu lub bezpośrednio podglądać przygotowywane potrawy.

Sposób użytkowania:

Dokładne zapoznanie się z poniższymi zaleceniami umożliwi właściwe korzystanie z szynkowieca i pozwala zawsze cieszyć się jego efektami.

Do szynkowieca 1,5 kg wchodzi maksymalnie 1,1-1,2 kg mięsa i minimalnie ok. 0,7 kg

1. W naczyniu szynkowieca (1a) umieść ciasto farsz.
2. Sprężynę (1c) umieść w wytłoczeniach płytki dociskowej (1b).
3. Płytkę ze sprężyną umieść na wsadzie w naczyniu szynkowieca.
4. Centralnie na sprężynie umieść pokrywę w taki sposób, aby sprężyna znalazła się w jej wytłoczeniu.
5. Sprężynę dociśnij pokrywą (1d) ustawiając ją w taki sposób, aby po przekręceniu uległa zablokowaniu.
6. W otworze znajdującym się w pokrywie umieść termometr (brak w zestawie), tak, aby móc kontrolować temperaturę wewnątrz parzonego wsadu
7. W garnku (2) umieść kosz (3) i wstaw do niego przygotowany szynkowiec, zalewając go wodą tak, aby jej poziom był powyżej wsadu, a jednocześnie, aby woda nie dostawała się do środka naczynia.
UWAGA! Przykrycie pokrywą garnka podczas parzenia w szynkowiecu spowoduje zaparowanie termometru.
UWAGA! Woda podczas parzenia paruje, jej ubytek uzupełniaj na bieżąco w trakcie całego procesu.
8. Garnek postaw na źródle ciepła.
9. Po uzyskaniu wewnątrz wsadu odpowiedniej temperatury lub po zadanym czasie parzenia, szynkowiec wyjmij i schłódź. A następnie umieść w lodówce w celu całkowitego wystudzenia.



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 połączyć gorącą wodą, co ułatwi wyjęcie sprężyny z przytwierdzoną do płytki potrawką.
2. Wsad w szynkowarze można umieścić dodatkowo w dedykowanym woreczku, co ułatwi wyjęcie go z szynkowaru oraz pozwala na zachowanie galantyny wewnątrz potrawy.
3. Wsad można owinąć dedykowaną osłonką z przyprawami, co zapewni oprócz wzbogaconego smaku również elegancki wygląd naszemu produktowi.
4. By wędlina wyszła aromatyczna i wyrazista w smaku, można ją zapiekować – zarówno na mokro, jak i na sucho. Mięso można również po prostu doprawić ulubionymi przyprawami, wymieszać, 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 ważną podczas przygotowania mięsnych produktów w szynkowarze jest temperatura wody w trakcie parzenia oraz temperatura wewnątrz wsadu mięsnego. Dzięki jej kontroli uzyskamy zawsze soczyste i wartościowe produkty.

| TYPY PRODUKTY MIĘSNego | TEMPERATURA WNĘTRZA WSADU [°C] | TEMPERATURA WODY [°C] |
|------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| WIEPRZOWINA | | |
| Szynka | 68 | 75-80 |
| Schab | 62-63 | 65-75 |
| Karczek | 70-72 | 80-85 |
| Łopatka | 68-70 | 75-85 |
| Boczek | 72-73 | 80-85 |
| Ślonina | 65-72 | 75-80 |
| MIELONKI | 68-70 | 75-80 |
| WOŁOWINA | 68-70 | 75-80 |
| DRÓB | 72 | 75-85 |

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

Wzór użytkowy chroniony w Urzędzie Patentowym RP EP2745757A1

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Stal nierdzewna jest odporna na korozję dzięki temu, że pierwiastki stopowe tworzą na jej powierzchni cienką przezroczystą warstwę ochronną. Jest ona bardzo cienka ale stanowi idealną ochronę powierzchni stali przed korozją. Jeżeli zostanie ona uszkodzona w sposób mechaniczny i nie będzie odpowiednio konserwowana mogą pojawić się na niej wżery. Z zależną częstotliwością od warunków w jakich jest eksploatowany dany materiał ze stali nierdzewnej – konieczna jest odpowiednia konserwacja i czyszczenie.

Naczynie przystosowane do mycia w zmywarce.

W trakcie konserwacji zalecamy stosować się do:

1. Podczas czyszczenia stali nierdzewnej:

- nigdy nie stosować materiałów silnie ściernych, wełny stalowej.
- nigdy nie czyścić kwasami nieorganicznymi (zwłaszcza kwasem solnym lub wybielaczami), wybielaczami zawierającymi podchloryn sodu, które mogą spowodować przebarwienia powierzchni i korozję wżerową,
- nigdy nie dopuszczać do kontaktu stali nierdzewnej ze stałą niestopową (cząstki tych stali ulegną przyspieszonej korozji na powierzchni stali nierdzewnej).

Aby dobrze dbać o nasz produkt zalecamy:

2. Rutynowe czyszczenie:

- stały brud i zanieczyszczenia spłukać czystą wodą, przetrzeć powierzchnię miękką szmatką.
- dla cięższych zabrudzeń - łagodne mydło lub detergent (amoniak do czyszczenia, soda oczyszczona, ocet, kwas cytrynowy) i miękka szczotka nylonowa.
- po czyszczeniu dokładnie spłukać.
- elementy czyścić, co najmniej raz w roku (w środowiskach nadmorskich i terenach przemysłowych częściej).

3. Konserwacja stali nierdzewnej w momencie pojawienia się:

Lekka rdza

Domowe środki czyszczące dedykowane dla stali nierdzewnej zawierające węglan wapnia lub kwas cytrynowy. Dokładnie spłukać wodą.

Średnie przebarwienia

Czyścić środkami na bazie kwasu fosforowego lub 10% roztworem kwasu fosforowego. Spryskać powierzchnię i odczekać 30-60min (lub zgodnie z zaleceniem producenta). Po czyszczeniu neutralizacja kwasu rozcieńczonym amoniakiem lub łagodnym detergentem alkalicznym. Dokładnie spłukać wodą.

Silna rdza

Korzystać z profesjonalnych usługodawców lub dedykowanych produktów do wytrawiania i pasywacji stali. Po obróbce powierzchnię zawsze dokładnie spłukać wodą. Prosimy stosować się do zaleceń w instrukcji obsługi detergentu.

Rysy i zarysowania

Rysy i zarysowania na powierzchni szlifowanej lub szczotkowanej: Usuwać używając tarczy polerskiej i polerując w kierunku struktury powierzchni (należy używać materiału polerskiego nie zawierającego żelaza), następnie umyć łagodnym detergentem szorującym. Płukać czystą zimną wodą, wytrzeć do sucha.

Przy zastosowaniu powyższych metod należy stosować zasady BHP.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Szynkownik jest przeznaczony do wyrobu domowych potraw parzonych.
- Garnek z koszem przeznaczony jest do gotowania i smażenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego,.
- Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione.
- Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci.



— USER MANUAL —

1.5 KG PRESSURE HAM COOKER WITH A MULTIPURPOSE POT

This stainless steel pressure ham cooker paired with a multipurpose pot allows preparing delicious meat and vegetarian products. It provides limitless options for preparing all kinds of dishes. You can find many proven recipes at the www.browin.com website.

The set includes:

1. 1.5 kg pressure ham cooker
- 1a. pressure ham cooker container
- 1b. pressure plate
- 1c. spring
- 1d. lid with an opening for a thermometer
2. 4 L pot
3. Basket with a holder
4. Cover made of tempered glass, with an air vent

Dimensions:

Pressure ham cooker:

- diameter: 10 cm
- height of pressure ham cooker container with cover: 19 cm

Pot:

- diameter: 15.5 cm
- height of pot without lid: 21.5 cm
- height of pot with cover: 26 cm

Basket:

- diameter: 13 cm
- height: 20 cm



Advantages of the set:

4 L pot - made of stainless steel, with a special multilayer thermal bottom that conducts heat optimally. Suitable for use on any kind of cooktop:

Basket - made of stainless steel and featuring a convenient holder for removing it from the pot and moving around. Placing the basket in the pot allows the pressure ham cooker not to touch the pot bottom directly, which has a positive impact on the scalding process. Additionally, the basket is useful for deep frying (e.g. preparing French fries or nuggets) or cooking asparagus.

Pot lid - made of tempered glass, featuring an air vent and a robust holder. Thanks to its glass design, we can check how much water disappeared from the pot during scalding in a pressure ham cooker or directly inspect the dishes cooked.

How to use:

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

A 1.5 pressure ham cooker can hold up to 1.1-1.2 kg of meat, and not less than about 0.7 kg of it.

1. Arrange the content tightly in the pressure ham cooker container (1a).

2. Place the spring (1c) in the embossing of the pressure plate (1b).
3. Place the pressure plate with spring on the content, inside the pressure ham cooker container.
4. Place the cover centrally on the spring so that the spring is placed inside the cover embossing.
5. Tighten the spring with the cover (1d), setting it up in such a manner that it becomes locked after turning.
6. Place the thermometer (not included in the set) in the cover opening in order to be able to check the temperature inside the content scalded.
7. Place the basket (3) in the pot (2) and put the pressure ham cooker prepared into it, pouring water over it so that its level is above the content but does not get inside the container.
NOTE! Covering the pot with a lid while scalding is taking place in the pressure ham cooker with result in the thermometer becoming fogged.
NOTE! Water evaporates during scalding and it is necessary to replenish it during the whole process.
8. Place the pot on a source of heat.
9. 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.

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 pressure ham cooker 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, mix everything, 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 juicy and nutritious products.

| MEAT PRODUCT TYPE | TEMPERATURE OF THE MEAT INSIDE [°C] | WATER TEMPERATURE [°C] |
|----------------------|-------------------------------------|------------------------|
| PORK | | |
| 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 |
| LUNCHEON MEAT | 68-70 | 75-80 |
| BEEF | 68-70 | 75-80 |
| POULTRY | 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.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Stainless steel is resistant to corrosion thanks to the fact that the alloy elements form a thin, transparent protective layer on its surface. It is extremely thin but provides excellent protection of the steel surface against corrosion. If it is damaged mechanically and not maintained properly, pitting may appear on it. Depending on the frequency and conditions in which a given stainless steel item is used, proper maintenance and cleaning are required.

The product is dishwasher safe. During maintenance we recommend complying with the following:

1. When cleaning stainless steel:

- never use strongly abrasive materials or steel wool.
- never use inorganic acids (especially hydrochloric acid or bleaches) or bleaches containing sodium hypochlorite for cleaning, as they may cause surface discolorations and corrosion pitting corrosion.
- never let stainless steel contract non-alloy steel (particles of such steel types will undergo accelerated corrosion on the stainless steel surface).

We recommend the following in order to take good care of our product:

2. Routine cleaning:

- solid dirt and contaminations should be rinse with clean water, followed by wiping the surfaces with a soft cloth.

- for more severe staining - mild soap or detergent (cleaning ammonia, baking soda, vinegar, citric acid) and a soft nylon brush.
- rinse well after cleaning.
- clean all the parts at least once a year (and more often within seaside areas and industrial areas).

3. Maintenance of stainless steel in the event of appearance of:

Mild rust

Home cleaning agents dedicated to stainless steel, containing calcium carbonate or citric acid. Rinse well with water.

Moderate discolorations

Clean with agents based on phosphoric acid or 10% solution of phosphoric acid. Spray the surface and wait for 30-60 minutes (according to the producer's recommendations). After cleaning, neutralise the acid with diluted ammonia or mild alkaline detergent. Rinse well with water.

Severe rust

Take advantage of professional service providers or dedicated products for steel etching and passivation. Always rinse the surface with water after processing. Please adhere to the recommendations specified in the detergent user manual.

Nicks and scratches

Nicks and scratches on ground or brushed surface: Remove using a polishing disc and polish towards the surface structure (use polishing material that does not contain iron).

Then wash the surface with a mild scouring detergent. Rinse with clean cold water and then wipe clean.

When using the methods specified above, always adhere to OHS principles.

SAFETY PRINCIPLES

- The pressure ham cooker is intended for making homemade scalded food products.
- The pot with basket is intended for cooking and frying.
- 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.



— BEDIENUNGSANLEITUNG — SCHINKENKOCHER 1,5 KG MIT MULTIFUNKTIONS-TOPF

Dieser Schinkenkocher aus rostfreiem Stahl im Set mit einem Multifunktionskochtopf erlaubt die Zubereitung von köstlichen Fleisch- und Gemüsegerichten. Die Möglichkeiten der Zubereitung von verschiedenen Gerichten sind unendlich. Auf der Internetseite www.browin.de finden Sie viele bewährte Rezepte.

Das Set enthält:

1. einen Schinkenkocher für 1,5 kg
 - 1a. Gefäß des Schinkenkochers
 - 1b. Niederhalter-Plättchen
 - 1c. Feder
 - 1d. Deckel mit Öffnung für ein Thermometer
2. einen Topf 4 L
3. einen Korb mit Griff
4. einen Deckel aus gehärteten Glas, mit einer Öffnung, die den Dampf ablässt

Abmessungen:

Schinkenkocher:

- Durchmesser 10 cm
- Höhe des Schinkenkochers mit Deckel 19 cm

Topf:

- Durchmesser 15,5 cm
- Topfhöhe ohne Deckel 21,5 cm
- Topfhöhe mit Deckel 26 cm

Korb

- Durchmesser 13 cm
- Höhe 20 cm



Vorzüge des Sets:

Topf 4 L – aus rostfreiem Stahl, mit einem speziellen vielschichtigen Wärmeboden, der optimal Wärme verteilt. Eignet sich für jeden Herdtyp:

Korb – aus rostfreiem Stahl, mit bequemen Griff, der sein Herausnehmen aus dem Topf und sein Tragen ermöglicht. Der Korb im Topf bewirkt, dass der Schinkenkocher den Topfboden nicht direkt berührt, was den Brühvorgang positiv beeinflusst. Der Korb wird auch beim Braten von Pommes frites oder Nuggets sowie beim Kochen von Spargel nützlich sein.

Topfdeckel – gefertigt aus gehärteten Glas, mit einer Öffnung, die den Dampf ablässt und einem soliden Griff. Dadurch, dass der Deckel gläsern ist, kann der Wasserverlust beim Brühen laufend kontrolliert werden.

Verwendungsweise:

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

Im Schinkenkocher von 1,5 kg Fassungsvermögen finden maximal 1,1-1,2 kg und mindestens 0,7 kg Fleisch Platz.

1. Im Gefäß des Schinkenkochers (1a) die Füllung eng platzieren.
2. Die Feder (1c) in den Prägungen des Niederhalter-Plättchens (1b) 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 (1d) niederdrücken und sie so einstellen, dass sie nach dem Herumdrehen blockiert wird.
6. In der Öffnung im Deckel des Schinkenkochers ein Thermometer (nicht im Set enthalten) platzieren, um die Temperatur in der gebrühten Einlage zu kontrollieren.
7. In den Topf (2) den Korb (3) hineinlegen und den vorbereiteten Schinkenkocher so im Korb platzieren, dass der Wasserspiegel über der Einlage ist, aber das Wasser nicht in das Innere des Gefäßes gelangt. **ACHTUNG!** Die Abdeckung des Topfs mit dem Deckel während des Brühens bewirkt ein Beschlagen des Thermometers mit Dampf. **ACHTUNG!** Das Wasser verdampft während des Brühens und muss während des gesamten Vorgangs ergänzt werden.
8. Den Topf auf eine Wärmequelle stellen.
9. 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. .

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 im Schinkenkocher 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 und dann 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 während des Brühens sowie die Temperatur im Inneren des Gerichts. Wenn wir sie kontrollieren, erhalten wir immer saftige und vollwertige Produkte.

| TYP DES FLEISCHPRODUKTS | TEMPERATUR DES INNEREN DER EINLAGE [°C] | WASSEITEMPERATUR [°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 |
| HACKBRATEN | 68-70 | 75-80 |
| RINDFLEISCH | 68-70 | 75-80 |
| GEFLÜGELFLEISCH | 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.

Das Gebrauchsmuster EP2745757A1 ist beim Polnischen Patentamt geschützt.

REINIGUNG UND WARTUNG

Rostbeständiger Stahl ist korrosionsbeständig, weil die Liegerungselemente auf seiner Oberfläche eine dünne durchsichtige Schutzschicht bilden. Diese Schicht ist sehr dünn, aber schützt die Stahloberfläche ideal vor Korrosion. Wenn diese Schicht mechanisch beschädigt und nicht ordnungsgemäß gewartet wird, kann auf der Oberfläche des Stahls Lochfraß auftreten. Je nach den Bedingungen, unter welchen das jeweilige Material aus Edelstahl genutzt wird, ist eine entsprechende Pflege und Reinigung nötig.

Das Gefäß kann in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

1. Während der Reinigung von rostfreiem Stahl:

- niemals starke Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden.
- niemals mit anorganischen Säuren (insbesondere nicht mit Salzsäure oder Bleichmitteln) und Bleichmitteln, die Natriumhypochlorit enthalten, reinigen da diese 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).

Um unser Produkt gut zu pflegen, empfehlen wir:

2. Routinereinigung:

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

3. Pflege von Edelstahl, im voll des Auftauchens von:

Leichtem Rost

Reinigungsmittel für rostfreien Stahl, die Calciumcarbonat oder Zitronensäure enthalten. Gründlich mit Wasser abspülen.

Mittelstarken Verfärbungen

Mit Mitteln auf der Basis von Phosphorsäure oder einer 10%igen Phosphorsäure-Lösung reinigen. Die Oberfläche besprühen und 30 bis 60 Minuten warten (gemäß den Anweisungen des Herstellers). Nach dem Reinigen die Säure mit verdünntem Ammoniak oder einem milden alkalischen Detergens neutralisieren. Gründlich mit Wasser abspülen.

Starker 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.

Kratzer

Kratzer auf geschleifter oder gebürsteter Oberfläche: Werden mit einer Polierscheibe in Richtung der Struktur der Oberfläche wegpoliert (Poliermaterial verwenden, das kein Eisen enthält), anschließend mit einem milden Scheuerdetergens waschen. Mit reinem kaltem Wasser abspülen und trockenreiben.

Während der Ausführung der oben beschriebenen Vorgänge auf die Grundsätze des Arbeitsschutzes und der Arbeitshygiene achten.

SICHERHEITSGRUNDSÄTZE

- Der Schinkenkocher ist für das Brühen von hausgemachten Gerichten bestimmt.
- Der Topf mit Korb wurde für das Kochen und Braten konzipiert.
- Es ist nicht für kommerzielle Verwendung bestimmt.
- Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist untersagt.
- Das Gerät ist nicht als Kinderspielzeug geeignet.



— NOTICE D'UTILISATION —

CUISEUR DE JAMBON DE 1,5 KG AVEC MARMITE MULTIFONCTIONNELLE

Le cuiseur de jambon en acier inoxydable avec une marmite multifonctionnelle permet de préparer de délicieux produits carnés et végétariens. Les possibilités de préparer différents types de plats sont infinies. Sur www.browin.com, vous trouverez de nombreuses recettes éprouvées.

Le kit comprend:

1. Cuiseur de jambon 1,5 kg
 - 1a. récipient du cuiseur de jambon
 - 1b. plaque de pression
 - 1c. ressort
 - 1d. couvercle avec un trou pour un thermomètre
2. Marmite 4 l
3. Panier avec poignée
4. Couvercle en verre trempé avec évent

Dimensions:

Cuiseur de jambon:

- diamètre 10 cm
- hauteur du récipient du cuiseur de jambon avec couvercle 19 cm

Marmite:

- diamètre 15,5 cm
- hauteur de la marmite sans couvercle 21,5 cm



- hauteur de la marmite avec couvercle 26 cm

Panier:

- diamètre 13 cm
- hauteur 20 cm

Avantages du kit :

Marmite 4 l - en acier inoxydable, avec un fond thermique spécial multicouche qui conduit la chaleur de manière optimale. Convient pour tous les types de cuisinières.

Panier - en acier inoxydable avec une poignée confortable pour le retirer de la marmite et le transporter. Grâce au panier, le cuiseur ne touche pas directement le fond de la marmite, ce qui a un effet très positif sur le processus d'échaudage. En outre, le panier est très pratique pour la friture (par exemple, pour préparer des frites ou des nuggets) ou la cuisson des asperges.

Couvercle de la marmite - en verre trempé avec un évent, équipé d'une poignée solide. Grâce à la structure en verre, vous pouvez surveiller en permanence la perte d'eau dans la marmite pendant l'échaudage dans le cuiseur de jambon ou surveiller directement les plats préparés.

Mode d'emploi :

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

Un cuiseur de jambon de 1,5 kg peut contenir un maximum de 1,1-1,2 kg de viande et un minimum d'environ 0,7 kg

1. Placez la charge de façon serrée dans le récipient du cuiseur de jambon (1a).
2. Insérez le ressort (1c) dans les évidements de la plaque de pression (1b).
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 (1d), en le réglant de manière à ce qu'il se bloque en place lorsqu'on le tourne.
6. Insérez un thermomètre (non inclus) dans l'ouverture du couvercle pour contrôler la température à l'intérieur de la charge.
7. Placez le panier (3) dans la marmite (2) et placez-y le cuiseur de jambon préparé, en le remplissant d'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 à l'intérieur du récipient.

ATTENTION ! Si vous couvrez la marmite avec le couvercle pendant l'échaudage dans le cuiseur à jambon, le thermomètre se couvre de vapeur.

ATTENTION ! L'eau s'évapore pendant l'échaudage, il faut la verser tout au long du processus.

8. Placez la marmite sur une source de chaleur.
9. 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.

Conseils supplémentaires:

- 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.
- 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.
- 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.
- 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, mélanger, 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] |
|------------------------------------|---|---------------------------|
| PORC | | |
| 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 |
| VIANDE HACHÉE | 68-70 | 75-80 |
| BOEUF | 68-70 | 75-80 |
| VOLAILLE | 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.

Modèle enregistré auprès de l'Office des brevets RP EP2745757A1

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'acier inoxydable résiste à la corrosion grâce aux éléments d'alliage qui forment une fine couche protectrice transparente à sa surface. Il est très fin mais assure une protection idéale de la surface de l'acier contre la corrosion. Si elle est endommagée mécaniquement et n'est pas correctement entretenue, des piqûres peuvent se produire. Selon les conditions d'utilisation de l'acier inoxydable, un entretien et un nettoyage appropriés sont nécessaires.

Lavable au lave-vaisselle

Pendant l'entretien, nous vous recommandons de suivre:

1. Lors du nettoyage de l'acier inoxydable:

- ne jamais utiliser de matériaux hautement abrasifs, de la laine d'acier.
- ne jamais nettoyer avec des acides inorganiques (notamment de l'acide chlorhydrique ou de l'eau de Javel) ou de l'eau de Javel contenant de l'hypochlorite de sodium, 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).

Pour prendre soin du produit, nous vous recommandons:

2. Nettoyage préventif:

- rincez les saletés et les contaminants solides avec de l'eau propre, essuyez la surface avec un chiffon doux,
- pour les saletés plus importantes - un savon ou un détergent doux (nettoyant à l'ammoniac, bicarbonate de soude, vinaigre, acide citrique) 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).

3. Entretien de l'acier inoxydable en cas de:

Corrosion 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 à base d'acide phosphorique ou une solution d'acide phosphorique à 10%. Pulvériser la surface et attendre 30-60min (ou comme recommandé par le fabricant). Après le nettoyage, neutraliser l'acide avec de l'ammoniac dilué ou un détergent alcalin doux. Rincer soigneusement.

Corrosion 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.

Rayures et éraflures

Rayures et éraflures sur la surface poncée ou brossée :

Enlevez en utilisant un disque de polissage et en polissant dans le sens de la structure de la surface (utiliser un matériau de polissage non ferreux), puis lavez avec un détergent doux. Rincez à l'eau froide et propre et essuyez.

Les règles de santé et de sécurité doivent être respectées lors de l'utilisation des méthodes ci-dessus.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Le cuiseur à jambon est conçu pour préparer des aliments cuits à la vapeur à la maison.
- La marmite avec panier est conçue pour la cuisson et la friture.
- 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.



– NAUDOJIMO INSTRUKCIJA – 1,5 KG MĖSOS ŠUTINTUVAS SU DAUGIAFUNKCIU PUODU

Iš nerūdijančiojo plieno gaminame mėsos šutintuve su daugiafunkciu puodu galima gaminti skanių mėsos ir vegetariškų patiekalų. Galimybių gaminti įvairių patiekalų yra be galo daug. Tinklapyje www.browin.com galima rasti daug patikrintų receptų.

Rinkinyje yra:

- 1,5 kg mėsos šutintuvas
 - mėsos šutintuvo indas
 - prispaudžiamoji plokštelė
 - spyruoklė
 - dangtis su termometro anga
- 4 l puodas
- Krepšys su rankena
- Grūdinto stiklo dangtis su garų išleidimo anga



Matmenys:

Mėsos šutintuvo:

- skersmuo 10 cm
- mėsos šutintuvo indo su dangčiu aukštis 19 cm

Puodo:

- skersmuo 15,5 cm
- puodo be dangčio aukštis 21,5 cm
- puodo su dangčiu aukštis 26 cm

Krepšelio:

- skersmuo 13 cm
- aukštis 20 m

Rinkinio privalumai:

4 l puodas – pagamintas iš nerūdijančiojo plieno, su specialiu daugiasluoksniu terminiu dugnu, kuris optimaliai praleidžia šilumą. Tinka naudoti ant visų rūšių viryklių.

Krepšelis – pagamintas iš nerūdijančiojo plieno su patogia rankena išimti iš puodo ir nešti. Įdėjus krepšelį į puodą mėsos šutintuvas tiesiogiai nesiliečia su puodo dugnu, kas teigiamai veikia šutinimo procesą. Be to, krepšelis praverčia kepatant aliejuje (pvz., bulvytes arba grynuolius) arba verdant smidrus.

Puodo dangtis – pagamintas iš grūdinto su garų išleidimo anga ir tvirta rankena. Per stiklą galima tiesiogiai stebėti, kiek vandens išgaravo iš mėsos šutintuvo arba kaip gaminamas patiekalas.

Naudojimo būdas:

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

1,5 kg šutintuve telpa daugiausia 1,1–1,2 kg ir mažiausia apie 0,7 kg mėsos

- Mėsos šutintuvo inde (1a) tankiai sukrauti maltą mėsą.
- Spyruoklę (1c) įdėti į prispaudžiamosios plokštelės (1b) griovelius.
- Plokštelę su spyruokle uždėti ant turinio mėsos šutintuvo inde.
- Ant spyruoklės per vidurį uždėti dangtį taip, kad spyruoklė atsirastų dangčio griovelyje.
- Spyruoklę prispausti dangčiu (1d) ir nustatyti taip, kad pasukus užsiblokuotų.
- Dangčio angoje įstatyti termometrą (nepriedamas) taip, kad būtų galima sekti viduje plikomo turinio temperatūrą.
- Į puodą (2) įdėti krepšelį (3) ir įstatyti paruoštą mėsos šutintuvą, įpilti į jį vandens tiek, kad vandens būtų virš turinio ir vanduo nepatektų į indo vidų.
DĖMESIO! Uždengus puodą dangčiu, kai plikoma mėsos šutintuve, termometras aprasoja.
DĖMESIO! Plikant vanduo garuoja, todėl būtina jo papildyti visą plikymo laiką.
- Puodą pastatyti ant šilumos šaltinio.
- Turinio viduje pasiekus reikiamą temperatūrą arba praėjus nurodytam plikymo laikui, mėsos šutintuvą išimti ir ataušinti. Paskiau įdėti į šaldytuvą, kad visiškai atvėstų.

Papildomi nurodymai:

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

Gaminant mėsos patiekalus mėsos šutintuve

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

| MĖSOS PATIEKALŲ RŪŠYS | TURINIO VIDAUS TEMPERATŪRA [°C] | VANDENS TEMPERATŪRA [°C] |
|-----------------------|---------------------------------|--------------------------|
| KIAULIENA | | |
| 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 |
| MALTA MĖSA | 68–70 | 75–80 |
| JAUTIENA | 68–70 | 75–80 |
| PAUKŠTIENA | 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.

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Nerūdijantysis plienas yra atsparus korozijai dėl lydinio elementų, kurie jo paviršiuje sudaro ploną, skaidrą apsauginį sluoksnį. Šis sluoksnis yra labai plonas, bet sudaro idealią plieno apsaugą nuo korozijos. Jeigu šis sluoksnis pažeidžiamas mechaniškai ir nėra tinkamai prižiūrimas, jo paviršiuje gali atsirasti korozijos židinių. Būtina tinkama priežiūra ir valymas, atsižvelgiant į dažnumą ir sąlygas, kokiomis naudojamas nerūdijančio plieno prietaisas.

Indą galima plauti indaplovėje.

Atliekant priežiūrą rekomenduojama laikytis:

1. Valant nerūdijantįjį plieną:

- nenaudoti stipriai švitrinų medžiagų, plieninės vatos.
- nevalyti neorganinėmis rūgštimis (ypač druskų rūgštimis arba balikliais), balikliais, kurių sudėtyje yra natrio hipochlorito, kurie gali pakeisti paviršiaus spalvą ir sukelti korozijos židinius,
- neleisti, kad nerūdijantysis plienas liestųsi su nelegiruotuoju plieniu (šio plieno dalelės ima sparčiau rūdyti nerūdijančio plieno paviršiuje).

2. Norint gerai rūpintis mūsų gaminiu, rekomenduojame:

Įprastas valymas:

- kietuosius nešvarumus ir teršalus nuplauti švariu vandeniu, paviršių nuvalyti minkštu skudurėliu.
- sunkesnius nešvarumus – švelniu muilu arba plovikliu (valomuoju amoniaku, valomąja soda, actu, citrinų rūgštimi) ir minkštu nailoninių šepetėliu.
- nuvalius gerai nuplauti.
- elementus valyti bent kartą per metus (pajūrio ir pramoninėse teritorijose – dažniau).

3. Nerūdijančio plieno priežiūra, kai atsiranda:

Nedaug rūdžių

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

Vidutinių spalvinių dėmių

Valyti preparatais fosforo rūgšties pagrindu arba 10 proc. fosforo rūgšties tirpalu. Paviršių nupurkšti ir palaukti 30–60 min. (arba kaip nurodyta gamintojo). Nuvalius, rūgštį neutralizuoti skiestu amoniaku arba švelniu šarminių plovikliu. Gerai nuplauti vandeniu.

Daug rūdžių

Kreiptis į specialistus arba naudoti tam skirtus plieno išdėsinimo ir pasyvavimo preparatus. Apdorotą paviršių gerai nuplauti vandeniu. Prašome laikytis ploviklio naudojimo nurodymų.

Įtrūkimų ir įbrėžimų

Įtrūkimai ir įbrėžimai šlifuojami arba šveistami paviršiuje: Šalinami poliravimo disku poliruojant paviršiaus struktūros link (būtina naudoti poliravimo medžiagą, kurios sudėtyje nėra geležies), paskiau nuplauti švelniu šveičiamuoju plovikliu. Plauti švariu šaltu vandeniu, nuvalyti, kad būtų sausa.

Taikant šiuos būdus būtina laikytis DSS taisyklių.

SAUGOS TAISYKLĖS

- Mėsos šuntintuvas skirtas gaminti naminius plikytus patiekalus.
- Puodas su krepšeliu skirtas virti ir kepti.
- Prietaisas neskirtas naudoti komerciniams tikslams.
- Draudžiama prietaisą naudoti ne pagal paskirtį.
- Prietaisas netinka vaikams žaisti.



– LIETOŠANAS PAMĀCĪBA –

ŠKIŅKA PAGATAVOTĀJS 1,5 KG AR MULTIFUNKCIONĀLU KATLU

Škiņka pagatavotājs, kas izgatavots no nerūsējošā tērauda, komplektā ar multifunkcionālu katlu, ar kura palīdzību ir iespējams pagatavot gardus gaļas un veģētārus izstrādājumus. Pastāv neierobežotas iespējas pagatavot dažādus ēdienus. Mājas lapā www.browin.pl Jūs atradīsiet daudzas pārbaudītas receptes.

Komplekta sastāvā ietilpst:

1. Šķiņķa pagatavotājs 1,5 kg
 - 1.a tvertne šķiņķim
 - 1.b piespiedplātne
 - 1.c atspere
 - 1.d vāks ar atveri termometram
2. Katls 4 l
3. Grozs ar rokturi
4. Rūdīta stikla vāks ar gaisa novades atveri

Izmēri:

Šķiņķa pagatavotājs:

- diametrs 10 cm
- šķiņķa pagatavotāja tvertnes augstums 19 cm

Katli:

- diametrs 15,5 cm
- katla bez vāka augstums 21,5 cm
- katla ar vāku augstums 26 cm

Grozs:

- diametrs 13 cm
- augstums 20 cm

Komplekta priekšrocības:

Katls 4 l – izgatavots no nerūsējoša tērauda, ar speciālu daudzslāņu termisko dibenu, kam piemīt optimāla siltuma vadītspēja. Tas ir piemērots visu veidu plītim:

Grozs – izgatavots no nerūsējoša tērauda, ar ērtu rokturi izņemšanai no katla un pārnēsāšanas somas. Groza iestatīšana katlā novērš šķiņķa pagatavotāja tiešu saskari ar katla dibenu, kas pozitīvi ietekmē vārīšanas procesu. Neskaitot to, grozs ir noderīgs gatavojot taukvāres katlā (piemēram, gatavojot kartupeļus frī vai nagetsus) vai gatavojot sparģeļus.

Katla vāks – ir izgatavots no rūdīta stikla ar gaisa atvades atveri un aprīkots ar izturīgu rokturi. Pateicoties stikla konstrukcijai, mēs varam kontrolēt ūdens daudzuma samazināšanos vārīšanas laikā šķiņķa pagatavotājā vai tieši aplūkot pagatavojamos ēdienus.

Lietošanas veids:

Uzmanīgi iepazīstieties ar šiem ieteikumiem, tas ļaus Jums lietot šķiņķa pagatavotāju un vienmēr izbaudīt tā darbu.

Šķiņķa pagatavotājā 1,5 kg var ievietot maksimāli 1,1-1,2 kg gaļas, minimāli - apmēram 0,7 kg

1. Šķiņķa pagatavotāja tvertnē (1a) blīvi salieciet pildījumu.
2. Ievietojiet atspere (1c) piespiedplātnes padziļinājumā (1b).
3. Novietojiet plātni ar atspere uz pildījuma šķiņķa pagatavotāja tvertnē.
4. Centrējiet vāku uz atsperes tādā veidā, lai atspere atrastos padziļinājumā.
5. Piespiediet atspere ar vāku (1d), iestatiet to tādā veidā, lai pagriežot tā bloķētos.
6. Ievietojiet termometru (neietilpst komplektā) vāka atverē tādā veidā, lai būtu iespējams kontrolēt temperatūru pildījuma, kas griežas, iekšpusē.
7. Ievietojiet grozu (3) katlā (2) un ielieciet tajā šķiņķa pagatavotāju, piepildot to ar ūdeni tādā veidā, lai ūdens līmenis būtu augstāks par izejvielām, tajā pašā laikā tam nenonākot tvertnes iekšpusē.
UZMANĪBU! Ja vārīšanas laikā katlam Jūs uzliksiet vāku, tas izraisīs termometra aizsvīšanu.
UZMANĪBU! Vārīšanas laikā ūdens iztvaiko, visa procesa laikā tas ir regulāri jāpapildina.
8. Novietojiet katlu uz siltuma avota.
9. Pēc nepieciešamās temperatūras sasniegšanas pildījuma iekšpusē vai iztekt noteiktajam vārīšanas laikam, izņemiet šķiņķa pagatavotāju no atdzesējiet. Tad, pilnīgi atdzišanai, ielieciet to ledusskapī.

Papildus instrukcijas:

1. Ja pildījums tiek ievietots tieši šķiņķa pagatavotāja tvertnē, tad ir iespējams atbrīvoties no liekajiem taukiem un želejas. Šajā gadījumā, izņemot pildījumu, šķiņķa pagatavotāja tvertne ir jāaplej ar karstu ūdeni, lai vieglāk būtu noņemt atspere ar uz plātnes esošo šķiņķi.
2. Pildījumu šķiņķa pagatavotājā var papildus ievietot speciālā maisiņā, kas atvieglos tās izņemšanu no šķiņķa pagatavotāja un ļaus saglabāt želeju ēdiena iekšpusē.
3. Pildījumu ir iespējams ietīt speciālā apvalkā ar garšvielām, kas piešķirs Jūsu ēdienam ne tikai piesātinātu garšu, bet arī elegantu ārējo 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, samaisīt, ielikt 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.



| GAĻAS PRODUKTU VEIDI | TEMPERATŪRA IZEJVIELU IEKŠIENĒ [°C] | ŪDENS TEMPERATŪRA [°C] |
|----------------------|-------------------------------------|------------------------|
| CŪKGAĻA | | |
| 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 |
| MALTĀ GAĻA | 68-70 | 75-80 |
| LIELLOPA GAĻA | 68-70 | 75-80 |
| PUTNU GAĻA | 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.

Derīgo modeli aizsargā Polijas Republikas Patentu departaments EP2745757A1

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Nerūsējošais tērauds ir noturīgs pret koroziju pateicoties rūdījuma elementiem, kas veido uz tā virsmas plānu caurspīdīgu aizsargkārtu. Tā ir ļoti plāna, bet ideāli aizsargā tērauda virsmu pret koroziju. Ja tā tiks mehāniski bojāta un bojājuma vietas netiks atbilstoši iekonservētas, tad uz tās var parādīties punktveida korozija. Tīrīšanas un apkopes periodiskums ir atkarīgs no minētā tērauda lietošanas apstākļiem - ir nepieciešama atbilstoša apkope un tīrīšana.

Trauku var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Apkopes laikā ir ieteicams ievērot:

1. Tīrot nerūsējošo tēraudu:

- nekad nelietojiet stipri abrazīvus materiālus, tērauda vati
- nekad netīriet ar neorganiskajām skābēm (it īpaši ar sālsskābi vai balinātājiem), balinātājiem, kas satur nātrija hipohlorītu, kas var izraisīt virsmas krāsas izmaiņas un punktveida koroziju
- nekad nepieļaujiet nerūsējošā tērauda kontaktu ar neļģētu tēraudu (šī tērauda daļiņas tiks pakļautas pātrinātai korozijai uz nerūsējošā tērauda virsmas)

Lai pienācīgā kārtā parūpētos parūsu produkciju, mēs iesakām:

2. Parasto tīrīšanu:

- iestāvējušos netīrumus un piesārņojumu noskalojiet ar tīru ūdeni, noslaukiet virsmu ar drānas salveti
- spēcīgākiem piesārņojumiem - maigas ziepes vai mazgāšanas līdzekļi (ožamo spirtu tīrīšanai, pārtikas sodu, etiķi, citronskābi) un mīkstu neilona birsti
- pēc tīrīšanas ir rūpīgi jānoskalo
- elementus attīriet ne retāk kā vienu reizi gadā (piejūras un rūpnieciskajās zonās biežāk)

3. Nerūsējošā tērauda kopšana, ja parādās:

Viegla rūsa

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

Vidējs krāsas izmaiņu līmenis

Tīrīt ar speciāliem līdzekļiem iz fosforskābes bāzes vai ar 10% fosforskābes šķīdumu. Uzsmidziniet uz virsmas un uzgaidiet 30-60 minūtes (vai atbilstoši ražotāja ieteikumiem). Pēc tīrīšanas skābi neitralizējiet ar atšķaidītu amonjaku vai ar vāji sārmainu mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi noskalot ar ūdeni.

Stiprs rūsējums

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

Skrāpējumi un noberzumi

Skrāpējumi un noberzumi uz slīpētas vai matētas virsmas: Notīrām ar pulēšanas diska palīdzību, pulējot virsmas struktūras virzienā (ir jāizmanto pulēšanas materiāls, kas nesatur dzelzi), tad nomazgājam ar maigu mazgāšanas līdzekli. Noskalojiet ar tīru, aukstu ūdeni un noslaukiet sausu.

Pielietojot augšminētās metodes, ir jāievēro darba drošības un higiēnas noteikumi.

DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Šķiņķa pagatavotājs ir paredzēts mājas ēdienu pagatavošanai tvaicējot.
- Katls ar grozu ir paredzēts gan vārīšanai, gan cepšanai.
- Ierīce nav paredzēta komerciālai lietošanai.
- Ir aizliegts ierīci izmantot neatbilstoši tai paredzētajiem mērķiem.
- Ierīce nevar būt bērnu rotaļlieta.



— KASUTUSJUHEND —

PALJUFUNKTSIONAALSE POTIGA SINGIVALMISTAJA 1,5 KG

Roostevabast terasest singivalmistaja võimaldab koos komplekti kuuluva paljufunktsionaalse potiga valmistada maitsvaid liharoogi ning samuti toite taimetoitlastele. Erinevate roogade valmistamiseks on piiramatud võimalused. Te leiate veebisaidilt www.browin.com palju järeleproovitud retsepte.

Komplekti kuuluvad:

1. Singivalmistaja 1,5 kg
 - 1a. singivalmistaja anum
 - 1b. surveplaat
 - 1c. vedru
 - 1d. auguga kaas termomeetri jaoks
2. Pott 4 l
3. Käepidemega korv
4. Karastatud klaasist kaas, millel on auru väljalaskeava



Mõõtmed:

Singivalmistaja:

- läbimõõt 10 cm
- singivalmistaja anuma kõrgus koos kaanega 19 cm

Poti:

- läbimõõt 15,5 cm
- poti kõrgus ilma kaaneta 21,5 cm
- poti kõrgus koos kaanega 26 cm

Korv:

- läbimõõt 13 cm
- kõrgus 20 cm

Komplekti eelised:

Pott 4 l – on valmistatud roostevabast terasest, spetsiaalse mitmekihilise termopõhjaga, mis juhib soojust optimaalselt. Sobib kasutamiseks kõigil pliiditüüpidel:

Korv – on valmistatud roostevabast terasest, mugava käepidemega potist väljavõtmiseks ja teisaldamiseks. Korvi paigutus potis ei lase singivalmistajal poti põhjaga kokku puutuda, mis mõjub keetmisprotsessile soodsalt. Lisaks sellele on korv kasulik fritüüris praadimiseks (näiteks friikartulite või nuggetite valmistamisel) või spargli valmistamisel.

Poti kaas – on valmistatud karastatud terasest, sellel on auk auru väljalaskmiseks ja tugev käepide. Tänu klaasist konstruktsioonile saame keetmise ajal kontrollida pidevalt veetaset singivalmistajas või jälgida valmivat rooga.

Kasutamiskiis:

Tähelepanelik tutvumine järgnevate soovitusetega võimaldab teil singivalmistajat õigesti kasutada ja selle tegevust alati nautida.

1,5 kg singivalmistajasse mahub maksimaalselt 1,1-1,2 kg liha ja minimaalselt ligikaudu 0,7 kg

1. Pange täitematerjal tihedalt singivalmistaja anumasse (1a).
2. Pange vedru (1c) surveplaadi süvendisse (1b).
3. Pange vedruga surveplaat täitematerjalile singivalmistaja anumasse.
4. Tsentreerige kaant vedrul selliselt, et vedru oleks süvendis.
5. Suruge vedru surveplaadiga (1d), paigaldades selle selliselt, et see blokeeriks pööramisel.
6. Pange termomeeter (ei kuulu komplekti) kaanes olevasse avasse selliselt, et oleks võimalik kontrollida temperatuuri keeva täitematerjali sisemuses.
7. Pange korv (3) potti (2) ja pange sellesse ettevalmistatud singivalmistaja ja valage see veega nii üle, et selle tase oleks täitematerjalist kõrgemal ja samal ajal ei satuks vesi anumasse.
TÄHELEPANU! Kui katta pott kaanega singivalmistajas keetmise ajal, siis termomeeter kattub selle tagajärjel veepiiskadega.
TÄHELEPANU! Vesi aurustub keetmise ajal, seda tuleb kogu protsessi ajal regulaarselt juurde lisada.
8. Pange pott soojusallikale.
9. Võtke pärast vajalikku temperatuuri saavutamist täitematerjali sisemuses või kindlaksmääratud keetmisaja möödumisel singivalmistaja potist ja laske sellel jahtuda. Seejärel pange see külmikusse, et see jahtuks täielikult.

Täiendavad juhised:

1. Kui panna täitematerjal otse singivalmistaja anumasse, siis võib vabaneda liigsest rasvast ja želeest. Sellisel juhul tuleb täitematerjali ära võttes singivalmistaja anum kuuma veega üle valada, et oleks kergem eemaldada vedru, mis on singiga plaadil.
2. Täitematerjali võib panna singivalmistajas täiendavalt spetsiaalsesse pakendisse, mis lihtsustab selle väljavõtmist singivalmistajast ja võimaldab säilitada želee roa sisemuses.
3. Täitematerjali võib mähkida spetsiaalsesse kesta koos maitseainetega, mis annab meie roale mitte ainult küllastunud maitse, vaid ka elegantse välimuse.
4. Selleks, et valminud sink oleks aromaadne 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 maitstavaid ja väärtuslikke tooteid.

| LIHASAADUSTE LIIGID | TEMPERatuur TÖÖDELDAVA LIHA SEES [°C] | VEETEMPERatuur [°C] |
|---------------------|---------------------------------------|---------------------|
| SEALIHA | | |
| 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 |
| HAKKLIHA | 68-70 | 75-80 |
| LOOMALIHA | 68-70 | 75-80 |
| LINNULIHA | 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.

Kasulik mudel on kaitstud Poola Vabariigi Patendiametis EP2745757A1

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Roostevaba teras on korrosioonikindel tänu legeerivatele elementidele, mis moodustavad selle pinnale õhukese läbipaistva kaitsekihi. See on väga õhuke, kuid kaitseb teraspinda ideaalselt korrosiooni eest. Kui seda kahjustatakse mehaaniliselt ja kui kahjustatud kohti ei konserveerita nõuetekohaselt, siis võib tekkida kahjustatud kohale punktkorrosioon. Sõltuvalt tingimustest, milles antud roostevaba terast kasutatakse – tuleb seda perioodiliselt hooldada ja puhastada.

Anumat võib pesta nõudepesumasinas.

Hooldamise ajal tuleb järgida järgmisi nõudeid:

1. Roostevaba terase puhastamisel:

- ei tohi kasutada tugeva toimega abrasiivseid materjale ega traatkäsnu.
- ei tohi puhastada mitteorgaaniliste hapetega (eriti soolhappe või valgenditega), valgenditega, mis sisaldavad naatriumhüpokloriiti, mis võivad põhjustada pinna värvimuutusi ja punktcorrosiooni.
- tuleb vältida roostevaba terase kontakti legeerimata terasega (selle terase osakesed kiirendavad korrosiooni roostevaba terase pinnal).

Selleks, et saaksite meie toodangu eest nõuetekohaselt hoolitseda, soovitame:

2. Rutiinset puhastust:

- peske vana mustus ja saaste puhta veega maha, hõõruge pind kuivaks pehme riidest salvrätikuga.
- tugevama määrdumise korral tuleb kasutada – maheda toimega seepi või pesemisvahendit (nuuskiiritust puhastamiseks, söögisoodat, äädikat, sidrunhapet) ja pehmet nailonharja.
- pärast puhastamist tuleb hoolikalt pesta.
- elemente tuleb puhastada vähemalt üks kord aastas (mereäärsetes ja tööstuspiirkondades sagedamini).

3. Roostevaba terase hooldus, kui on tekkinud:

Kerge rooste

Tuleb kasutada olmpuhastusvahendid, mis on ette nähtud roostevaba terase puhastamiseks ja sisaldavad kaltsiumkarbonaati või sidrunhapet. Seejärel pesta hoolikalt veega.

Värvimuutus keskmisel tasemel

Puhastada fosforhappel põhineva vahendi abil või 10%-lise fosforhappe lahusega. Pihustada pinnale ja oodata 30-60 minutit (või vastavalt tootja soovitudele). Pärast puhastamist neutraliseerida hape lahjendatud ammoniaagi või nõrgalt leeliselise pesemisvahendiga. Seejärel pesta hoolikalt veega.

Tugevalt roostes

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

Kriimustused ja hõõrdekohad

Kriimustused ja hõõrdekohad lihvitud või matil pinnal: eemaldame poleerimisketta abil, poleerides pinna struktuuri suunas (tuleb kasutada poleerimismaterjali, mis ei sisalda rauda), seejärel peseme maheda toimega pesemisvahendiga. Pesta puhta külma veega ja hõõruda kuivaks.

Eespool nimetatud meetodite kasutamisel tuleb järgida töötervishoiu ja tööohutuse eeskirju.

OHUTUSEESKIRJAD

- Singivalmistaja on mõeldud koduste roogade valmistamiseks auruga.
- Pott koos korviga on mõeldud keetmiseks ja praadimiseks.
- Seade ei ole mõeldud kommertslikuks kasutamiseks.
- Seadme mittesihipärane kasutamine on keelatud.
- Lapsed ei tohi seadet kasutada mänguasjana.



— NÁVOD K OBSLUZE — ŠUNKOVAR 1,5 KG S MULTIFUNKČNÍM HRNCEM

Šunkovar z nerezové oceli v sadě s multifunkčním hrncem umožňuje připravit lahodné masové a vegetariánské výrobky. Možnosti přípravy různých druhů pokrmů jsou neomezené. Na stránkách www.browin.com najdete mnoho osvědčených receptů.

Sada obsahuje:

1. Šunkovar 1,5 kg
 - 1a. nádoba šunkovaru
 - 1b. přítlačná deska
 - 1c. pružina
 - 1d. víko s otvorem pro teploměr
2. Hrnec 4 l
3. Koš s rukojetí
4. Víko z tvrzeného skla s odvzdušňovacím otvorem

Rozměry:

Šunkovar:

- průměr 10 cm
- výška nádoby šunkovaru s víkem 19 cm

Hrnec:

- průměr 15,5 cm
- výška hrnce bez víka 21,5 cm
- výška hrnce s víkem 26 cm

Koš:

- průměr 13 cm
- výška 20 cm



Výhody sady:

Hrnec 4 l – vyrobený z nerezové oceli, se speciálním vícevrstevným tepelným dnem, které optimálně vede teplo. Vhodný pro použití na jakémkoli typu sporáku.

Koš – vyrobený z nerezové oceli, s pohodlnou rukojetí pro vyjmutí z hrnce a přenášení. Vložením koše do hrnce se šunkovar nedotýká přímo dna hrnce, což má pozitivní vliv na proces vaření. Kromě toho je koš užitečný při smažení na hlubokém oleji (např. při přípravě hranolků nebo nugetů) nebo při vaření chřestu.

Víko hrnce – vyrobené z tvrzeného skla s odvzdušňovacím otvorem, vybavené pevnou rukojetí. Díky skleněné konstrukci lze průběžně kontrolovat úbytek vody v hrnci během vaření v šunkovaru nebo se přímo dívat na připravovaná jídla.

Způsob použití:

Pečlivé přečtení následujících doporučení vám umožní používat šunkovar správně a vždy si užít jeho výsledky.

Do šunkovaru 1,5 kg vejde maximálně 1,1-1,2 kg masa, minimálně asi 0,7 kg

1. Do nádoby šunkovaru (1a) umístěte těsně maso.
2. Vložte pružinu (1c) do drážek na přítlačné desce (1b).

3. Desku s pružinou umístíte na obsah nádoby šunkovaru.
4. Sřřed na pružinu umístíte víko tak, aby se nacházela pružina v jeho drážce.
5. Přitlačte pružinu víkem (1d) – umístíte ji tak, aby se po otáčení zablokovala.
6. Do otvoru ve víku umístíte teploměr (není součástí sady), aby kontrolovat teplotu uvnitř vařeného masa.
7. Do hrnce (2) umístíte koš (3) a vložte do něj připravený šunkovar, do kterého nalijte vodu tak, aby byl celý obsah zalitý, a zároveň aby se voda nedostávala dovnitř nádoby.
UPOZORNĚNÍ! Zakrytí hrnce víkem během vaření v šunkovaru způsobí zamřzení teploměru.
UPOZORNĚNÍ! Voda se během vaření odpařuje, její úbytek musíte pravidelně doplňovat během celého procesu.
8. Umístíte hrnec na zdroj tepla.

Po dosažení správné teploty uvnitř masa nebo po uplynutí nastavené doby vaření vyjměte šunkovar a ochladte jej. Poté jej vložte do ledničky, aby se úplně ochladil.

Další tipy:

1. Pokud umístíte maso přímo do nádoby šunkovaru, zbavíte se zbytečného tuku a galantinu. V tomto případě při vyjmutí masa zalijte nádobu šunkovaru horkou vodou, což usnadní odstranění pružiny s uvařeným masem připojeným k desce.
2. Maso lze také umřítit do šunkovaru v speciálním sáčku, což usnadní jeho vyjmutí ze šunkovaru a umožní zachovat galantinu uvnitř masa.
3. Maso můžete zabalit do speciálního obalu s kořením, což kromě obohacené chuti poskytne také jídlu elegantní vzhled.
4. Aby se maso ukázalo být aromatické a chutné, může být nakládáno – na mokro i na sucho. Maso můžete také dochutit oblíbeným kořením, promřchat, vložít do šunkovaru a nechat několik hodin v ledniče, aby „získalo chuť“. Vše záleží na tom, co se vám líbí a co očekáváte!

Během přípravy masných výrobků ve šunkovaru je velmi důležitá teplota vody během vaření a teplota uvnitř masa. Díky její kontrole vždy získáme šťavnatě a hodnotné produkty.

| TYPY MASNÝCH VÝROBKŮ | TEPLOTA UVNITŘ NÁPLNĚ [°C] | TEPLOTA VODY [°C] |
|----------------------|----------------------------|-------------------|
| VEPŘOVÉ MASO | | |
| 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 |
| LUNCHEON MEAT | 68-70 | 75-80 |
| HOVĚZÍ MASO | 68-70 | 75-80 |
| DRŮBEŽ | 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.

Užitný vzor chráněný Patentovým úřadem Polské republiky EP2745757A1

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nerezová ocel je odolná proti korozi, protože legující prvky vytvářejí na jejím povrchu tenkou průhlednou ochrannou vrstvu. Je velmi tenká, ale je ideální ochranou ocelového povrchu proti korozi. Pokud bude mechanicky poškozená a nebude řádně udržována, může se na ní objevit důlková koroze. Je nutná řádná údržba a čištění s četností v závislosti na podmínkách, za kterých se prvek z nerezové oceli používá.

Nádoba je vhodná do myčky.

Během údržby dodržujte následující zásady:

1. Při čištění nerezové oceli:
 - nikdy nepoužívejte vysoce abrazivní materiály, ocelovou vlnu
 - nikdy nečistěte anorganickými kyselinami (zejména kyselinou chlorovodíkovou nebo bělicími prostředky), bělicími prostředky obsahujícími chlornan sodný, které mohou způsobit změnu barvy 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)

Pro dobrou péči o náš produkt doporučujeme:

2. Rutinní čištění:

- špínu a pevné nečistoty opláchněte čistou vodou, otřete povrch měkkým hadříkem
- na silnější nečistoty – jemné mýdlo nebo čistící prostředek (amoniak, jedlá soda, ocet, kyselina citronová) a měkký nylonový kartáč
- po vyčištění důkladně opláchněte
- čistěte prvky alespoň jednou ročně (v přímořském prostředí a průmyslových oblastech častěji).

3. Údržba nerezové oceli v okamžiku vzniku:

Lehká koroze

Čistící prostředky pro domácnost určené pro nerezovou ocel obsahující uhlíkatý vápenatý nebo kyselinu citrónovou. Důkladně opláchněte vodou.

Střední zbarvení

Čistěte prostředkem na bázi kyseliny fosforečné nebo 10% roztokem kyseliny fosforečné. Nastříkejte na povrch a počkejte 30-60 minut (nebo podle doporučení výrobce). Po vyčištění neutralizujte kyselinu zředěným amoniakem nebo slabým alkalickým čisticím prostředkem. Důkladně opláchněte vodou.

Silná koroze

Objednejte profesionální poskytovatele služeb nebo speciální produkty pro moření a pasivaci oceli. Po zpracování vždy důkladně opláchněte povrch vodou. Dodržujte pokyny uvedené v návodu čisticího prostředku.

Rysky a poškrábání

Rysky a poškrábání na broušeném nebo kartáčovaném povrchu: odstraňte pomocí leštícího talíře, leštěte směrem ke struktuře povrchu (použijte leštící materiál bez obsahu železa), poté umyjte jemným abrazivním čisticím prostředkem. Opláchněte čistou studenou vodou a osušte.

Při použití výše uvedených metod dodržujte pravidla BOZP.

BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA

- Šunkovar je určen k výrobě domácích vařených produktů.
- Hrnec s košem je určen k vaření a smažení.
- Zařízení není určeno pro komerční použití.
- Používání zařízení pro jiné účely, než zamýšlené, je zakázáno.
- Zařízení není dětská hračka.



— РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ —

ВЕТЧИННИЦА ВМЕСТИМОСТЬЮ 1,5 КГ С МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ КАСТРЮЛЕЙ

Ветчинница из нержавеющей стали в комплекте с многофункциональной кастрюлей позволяет готовить вкусные мясные и вегетарианские блюда. Существует неограниченное количество вариантов приготовления различных изделий. На сайте www.browin.ru Вы найдете множество проверенных рецептов.

В набор входят:

1. Ветчинница вместимостью 1,5 кг
 - 1а. посуда ветчинницы
 - 1б. прижимная пластина
 - 1в. пружина
2. 1г. крышка с отверстием для термометра
3. Кастрюля емкостью 4 л
4. Корзина с держателем
5. Крышка из закаленного стекла с отверстием для отвода пара

Размеры:

Ветчинницы:

- диаметр 10 см
- высота посуды ветчинницы с крышкой 19 см

Кастрюли:

- диаметр 15,5 см
- высота кастрюли без крышки 21,5 см
- высота кастрюли с крышкой 26 см

Корзина:

- диаметр 13 см
- высота 20 см

Преимущества набора:

Кастрюля 4 л – выполнена из нержавеющей стали, со специальным многослойным термическим дном, оптимально проводящим тепло. Подходит для использования на всех типах кухонных плит:

Корзина – выполнена из нержавеющей стали, с удобным держателем для извлечения ее из кастрюли и переноски. Помещенная в кастрюлю корзина не позволяет ветчиннице непосредственно соприкоснуться с дном кастрюли, что положительно влияет на процесс пропаривания блюда. Кроме того, корзину можно использовать для жарки во фритюре (например, при приготовлении картофеля фри или наггетсов) либо для приготовления спаржи.

Крышка кастрюли – выполнена из закаленного стекла с отверстием для отвода пара, снабжена надежной ручкой. Благодаря изготовлению из стекла мы можем постоянно контролировать количество воды в кастрюле во время пропаривания в ветчиннице или непосредственно присматривать за готовящимся блюдом.



Способ применения:

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

В ветчинницу вместимостью 1,5 кг помещается максимум 1,1-1,2 кг и минимум 0,7 кг мяса

1. В посуду ветчинницы (1а) плотно уложить фарш.
2. Пружину (1в) поместить в углублениях прижимной пластины (1б).
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 (1г), устанавливая ее таким образом, чтобы после прокручивания она зафиксировалась.
6. В отверстие в крышке поместить термометр (не входит в комплект), чтобы можно было контролировать температуру внутри пропариваемой загрузки.
7. В кастрюлю (2) поместить корзину (3) и поставить в нее подготовленную ветчинницу, облив ее водой так, чтобы ее уровень был выше загрузки, и при этом вода не попадала внутрь посуды ветчинницы.
ВНИМАНИЕ! Если накрыть кастрюлю крышкой во время пропаривания в ветчиннице, термометр запотеет.
ВНИМАНИЕ! Вода во время пропаривания испаряется и ее необходимо регулярно восполнять на протяжении всего процесса.
8. Кастрюлю поставить на источник тепла.
9. 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.

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 упростит 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] |
|-----------------------|----------------------------------|-----------------------|
| СВИНИНА | | |
| 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 |
| ФАРШИ | 68-70 | 75 - 80 |
| ГОВЯДИНА | 68-70 | 75 - 80 |
| ДОМАШНЯЯ ПТИЦА | 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.

Пользовательский образец защищен в Патентном ведомстве Республики Польша EP2745757A1

ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Нержавеющая сталь стойка к воздействию коррозии благодаря легирующим элементам, образующим на ее поверхности тонкий прозрачный защитный слой. Он очень тонкий, но идеально защищает стальную поверхность от коррозии. Если она механически повреждена и не консервируется должным образом, на ней могут образоваться коррозионные язвы. В зависимости от частоты и условий использования изделия из нержавеющей стали – обязательными являются его чистка и консервация.

Посуду можно мыть в посудомоечной машине.

При выполнении консервации рекомендуется выполнять следующие действия:

1. Во время чистки нержавеющей стали:

- никогда не использовать сильно абразивные материалы и стальные мочалки,
- никогда не чистить неорганическими кислотами (особенно соляной кислотой или отбеливателями), отбеливателями, содержащими гипохлорит натрия, которые могут вызвать изменение цвета поверхности и точечную коррозию,
- никогда не допускать контакта нержавеющей стали с нелегированной сталью (частицы этих сталей подвергаются ускоренной коррозии на поверхности нержавеющей стали).

Чтобы заботиться о нашем продукте, мы рекомендуем:

2. Регулярная чистка:

- стойкую грязь и другие загрязнения смыть чистой водой, поверхность протереть мягкой тканью.
- для более сильных загрязнений - мягкое мыло или моющее средство (нашатырный спирт, пищевая сода, уксус, лимонная кислота) и мягкая нейлоновая щетка.
- после очистки тщательно ополоснуть.
- очищать элементы не реже одного раза в год (в приморском климате и в промышленных зонах чаще).

3. Консервация нержавеющей стали в случае появления:

Легкая ржавчина

Бытовыми чистящими средствами для нержавеющей стали, содержащими карбонат кальция или лимонную кислоту. Тщательно промыть водой.

Среднее изменение цвета

Чистить с помощью средств на основе фосфорной кислоты или 10% раствора фосфорной кислоты. Распылить на поверхность и подождать 30-60 минут (или в соответствии с рекомендациями производителя). После очистки нейтрализовать кислоту разбавленным аммиаком или слабощелочным моющим средством. Тщательно промыть водой.

Сильная ржавчина

Пользоваться услугами профессиональных поставщиков услуг либо использовать специальные продукты для травления и пассивирования стали. После обработки всегда тщательно промывать водой. Следовать инструкциям, содержащимся в руководстве по использованию моющего средства.

Рисы и царапины

Рисы и царапины на шлифованной либо крацованной поверхности: Удалять с помощью полировальной губки и полировки по направлению к структуре поверхности (следует использовать полировальный материал, не содержащий железа), затем промыть мягким моющим средством. Вымыть чистой холодной водой и вытереть насухо.

При использовании вышеуказанных методов следует применять принципы охраны и гигиены труда и следовать правилам техники безопасности.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

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



— INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE —
VAS DE PREPARAT ȘUNCĂ 1,5 KG CU OALĂ MULTIFUNCȚIONALĂ

Vasul de preparat șuncă din oțel inoxidabil în set cu oala multifuncțională vă permite să pregătiți produse delicioase din carne și vegetariene. Există nenumărate posibilități de preparare a diferitelor tipuri de bucate. Pe site-ul www.browin.com veți găsi multe rețete savuroase.

Setul conține:

1. Oală de preparat șuncă 1,5 kg
 - 1a. vas de preparat șuncă
 - 1b. placă de presare
 - 1c. arc
 - 1d. capac cu orificiu pentru termometru
2. Oală 4 l
3. Coș cu mâner
4. Capac din sticlă călită cu orificiu de aerisire

Dimensiuni:

Vas de preparat șuncă:

- diametru 10 cm
- înălțime vas de preparat șuncă cu capac 19 cm

Oală:

- diametru 15,5 cm
- înălțimea oalei fără capac 21,5 cm
- înălțimea oalei cu capac 26 cm

Coș:

- diametru 13 cm
- înălțime 20 cm

Proprietățile setului:

Oală 4 l – fabricată din oțel inoxidabil, cu fund termic special cu mai multe straturi, care conduce în mod optim căldura. Poate fi utilizat pentru orice tip de aragaz:

Coș – fabricat din oțel inoxidabil cu un mâner convenabil pentru a-l scoate din oală și a-l transporta. Introducerea coșului în oală, face vasul de preparat șuncă să nu atingă fundul vasului ceea ce influențează pozitiv procesul de oprărire a mezelurilor. În plus, coșul este util pentru prăjirea produselor în ulei încins (de ex. pentru prepararea cartofilor prăjiți sau nugets-urilor) sau pentru pregătirea sparanghelului.

Capacul oalei – fabricat din sticlă călită cu orificiu de aerisire este echipat cu un mâner solid. Datorită structurii din sticlă, putem controla evaporarea apei din oală în mod continuu în timpul preparării alimentelor în vasul de preparat șuncă sau putem observa direct bucatele pregătite.



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 vasul de preparat șuncă de 1,5 kg încapă maxim între 1,1-1,2 kg de carne și minim 0,7 kg.

1. În vasul de preparat șuncă plasați carnea preparată.
2. Introduceți arcul (1c) în canelurile din placa de presare (1b).
3. Placa cu arc trebuie plasată pe produs în vasul de preparat șuncă.
4. Centrați capacul arcului în așa fel încât arcul să fie în locul său.
5. Apăsăți arcul cu capac (1d) în așa fel ca după rotire acesta să se blocheze.
6. Așezați un termometru (nu este inclus în set) în orificiul din capac, astfel încât să puteți controla temperatura din interiorul vasului de preparat șuncă.
7. Așezați în oală (2) coșul (3) și puneți vasul de preparat șuncă în acesta, turnând apă peste el, astfel încât nivelul său să fie peste nivelul alimentelor din vas, dar în același timp, să nu pătrundă apă în vas.
ATENȚIE! Acoperirea vasului cu capac în timp ce preparați șunca va face ca termometrul să transpire.
ATENȚIE! Apa se evaporă în timpul preparării, pierderea acesteia trebuie completată în mod regulat pe tot parcursul procesului.
8. Așezați oala pe o sursă de căldură.
9. 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.

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 din vas 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 suculente de calitate înaltă.

| TIPURI DE PRODUSE DIN CARNE | TEMPERATURA PRODUSULUI [°C] | TEMPERATURA APEI [°C] |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| PORC | | |
| 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 |
| CARNE TOCATĂ | 68-70 | 75-80 |

| | | |
|--------|-------|-------|
| VITĂ | 68-70 | 75-80 |
| PASĂRE | 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.

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

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Oțelul inoxidabil este rezistent la coroziune, datorită elementelor de aliaj care formează un strat protector subțire transparent pe suprafața sa. Acesta este foarte subțire, dar este o protecție ideală a suprafeței din oțel împotriva coroziunii. Dacă acesta este deteriorat mecanic și nu este întreținut în mod corespunzător, poate apărea corodarea lui. În funcție de frecvența și condițiile în care este utilizat un anumit material din oțel inoxidabil – este necesară întreținerea și curățarea corespunzătoare. Vasul poate fi spălat în mașina de spălat vase.

În timpul întreținerii, vă recomandăm următoarele:

1. În timpul curățării oțelului inoxidabil:

- nu folosiți niciodată materiale foarte abrazive, lână de oțel.
- nu curățați niciodată cu acizi anorganici (în special acid clorhidric sau înălbitori), înălbitori care conțin hipoclorit de sodiu, care pot provoca decolorarea și coroziunea suprafeței,
- 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)

Pentru a avea grijă de produsul nostru, vă recomandăm:

2. Curățare de rutină:

- curățați murdăria și impuritățile cu apă curată, ștergeți suprafața cu o cârpă moale.
- pentru murdăria mai persistentă - săpun sau detergent ușor (amoniac de curățat, bicarbonat de sodiu, oțet, acid citric) 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).

3. Întreținerea oțelului inoxidabil dacă apar:

Rugină ușoară

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

Decolorări medii

Curățați cu agenți pe bază de acid fosforic sau soluție de acid fosforic 10%. Pulverizați suprafața și așteptați 30-60 de minute (sau conform recomandărilor producătorului). După curățare, neutralizați acidul cu amoniac diluat sau cu un detergent alcalin ușor. 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.

Zgârieturi și tăieturi superficiale

Zgârieturile și tăieturile superficiale pe suprafața șlefuită și periată: Îndepărtați cu ajutorul unui disc de lustruit și lustruiți-le spre structura suprafeței (trebuie utilizat material de lustruit fără fier), apoi spălați cu un detergent ușor de curățat. Clătiți cu apă curată, rece și ștergeți până la uscare.

Atunci când se utilizează metodele de mai sus, trebuie aplicate normele de sănătate și siguranță la locul de muncă.

NORME DE SIGURANȚĂ

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



— NÁVOD NA POUŽITIE —

ŠUNKOVAR 1,5 KG S MULTIFUNKČNÝM HRNCOM

Šunkovar z nerezovej ocele dodávaný spolu s multifunkčným hrncom, v ktorom sa môžu pripraviť chutné mäsité a bezmäsité jedlá. Možnosti varenia sú neobmedzené. Na stránke www.browin.com nájdete mnohé overené recepty.

Set obsahuje:

1. Šunkovar 1,5 kg

1a. nádoba šunkovaru

1b. doštička na dotlačenie potravín

1c. pružina

1d. pokrievka s otvorom na teplomer

2. Hrnec 4 l

3. Kôš s rúčkou

4. Pokrievka z kaleného skla s otvorom na par



Veľkosť:

Šunkovaru:

- priemer 10 cm
- výška nádoby šunkovaru s pokrievkou 19 cm

Hrnca:

- priemer 15,5 cm
- výška hrnca bez pokrievky 21,5 cm
- výška hrnca s pokrievkou 26 cm

Kôš:

- priemer 13 cm
- výška 20 cm

Výhody setu:

Hrnec 4 l – z nerezovej ocele, so špeciálnym viacvrstvom dnom na optimálny prevod tepla. Môže sa použiť na varnej doske každého typu:

Kôš – z nerezovej ocele s pohodlnou rúčkou na vyťahovanie koša z hrnca a manipuláciu s ním. Vďaka košu v hrnci nebude šunkovar priamo dotýkať dno, čo má pozitívny vplyv na celý postup parenia. Okrem toho sa kôš môže tiež použiť pri hlbokom vyprášaní (napr. na prípravu hranolčiek alebo nugiet) alebo na varenie šparglí.

Pokrievka hrnca – z kaleného skla s otvorom na odvádzanie pary s riadnou úchytkou. Cez sklo môžeme bežne kontrolovať únik vody v hrnci počas parenia jedál v šunkovare alebo priamo dohliadať pripravované jedlá.

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 1,5 kg môžete vložiť maximálne 1,1-1,2 kg mäsa. Minimálne množstvo je cca 0,7 kg mäsa.

1. V nádobe šunkovaru (1a) tesne uložte potraviny pripravené na parenie.
2. Pružinu (1c) vsuňte na vhodné miesta na doštičke (1b).
3. Doštičku s pružinou presuňte do potravín v nádobe šunkovaru.
4. Presne na strede pružiny umiestnite pokrievku tak, aby pružina vskočila na určené miesto.
5. Pružinu dotlačte pokrievkou (1d) a nastavte ju tak, aby sa po prekrútení zablokovala.
6. Do otvoru v pokrievke vložte teplomer (nie je súčasťou dodávky), tak aby ste mohli kontrolovať teplotu vnútri pripravovaného jedla.
7. Do hrnca (2) vložte kôš (3) a potom naplnený a zatvorený šunkovar, a naplníte hrniec vodou, tak aby jej hladina bola nad hladinou pripravovaného jedla, ale súčasne voda nemohla vniknúť do nádoby.
UPOZORNENIE! Prekrytie pokrievkou hrnca počas parenia v šunkovari spôsobí zapaarovanie teplomeru.
UPOZORNENIE! Voda počas parenia vyparuje, preto by ste mali bežne doplňovať stratu počas celého postupu.
8. Hrnec umiestnite na zdroj tepla.
9. 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.

Vedľajšie pokyny:

1. Ak umiestnite potraviny priamo v nádobe na parenie šunkovaru, tak sa tým odstráni z jedla nadbytočný 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 oviniť 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, vymiešať, 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] |
|----------------------|--------------------------|-------------------|
| BRAVČOVÉ MÄSO | | |
| 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 |
| MLETÉ MÄSO | 68-70 | 75-80 |
| HOVÄDZIE MÄSO | 68-70 | 75-80 |
| HYDINA | 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.

Úžitkový vzor chránený Patentovým úradom Poľskej republiky EP2745757A1

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Nerezová oceľ je odolná voči korózii vďaka použitým prvkom v zliatine, ktoré na jej povrchu vytvárajú tenkú a transparentnú ochrannú vrstvu. Vrstva je veľmi jemná, ale tvorí ideálnu ochranu oceľových povrchov proti korózii. Ak sa táto vrstva mechanicky poškodí alebo nebude vhodne ošetrovaná, môžu na nej vzniknúť korózne jamky. Frekvencia čistenia a ošetrovania závisí od intenzity používania výrobkov z nerezovej ocele – vždy je nevyhnutná vhodná údržba a čistenie. Výrobok sa môže myť v umývačke riadu.

Pri ošetrovaní a údržbárskych postupoch odporúčame postupovať v súlade s nasledujúcim:

1. Na čistenie nerezovej ocele:

- nikdy nepoužívajte silne drsné prostriedky ani oceľovú vlnu,
- nikdy nečistíte oceľ neorganickými kyselinami (najmä soľnou kyselinou a bielidlami), bielidlami obsahujúcimi chlórnan sodný, ktoré by mohli spôsobiť škvrny na povrchu a vznik korózných jamiek,
- nikdy nedovoľte kontaktu nerezovej ocele s nelegovanou oceľou (častice nelegovanej ocele začnú urýchlene korodovať na povrchu nerezovej ocele).

V rámci starostlivosti o náš výrobok odporúčame:

2. Pravidelné čistenie:

- tuhú špinu a znečistenia opláchnite čistou vodou, potom utriete povrch čistou osuškou.
- v prípade silnejšej špiny – použite jemne mydlo alebo jemný čistiaci prostriedok (amoniak na čistenie, sódu bikarbónu, ocot, citrónovú kyselinu) a jemnú nylónovú kefku,
- po vyčistení riadne opláchnite vodou,
- oceľové prvky čistite minimálne raz za rok (v nadmorskom prostredí a na priemyselných územiach častejšie).

3. Návod na údržbu nerezovej ocele v prípade zistenia:

Jemnej hrdze

Použite domáce čistiace prostriedky určené na čistenie nerezovej ocele, ktoré obsahujú uhličitan vápenatý alebo citrónovú kyselinu. Po čistení riadne opláchnite vodou.

Miernych škvŕn

Na čistenie sa odporúčajú prostriedky na báze kyseliny fosforečnej alebo 10% roztok kyseliny fosforečnej. Stačí nastriekať povrch a nechať prostriedok pôsobiť 30-60 minút (alebo podľa pokynov výrobcu prostriedku). Po čistení je potrebné zneutralizovať kyselinu zriedeným amoniakom alebo jemným alkalickým čistiacim prostriedkom. Nakoniec riadne opláchnite vodou.

Silnej hrdze

V takomto prípade môžete využiť služby odborných dodávateľov alebo použiť špeciálne prípravky na morenie a pasiváciu ocele. Po úprave povrch riadne opláchnite vodou. Dodržiavajte pokyny uvedené v návode na použitie prostriedku.

Rýh a poškrabanií

Ryhy a poškrabania na brúsenom alebo kefovanom povrchu: nedostatky odstráňte s pomocou leštiaceho kotúča alebo leštiac smerom k štruktúre povrchu (používajte prípravok na leštenie, ktorý neobsahuje železo), následne umyte jemne drsným čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou studenou vodou a riadne osušte.

Pri uvedených postupoch vždy dodržiavajte pokyny na zaistenie BOZP.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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



— ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ — ШИНКІВНИЦЯ 1,5 КГ З БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНОЮ КАСТРУЛЕЮ

Шинківниця з нержавіючої сталі в наборі з багатофункціональною каструлею дозволяє готувати смачні м'ясні та вегетаріанські продукти. Існує безліч можливостей для приготування різних видів страв. На веб-сайті www.browin.ru ви знайдете багато перевірених рецептів.

У набір входять:

- Шинківниця 1,5 кг
 - посудина для шинківниці
 - притискна пластина
 - пружина
 - кришка з отвором для термометра
- Каструля 4 л
- Кошик з тримачем
- Кришка із загартованого скла з вентиляційним отвором



Розміри:

Шинківниця:

- діаметр 10 см
- висота посудини шинківниці з кришкою 19 см

Каструлі:

- діаметр 15,5 см
- висота каструлі без кришки 21,5 см
- висота каструлі з кришкою 26 см

Кошик:

- діаметр 13 см
- висота 20 см

Переваги набору:

Каструля 4 л - виготовлена з нержавіючої сталі, зі спеціальним багатошаровим тепловим дном, що оптимально проводить тепло. Підходить для використання на всіх типах плит:

Кошик - виготовлений з нержавіючої сталі із зручною ручкою для виймання з каструлі та перенесення. Якщо в каструлю вставити кошик, шинківниця не торкається безпосередньо дна каструлі, що позитивно впливає на процес заварювання. Крім того, кошик корисний під час смаження у фритюрі (наприклад, приготування картоплі фрі або нагетсів) або приготування спаржі.

Кришка каструлі - виготовлена із загартованого скла з вентиляційним отвором, оснащена міцною ручкою. Завдяки скляній конструкції ми можемо постійно контролювати втрати води в каструлі під час заварювання в шинківниці або безпосередньо наглядати за стравами, що готуються.

Спосіб використання:

Уважно прочитавши наведені нижче рекомендації, ви зможете правильно користуватися шинківницею та завжди насолоджуватися результатами.

У шинківницю на 1,5 кг поміщається максимум 1,1-1,2 кг м'яса і мінімум близько 0,7 кг

- Помістіть вміст щільно в посудину шинковару (1а).
- Помістіть пружину (1с) у канавки притискної пластини (1b).
- Помістіть пластину з пружиною на вміст у посудині шинківниці.
- По центру помістіть на пружині кришку таким чином, щоб пружина опинилася в її канавці.
- Натисніть на пружину кришкою (1d), відрегулювавши її так, щоб вона зафіксувалася при повороті.
- Помістіть термометр (не входить в комплект) у отвір у кришці, щоб ви могли контролювати температуру всередині вмісту.
- Помістіть кошик (3) у каструлю (2) і вставте у нього підготовлену шинківницю, заливши водою так, щоб її рівень був вище вмісту, і в той же час, щоб вода не потрапляла всередину посудини.
УВАГА! Якщо накрити каструлю кришкою під час заварювання в шинківниці, термометр запотіває.
УВАГА! Вода випаровується під час заварювання, її втрати повинні регулярно поповнюватися протягом усього процесу.
- Поставте каструлю на джерело тепла.
- Після досягнення потрібної температури всередині вмісту або після встановленого часу заварювання вийміть шинківницю та охолодіть.
Потім помістіть її в холодильник, щоб повністю охолола. .

Додаткові вказівки:

1. Якщо ви поміщаєте вміст безпосередньо в посудину шинківниці, ви позбавляєтеся від зайвого жиру та галантину. У цьому випадку, виймаючи вміст, залийте посудину шинківниці гарячою водою, що полегшить витягування пружини з вмістом, що пристав до пластини.
2. Вміст можна додатково помістити у спеціальний пакет, що полегшує його виймання з шинківниці та дозволить зберегти галантин всередині страви.
3. Вміст можна обернути у спеціальну оболонку зі спеціями, що додасть, крім збагаченого смаку, ще й елегантний зовнішній вигляд нашої страви.
4. Щоб м'ясо вийшло ароматним і виразним на смак, його можна замаринувати - як вологим, так і сухим способом. Ви також можете просто приправити м'ясо улюбленими спеціями, покласти його в шинківницю і залишити на кілька годин у холодильнику, щоб воно «набрало смаку». Все залежить від того, що нам подобається і що ми очікуємо!

При приготуванні м'ясних продуктів у шинківниці дуже важливою є температура води під час заварювання та температура всередині м'яса. Завдяки такому контролю, ми завжди отримуватимемо соковиті та цінні продукти.

| ТИПИ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ | ТЕМПЕРАТУРА ВСЕРЕДИНИ ВМІСТУ [°C] | ТЕМПЕРАТУРА ВОДИ [°C] |
|------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| СВИНИНА | | |
| Окіст | 68 | 75-80 |
| Корейка | 62-63 | 65-75 |
| Шия | 70-72 | 80-85 |
| Лопатка | 68-70 | 75-85 |
| Бекон | 72-73 | 80-85 |
| Солонина | 65-72 | 75-80 |
| ФАРШ | 68-70 | 75-80 |
| ЯЛОВИЧИНА | 68-70 | 75-80 |
| ПТИЦЯ | 72 | 75-85 |

У наведеній вище таблиці наведено температуру заварювання для окремого м'яса - нижній діапазон для тих, хто віддає перевагу більш соковитим м'ясам, верхній діапазон для тих, хто віддає перевагу більш сухому м'ясу. У випадку з салом ситуація інша - при заварюванні при нижчих температурах сало буде більш хрустким, а при більш високих температурах - маслянистим.

Корисна модель, захищена в Патентному відомстві Республіки Польща EP2745757A1

ЧИСТКА І ДОГЛЯД

Нержавіюча сталь стійка до корозії завдяки легуючим елементам, що утворюють на її поверхні тонкий прозорий захисний шар. Він дуже тонкий, але є ідеальним захистом поверхні сталі від корозії. Якщо вона буде механічно пошкоджена і не підтримується належним чином, на ній можуть з'явитися виразки. З частотою, залежно від умов, в яких використовується даний матеріал з нержавіючої сталі - необхідний відповідний догляд та чищення.

Посудина пристосована для миття в посудомийній машині

Під час догляду ми рекомендуємо дотримуватися таких вказівок:

1. При чищенні нержавіючої сталі:

- ніколи не використовуйте сильно абразивні матеріали, сталеву вату,
- ніколи не чистити неорганічними кислотами (особливо соляною кислотою або відбілювачами), відбілювачами, що містять гіпохлорит натрію, які можуть спричинити зміну кольору та виразкову корозію,
- ніколи не допускайте контакту нержавіючої сталі з нелегованою сталлю (частинки цих сталей зазнають прискореної корозії на поверхні нержавіючої сталі).

Щоб ретельно доглядати за нашим продуктом, ми рекомендуємо:

2. Поточне чищення:

- змити постійні забруднення чистою водою, протерти поверхню м'якою тканиною,
- для більш сильних забруднень - м'яке мило або миючий засіб (миючий аміак, сода, оцет, лимонна кислота) та м'яка капронова щітка
- ретельно промити після чищення,
- чистити елементи принаймні раз на рік (частіше в приморському середовищі та в промислових районах).

3. Догляд за нержавіючою сталлю, якщо з'явилася:

Легка іржа

Побутові засоби для чищення, призначені для нержавіючої сталі, що містить карбонат кальцію або лимонну кислоту. Ретельно змити водою.

Середня зміна кольору

Чистити засобами на основі фосфорної кислоти або 10% розчином фосфорної кислоти. Обприскайте поверхню і почекайте 30-60 хвилин (або за рекомендацією виробника). Після очищення нейтралізувати кислоту розведеним аміаком або м'яким лужним миючим засобом. Ретельно змити водою.

Сильна іржа

Використовуйте професійних постачальників послуг або спеціальні продукти для травлення та пасивування сталі. Завжди ретельно промивайте поверхню водою після обробки. Будь ласка, дотримуйтесь інструкцій з експлуатації миючого засобу.

Подряпини

Подряпини на шліфованій або брашированій поверхні: Видаліть за допомогою полірувального диска та поліруйте в напрямку структури поверхні (слід використовувати полірувальний матеріал, що не містить заліза), а потім промийте м'яким миючим засобом. Змийте чистою холодною водою і витріть насухо.

При використанні вищезазначених методів слід застосовувати правила безпеки та гігієни праці.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Шинківниця призначена для приготування домашніх страв на пару.
- Каструля з кошиком призначена для варіння та смаження.
- Пристрій не призначений для комерційного використання.
- Використання пристрою не за призначенням заборонено.
- Пристрій не може використовуватися для дитячих ігор



— INSTRUKTIONSMANUAL —

TRYCKSKINKKOKARE 1,5 KG OCH UNIVERSALGRYTA MED EN KORG

Med den rostfria skinkkokaren i rostfritt stål med multifunktionell gryta kan du tillaga läckra kött- och vegetariska produkter. Det finns oändliga möjligheter att tillaga olika typer av mat. På www.browin.pl hittar du många beprövade recept.

Setet innehåller:

1. Ham cooker 1.5 kg
 - 1a. skinkkäril
 - 1b. tryckplatta
 - 1c. fjäder
 - 1d. lock med hål för termometer
2. 4 l gryta
3. Korg med handtag.
4. Lock av härdat glas med ventilationsöppning

Mått:

Skinkspis:

- diameter 10 cm
- Höjden på skinkan med lock 19 cm.

Gryta:

- diameter 15,5 cm
- höjd på gryta utan lock 21,5 cm
- Höjd på gryta med lock 26 cm

Korg:

- diameter 13 cm
- höjd 20 cm



Uppsättnings värden:

4 L gryta - tillverkad av rostfritt stål, med en speciell termisk botten i flera lager för optimal värmeledning. Lämplig för användning på alla typer av spisar

Korg - tillverkad av rostfritt stål med ett praktiskt handtag för att ta bort den från grytan och bära den. Genom att sätta in korgen i grytan rör skinkan inte direkt vid grytans botten, vilket har en positiv effekt på ångningen. Dessutom är korgen praktisk när man friterar (t.ex. förbereder rörer eller nagets) eller tillagar sparris.

Grytlocket - tillverkat av härdat glas med en ventil och försett med ett robust handtag. Tack vare glaskonstruktionen kan vi hålla ett öga på vattenförlusten i grytan under ångning i skinkkokaren eller direkt förhandsgranska maten som tillagas.

Användningsmetod:

Om du följer nedanstående rekommendationer kan du använda hängmattan på rätt sätt och alltid njuta av dess resultat.

I en 1,5 kg skinkkokare kan högst 1,1-1,2 kg kött rymmas och minst ca 0,7 kg.

1. Placera fyllningen tätt in i skinkkokarens käril (1a).
2. Placera fjädern (1c) i spåren på tryckplattan (1b).

3. Placera plattan med fjädern ovanpå fyllningen i skinkkärlet.
 4. Placera locket centralt på fjädern så att fjädern ligger i fjäderpräglingen.
 5. Dra åt fjädern med locket (1d) och justera den så att den låses på plats när den vrids.
 6. Sätt in en termometer (ingår inte) i hålet i locket så att du kan övervaka temperaturen i ångkärlet.
- Placera en korg (3) i kokaren (2) och placera kokaren i den och fyll den med vatten så att vattennivån ligger över lastens nivå och samtidigt så att vattnet inte kommer in i kokaren.
- UPPMÄRKSAMHET: Om grytan täcks med locket när den ångas i skinkkokaren kommer termometern att ånga.
- OBS: Vattnet avdunstar under ångningen och måste fyllas på under hela processen.
8. Placera kokaren på värmekällan.
 9. När rätt temperatur har uppnåtts i kokaren eller efter den inställda ångningstiden, ta bort kokaren och svalna den. Ställ sedan in i kylskåpet för att svalna helt och hållet.

Ytterligare anvisningar:

1. Om laddningen placeras direkt i skinkans kokplatta blir du av med onödigt fett och galantin. I det här fallet håller du, när du tar bort partiet, varmt vatten över skinkkokarefatet, vilket gör det lättare att ta bort fjädern med maten fäst vid tallriken.
2. Partiet i skinkkokaren kan dessutom placeras i en särskild påse, vilket gör det lättare att ta bort det från skinkkokaren och bevarar galantin inuti skålen.
3. Partiet kan förpackas i ett särskilt kryddhölje, vilket förutom att förstärka smaken också ger ett elegant utseende åt våra rätter.
4. För att göra korven aromatisk och smakrik kan den torkas antingen våt eller torr. Alternativt kan du helt enkelt krydda köttet med dina favoritkryddor, blanda det, lägga det i skinkan och låta det stå i kylskåpet i några timmar för att "utveckla smaken". Allt beroende på vad du gillar och förväntar dig!

Mycket viktigt när du tillagar köttprodukter i en skinkkokare är vattnets temperatur under ångningen och temperaturen inuti köttet. Genom att kontrollera den får du alltid saftiga och värdefulla produkter.

| TYPER AV KÖTTPRODUKTER | PARTIETS INNERTEMPERATUR [°C] | VATTENTEMPERATUR [°C] |
|------------------------|----------------------------------|-----------------------|
| SVINK | | |
| Skinka | 68 | 75-80 |
| Lår | 62-63 | 65-75 |
| Skaft | 70-72 | 80-85 |
| Vane | 68-70 | 75-85 |
| Bacon | 72-73 | 80-85 |
| Späck | 65-72 | 75-80 |
| MILJONER | 68-70 | 75-80 |
| NÖTKÖTT | 68-70 | 75-80 |
| DROP | 72 | 75-85 |

I tabellen ovan hittar du ångningstemperaturerna för de olika köttsorterna - det lägre intervallet för dem som föredrar saftigare kött och det högre intervallet för dem som föredrar torrare kött. För lard är situationen annorlunda - genom att ångkoka vid lägre temperaturer blir lardet krispigare och vid högre temperaturer blir det smörigare.

Bruksmodell skyddad av det polska patentverket EP2745757A1.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rostfritt stål är korrosionsbeständigt eftersom legeringselementen bildar ett tunt transparent skyddande skikt på ytan. Detta är mycket tunt, men ger stálytan ett idealiskt skydd mot korrosion. Om det är mekaniskt skadat och inte underhålls på rätt sätt kan gropbildning uppstå. Beroende på de förhållanden under vilka det rostfria stålmateriallet används är lämpligt underhåll och rengöring nödvändigt.

Kan köras i diskmaskin.

Vid underhåll rekommenderar vi följande:

1. Vid rengöring av rostfritt stål:

- Använd aldrig starkt slipande material, stålull.
- Rengör aldrig med oorganiska syror (särskilt saltsyra eller blekmedel), blekmedel som innehåller natriumhypoklorit, vilket kan orsaka missfärgning av ytan och hållkorrosion,
- Låt aldrig rostfritt stål komma i kontakt med olegerat stål (partiklar från dessa stål påskyndar korrosionen på ytan av rostfritt stål).

För att ta väl hand om vår produkt rekommenderar vi:

2. rutinmässig rengöring:

- för fast smuts och skräp skölj med rent vatten, torka av ytan med en mjuk trasa.
- för kraftigare smuts - mild tvål eller rengöringsmedel (ammoniakrengöringsmedel, bakpulver, vinäger, citronsyra) och mjuk nylonborste.

- Skölj noggrant efter rengöring.
- Rengör elementen minst en gång om året (oftare i kustnära miljöer och industriområden).

3. Underhåll av rostfritt stål när det dyker upp:

Lätt rost.

Hushållsrengöringsmedel avsedda för rostfritt stål som innehåller kalciumkarbonat eller citronsyra. Skölj noggrant med vatten.

Mellanstora missfärgningar

Rengör med produkter baserade på fosforsyra eller 10 % fosforsyralösning. Spraya ytan och vänta 30-60 minuter (eller enligt tillverkarens rekommendationer). Efter rengöring, neutralisera syran med utspädd ammoniak eller ett mildt alkaliskt rengöringsmedel. Skölj noggrant med vatten.

Svår rost

Använd professionella tjänsteleverantörer eller särskilda produkter för etsning och passivering av stål. Skölj alltid ytan noggrant med vatten efter behandlingen. Följ rekommendationerna i anvisningarna för tvättmedlet.

Repor och repor

Repor och repor på den slipade eller borstade ytan: Ta bort genom att använda en polerskiva och polera i riktning mot ytstrukturen (använd ett polermaterial som inte innehåller järn), tvätta sedan med ett mildt skurande rengöringsmedel. Skölj med rent kallt vatten, torka torrt.

Hälso- och säkerhetsregler måste följas vid användning av ovanstående metoder.

SÄKERHETSREGLER

- Skinkkokaren är utformad för att tillverka ångad mat i hemmet.
- Korgrytan är avsedd för matlagning och stekning.
- Apparaten är inte avsedd för kommersiell användning,.
- Missbruk av apparaten är förbjudet.
- Apparaten är inte lämplig för barns lek.

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 w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl. W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.

ul. Pryncypalna 129/141

PL 93-373 Łódź

tel. +48 42 23 23 230

www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN