

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szynkowiec Browin Rodzinna Uczta 3 kg
(580-012)



BROWIN

— ROK ZAŁ. 1979 —

...bo domowe jest lepsze!

DYSTRYBUTOR



41-253 Czeladź, Polska
Ul. Wiejska 46
tel: +48 32 265 22 00
sklep@kolba.pl

	Instrukcja obsługi – Szynkowiec 3kg PL - 3	Operation manual - Pressure ham cooker – 3 kg GB - 5
	Bedienungsanleitung – Schinkenkocher – 3 kg DE - 7	Руководство по эксплуатации – Ветчинница – 3 кг RU - 9
Naudojimo instrukcija - Troškintuvas – 3 kg LT - 11	Apkalpošanas rokasgrāmata - Iekārta gaļas izstrādājumu gatavošanai – 3 kg LV - 13	Kasutusjuhend - Singivalmistusseade – 3 kg EE - 15
Instrucțiuni de utilizare - Oală de preparat șuncă – 3 kg RO - 17	Návod k obsluze - Šunkovar – 3 kg CZ - 19	Návod na použitie - Šunkovar – 3 kg SK - 21
Notice d'utilisation - Cuisinier de jambon - 3 kg FR - 23	Інструкція експлуатації - Шинковар – 3 кг UA - 25	Kezelési utasítás - Berendezés húskészítmények előállításához – 3 kg HU - 27



INSTRUKCJA OBSŁUGI

SCHEMAT BUDOWY:

- 1.naczynie szynkowara
- 2.płytkę dociskową
- 3.sprężyna
- 4.pokrywa



Przed pierwszym użyciem szynkowaru umyć go w ciepłej wodzie bądź w zmywarce, dokładnie wypłukać i wysuszyć. Naczynie szynkowaru (nr 1) wypełnić wybranym mięsem. Na wypełnienie mięsne nałożyć płytkę dociskową (nr 2). Płytkę dociskową powinna być ułożona wypukłą częścią do góry. Na wypukłą część płytki dociskowej wkręcić sprężynę (nr 3) zgodnie ze schematem. Całość przykryć pokrywą (nr 4). Szynkowiec umieścić w garnku z gorącą wodą, pozostawić w kąpieli wodnej przez okres około 3-4 godzin (w zależności od rodzaju mięsa). Pozostawić naczynie do wystygnięcia, następnie umieścić całość w lodówce na minimum 8 godzin. Po wyjęciu z lodówki przepłukać naczynie gorącą wodą i wyjąć mięso z szynkowaru.

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

Przed włożeniem do naczynia, mięso można umieścić w woreczku foliowym do szynkowaru, dostępne są one w ofercie BROWIN.

Szynkowiec można myć w zmywarce.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci.

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie Polski.

PRZEPISY:

„Mozaika” z kurczaka i mięsa mielonego

Składniki:

5-6 ud z kurczaka

1 kg mięsa mielonego wieprzowego

sól, pieprz, papryka słodka, przyprawa gyros, majeranek lub inne wg uznania

Przyprawy należy dodać w ilości dwukrotnie większej niż standardowe ilości, które dodajemy do smażenia na patelni.

Sposób przygotowania:

Uda trybujemy (mięso oddzielamy od kości), dokładnie myjemy. Na dwóch płatach mięsa zostawiamy skórę. Każdy kawałek równomiernie doprawiamy przyprawami i pozostawiamy na ok. pół godziny. W tym czasie doprawiamy mięso mielone. Następnie, układamy w szynkowiecu na przemian mięso z uda – mielone – mięso z uda – mielone, itd. Pierwszy płat uda kładziemy skórą do dołu, ostatni natomiast

skórą do góry. Szynkowiec zamykamy, umieszczamy w garnku z wodą. Temperatura wody w czasie całego parzenia powinna wynosić ok. 95°C, natomiast temperatura masy mięsnej powinna osiągnąć ok. 80°C (kiedy temp. 80°C zostanie osiągnięta, możemy skończyć parzenie). Czas parzenia wynosi ok. 3 h. Następnie szynkowiec studzimy i umieszczamy w temp. 2-8°C na kilka godzin. Po tym czasie szynkowiec przelewamy gorącą wodą i wyjmujemy naszą potrawę.

Szynka z karkówki i boczku wędzonego

Składniki:

200 dag karkówki
80 dag boczku surowego - wędzonego
30-45 g soli
4 g saletry potasowej
szczypta pieprzu czarnego
szczypta ziela angielskiego
liść laurowy
gałązka świeżego rozmarynu
ząbek czosnku
70 ml wody
płaska łyżeczka żelatyny

Sposób przygotowania:

Karkówkę i boczek tnijemy na kawałki 3 x 3 cm i lekko ubijamy tłuczkiem, boczek mielimy. Oba składniki wkładamy do miski i dodajemy saletrę, sól i przyprawy, całość dobrze ugniatamy. Przykrywamy miskę i wkładamy całość do lodówki na 24 h. Po 12 h ugniatamy przez ok. 10 min. Po 24 h dodajemy do mięsa wodę, płaską łyżeczkę żelatyny, wciskamy ząbek czosnku i ponownie masujemy. Wkładamy całość do szynkowaru i bardzo dokładnie ubijamy. Zamykamy pojemnik. Dusimy w kąpeli wodnej o temperaturze ok. 90°C przez 4-5 h. Po schłodzeniu wyjmujemy potrawę z szynkowaru.

Golonka z szynkowara

Składniki:

ok. 3 kg mięsa z golonki
2 ząbki czosnku
4 g saletry potasowej
30-40 g soli
pieprz czarny i ziołowy
majeranek
papryka czerwona słodka (lub ostra wg uznania)

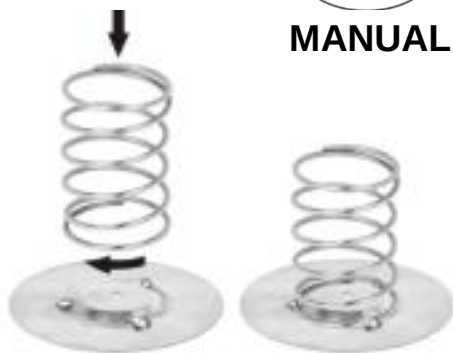
Sposób przygotowania:

Z golonki wyjmujemy kość, oddzielamy mięso do skóry, a następnie kroimy na mniejsze kawałki (ok. 2-3 cm). Każdy z kawałków mięsa nacieramy czosnkiem, obficie posypujemy mieszanką przypraw, solą i pieprzem oraz dodajemy saletrę (dzięki niej mięso zachowa piękną barwę). Całość odstawiamy na 5 h do lodówki. Po tym czasie przygotowane kawałki mięsa układamy ciasno w szynkowarze (można użyć również worka do szynkowania), naczynie zamykamy pokrywką, w pokrywie umieszczamy termometr. Do dużego garnka wlewamy wodę i wstawiamy szynkowiec pamiętając, aby poziom wody był na tyle wysoki, by zakrywał mięso. Następnie na wolnym ogniu parzymy przez ok. 4 h, aż temperatura mięsa osiągnie 80°C. Po tym czasie odstawiamy zamknięty szynkowiec w chłodne miejsce, a po wystygnięciu wkładamy do lodówki na 12 h. Po schłodzeniu wyjmujemy potrawę z szynkowara. W celu ułatwienia wyjęcia można przemyć szynkowiec z wierzchu gorącą wodą.



STRUCTURE:

- 1.press chamber
- 2.disc plate (pusher)
- 3.spring
- 4.cover



Before using the meat press for the first time, wash it in warm water or in a dishwasher, rinse well and dry. Place the selected type of meat in the press chamber (no. 1). Place the disc plate (no. 2) on the meat mass. The convex side of the disc plate should face up. Screw the spring (no. 3) on the convex side of the disc plate (in accordance with the scheme). Place the cover on the whole device (no. 4). Place the meat press in a pot with hot water; leave it there for 3-4 hours (depending on meat type). Leave the vessel to cool off, take the meat out of the meat press.

NOTE: Do not place dishes directly on the fire or heating plate

Before placing the meat in the device, you can place it inside one of the ham nets offered by BOWIN. The meat press is dishwasher-safe.

SAFETY TIPS

Pressure ham cooker device intended for making hams, pork knuckles and luncheon meat
The device is not a toy.
Dispose containers according to effective Polish regulations.

RECIPES:

Chicken and minced meat "mosaic"

Ingredients:

5-6 chicken thighs
1 kg of minced pork
salt, pepper, sweet pepper, gyros spice mix, marjoram or other spices, as you like

Add twice as much spices as would be the standard amount for frying in a pan.

Preparation:

Separate meat from the bones and wash it thoroughly. Leave the skin on two portions of meat. Sprinkle each piece evenly with the spices and leave for about half an hour. In the meanwhile, spice the minced meat. Then place the minced meat, then chicken meat, then again the minced meat etc. (one after the other) in the meat press. The first portion of chicken thigh should be placed skin down, while the last one should be skin up. Close the meat press and place it in a pot filled with water. Water temperature should be approximately 95°C throughout the entire boiling process, while meat temperature should reach 80°C (when the temperature of 80°C has been reached, you can stop boiling). Boiling time is approximately 3 h. Cool the meat press and leave it at a temperature of 2-8°C for a few hours, after which time pour hot water over the meat press and take out the dish.

Smoked bacon and chuck ham

Ingredients:

200 dag of chuck
80 dag of raw smoked bacon
30-45 g of salt
4 g of saltpetre
one pinch of black pepper
one pinch of allspice bay leaf
one branch of fresh rosemary
one clove of garlic
70 ml of water
one flat teaspoon of gelatin

Preparation:

Cut the chuck and bacon into 3 x 3 cm pieces and gently beat with a meat tenderizer. Mince the bacon. Place both ingredients in a bowl, add saltpetre, salt and spices and knead well. Cover the bowl and leave it in a refrigerator for 24 h. Knead again for 10 minutes after 12 h. After 24 h add water, one flat teaspoon of gelatin, press a clove of garlic over the meat and knead it one more time. Place the meat in the meat press and press it very carefully. Close the container. Simmer in a water bath at a temperature of approximately 90°C for 4-5 h. When the dish has cooled, take it out of the meat press.

Meat press pork shank

Ingredients:

about 3 kg of pork shank meat
2 cloves of garlic
4 g of saltpetre
30-40 g of salt
black and herbal pepper
marjoram
red sweet (or hot) pepper, as you like

Preparation:

Remove the bone from the pork shank, separate the meat from the skin. Cut the meat into smaller pieces (about 2-3 cm). Rub each piece with garlic, sprinkle generously with the spice mix, salt and pepper and add saltpetre (it will preserve the great meat colour). Leave it in a refrigerator for 5 h, after which time place the pieces of meat tightly together in the meat press (you can also use a meat press bag). Cover the container with the lid and place a thermometer in. Pour water into a large pot and put the meat press in. Make sure that the water level is sufficient to cover the meat. Simmer for about 4 h until the temperature of the meat reaches 80°C, after which time leave the closed meat press in a cool place. After it has cooled, leave it in a refrigerator for 12 hours. Take the dish out when it is cool. To take the meat out more easily, pour hot water over the meat press.



BEDIENUNGSANLEITUNG

AUFBAUSCHEMA:

1. Behälter des Schinkenkochers
2. Platte zum Herunterdrücken
3. Feder
4. Deckel



Vor dem ersten Gebrauch den Schinkenkocher im warmen Wasser oder in der Geschirrspülmaschine waschen, genau ausspülen und trocknen. Den Behälter des Schinkenkochers (Nr. 1) mit dem gewählten Fleisch füllen. Auf den Inhalt die Platte (Nr. 2) auflegen. Platte sollte mit der gewölbten Seite nach oben zeigen. Auf die gewölbte Seite der Platte die Feder (Nr. 3) auflegenschrauben in Übereinstimmung mit der Regelung. Das Ganze mit dem Deckel (4) abschließen. Den Schinkenkocher in einem Topf mit heißem Wasser platzieren, 3-4 Stunden lassen im Wasserbad lassen (abhängig von der Fleischart). Das Gefäß abkühlen lassen, das Fleisch aus dem Schinkenkocher herausnehmen.

ACHTUNG: Legen Sie keine Speisen direkt auf dem Feuer oder Heizplatte.

Vor dem Einlegen in den Behälter kann man das Fleisch in ein Schinkennetz hineinlegen, das im Angebot von BOWIN erhältlich ist.

Man kann den Schinkenkocher in der Spülmaschine waschen.

SICHERHEITSHINWEISE

Schinkenkocher zur Herstellung von Schinken, Eisbeinen und Frühstückfleisch. Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung der Anlage ist untersagt. Die Anlage ist zum Spielen für Kinder nicht geeignet.

Die Verpackung ist gemäß den auf dem Gebiet Polens geltenden Vorschriften zu entsorgen.

REZEPTE:

„Mosaik“ aus Hähnchen und Hackfleisch

Zutaten:

- 5-6 Hähnchenschenkel
- 1 kg Schweinehackfleisch

Salz, Pfeffer, süße Paprika, Gyrosgewürz, Majoran oder andere Gewürze nach Wunsch

Beim Braten auf der Pfanne doppelt so viel Gewürze wie üblich zugeben.

Zubereitung:

Die Schenkel reinigen (Fleisch von den Knochen trennen), gründlich spülen. Auf zwei Fleischstücken die Haut belassen. Jedes Stück gleichmäßig würzen und für ca. eine halbe Stunde stehen lassen. Inzwischen das Hackfleisch würzen. Danach abwechselnd das Schenkelfleisch - Hackfleisch - Schenkelfleisch - Hackfleisch, usw. in den Schnellkocher legen. Das erste Stück des Schenkels mit der Haut nach unten, und das letzte Stück mit der Haut nach oben legen. Den Schnellkocher zumachen und in einen Topf mit Wasser bringen. Während der Brühzeit sollte die Wassertemperatur ca. 95°C betragen, und die Temperatur des Fleisches sollte ca. 80°C erreichen. (Wurde die Temp. von 80°C erreicht, kann das Brühen beendet werden). Die Brühzeit beträgt ca. 3 Std. Danach den Schnellkocher kühlen lassen und bei einer Temp. von 2-8°C für einige Stunden stehen lassen. Den Schnellkocher mit Heißwasser gießen und das Gericht herausnehmen.

Schinken vom Schweinekamm und Räucherspeck

Zutaten:

200 dag Schweinekamm
- 100 dag Roh-Räucherspeck
30-45 g Salz
4 g Salpeter
eine Prise Schwarzpfeffer
eine Prise Piment Lorbeerblatt
Frischer Rosmarinzweig
Knoblauchzehe
70 ml Wasser
Flacher Esslöffel Gelatine

Zubereitung:

Den Schweinekamm und den Speck in Würfeln 3 x 3 cm schneiden und mit dem Fleischklopfer leicht schlagen; den Speck durchdrehen. Beide Komponente in eine Schale legen und Salpeter, Salz und Gewürze zugeben; alles richtig kneten. Die Schale zudecken und in den Kühlschrank für 24 Std. abstellen. Nach 12 Std. die Masse ca. 10 min. kneten. Nach 24 Std. Wasser, flachen Esslöffel Gelatine und ausgepressten Knoblauch zugeben und wieder kneten. Das Ganze in den Schinkenkocher umlegen und sehr vorsichtig schlagen. Den Behälter schließen. Im Wasserbad bei einer Temperatur von ca. 90°C über 4-5 Std. dünsten. Nach dem Abkühlen das Gericht aus dem Schinkenkocher herausnehmen.

Eisbein aus dem Schinkenkocher

Zutaten:

ca. 3 kg Eisbeinfleisch
2 Knoblauchzehen
4 g Salpeter
30-40 g Salz
Schwarz- und Kräuterpfeffer
Majoran
süße rote Paprika (oder scharfe Paprika je nach Wunsch)

Zubereitung:

Knochen und Haut vom Eisbein trennen, danach in kleinere Stücke schneiden (ca. 2-3 cm). Jedes Fleischstück mit dem Knoblauch einreiben, mit der Gewürzmischung, Salz und Pfeffer reichlich bestreuen und Salpeter (dadurch behält das Fleisch eine schöne Farbe) zugeben. Das Ganze für 5 Std. in den Kühlschrank abstellen. Danach die zubereitete Fleischstücke eng im Schinkenkocher verlegen (man kann auch den Beutel für den Schinkenkocher verwenden), den Behälter mit dem Deckel schließen und den Thermometer am Deckelanbringen. Ein großer Topf mit Wasser füllen und den Schinkenkocher hinstellen; man sollte dabei nicht vergessen, den Wasserstand so hoch zu halten, um das Fleisch zu decken. Danach auf kleiner Flamme ca. 4 Std. verbrühen, bis die Fleischtemperatur von 80°C erreicht wird. Danach den geschlossenen Schinkenkocher an einem kühlen Platz abstellen, und nach dem Kühlen in den Kühlschrank für 12 Std. abstellen. Nach dem Kühlen das Gericht aus dem Schinkenkocher herausnehmen; um dies zu vereinfachen, kann der Schinkenkocher von oben mit heißem Wasser begossen werden.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СХЕМА УСТРОЙСТВА:

- 1.сосуд ветчинницы
- 2.прижимная пластина
- 3.пружина
- 4.крышка



Перед первым применением ветчинницу вымыть горячей водой или в посудомоечной машине, тщательно прополоскать и высушить. Сосуд ветчинницы (№ 1) наполнить подготовленным мясом. Сверху на мясо положить прижимную пластину (№ 2). Прижимная пластина должна быть установлена выпуклой стороной вверх. На выпуклую часть прижимной пластины установить пружину (№ 3) винт в соответствии со схемой. Все вместе накрыть крышкой (№ 4). Ветчинницу поместить в кастрюлю с горячей водой, оставить на водяной бане на 3-4 часа (в зависимости от вида мяса). Оставить сосуд до остывания, вынуть мясо из ветчинницы.

Примечание: Не ставьте блюда прямо на тарелку огня или нагревания.

Перед тем, как вставлять мясо, его можно обтянуть сеточкой для копчения, которую предлагает компания BOWIN

Ветчинницу можно мыть в посудомоечной машине

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Ветчинница для изготовления шинки, ветчины, рульки. Использовать устройство не по назначению запрещено.

Устройство не годится для детских игр.

Упаковка должна быть утилизирована в соответствии с положениями, действующими на территории Польши

РЕЦЕПТЫ:

"Мозаика" из куриного мяса и молотого

Ингредиенты:

5-6 куриных окорока

1 кг молотого свиного мяса

соль, перец, сладкий перец, специя гирс, майоран или другие по желанию

Специи следует добавить в два раза большем количестве, чем стандартно добавляются для жарки на сковороде.

Способ приготовления:

Окорока утрамбовываем (мясо отделяем от кости), тщательно моем. На двух частях мяса оставляем кожу. Каждый кусок равномерно посыпаем специями и оставляем на полчаса. В это время добавляем специи в молотое мясо. После этого ложем в окороковарку поочередно мясо из окорока - молотое - мясо из окорока - молотое, и так далее. Первый кусок ложем кожей вниз, последний - кожей вверх. Окороковарку закрываем, размещаем в кастрюле с водой. Температура воды во время всего времени приготовления должна составлять примерно 95°C, зато температура мясной массы должна достичь примерно 80°C (когда темп. 80°C будет достигнута,

можем закончить приготовление). Время приготовления составляет приблизительно 3 г. После этого окороковарку остужаем и размещаем в температуру 2-8°C на несколько часов. После этого окороковарку обливаем горячей водой и вынимаем наше блюдо.

Ветчина из свиного ошейка и копченой грудинки

Ингредиенты:

200 дкг свиного ошейка
80 дкг сырой грудинки - копченой
30-45 г соли
4 г селитры
щепотка черного перца
щепотка душистого перца
лавровый лист
ветка свежего розмарина
зубок чеснока
70 мл воды
плоская чайная ложечка желатина

Способ приготовления:

Свиной ошеек и грудинку режем на куски 3 x 3 см и легко трамбуем, грудинку - измельчаем. Обе составляющие вкладываем в миску и добавляем селитру, соль и специи, все это тщательно перемешиваем. Накрываем миску и вкладываем в холодильник на 24 ч. Через 12 ч месим на протяжении 10 мин. Через 24 ч добавляем в мясо воду, плоскую чайную ложечку желатина, выдавливаем зубок чеснока и опять месим. Вкладываем все это в окороковарку и очень тщательно перемешиваем. Закрываем контейнер. Тушим на водяной бане при температуре 90°C на протяжении 4-5 ч. После охлаждения вынимаем блюдо из окороковарки.

Рулька из окороковарки

Ингредиенты:

приблизительно 3 кг мясо из ножки
2 зубка чеснока
4 г селитры
30-40 г соли
черный перец и перец с травяными специями
майоран
красный сладкий перец (или острый по желанию)

Способ приготовления:

Из ножки вынимаем кость, отделяем мясо до кожи, а затем разрезаем на меньшие куски (приблизительно. 2-3 см). Каждый из кусков мяса натираем чесноком, посыпаем смесью специй, солью и перцем, а также добавляем селитру (благодаря чему мясо сохранит прекрасный цвет). Все это отставляем на 5 ч в холодильник. Через некоторое время так подготовленные куски мяса тесно укладываем в окороковарку (можно использовать также мешок для окороковарки), емкость закрываем крышкой, в крышке размещаем термометр. В большую кастрюлю вливаем воду и ставим окороковарку, не забывая, что вода должна закрывать мясо. Затем на слабом огне готовим примерно 4 ч, пока температура мяса не достигнет 80°C. После этого отставляем закрытую окороковарку в холодное место, а после остывания вкладываем к холодильнику на 12 ч. После охлаждения вынимаем блюдо из окороковарки. С целью облегчения вынимания можно сполоснуть окороковарку сверху горячей водой.

LT
INSTRUKCIJA

SCHEMA:

1. mėspuodžio indas
2. prispaudimo plokštelė
3. spyruoklė
4. dangtis



Prieš naudodami mėspuodį pirmą kartą, išplaukite jį šiltu vandeniu arba indaplovėje, tiksliai nuplaukite ir išdžiovinkite. Į mėspuodžio indą (nr. 1) pridėkite pasirinktos mėsos. Ant mėsos uždėkite prispaudimo plokštelę (nr. 2). Prispaudimo plokštelę dėkite išgaubta puse į viršų. Ant išgaubtos prispaudimo plokštelės dalies uždėkite spyruoklę (nr. 3) įsukite pagal schemą. Viską uždenkite dangčiu (nr. 4). Mėspuodį įdėkite į puodą su karštu vandeniu, palikite 3-4 valandoms (atsižvelgiant į mėsos rūšį). Palikite ataušti, išimkite mėsą iš mėspuodžio.

PASTABA: Nestatykite patiekalus tiesiai ant ugnies ar šildymo plokštės.

Prieš įdėdami į indą, mėsą galite įdėti į tinkliuką mėsai, kuris yra BOWIN prekių asortimente. Mėspuodį galima plauti indaplovėje.

SAUGOS NURODYMAI

Troškintuvas kumpių, karkų, maltos mėsos patiekalams gaminti. Įrenginio vartojimas ne pagal paskirtį yra draudžiamas.

Įrenginys nėra skirtas vaikams žaisti.

Pakuotes reikia šalinti pagal Lenkijos teritorijoje galiojančias taisykles.

RECEPTAI:

"Mozaika" iš vištienos ir maltos mėsos

Ingredientai:

5-6 vištienos šlaunelės

1 kg maltos kiaulienos

Druska, pipirai, saldžiosios paprikos, gyros prieskoniai, mairūnas arba kiti pagal nuožiūrą

Prieskonių reikia du kart daugiau nei standartiškas kiekis, kuri dedame kepimo ant keptuvės metu.

Paruošimo būdas:

Šlaunelės apipjaustome (atskiriame mėsą nuo kaulų), gerai išplauname. Ant dviejų mėsos gabalų paliekame odą. Kiekvieną gabaliuką tolygiai apiberiame prieskoniais ir paliekame pusei valandos. Tuo metu priberame prieskonių į maltą mėsą, išmaišome. Po to sudedame į kumpio gaminimo mašinėlę, pakaitomis šlaunelių mėsą - maltą mėsą - šlaunelių mėsą ir t.t. Pirmą šlaunelės gabalą dedame odą į apačią, paskutinį oda į viršų. Kumpio gaminimo mašinėlę uždarome, įdedame į puodą su vandeniu. Vandens temperatūra viso virimo metu turi siekti 95°C, o mėsos masės temperatūra turi siekti apie 80°C (kai 80°C temperatūra bus pasiekta, galime užbaigti virimą). Virimo laikas tai apie 3 val. Po to laiko kumpio gaminimo mašinėlę aušiname ir pastatome 2-3°C temperatūroje. Po to laiko kumpio gaminimo mašinėlę perpilame karštu vandeniu ir išimame mūsų patiekalą.

Kumpis iš sprandinės ir rūkytos šoninės

Ingredientai:

2 kg sprandinės
800 g žalio rūkyto kumpio
30-45 g druskos
4 g kalio salietros
žiupsnelis juodųjų pipirų
žiupsnelis kvapiųjų pipirų
lauro lapas
šakelė šviežių rozmarinų
skiltelė česnako
70 ml vandens
šaukštelis želatinos

Paruošimo būdas:

Sprandinę ir šoninę supjaustome į 3 x 3 cm kubelius ir lengvai išplakti mėsos muštuku, šoninę sumalti. Abu ingredientus sudedame į indą ir įberame salietrą, druską ir prieskonius, viską gerai išmaišome. Uždengiame indą ir įdedame viską į šaldytuvą 24 valandoms. Po 12 valandų maišome apie 10 min. Po 24 valandų įpilame į mėsą vandens, įberame šaukštelį želatinos, išspaudžiame skiltelę česnako ir vėl maišome. Viską sudedame į kumpio gaminimo mašinėlę ir gerai suspaudžiame. Uždarome konteinerį. Verdame vandenyje 4-5 valandas, apie 90°C temperatūroje. Po ataušimo išimame patiekalą iš kumpio gaminimo mašinėlės.

Kiaulienos karka iš kumpio gaminimo mašinėlės

Ingredientai:

apie 3 kg kumpio mėsos
2 skiltelės česnako
4 g natrio salietros
30-40 g druskos
juodieji ir žolelių pipirai
mairūnas
saldžioji raudonoji paprika (arba aitrioji pagal nuožiūrą)

Paruošimo būdas:

Iš kumpio išimame kaulą, atskiriame mėsą nuo odos, o po to pjaustome į mažesnius gabaliukus (apie 2-3 cm). Kiekvieną gabaliuką mėsos įtriname česnaką, apibėriame dideliu kiekiu prieskonių mišinio, druska ir pipirais bei įberame salietros (jos dėka mėsa turės gražią spalvą). Viską įdedame 5 valandoms į šaldytuvą. Po to laiko paruoštą mėsą sudedame į kumpio gaminimo mašinėlę (galima tai pat panaudoti maišelį kumpio gaminimo mašinėlei), indą uždarome dangčiu, ant dangčio montuojame termometrą. Į didelį puodą įpilame vandens ir įdedame kumpio gaminimo mašinėlę, neužmirškite, kad vandens lygis turi būti toks, kad padengtų mėsą. Po to per 4 valandas virti ant mažos liepsnos, kol mėsos temperatūra pasieks 80°C. Po to laiko pastatome uždarytą kumpio gaminimo mašinėlę vėsioje vietoje, po ataušimo įdedame į šaldytuvą 12 valandų. Atvėsinus išimame patiekalą iš kumpio gaminimo mašinėlės. Siekiant palengvinti išėmimą perplauti kumpio gaminimo mašinėlę karštu vandeniu.

LV
NORĀDĪJUMI

UZBŪVES SHĒMA:

1. šķiņķa pagatavošanas trauka katls
2. piespiedējlāksne
3. atspere
4. vāks



Pirms šķiņķa pagatavošanas trauka pirmās lietošanas reizes, to nomazgā ar siltu ūdeni vai trauku mazgājamā mašīnā, rūpīgi izskalo un izžāvē. Šķiņķa pagatavošanas trauka katlā (nr. 1) iepilda izvēlēto gaļu. Gaļas pildījumu pārklāj ar piespiedējlāksni (nr. 2). Piespiedējlāksni klāj ar izspiesto daļu uz augšu. Uz piespiedējlāksnes izspiestās daļas uzliek atsperi (nr. 3) skrūve saskaņā ar shēmu. Visu nosedz ar vāku (nr. 4). Šķiņķa pagatavošanas trauku novieto katlā ar karstu ūdeni, atstāj ūdenī 3-4 stundas (atkarībā no gaļas veida). Atstāj trauku līdz atdzišanai, izņem gaļu no šķiņķa pagatavošanas trauka.

PIEZĪME: Nenovietojiet traukus tieši uz uguns vai plītiņas.

Pirms gaļas ievietošanas katlā, to var ievietot tīkliņā, kas paredzēts žāvējumiem, kas ir atrodams uzņēmuma BOWIN piedāvājumā.

Šķiņķa pagatavošanas trauku var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

NORĀDĪJUMI DROŠĪBAS IEVĒROŠANAI

iekārta gaļas izstrādājumu gatavošanai šķiņķu, cūkas stilbu, maltas gaļas izstrādājumu pagatavošanai. Ierīces lietošana citiem nolūkiem ir aizliegta.

Ierīce nav bērnu rotaļlieta.

Iepakojums jālikvidē atbilstoši Polijas teritorijā saistošajiem noteikumiem.

RECEPTES:

„Mozaīka” no vistas un maltās gaļas

Sastāvdaļas:

5-6 vistas kājas

1 kg malta cūkgaļa

sāls, pipari, saldā paprika, girosa garšviela, majorāns vai citas garšvielas pēc vēlēšanās

Garšvielas lietot divas reizes vairāk nekā parasto daudzumu, kas tiek lietots, cepot uz pannas.

Pagatavošanas veids:

Vistu kāju gaļu atdalām no kauliem, gaļu nomazgājam. Uz diviem gaļas gabaliem atstājam ādu. Katram gaļas gabalam vienmērīgi uzberam garšvielas un atstājam uz apm. pusstundu. Tajā laikā pievienojam garšvielas maltajai gaļai. Pēc tam izkārtuojam gaļu šķiņķa gatavošanas katlā, pārmaiņus liekot vistas gaļu un malto gaļu, vistas gaļu, malto gaļu utt. Pirmo liekam vistas gaļas gabalu ar ādu uz leju, pēdējo – ar ādu uz augšu. Šķiņķa gatavošanas katlu aizveram, ievietojam katlā ar ūdeni. Ūdens temperatūrai plaucēšanas laikā ir jābūt apm. 95°C, bet gaļas temperatūrai ir jāsasniedz apm. 80°C (kad ir sasniegta 80°C temperatūra, var pārtraukt plaucēšanu). Plaucēšanas laiks ir apm. 3 h. Pēc tam atdzesējam šķiņķa gatavošanas katlu un atstājam uz dažām stundām 2-8°C temperatūrā. Pēc šī laika uz šķiņķa gatavošanas katlu lejam karstu ūdeni un izņemam gatavu mūsu ēdienu.

Šķinkis no cūkgaļas kakla karbonādes un kūpināta speķa

Sastāvdaļas:

200 g kakla karbonāde
80 g svaigs un kūpinātsspeķis svaigs un kūpināts
30-45 g sāls
4 g kālija nitrāts
melnie pipari
smaržīgie pipari
lauru lapas
svaiga rozmarīna zariņš
ķiploka daiva
70 ml ūdens
1 tējkarote želatīns

Pagatavošanas veids:

Kakla karbonādi un speķi sagriežam gabalos 3 x 3 cm un nedaudz izklapējam, speķi samaļam. Karbonādi un speķi liekam bļodā, pievienojam kālija nitrātu, sāli un garšvielas, visu rūpīgi samaisām. Uzliekam vāku un novietojam ledusskapī uz 24 h. Pēc 12 h gaļu mīcīt apm. 10 minūtes. Pēc 24 h gaļai pievienojam ūdeni, 1 tējkaroti želatīnu, sasmalcinātu ķiploka daivu, visu ierīvējam. Visu gaļu ievietojam šķiņķa gatavošanas katlā un rūpīgi piespiežam. Katlam uzliekam vāku. Tvaicējam ūdens peldē 4-5 h apm. 90°C temperatūrā. Pēc atdzesēšanas izņemam ēdienu no šķiņķa gatavošanas katla.

Cūkas stilba gaļa no šķiņķa gatavošanas katla

Sastāvdaļas:

apm. 3 kg cūkas stilba gaļa
2 daivas ķiploki
4 g kālija nitrāts
30-40 g sāls
melnie un garšaugu pipari
majorāns
sarkanā saldā sarkanā saldā (vai asā pēc vēlēšanās)

Pagatavošanas veids:

No cūkas stilba izņemam kaulu, atdalām gaļu no ādas, sagriežam mazos gabaliņos (apm. 2-3 cm). Katru no gaļas gabaliņiem apviļājam ķiplokos, apberam ar garšvielu maisījumu, sāli, pipariem, kā arī pievienojam kālija nitrātu (pateicoties tam gaļa saglabās dabīgu krāsu). Novietojam uz 5 h ledusskapī. Pēc tā laika sagatavotos gaļas gabalus ievietojam cieši šķiņķa gatavošanas katlā (var izmantot arī šķiņķa gatavošanas katla maisiņus), uzliekam vāku ar termometru. Lielā katlā ielejam ūdeni, ievietojam tajā šķiņķa gatavošanas katlu. Ūdens līmenim ir jābūt tik augstam, lai pārklātu gaļu. Pēc tam tvaicējam uz lēnas uguns apm. 4 h, līdz gaļas temperatūra sasniegs 80°C. Pēc tā laika novietojam šķiņķa gatavošanas katlu vēsā vietā, nenoņemot vāku, kad būs atdzisis, ieliekam ledusskapī uz 12 h. Pēc tam izņemam ēdienu no šķiņķa gatavošanas katla. Lai būtu vieglāk izņemt šķiņķi, katlu var apliet no ārpuses ar karstu ūdeni.



KASUTUSJUHE

SEADME EHITUS

1. Singinõu
2. Surveplaat
3. Vedru
4. Kaas



Enne singivalmistusseadme esmakasutamist peske seda käsitsi sooja veega või nõude-pesumasinas, loputage hoolikalt ja kuivatage. Täitke singinõu (nr 1) lihaga. Asetage surveplaat (nr 2) liha peale. Surveplaat tuleb asetada kumera poolega üles. Kinnitage vedru (nr 3) skeemi kohaselt surveplaadi kumerasse ossa. Katke kõik kaanega (nr 4). Asetage singivalmistusseade kuuma veega täidetud kastrulisse ja hoidke seal u 3–4 tundi (olenevalt lihast). Jätke jahtuma, seejärel asetage nõu vähemalt 8 tunniks külmkappi. Loputage nõud kuuma veega ja võtke liha singivalmistusseadmest välja.

TÄHELEPANU! Ärge asetage nõud vahetult lahtisele tulele või keeduplaadile!

Enne liha nõusse asetamist tuleb see algul panna BROWINI valikus olevasse tsellofaanpakendisse. Singivalmistusseadet võib nõudepesumasinas pesta.

OHUTUSTEAVE

Singivalmistusseade on ette nähtud singi valmistamiseks kodustes tingimustes. Mittesihipärane kasutamine on keelatud!

Seade ei ole mänguasi.

Pakend tuleb utiliseerida kehtiva Eesti seadusandluse kohaselt.

RETSEPTID

„Mosaiik“ kana- ja hakklihast

Koostis

5...6 kanakoiba

1 kg seahakkliha

soola, pipart, magusat paprikat, Gyrose lihamaitseainet, majoraani või soovi korral muud maitseainet

Maitseaineid tuleb lisada topelt võrreldes pannil küpsetamise tavapärase kogusega.

Valmistamine

Eemaldage kondid, peske hoolikalt. Neist kahel jätke nahk liha peale. Maitsestage iga tükk hoolikalt ja jätke pooleks tunniks seisma. Samal ajal maitsestage hakkliha. Seejärel pange singivalmistusseadmesse vaheldumisi koibade küljest lõigatud liha, hakkliha jne. Pange esimene lihatükk nahaga allapoole ja viimane nahaga ülespoole. Sulgege seade ja asetage veega kastrulisse. Veetemperatuur peab keetmise ajal olema u 95 °C ja lihamassi temperatuur 80 °C (80 °C saavutamisel tuleb keetmine lõpetada). Keetke u 3 tundi. Jahutage singivalmistusseadet ja jätke mõneks tunniks 2...8 °C juurde. Pärast seda valage singivalmistusseade kuuma veega üle ja võtke valmistatud roog välja.

Kaela- ja suitsutatud rinnatükist sink

Koostis

200 g kaelatükki
800 g toorsuitsu rinnatükki
30...45 g soola
4 g kaaliumsalpeetrit
näpuotsatäis musta pipart
näpuotsatäis vürtsi
loorberileht
värske rosmariinioksake
küüslauguküüs
70 ml vett
triiki supilusikatäis želatiini

Valmistamine

Lõigake liha 3 × 3 cm tükkideks ja lööge kergelt haamriga üle, laske rinnatükk hakkliha-masinast läbi. Asetage mõlemad koostisosad kaussi, lisage salpeetrit, soola ja maitseaineid, segage hoolikalt ja suruge kinni. Katke kausiga kinni ja pange 24 tunniks külmikusse. 12 tunni pärast segage veel kord 10 minuti jooksul. 24 tunni möödumisel lisage vett, triiki lusikatäis želatiini, purustatud küüslauk ja segage uuesti. Pange mass singivalmistusseadmesse ja suruge hoolikalt kinni. Sulgege nõu. Aurutage kuumaveenõus temperatuuril 90 °C 4...5 tundi. Pärast jahtumist võtke sink seadmest välja.

Koodiliha singivalmistusseadmes

Koostis

u 3 kg koodiliha
2 küüslauguküünt
4 g kaaliumsalpeetrit
30...40 g soola
musta ja rohelist pipart
majoraani
punast magusat paprikat (või soovi korral teravamaitselist)

Valmistamine

Eemaldage kootide küljest liha ja nahk, lõigake väiksemateks tükkideks (u 2–3 cm). Hõõruge iga tükki küüslauguga, puistake üle ohtra maitseainesegu, soola ja pipraga, lisage salpeetrit (nii säilitab liha kena värvi). Pange 5 tunniks külmikusse. Seejärel asetage lihatükid singivalmistusseadmesse (võib kasutada ka singivalmistamise pakendeid), katke kaanega ja pange termomeeter kaane sisse. Valage suurde kastrulisse vett, pange seade kastrulisse ja jälgige, et liha oleks vee sees. Keetke väikesel tulel 4 tundi, nii et liha temperatuur ei ületa 80 °C. Pärast seda asetage kaetud singivalmistusseade jahedasse kohta ja pärast jahtumist 12 tunniks külmikusse. Võtke sink seadmest välja. Liha lihtsamaks kättesaamiseks võite seadme kuuma veega üle valada.

RO

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

SCHEMA CONSTRUCȚIEI:

1. oală de preparat șuncă
2. placă de presare
3. arc
4. capac



Înainte de prima utilizare spălați oala de preparat șuncă în apă sau în mașina de spălat vase, clătiți-o și uscați-o bine. Oala pentru preparat șuncă (nr. 1) trebuie umplută cu carnea dorită. Pe carne plasați placa de presare (nr. 2). Placa de presare trebuie să fie plasată cu partea bombată în sus. Pe partea bombată a plăcii înșurubați arcul (nr. 3) conform schemei. Totul trebuie acoperit cu capac (nr. 4). Oala de preparat șuncă trebuie plasată într-un vas cu apă fierbinte și lăsată acolo timp de aproximativ 3-4 ore (în funcție de tipul cărnii). Lăsați vasul să se răcească, apoi puneți totul în frigider pentru minim 8 ore. După scoaterea din frigider clătiți oala cu apă fierbinte și scoateți carnea din oala de șuncă.

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

Înainte de introducerea în oală, carnea poate fi introdusă într-o pungă de folie pentru oală de preparat șuncă inclusă în oferta BROWIN.

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

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Oala de preparat șuncă este concepută pentru prepararea mezelurilor prin metode casnice. Utilizarea aparatului în alte scopuri este interzisă.

Dispozitivul nu trebuie dat copiilor pentru joacă.

Ambalajul trebuie eliminat în conformitate cu reglementările valabile pe teritoriul Poloniei.

REȚETE:

„Mozaic” de pui și carne tocată

Ingrediente:

5-6 pulpe de pui

1 kg carne de porc tocată

sare, piper, ardei dulce, condiment gyros, maghiran sau alte condimente după gust

Condimentele trebuie adăugate într-o cantitate de două ori mai mare decât cantitatea standard pe care o adăugăm pentru prăjirea într-o tigaie.

Mod de preparare:

Separăm carnea de oase și o spălăm bine. Lăsăm pielea pe două foi de carne. Condimentăm fiecare bucată uniform cu condimente și le lăsăm aproximativ o jumătate de oră. În acest timp, condimentăm carnea tocată. Apoi, așezați alternativ carnea de pui - tocată - carnea de pui - tocată în oala de preparat carne, mai întâi puneți în partea inferioară pulpa cu pielea în jos, și ultima pulpă

cu pielea în sus. Închidem oala de preparat șuncă, o introducem în vasul cu apă. Temperatura apei în timpul întregului proces de opărire a cărnii ar trebui să fie de aproximativ 95°C, în timp ce temperatura cărnii ar trebui să ajungă la aproximativ 80°C (când se atinge temperatura de 80°C, putem termina opărirea). Timpul de opărire este de aproximativ 3 ore. Apoi, răcim oala de preparat șuncă și o depozităm la o temperatură de 2-8°C pentru câteva ore. După această perioadă turnăm peste oală apă fierbinte și scoatem carnea preparată.

Șuncă din ceafă de porc și bacon afumat

Ingrediente:

200 decagrame de ceafă de porc
80 decagrame de bacon crud - afumat
30-45 g sare
4 g azotat de potasiu (silitră)
un vârf de cuțit de piper negru
un vârf de cuțit de ienibahar
foi de dafin
o crenguță de rozmarin proaspăt
un cățel de usturoi
70 ml apă
o linguriță plată de gelatină

Mod de preparare:

Tăiați ceafa și baconul în bucăți de 3 x 3 cm și bateți ușor cu un ciocan pentru carne, baconul trebuie tocat

Ambele ingrediente trebuie puse într-un castron în care adăugăm azotat de potasiu (silitră), sare și condimente, amestecăm totul foarte bine. Acoperim castronul și introducem totul în frigider pentru 24 de ore. După 12 ore amestecăm totul timp de 10 minute. După 24 de ore adăugăm apă peste carne, o linguriță plată de gelatină, stoarcem un cățel de usturoi și amestecăm din nou. Introducem totul în oala de preparat șuncă și presăm foarte bine. Închidem recipientul. Opărim într-o baie de apă la o temperatură de aproximativ 90°C timp de 4-5 ore. După opărire scoatem preparatul din carne din oala de preparat șuncă.

Ciolan de porc din oala de preparat șuncă

Ingrediente:

aprox. 2 kg carne de ciolan de porc
2 cățel de usturoi
4 g azotat de potasiu (silitră)
30-40 g sare
Piper negru și pe bază de plante
maghiran
ardei roșu dulce (sau iute la discreție)

Mod de preparare:

Separăm carnea de pe ciolan, separați pielea de carne, apoi o tăiem în bucăți mai mici (aprox. 2-3 cm). Frecăm fiecare bucată de carne cu usturoi, presărăm generos cu un amestec de condimente, sare și piper și adăugăm azotat de potasiu (silitră) (datorită căruia carnea își va păstra culoarea frumoasă). Se lasă totul timp de 5 ore la frigider. După această perioadă punem bucățile de carne pregătite în oala de preparat șuncă și le îndesim bine (puteți folosi și o pungă pentru oala de preparat șuncă), închideți vasul cu capac, puneți termometrul în capac. Turnați apă într-un vas mare și puneți-l pe aragaz, asigurându-vă că nivelul apei este suficient de ridicat pentru a acoperi carnea. Apoi se fierbe aproximativ 4 ore până când temperatura cărnii ajunge la 80°C. După această perioadă, lăsăm oala de preparat șuncă închisă într-un loc răcoros și după răcire, o punem în frigider pentru 12 ore. După răcire scoatem preparatul din carne din oala de preparat șuncă. Pentru a scoate mai ușor carnea din oala de preparat șuncă, turnați peste oală apă fierbinte.



NÁVOD K OBSLUZE

SCHÉMA SLOŽENÍ:

- 1.nádoba šunkovaru
- 2.stlačovací deska
- 3.pružina
- 4.poklice



Před prvním použitím umyjte šunkovar v teplé vodě nebo v myčce, důkladně ho vypláchněte a vysušte. Nádobu šunkovaru (č.1) naplňte vybraným druhem masa. Na masovou náplň položte stlačovací desku (č. 2). Stlačovací deska by měla směřovat vypouklou částí vzhůru. Na vypouklou část stlačovací desky nasadte pružinu (č. 3) šroub v souladu s režimem. Celek přikryjte pokličkou (č. 4). Šunkovar postavte do hrnce s horkou vodou a ponechte ve vodní lázni po dobu 3-4 hodin (v závislosti na druhu masa). Nádobu nechte vystydnout a vyjměte maso ze šunkovaru.

Poznámka: Nepokládejte nádobí přímo na oheň nebo topná deska.

Před umístěním v nádobě můžete maso vložit do uzenářské sítě, která je rovněž v nabídce firmy BOWIN.

Šunkovar je možno mýt v myčce.

BEZPEČ NOSTNÍ POKYNY

Šunkovar na výrobu šunky, kolen, mletého masa. Používání zařízení v rozporu s jeho určením je zakázáno.

Zařízení není vhodné jako hračka pro děti.

Obaly je třeba odstranit v souladu s předpisy platnými na území České republiky (Polska)

RECEPTY:

"Mozaika" z kuřete a mletého masa

Složky:

5-6 kuřecích stehen

1 kg mletého vepřového masa

sůl, pepř, sladká paprika, koření gyros, majoránka nebo jiné podle vlastního uvážení

Koření dodejte v dvojnásobném množství, než jaké standardně přidáváme k smažení na pánvi.

Způsob přípravy:

Stehna vykostíme, důkladně omyjeme. Na dvou kusech masa necháme kůži. Každý kousek rovnoměrně okořeníme a necháme cca půl hodiny odležet. Mezitím dochutíme mleté maso. Následně střídavě ukládáme do šunkovaru maso ze stehen – mleté maso – maso ze stehen – mleté maso atd. První kus stehna položíme kůží dolů, poslední naopak kůží nahoru. Zavřeme šunkovar, umístíme ho do hrnce s vodou. Teplota vody během celého vaření v páře musí dosahovat cca 95°C, teplota masové hmoty zase musí dosahovat cca 80°C (když bude tep. 80°C dosažena, může skončit s vařením v páře). Čas vaření v páře je přibližně 3 h. Následně šunkovar chladíme a umístíme na několik hodin do teploty 2-8°C. Po tomto čase přelijeme šunkovar horkou vodou a vyjmeme náš pokrm.

Šunka z krkovičky a uzené slaniny

Složky:

200 dg krkovičky
80 dg surové-uzené slaniny
30-45 g soli
4 g dusičnanu draselného
špetka černého pepře
špetka nového koření
bobkový list
větvička čerstvého rozmarýnu
stroužek česneku
70 ml vody
rovná lžička želatiny

Způsob přípravy:

Krkovičku a slaninu nařežeme na kousky 3 x 3 cm a lehce naklepeme paličkou, slaninu nameleme. Obě ingredience dáme do mísy a přidáme dusičnan draselný, sůl a koření, vše dobře uhněteme. Přikryjeme miskou a vše vložíme do ledničky na 24 h. Po 12 h po cca 10 min hněteme. Po 24 h přidáme k maso vodu, rovnou lžičku želatiny, prolisujeme stroužek česneku a znovu promneme. Vše vložíme do šunkovaru a velmi důkladně upěchujeme. Zavřeme nádobu. Dusíme ve vodní koupeli o teplotě cca 90°C po 4-5 h. Po vychlazení vyjmeme pokrm ze šunkovaru.

Koleno ze šunkovaru

Složky:

cca 3 kg masa z kolene
2 stroužky česneku
4 g dusičnanu draselného
30-40 g soli
černý a zelený pepř
majoránka
sladká červená paprika (nebo ostrá podle vlastního uvážení)

Způsob přípravy:

Z kolene vyjmeme kost, oddělíme maso od kůže a následně ho nakrájíme na menší kousky (cca 2-3 cm). Každý z kousků masa potřeme česnekem, bohatě zasypeme směsí koření, solí a pepřem a přidáme dusičnan draselný (díky němu si maso uchová pěknou barvu). Vše necháme 5 h odležet v lednici. Po této době připravené kousky masa těsně uložíme do šunkovaru (také můžeme použít sáček do šunkovaru), nádobu uzavřeme poklicí, do které umístíme teploměr. Do velkého hrnce nalijeme vodu a vložíme šunkovar, musíme myslet na to, aby byla úroveň vody natolik vysoká, aby zakryla maso. Následně na mírném plameni vaříme po cca 4 h, až teplota masa dosáhne 80°C. Po tomto čase ponecháme zavřený šunkovar na chladném místě, teprve až vychladne ho na 12 h vložíme do ledničky. Po vychlazení vyjmeme pokrm ze šunkovaru. Pro snadnější vyjmutí můžeme šunkovar svrchu omýt horkou vodou.

KONŠTRUKČNÁ SCHÉMA:

- 1.nádoba šunkovaru
- 2.prítlačný tanier
- 3.pružina
- 4.pokrievka



Pred prvým použitím šunkovaru umyte v teplej vode alebo v umývačke riadu, dôkladne opláchnite a vysušte. Do nádoby šunkovaru (č. 1) vložte vybrané mäso. Na mäsovú náplň položte prítlačný tanier (č. 2). Prítlačný tanier umiestnite konvexnou stranou nahor. Na konvexnú časť prítlačného taniera položte pružinu (č. 3) skrutka v súlade s režimom. Zakryte pokrievkou (č. 4). Šunkovar dajte do hrnca s horúcou vodou a nechajte vo vodnom kúpeli po dobu 3-4 hodiny (v závislosti od druhu mäsa). Riad nechajte vychladnúť a vyberte mäso zo šunkovaru.

Poznámka: Nepokladajte riadu priamo na oheň alebo vykurovacie doska.

Pred vložením mäsa do riadu ho môžete dať do údenárskej sieťky z ponuky BOWIN. Šunkovar sa môže umývať v umývačke riadu.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČ NOSTI

Šunkovar na výrobu šuniek, ovarových kolien, lančmítov. Akékoľvek iné použitie v rozpore s týmto určením je zakázané.

Zariadenie nie je vhodné ako hračka pre deti.

Obaly je nutné odstrániť v súlade s právnymi predpismi platnými na území Poľskej republiky.

RECEPTY:

"Mozaika" z kurat'a a mletého mäsa

Zloženie:

5-6 kuracích stehien

1 kg mletého bravčového mäsa

soľ, čierne korenie, sladká paprika, korenie gyros, majoránka alebo iné podľa vlastného uváženia

Korenia dajte v dvojnásobnom množstve, než aké štandardne pridávame k smaženiu na panvici.

Návod na prípravu:

Stehná vykostíme, dôkladne umyjeme. Na dvoch kusoch mäsa necháme kožu. Každý kúsok rovnomerne okoreníme a necháme cca pol hodiny odležať. Medzitým dochutíme mleté mäso. Následne striedavo ukladáme do šunkovaru mäso zo stehien – mleté mäso – mäso zo stehien – mleté mäso atď. Prvý kus stehna položíme kožou nadol, posledný naopak kožou nahor. Zavrieme šunkovar, umiestnime ho do hrnca s vodou. Teplota vody počas celého varenia v pare musí dosahovať cca 95°C, teplota mäsovej hmoty zase musí dosahovať cca 80°C (ak bude tep. 80°C dosiahnutá, môže sa skončiť s varením v pare). Čas varenia v pare je približne 3 h. Následne šunkovar chladíme a umiestnime na niekoľko hodín do teploty 2-8°C. Po tomto čase prelejeme šunkovar horúcou vodou a vyberieme náš pokrm.

Šunka z krkovičky a údenej slaniny

Zloženie:

- 200 dg krkovičky
- dg surovej-údenej slaniny
- 30-45 g soli
- 4 g dusičnanu draselného
- štipka čierneho korenia
- štipka nového korenia
- bobkový list
- vetvička čerstvého rozmarínu
- strúčik cesnaku
- 70 ml vody
- rovná lyžička želatíny

Návod na prípravu:

Krkovičku a slaninu narežeme na kúsky 3 x 3 cm a zľahka naklepeme paličkou, slaninu namelieme. Obe ingrediencie dáme do misy a pridáme dusičnan draselný, soľ a korenie, všetko dobre uhnietneme. Prikryjeme miskou a všetko vložíme do chladničky na 24 h. Po 12 h po cca 10 min hnetieme. Po 24 h pridáme k mäsu vodu, rovnú lyžičku želatíny, prelisujeme strúčik cesnaku a znovu premiešame. Všetko vložíme do šunkovaru a veľmi dôkladne premiešame. Zavrieme nádobu. Dusíme vo vodnom kúpeli pri teplote cca 90°C po 4-5 h. Po vychladení vyberieme pokrm zo šunkovaru.

Koleno zo šunkovaru

Zloženie:

- cca 3 kg mäsa z kolena
- 2 strúčiky cesnaku
- 4 g dusičnanu draselného
- 30-40 g soli
- čierne a zelené korenie
- majoránka
- sladká červená paprika (alebo ostrá podľa vlastného uváženia)

Návod na prípravu:

Z kolena vyberieme kosť, oddelíme mäso od kože a následne ho nakrájame na menšie kúsky (cca 2-3 cm). Každý z kúskov mäsa potrieme cesnakom, bohato zasypeme zmesou korenia, soľou a čiernym korením a pridáme dusičnan draselný (vďaka nemu si mäso uchová peknú farbu). Všetko necháme 5 h odležať v chladničke. Po tejto dobe pripravené kúsky mäsa tesne uložíme do šunkovaru (tiež môžeme použiť vrečko do šunkovaru), nádobu uzatvoríme pokrievkou, do ktorej umiestnime teplomer. Do veľkého hrnca nalejeme vodu a vložíme šunkovar, musíme myslieť na to, aby bola úroveň vody natoľko vysoká, aby zakryla mäso. Následne na miernom plameni varíme cca 4 h, až teplota mäsa dosiahne 80°C. Po tomto čase ponecháme zatvorený šunkovar na chladnom mieste, až potom čo vychladne ho na 12 h vložíme do chladničky. Po vychladení vyberieme pokrm zo šunkovaru. Pre ľahšie vybratie môžeme šunkovar zvrchu umyť horúcou vodou.



NOTICE D'UTILISATION

ÉLÉMENTS :

- 1 récipient du cuiseur de jambon
- 2 plaque de pression
- 3 ressort
- 4 couvercle



Avant la première utilisation du cuiseur de jambon, lavez-le à l'eau chaude ou au lave-vaisselle, rincez et séchez soigneusement. Remplissez le récipient (n° 1) avec de la viande de votre choix. Placez la plaque de pression (n° 2) sur la viande. La plaque de pression doit être placée avec sa partie convexe dirigée vers le haut. Vissez le ressort (n° 3) sur la partie convexe de la plaque de pression conformément au schéma. Couvrez l'ensemble avec le couvercle (n° 4). Placez le cuiseur de jambon dans la marmite avec de l'eau chaude, laissez pendant 3 à 4 heures (selon le type de viande). Laissez refroidir le récipient, puis mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 8 heures. Après avoir retiré du réfrigérateur, rincez le récipient avec de l'eau chaude et retirez la viande du cuiseur de jambon.

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

Avant de mettre dans le récipient, la viande peut être placée dans un sac de plastique pour le cuiseur disponible chez BROWIN.

L'appareil est lavable au lave-vaisselle.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Le cuiseur de jambon est destiné à la préparation de charcuteries à la maison. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins est interdite.

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

L'emballage doit être éliminé conformément à la réglementation applicable en France.

RECETTES :

Mosaïque de poulet et de viande hachée

Ingrédients:

5-6 cuisses de poulet

1 kg de porc haché

sel, poivre, poivron, épices à Gyros, marjolaine ou autres au choix

Les épices doivent être ajoutées en quantités deux fois plus importantes que les quantités standard que nous ajoutons à la poêle.

Préparation :

Désossez les cuisses (séparez la viande des os), lavez soigneusement. Laissez la peau sur deux morceaux de viande. Assaisonnez chaque morceau uniformément avec des épices et laissez reposer pendant environ une demi-heure. Pendant ce temps, assaisonnez la viande hachée. Ensuite, mettez alternativement la viande de cuisse - la viande hachée - la viande de cuisse - la viande hachée, etc. dans le cuiseur. Le premier morceau de cuisse est placé avec la peau vers le bas, le dernier

avec la peau vers le haut. Fermez le cuiseur, placez-le dans un pot d'eau. La température de l'eau pendant toute la cuisson doit être d'environ 95°C, tandis que la température de la masse de viande doit atteindre environ 80°C (lorsque 80°C est atteint, on peut terminer la cuisson). Le temps d'échaudage est d'environ 3 heures. Ensuite, refroidissez le cuiseur et placez-le à 2-8°C pendant quelques heures. Après ce temps, versez de l'eau chaude et retirez le plat.

Jambon d'échine et de lardon fumé

Ingrédients:

200 g d'échine
80 g de lardons crus et fumés
30-45 g de sel
4 g de nitrate de potassium
une pincée de poivre noir
une pincée de piment de la Jamaïque
une feuille de laurier
un brin de romarin frais
une gousse d'ail
70 ml d'eau
une cuillère à café plate de gélatine

Préparation :

Couper l'échine et les lardons en morceaux de 3 x 3 cm et battre légèrement avec un marteau, hacher les lardons.

Mettez les deux ingrédients dans un bol et ajouter le nitrate de potassium, le sel et les épices, pétrissez bien le tout. Couvrez le bol et mettez-le au réfrigérateur pendant 24 heures. Après 12 h pétrissez pendant environ 10 min. Après 24 heures, ajoutez à la viande l'eau, une cuillère plate de gélatine, presser une gousse d'ail et masser à nouveau. Mettre la préparation dans le cuiseur de jambon et battre soigneusement. Fermer le récipient. Faites mijoter dans un bain d'eau à une température d'environ 90°C pendant 4 à 5 heures. Après refroidissement, sortez du cuiseur.

Jarret de porc

Ingrédients:

env. 3 kg de jarret de porc
2 gousses d'ail
4 g de nitrate de potassium
30-40 g de sel
poivre noir et d'herbes
marjolaine
piment rouge doux (ou fort)

Préparation :

Désossez la jarret, séparez la viande de la peau et coupez en petits morceaux (environ 2-3 cm). Frottez chacun des morceaux de viande avec de l'ail, saupoudrez d'un mélange d'épices, de sel et de poivre et ajoutez le nitrate de potassium (grâce à lui, la viande conservera sa belle couleur). Mettez le tout au frigo pendant 5 heures. Après ce temps, les morceaux de viande préparés sont placés dans le cuiseur (vous pouvez également utiliser un sac pour le cuiseur), installez le couvercle, placez le thermomètre dans le couvercle. Versez de l'eau dans une grande casserole et mettez le cuiseur dedans, en vous assurant que le niveau d'eau est assez élevé pour couvrir la viande. Ensuite, faites mijoter pendant environ 4 heures jusqu'à ce que la viande atteigne 80°C. Après ce temps, mettez le cuiseur fermé dans un endroit frais et, une fois qu'il a refroidi, mettez-le au réfrigérateur pendant 12 heures. Après refroidissement, sortez le plat du cuiseur. Pour faciliter, le cuiseur peut être lavé de l'intérieur à l'eau chaude.



ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

СХЕМА КОНСТРУКЦІЇ:

1. ємкість шинковарки
2. ємкість шинковарки
3. пружина
4. кришка



Перед першим використанням шинковарки вимийте її у теплій воді або в посудомийній машині, ретельно сполосніть і висушіть. Ємкість шинковарки (номер 1) наповніть необхідним м'ясом. На м'ясне заповнення накладіть дожимну пластину (номер 2). Дожимна пластина вкладається випуклою частиною вгору. На випуклу частину дожимної плитки закрутіть пружину (номер 3) за схемою. Усе це накрийте кришкою (номер 4). Шинковарку розмістіть в каструлі з гарячою водою, тримайте на водній бані приблизно 3-4 години (залежно від виду м'яса). Залиште посудину до охолодження, потім помістіть усе це в холодильник на мінімумі 8 годин. Після виймання з холодильника ополосніть посудину гарячою водою і вийміть м'ясо з шинковарки.

УВАГА: Не ставте посудину безпосередньо на вогонь або плиту.

Перед вкладанням до посудини, м'ясо можна помістити в сітку для копчення з пропозиції BOWIN. Шинковарку можна мити в посудомийній машині.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Шинковарка призначена для виготовлення ковбасних виробів в домашніх умовах. Заборонено використовувати пристрій не за призначенням.

Пристроєм не можуть гратися діти.

Упаковку слід утилізувати відповідно до законоположень, діючих на території Польщі.

Рецепти:

„Мозаїка” з курячого м'яса та мelenого

Склад:

5-6 курячих стегон

40 кг мelenого свинячого м'яса

сіль, перець, солодкий перець, приправа гирос, майоран або інше за бажанням

Приправи слід додати в кількості двічі більшій, ніж стандартно додаємо до смаження на сковорідці.

Спосіб приготування:

Стегна утрамбовуємо (м'ясо відділяємо від кістки), ретельно миємо. На двох частинах м'яса залишаємо шкіру. Кожен шматок рівномірно посипаємо спеціями і залишаємо на півгодини. За цей час доправляємо мелене м'ясо. Після цього укладаємо в шинковарці по чергово м'ясо зі стегна - мелене - м'ясо із стегна - мелене, і т.д. Перший кусок кладеться шкірою до низу, останній, натомість, шкірою вгору. Шинковарку закриваємо, розміщуємо в каструлі з водою. Температура води під час усього готування повинна становити близько 95°C, натомість температура м'ясної маси повинна досягти близько 80°C (коли темп. 80°C буде досягнута, можемо закінчити готування). Час готування становить приблизно 3 г. Після цього шинковарку остиджуємо і

розміщуємо в температуру 2-8°C на декілька годин. Після цього часу шинковарку обливаємо гарячою водою і виймаємо нашу страву.

Шинка зі свинячого ошийка і копченої грудинки

Склад:

200 дкг свинячого ошийка
80 дкг сирої грудинки – копченої
30-45 г солі
4 г селітри
щіпка чорного перцю
щіпка духмяного перцю
лавровий лист
гілка свіжого розмарину
зубок часнику
70 мл води
плоска чайна ложечка желатину

Спосіб приготування:

Свинячий ошийок і грудинку ріжемо на шматки 3 x 3 см і легко трамбуємо товкачиком, грудинку - перемелюємо. Обидва складники ми вкладаємо до миски і додаємо селітру, сіль і спеції, усе це ретельно вимішуємо. Накриваємо миску і вкладаємо до холодильника на 24 г. Через 12 г ми місимо впродовж 10 хв. Через 24 г додаємо до м'яса воду, плоску чайну ложечку желатину, видавлюємо зубок часнику і знову місимо. Вкладаємо усе це до шинковарки і дуже ретельно перемішуємо. Закриваємо контейнер. Тушкуємо на водяній бані при температурі 90°C впродовж 4-5 г. Після охолодження виймаємо страву з шинковарки.

Рулька з шинковарки

Склад:

приблизно 3 кг м'ясо з ніжки
2 зубки часнику
4 г селітри
30-40 г солі
чорний перець і перець з трав'яними приправами
майоран
червоний солодкий перець (або гострий за бажанням)

Спосіб приготування:

- ніжки виймаємо кістку, відділяємо м'ясо до шкіри, а потім розрізаємо на менші куски (приблизно. 2-3 см). Кожен з кусків м'яса натираємо часником, посипаємо сумішшю приправ, сіллю і перцем, а також додаємо селітру (завдяки чому м'ясо збереже прекрасний колір). Усе це відставляємо на 5 г в холодильник. Згодом так підготовані шматки м'яса укладаємо тісно в шинковарці (можна використати також мішок для шинковарки), посудину закриваємо кришкою, в кришці розміщуємо термометр. В велику каструлю вливаємо воду і ставимо шинковарку, не забуваючи, що вода повинна закривати м'ясо. Потім на слабкому вогні готуємо близько 4 г, поки температура м'яса досягне 80°C. Після цього відставляємо закриту шинковарку в холодне місце, а після вистигання вкладаємо до холодильника на 12 г. Після охолодження виймаємо страву з шинковарки. З метою полегшення виймання можна сполоснути шинковарку зверху гарячою водою.



KEZELÉSI UTASÍTÁS

SZERKEZET:

1. sonkakészítő edénye
2. rögzítő tányér
3. rúgó
4. zárórész



Az első használat előtt a sonkakészítőt mossuk ki meleg vízben vagy mosogatógépben, pontosan öblítsük ki és szárítjuk meg. A sonkakészítő edényt (1. ábra) töltsük ki választott húsfajtaival. A hús tetejére helyezzünk rögzítő tányért (2. ábra). A rögzítő tányért domború felületével felfelé kell elhelyezni. A rögzítő tányér domború részére tegyünk fel rúgót (3. ábra) csavarja be a rendszer szerint. Az egészet fedjük le zárórészsel (4. ábra).

A sonkakészítőt tegyük be a meleg vízzel tele fazékba, hagyjuk 3-4 órára (a húsfajtától függően). Hagyjuk kihűlni, majd vegyük ki a húst a sonkakészítőből.

Megjegyzés: Ne tegye ételeket közvetlenül a tűz-és sütőlap.

Mielőtt betesszük a húst az edénybe, rátehetünk a BOWIN ajánlatában található húshálót
A sonkakészítő mosogatógépben mosható.

BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

Berendezés húskészítmények előállításához sonka, csülök, vagdalthús készítéséhez. A készülék rendeltetésének nem megfelelő használat tilos.

A készülék gyerekjátéknak alkalmatlan.

A csomagolás megsemmisítése a Lengyelország területén hatályban lévő rendelkezések alapján végzendő.

RECEPTEK:

Csirke és darált hús „mozaik”

Összetevők:

5-6 csirkecomb

1 kg darált sertéshús

só, bors, édes paprika, gyros fűszerkeverék, majoránna és egyéb fűszer tetszés szerint

Dupla mennyiségű fűszert adjon hozzá, mint amit serpenyőben történő sütésnél általában használ.

Elkészítés módja:

A csirkecombot csontozza ki (a húst válassza le a csontról), alaposan mossa meg. Két hússzeleten hagyja rajta a bőrt. Minden egyes darabot egyenletesen fűszerezze meg és hagyja kb. fél óráig állni. Ez idő alatt fűszerezze meg a darált húst. Ezután a húskészítményeket előállító berendezésbe rakja felváltva csirkecombot - darált húst- csirkecombot- darált húst, és így tovább. Az első csirkecombot bőrrrel lefelé, az utolsót pedig bőrrrel felfelé rakja. A berendezést zárja le és helyezze vízzel töltött fazékba. A forrázás egész ideje alatt a víz hőmérsékletének kb. 95°C kell lennie, a hús hőmérsékletének viszont el kell érnie a kb. 80°C -t (amikor eléri a 80°C , befejezheti a forrázást). A forrázás ideje kb. 3 h. Ezután a berendezést hűtse le és helyezze el 2-8°C -on néhány órára. Ezt követően a berendezést öntse le forró vízzel és vegye ki az ételt.

Sonka tarjából és füstölt oldalasból

Összetevők:

200 dkg tarja
80 dkg nyers - füstölt oldalas
30-45 g só
B g kálium-nitrát
csipetnyi fekete bors
csipetnyi angolbors
babérlevél
egy szál friss rozmaring
egy gerezd fokhagyma
70 ml víz
csapott teáskanál zselatin

Elkészítés módja:

A tarját és az oldalast vágja 3 x 3 cm darabokra és finoman klopfolja ki, az oldalast darálja le. Mindkét hozzávalót tegye egy tálba és adja hozzá a salétromot, sót és a fűszereket, alaposan gyúrja meg. Fedje le az edényt és tegye a hűtőbe 24 órára. 12 óra elteltével kb. 10 percen át gyúrja. 24 óra után adjon a húshoz vizet, csapott teáskanálnyi zselatint, préseljen át egy gerezd fokhagymát és újból gyúrja meg. Az egészet tegye be a húskészítményeket előállító berendezésbe és alaposan nyomkodja meg. Zárja le a berendezést. Párolja kb. 90°C vízfürdőben 4-5 órán át. Lehűlés után vegye ki az ételt a berendezésből.

Húskészítményeket előállító berendezésben készült csülök

Elkészítés módja:

kb. 3 kg csülökhús
2 gerezd fokhagyma
4 g kálium-nitrát
30-40 g só
fekete és gyógynövény bors
majoránna
édes pirospaprika (vagy csípős, ízlés szerint)

Elkészítés módja:

A csülköt csontozza ki, a bőrt szedje le a húsról, majd vágja kisebb darabokra (kb. 2-3 cm). Minden egyes húsdarabot dörzsölje be fokhagymával, bőségesen szórja meg fűszerekkel, sóval és borssal és adja hozzá a salétromot (ennek köszönhetően a hús megtartja szép színét). Az egészet hagyja a hűtőben 5 órára. Ezt követően az előkészített húsdarabokat rakja szorosan a berendezésbe (használhatja a berendezés zacskóját is), zárja le a berendezést, helyezze a hőmérőt a fedőbe. Egy nagy fazékba öntsön vizet, helyezze be a berendezést ügyelve arra, hogy a víz szintje olyan magas legyen, hogy ellepje a húst. Ezután lassú tűzön forrázza kb. 4 órán át, amíg a hús hőmérséklete eléri a 80°C. Ezen idő elteltével a lezárt berendezést helyezze hűvös helyre, kihűlés után tegye be a hűtőbe 12 órára. Lehűlés után vegye ki az ételt a berendezésből. Ahhoz, hogy könnyebben kivegye az ételt a berendezés tetejét átmoshatja forró vízzel.

WARUNKI GWARANCJI

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

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

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