

 **endever**
Effecting ideas

**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**
ветчинница SkyLine HM-004



30
РЕЦЕПТОВ

ДЛЯ ЖИЗНИ СО ВКУСОМ!



Содержание

Комплект поставки.....	4
Гарантийные обязательства.....	4
Меры предосторожности.....	4
Краткое описание.....	5
Общий вид.....	6
Перед первым использованием.....	7
Эксплуатация.....	8
Способы приготовления.....	10
Общие рекомендации по приготовлению.....	10
Очистка и хранение.....	11
Технические характеристики.....	12
Утилизация.....	12
РЕЦЕПТЫ	13
Предварительное маринование:	
Ветчина из индейки.....	14
Ветчина куриная.....	15
Ветчина куриная.....	16
Буженина.....	17
Ветчина из говядины и свинины.....	18
Без предварительного маринования:	
Ветчина из индейки с грибами.....	19
Ветчина из телятины с оливками и грибами.....	20
Ветчина «Ассорти» (из разных сортов мяса).....	21

Ветчина свиная с шампиньонами.....	22
Ветчина из смешанного фарша.....	23
Ветчина «Пикантная».....	24
Ветчина куриная с сердечками.....	25
Ветчина из смешанного фарша с морковью и зеленым горошком.....	26
Ветчина ассорти из смешанного фарша (свинина и говядина) с грибами и оливками.....	27
Ветчина куриная с фисташками и красным перцем.....	28
Ветчина из птицы.....	29
Колбаса домашняя.....	30
Ветчина деликатесная.....	31
Руллет из филе индейки.....	32
Ветчина из птицы с кукурузой.....	33
Ветчина диетическая из мяса птицы.....	34
Ветчина из свинины с грибами и фасолью.....	35
Ветчина свиная острая.....	36
Ветчина рыбная с оливками.....	37
Ветчина рыбная.....	38
Ветчина из морепродуктов.....	39
Ветчина из морепродуктов с овощами.....	40
Свиная ветчина «копченая».....	41
Ветчина из мяса птицы «копченая».....	42
Свиная шея, фаршированная черносливом.....	43

Комплект поставки

1. Корпус – 1 шт.
2. Съёмные крышки – 2 шт.
3. Съёмные пружины – 3 шт.
4. Руководство по эксплуатации с 30 рецептами – 1 шт.
5. Гарантийный талон – 1 шт.

Гарантийные обязательства

Срок гарантии составляет 5 лет с момента продажи изделия потребителю.

При использовании устройства в личных бытовых целях и соблюдении мер безопасности, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, срок службы изделия составляет 5 лет с даты приобретения. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.

Меры предосторожности

- Данная инструкция содержит важную информацию, необходимую для правильной эксплуатации ветчинницы. Не используйте прибор до тех пор, пока внимательно не ознакомитесь с ней. Неукоснительное соблюдение правил эксплуатации и ухода гарантирует надежную и долговечную работу ветчинницы.
- Прибор может использоваться только в быту и не предназначен для промышленного применения.
- Некоторые части прибора имеют острые края. Во избежание получения повреждений, соблюдайте осторожность при пользовании прибором.
- При закладке продуктов устанавливайте ветчинницу только на ровную и устойчивую поверхность.

- Во избежание деформации корпуса и других частей прибора, не допускайте его падений.
- Соблюдайте осторожность! Во избежание ожогов, не прикасайтесь к горячему прибору во время и после приготовления до его полного остывания. При необходимости используйте защитные термостойкие рукавицы, прихватки или другие приспособления.
- Остерегайтесь горячей воды, а также пара, который выходит из кастрюли с помещенной в него ветчинницей во время приготовления.
- При извлечении прибора с готовым продуктом также соблюдайте осторожность, т.к. во время использования металлический корпус сильно нагревается.
- Для очистки корпуса прибора используйте мягкую тряпку или губку, а также нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, ацетат и т.п.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

Краткое описание

Ветчинница Endeaver SkyLine HM-004 представляет собой металлическую пресс-форму для сжатия и термической обработки продуктов. Предназначена для приготовления в домашних условиях ветчины, рулетов, буженины, колбас и прочих деликатесов из мяса, птицы и рыбы.

Общий вид

1. Корпус
2. Отверстия для крепления пружин на корпусе
3. Фиксаторы нижней крышки на разных уровнях
4. Прорези для движения пружин
5. Съёмные крышки
6. Отверстия для крепления пружин на крышке
7. Пружины



Перед первым использованием

- Извлеките прибор из коробки. Удалите упаковочные материалы и наклейки с корпуса. Внимательно осмотрите ветчинницу на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса или съемных частей. Использование прибора с любыми повреждениями запрещено. При их обнаружении обратитесь в сервисный центр или к продавцу.
- Перед первым употреблением промойте корпус и съемные детали тёплой водой со средством для мытья посуды. Для устранения возможных загрязнений, оставшихся после изготовления, прокипятите прибор в подсоленной воде. Высушите все съемные части и корпус. Соберите ветчинницу.
- Установите прибор на ровную устойчивую поверхность. Ваша ветчинница готова к работе. Желаем вам успехов в кулинарном творчестве! Готовьте вкусно и полезно!

Эксплуатация

1. Подготовьте все ингредиенты, согласно рецепту.
2. Соберите прибор.
3. Сначала установите одну из съемных крышек в качестве дна. Для этого разместите её на столе бортиком вверх. На неё сверху установите корпус прибора (рис. 1). При этом следите за тем, чтобы отверстия для крепления пружин на крышке совпали с вертикальными прорезями для движения пружин на корпусе.
4. Слегка приподняв прибор и придерживая крышку, чтобы она не выпала, зацепите снизу крючком пружины отверстие на крышке, а другой конец пружины с колечком проденьте в прорезь на корпусе. Аналогичным образом закрепите остальные 2 пружины на корпусе (рис. 2). Днище прибора надежно установлено, можете приступать к наполнению пресс-формы продуктами.
5. Для этого положите внутрь формы рукав для запекания, термостойкий пакет или фольгу таким образом, чтобы поля немного выходили за край корпуса. Последовательно, очень плотно и равномерно укладывайте в форму подготовленные ингредиенты, не оставляя пустых мест (рис. 3). Прочно завяжите пакет или тщательно закрепите фольгу.
6. Сверху на пакет с ингредиентами установите вторую съемную крышку бортиками вниз. При этом следите за тем, чтобы отверстия для крепления пружин на крышке совпали с вертикальными прорезями для движения пружин на корпусе (рис. 4).
7. После чего возьмитесь за кольцо пружины и потяните его вверх. Закрепите крючок пружины в отверстии на верхней крышке. Аналогичным образом закрепите остальные 2 пружины на верхней крышке прибора (рис. 5). Теперь прибор собран,



рис. 1

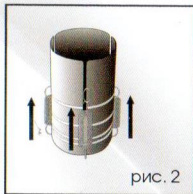


рис. 2

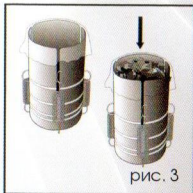


рис. 3

ингредиенты помещены внутрь и готовы к дальнейшей термической обработке.

ВНИМАНИЕ!

Чтобы получить качественный продукт нужной консистенции, следите за тем, чтобы форма всегда была очень плотно до самого верха заполнена ингредиентами, при этом крышка и закрепленные на ней пружины должны располагаться в самой верхней части вертикальной прорези. Таким образом остается достаточно места для сжатия и движения пружины вниз при постепенном уменьшении объема приготавливаемых продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы готовите небольшое количество продуктов, то можете уменьшить полезный объем ветчинницы, установив днище на верхнем уровне. Для этого приготовьте и поместите ингредиенты в ветчинницу, как описано в инструкции. Затем извлеките из формы пакет, снимите пружины и переустановите крышку на верхнем уровне аналогичным способом. Положите внутрь пакет, сверху закройте крышкой и зафиксируйте пружинами (рис. 6).

8. Поместите ветчинницу в кастрюлю, духовку, мультиварку или в другие кухонные приборы. Готовить в ветчиннице можно любым из нижеперечисленных способов.

9. По окончании процесса приготовления аккуратно, чтобы не обжечься, извлеките ветчинницу из кастрюли или прибора. Используйте для этого специальные приспособления или защитные рукавицы.

10. Остудите готовый продукт до комнатной температуры, не извлекая его из ветчинницы. Затем поместите её в холодильник на 8-14 часов. Только после этого снимите пружины, разберите прибор, достаньте продукт из прибора, освободите его от оболочки, нарежьте и подавайте к столу.



рис. 4

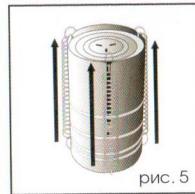


рис. 5

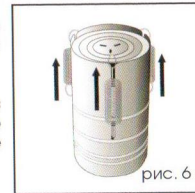


рис. 6

Способы приготовления

- Варить на плите в кастрюле при полном погружении в воду при температуре 80-100°C в течение 80-90 мин.
- Варить в мультиварке при полном погружении в воду в воде на программе «Суп» в течение 1-2 часов, в зависимости от рецепта.
- Варить в медленноварке при полном погружении в воду в воде в течение 8 часов на режиме «Низкая температура» (можно оставить на ночь) или 4-5 часов на режиме «Высокая температура».
- Варить в мультиварке-скороварке с добавлением 250 мл воды на режиме «Тушение» в течение 40 мин.
- Для запекания в духовке при полном погружении в воду ветчинницу необходимо поставить в емкость с водой и запекать при температуре 205-210°C в течение 60-80 минут.
- Готовить в аэрогриле: На дно колбы аэрогриля налить стакан горячей воды. Поместить ветчинницу в аэрогриль и готовить 1 - 1,5 часа при 260 °С на высокой скорости.

* Ветчину из рыбы и морепродуктов предпочтительнее готовить в кастрюле в течение 40-50 мин.

Общие рекомендации

Для достижения оптимального результата советуем воспользоваться следующими практическими рекомендациями

1. Оптимальный вес закладываемых в ветчинницу продуктов - 1,4 кг.
2. Чем мельче порублено мясо или чем через более мелкую сетку мясорубки оно пропущено, тем быстрее идет процесс приготовления и лучше текстура готового продукта.

3. При добавлении в ветчину жира или шпика необходимо пропустить их через крупноячеистую сетку мясорубки или нарезать мелкими кубиками.

4. Важно очень тщательно смешать фарш с солью, специями и холодной водой до получения однородной вязкой массы (вода должна составлять примерно 10-20% от общей массы).

5. Для связывания влаги, содержащейся в фарше, можно добавить обезжиренное сухое молоко, крахмал, пшеничную муку, манную крупу или сахар.

6. Некоторые ингредиенты, согласно рецепту, можно предварительно замариновать.

7. При помещении продуктов в пресс-форму желательно использование рукавов для запекания, фольги или других материалов, выдерживающих высокие температуры и не пропускающих жидкость.

8. Во время варки ветчинницу можно размещать в любом положении: горизонтально или вертикально, в зависимости от размера посуды.

9. По окончании приготовления ветчинницу необходимо достать из воды или духовки и остудить при комнатной температуре. Затем для лучшего формования, не выкладывая из прибора, остудить готовый продукт в холодильнике (желательно в течение 8-14 часов). И только после этого извлечь его из прибора и подавать к столу.

Очистка и хранение

- После каждого использования хорошо промывайте корпус и все части прибора теплой водой с мягким чистящим средством. После чего протрите ветчинницу мягкой тканью и высушите прибор.
- Для очистки корпуса прибора используйте мягкую тряпку или губку, а также нейтральные чистящие средства. Нельзя применять абразивные и металлические губки, а также такие растворители как бензин,

- спирт, амилацетат и т.п.
- Храните ветчинницу в сухом, прохладном и вентилируемом месте.

Технические характеристики

- Пресс-форма для сжатия и термической обработки продуктов
- Материал корпуса/деталей: нержавеющая сталь
- Рабочий объем: 0,9 - 1,5 л
- Объем выхода готового продукта: от 0,2 до 1,4 л
- Габаритные размеры: 11x11x17 см
- Вес: 0,395 кг

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель оставляет за собой право вносить изменения в дизайн и конструкцию ветчинницы, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации. Все использованные в данном руководстве иллюстрации являются схематичными.

ПРИМЕЧАНИЕ

С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров вы можете ознакомиться на сайтах: www.endever.su, www.kromax.ru.

Утилизация



Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.