



HURAKAN

SAUSAGE FILLER HURAKAN HKN-ISE10, HKN-ISE15, HKN-ISE30



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	8
ENGLISH	EN	14
ESPAÑOL	ES	20
FRANÇAIS	FR	26
ITALIANO	IT	33
LATYSSŠSKI	LV	39
LIETUVIŠKAS	LT	45
POLSKI	PL	51
РУССКИЙ	RU	57



SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN!

Sie haben ein Profi-Gerät erworben. Vor Arbeitsbeginn mit dem Gerät lesen Sie dieses Datenblatt unbedingt durch. Bewahren Sie es für die gesamte Lebensdauer des Geräts auf.

Denken Sie daran, dass Sie durch Befolgen aller Anweisungen aus diesem Datenblatt die Lebensdauer des Geräts verlängern und Verletzungen des Personals vermeiden können.

Wir hoffen, dass unsere Empfehlungen Ihre Arbeit mit dem Gerät so weit wie möglich erleichtern.

ÜBER WÜRSTE**AUSWAHL DES FLEISCHS ZUM ZUBEREITEN VON WURST**

Die Wurstproduktion hat sich im Laufe der Jahre und über viele Generationen hinweg weiterentwickelt, und infolgedessen sind unzählige Wurstsorten entstanden, die aus den Hauptzutaten wie Fleisch, Fett und mehreren sorgfältig ausgewählten Gewürzen zubereitet werden können. Mit unserer einfachen Anleitung können Sie die leckersten Würste zubereiten. Für Würste können Sie alle Arten von Fleisch verwenden: wunderbare Würste werden aus Schweinefleisch, Rindfleisch, Bisonfleisch, Elch, Hirsch und sogar Antilope gewonnen. Bei der Zubereitung von Hirschfleisch und anderen Wildarten ist es wichtig, das gesamte Fett vom Fleisch zu entfernen, da es sonst nach fünf Tagen verdirbt. Ersetzen Sie Wildfett durch Schweinefett oder Rinderfett, je nachdem, welche Wurst Sie zubereiten, im Verhältnis von 1 Pfund (0,5 kg) Fett auf 4 Pfund (1,8 kg) Wildfleisch.

Der Inhalt des Fetts in der Wurst beeinflusst den Geschmack, die Textur, die kulinarischen Eigenschaften und die Haltbarkeit des Endprodukts. Die meisten Handelswürste enthalten etwa 20 % Fett. Wenn die Wurst weniger als 12 % Fett enthält, bekommt sie einen zu trockenen Geschmack, und wenn sie mehr als 20 % enthält, wird sie klebrig, geschmacklos und unbequem für die Zubereitung.

KONSERVIERUNG

Fleisch und Geflügel müssen richtig konserviert werden, um ihre Haltbarkeit zu gewährleisten und um unerwünschte Mikroorganismen auf ihrer Oberfläche zu zerstören, die zum Verderben des Produkts und zu Lebensmittelvergiftungen führen können. Dieser Prozess beinhaltet viele Methoden, einschließlich Räuchern, Kochen, Trocknung, Einfrieren und Hinzufügen von Konservierungsmitteln. Die älteste dieser Methoden ist das Salzen des Fleisches. Die Resistenz der Bakterien zu Salz variiert je nach ihrer Art. Das Wachstum einiger Bakterien, beispielsweise Salmonellen, verlangsamt sich bei einer Salzkonzentration von nur 3 %, während andere Arten, wie Staphylokokken, bei einer höheren Konzentration überleben. Zum Glück stoppt das Wachstum vieler unerwünschter Organismen, die üblicherweise in Fleisch- und Geflügelkonserven vorkommen, bei einer geringen Salzkonzentration.

Moderne Konservierungsarten basieren auf der Verwendung von Nitraten und komplexen wissenschaftlichen Methoden. Die optimale Konservierungsart ist es, eines der vielen im Handel erhältlichen Konservierungsmittel zu kaufen, die in Lebensmittelgeschäften oder Metzgereien verkauft werden. Das sogenannte Prague Powder ist weit verbreitet und in zwei Versionen erhältlich (Nr. 1 und Nr. 2).

WURSTHÜLLE

Es gibt viele Optionen für die Hülle, deren Auswahl von Ihren persönlichen Vorlieben und der Art der zubereiteten Wurst abhängt. Für die meisten Würste sollten Sie eine Natur- oder Kollagenhülle wählen. Man sollte aber den Namen nicht wörtlich wahrnehmen: Kollagenhülle ist kein synthetischer Stoff. Sie besteht aus Rinderhaut und anderen Geweben. Kollagenhüllen sind einheitlich in Größe und Textur und erfordern kaum Vorbereitung. Die natürliche Hülle besteht aus Lamm-, Schaf-, Schweine- oder Rinderdarm. Sie haben keine derart einheitliche Textur und erfordern eine erhebliche Vorbereitung. Aus diesem Grund werden in den Vereinigten Staaten mehr als 75 % der Handelswürste mit einer Kollagenhülle hergestellt. Es gibt auch ungenießbare Faserhüllen, die bei der Herstellung bestimmter Arten von Räucherwürsten und Lyoner verwendet werden.

WURSTARTEN

Die meisten Würste sind in vier Kategorien unterteilt: Rohwurst, Räucherwurst, Kochwurst und Trockenwurst. Alle Wurstarten, außer Trockenwurst, sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden. Es gibt auch eine Unterkategorie von Dauerwürsten.

Zu Rohwürsten und Dauerwürsten gehören solche Produkte wie polnische, italienische, Snackwürste und viele andere. Sowohl Rohwürste als auch Dauerwürste müssen vor dem Gebrauch wärmebehandelt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zu den Räucherwürsten und Kochwürsten zählen Salami, Lyoner, die ewig beliebten Hot-Dogs und vieles mehr. Für das richtige Räuchern benötigen Sie eine Räucherei oder Räucherkammer. Sie kann man zu Hause aus einem Metallfass oder einem alten Kühlschrank bauen oder eine komplizierte Kaufinstallation verwenden. Die meisten geräucherten Würste werden vor dem Servieren erwärmt. Viele denken, dass geräucherte Würste länger gelagert werden und nicht verderben, aber das ist nicht wahr. Geräucherte Würste sollten wie Rohwürste gelagert werden.

Trockenwürste werden länger als andere zubereitet, weil sie lange trocknen. Wir werden nur einige Arten nennen: Pepperoni, Prosciutto und einige Schinkenwürste. Das Trocknen von Fleisch erfordert die sorgfältige Einhaltung des Regimes: Um ein leckeres und sicheres Produkt zu erhalten, müssen Sie Temperatur, Zeit und Luftfeuchtigkeit sorgfältig überwachen.

LAGERUNG

Es ist wichtig zu beachten, dass die Wurst bei längerer Lagerung an Geschmack verliert. Wir empfehlen die Zubereitung von Wurst umgerechnet auf 4-6 Wochen. Sogar eine gefrorene Wurst verliert nach anderthalb Monaten ihren Geschmack. Gefrorene Wurst wird vor der Zubereitung oder dem Servieren wird langsam im Kühlschrank aufgetaut. Bei schnellem Auftauen verschlechtert sich auch der Geschmack des Produkts.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

ACHTUNG! Es ist wichtig, dass Sie die Anweisungen zur Lebensmittelsicherheit in dieser Anleitung befolgen.

Bei der Arbeit mit Lebensmitteln sind die folgenden Grundregeln zu beachten.

Dies betrifft KOCHEN, GETRENNTE LAGERUNG, HYGIENE und KÜHLEN.

ZUBEREITUNG

Es ist von entscheidender Bedeutung, Lebensmittel auf eine sichere Innentemperatur zu

erwärmen, um die darin enthaltenen Bakterien zu zerstören. Die Sicherheit von Hamburgern und anderen Hackfleischprodukten hat in letzter Zeit viel Aufmerksamkeit erregt, und das nicht ohne Grund. Beim Zerkleinern des Fleisches fallen die Bakterien von seiner Oberfläche in das Hackfleisch. Wenn solches Hackfleisch bei Temperaturen unter 160°F-165°F (71°C-74°C) gekocht wird, sterben die Bakterien nicht ab und es besteht daher eine hohe Vergiftungsgefahr. In ganzen Fleischstücken, zum Beispiel in Steaks und Koteletts, stecken keine gefährlichen Bakterien wie Kolibakterien, und sie können nicht durchgebraten serviert werden. Rinderfilet sollte jedoch immer auf eine Innentemperatur von mindestens 145°F (63°C) (Medium) zubereitet werden. Bei Geflügel beträgt die sichere Temperatur 180°F (82°C), und ganze Schweinefleischstücke müssen auf 160°F (71 °C) erhitzt werden. Eier müssen auch gründlich erhitzt werden. Wenn Sie Baiser/Meringe oder andere Gerichte kochen, die auf rohen Eiern basieren, kaufen Sie speziell pasteurisierte Eier oder verwenden Sie fertiges Baiserkonzentrat.

GETRENNTE LAGERUNG

Produkte, die roh verzehrt werden, müssen IMMER getrennt von zubereitenden Produkten gelagert werden. Wenn rohes Fleisch oder Eier mit Lebensmitteln in Berührung kommen, die roh verzehrt werden, kommt es zu einer Kreuzkontamination. Dies ist die Hauptquelle für Lebensmittelvergiftungen. Achten Sie darauf, dass Sie rohes Fleisch in zwei Schichten Folie einwickeln und im unteren Regal des Kühlschranks aufbewahren, damit der Fleischsaft auf keinen Fall auf frische Lebensmittel gelangt. Verwenden Sie rohes Fleisch innerhalb von 1-2 Tagen nach dem Kauf oder frieren Sie es für eine langfristige Lagerung ein. Tauen Sie rohes Fleisch im Kühlschrank und nicht auf der Theke auf.

Wenn Sie rohes Fleisch oder Fisch braten oder kochen, vergessen Sie nicht, das zubereitete Fleisch auf einen sauberen Teller zu legen. Verwenden Sie nicht denselben Teller, auf dem Sie Speisen zum Grill gebracht haben. Nachdem Sie das Produkt zum letzten Mal auf dem Grill gedreht haben, waschen Sie das Grillzubehör sowie die Schaufeln und Löffel zum Rühren oder Wenden des Fleisches in einer Pfanne.

Vergessen Sie nicht, Ihre Hände zu waschen, nachdem Sie mit rohem Fleisch und Eiern gearbeitet haben. Waschen Sie nach jedem Kontakt mit rohem Fleisch oder Eiern die Hände mit Wasser und Seife oder verwenden Sie feuchte antibakterielle Tücher. Verschmutzte Hände und Arbeitsflächen beim Zubereiten sind die Hauptursache für Kreuzkontaminationen.

HYGIENE

Waschen Sie Ihre Hände und Arbeitsflächen während der Zubereitung so oft wie möglich. Waschen Sie Ihre Hände mindestens 15 Sekunden lang mit warmem Wasser und Seife und wischen Sie sie dann mit einem Papiertuch ab.

KÜHLUNG

Die Kühlung der Produkte ist von einer großen Bedeutung. Der gefährliche Bereich für das Wachstum von Bakterien liegt zwischen 40°F und 140°F (4°C und 6°C). Stellen Sie den Kühlschrank auf 40°F (4°C) oder niedriger ein; die Gefriertemperatur sollte 0°F (-17°C) oder weniger betragen. Faustregel: servieren Sie warme Speisen warm, die Kalten Speisen kalt. Zum Warmhalten der Speisen verwenden Sie beheizte Pfannen oder erwärmte Teller. Kühlen Sie kalte Speisen mit Eiswasserbehältern. Lassen Sie Lebensmittel nicht länger als 2 Stunden bei Raumtemperatur - oder 1 Stunde bei 90°F (32°C) oder höher. Stellen Sie bei der Vorbereitung eines Picknicks sicher, dass die Produkte im Voraus gekühlt sind, bevor Sie sie in eine Kühltasche legen. Eine Kühltasche kühlt Produkte nicht, sondern hält die Temperatur nur mit Eis. Legen Sie die zubereiteten heißen Gerichte in flache Behälter und stellen Sie diese sofort

in den Kühlschrank, um sie schnell abzukühlen. Vergessen Sie nicht, die gekühlten Produkte abzudecken.

ANMERKUNG: Mit besonderer Sorgfalt sollen Sie Hirschfleisch und andere Wildarten zubereiten, welche beim Aufschneiden im Gelände gefährlich kontaminiert werden kann. Wild wird normalerweise bei einer Temperatur gelagert, die das Bakterienwachstum fördern kann, beispielsweise während des Transports.

ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

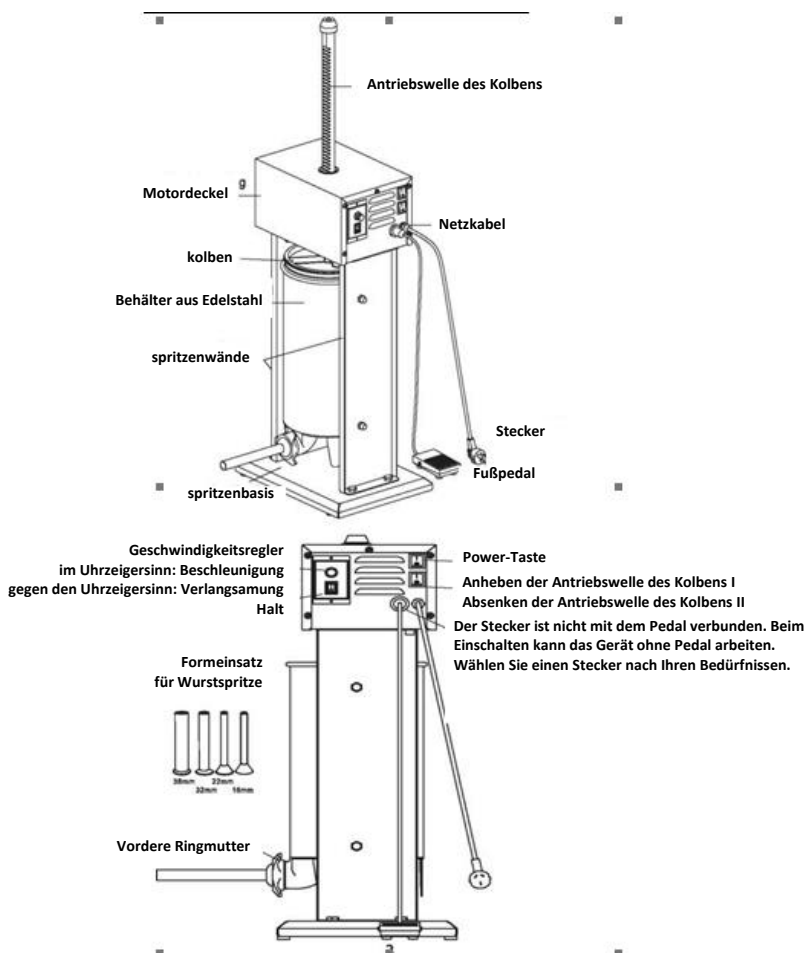
ACHTUNG! LESEN UND MERKEN SIE ALLE ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN. IHRE SICHERHEIT IST ÄUSSERST WICHTIG! DIE NICHTBEACHTUNG DER VERFAHREN UND SICHERHEITSSTANDARDS KANN ZU SCHWEREN GESUNDHEITSSCHÄDEN ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN. MERKEN: SIE SIND FÜR IHRE PERSÖNLICHE SICHERHEIT VERANTWORTLICH!

1. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel, Stecker oder einer anderen Fehlfunktion.
2. Zum Schutz vor einem elektrischen Schlag tauchen Sie den Schalter, das Kabel, den Stecker oder die Spritze nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. PRÜFEN SIE DIE FUNKTION DER BAUTEILE. Stellen Sie vor der Verwendung einer Spritze sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß funktionieren und ihre Funktionen erfüllen. Überprüfen Sie sich biegende oder bewegende Teile, die Installation und andere Bedingungen, die den Betrieb des Geräts beeinträchtigen können.
4. DARF NICHT IN DIE HÄNDE VON KINDERN GELANGEN. LASSEN SIE DAS GERÄT NICHT UNBEAUFSICHTIGT.
5. Der Hersteller lehnt jede Haftung bei unsachgemäßer Verwendung der Spritze ab. Bei unsachgemäßer Verwendung der Spritze ERLISCHT die Garantie.
6. Bewahren Sie die Spritze NIEMALS bei Temperaturen unter 32°F (0°C) auf.
7. Reparaturen werden in einer autorisierten Werkstatt durchgeführt. Verwenden Sie nur Ersatzteile und Zubehör des Herstellers. Bei Modifizierung der Spritze ERLISCHT die Garantie.
8. Stellen Sie sicher, dass die Spritze während des Betriebs in stabiler Lage bleibt. Alle vier Füße sollen fest auf einer ebenen Fläche stehen. Die Spritze muss während des Betriebs unbeweglich bleiben.
9. Verwenden Sie NIEMALS eine Spritze mit geöffneten oder entfernten Deckel für das Antriebsgehäuse.
10. AUGENSCHUTZ TRAGEN. Normale Brillen bieten keinen Schutz. Schutzbrillen entsprechen der Norm ANSI Z87.1. Anmerkung: Zertifizierte Schutzbrillen sind mit einem gedruckten oder gestempelten Code Z87 ausgestattet.
11. Verwenden Sie das Gerät NICHT unter dem Einfluss von Drogen oder Alkohol.

TECHNISCHE DATEN

Modell	Volumen	Spannung	Frequenz	Leistung
HKN-ISE10	10 L	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE15	15 L	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE30	30 L	220-240 V	50/60 Hz	250 W

TEILE DES GERÄTS



EINSATZ

1. Stellen Sie das Pedal auf eine trockene Oberfläche.
2. Schließen Sie die Stromversorgung an.
3. Stellen Sie den Richtungsschalter auf die Position UP, um den Kolben anzuheben.
4. Kippen Sie den Zylinder an und füllen Sie ihn mit Hackfleisch.
5. Setzen Sie den Zylinder wieder in das Gehäuse ein.
6. Stellen Sie den Richtungsschalter auf die Position DOWN und drücken Sie das Standpedal, so dass sich der Kolben zu senken beginnt.
7. Wenn sich der Kolben zu schnell oder zu langsam bewegt, stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsschalter (Hebel) ein.
8. Wenn Sie die Hülle füllen, nehmen Sie den Fuß vom Pedal und der Kolben stoppt.
9. Wenn der Kolben den Boden des Zylinders erreicht, stoppt das Gerät automatisch. Stellen Sie nun den Richtungsschalter auf die Position UP, um den Kolben anzuheben.
10. Wiederholen Sie gegebenenfalls den Vorgang ab Schritt 4.

PFLEGE

1. Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Zylinder, Kolben und Formrohr entfernen. Manuell in Seifenwasser waschen und gründlich abtrocknen.
3. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab.

LUGUPEETUD KLIENDID!

Olete ostnud professionaalse seadme. Enne sellega tööle hakkamist lugege kindlasti läbi käesolev pass ja hoidke see alles kogu seadme kasutusea jooksul.

Pidage meeles, et kõiki käesolevas passis toodud juhiseid järgides pikendate seadme kasutusiga ja vältite teenindavate töötajate vigastusi.

Loodame, et meie soovitusel hõlbustavad suurimal määral teie tööd seadega.

VORSTIDEST**LIHA VALIMINE VORSTIDE VALMISTAMISEKS**

Paljude aastate ja põlvkondade vältel arenenud vorstitootmise tulemusena on tänaseks lugematu arv vorste, mida saab valmistada peamistest koostisosadest – lihast, rasvast ja mitmeist hoolikalt valitud vürtsidest. Meie lihtsate juhiste abil saate valmistada kõige maitsvamaid vorste.

Vorstide jaoks võite kasutada kõiki lihasid. Imelisi vorstikesi saadakse sea-, veise-, piisoni-, põdra-, hirve- ja isegi antiloobilihast. Hirve ja muude ulukite liha ettevalmistamisel on oluline ära lõigata kogu rasv, kuna see rikub viie päeva jooksul. Asendage ulukiliha sea- või veiselihaga valmistatavast vorstist sõltuvalt arvestusega 1 nael (0,5 kg) rasva iga 4 naela (1,8 kg) ulukiliha kohta.

Vorsti rasvasisaldus mõjutab valmistoote maitset, tekstuuri, kulinaarseid omadusi ja säilivusaega. Enamik kaubanduslikke vorste sisaldab umbes 20% rasva. Kui vorst sisaldab vähem kui 12% rasva, on sel liiga kuiv maitse ja kui üle 20%, on see kleepuv, pole maitsev ja toiduvalmistamisel ebamugav.

SÄILITAMINE

Looma- ja linnuliha tuleb õigesti säilitada, et tagada nende ohutus ja hävitada nende pinnal asuvad soovimatud pisiolendid, mis põhjustavad toote riknemist ja toidumürgitust. See protsess hõlmab paljusid meetodeid, sealhulgas suitsetamine, keetmine, vinnutamine, külmutamine ja säilitusainete lisamine. Nendest meetodeist vanim on lihale soola lisamine. Bakterite vastupidavus soolale on erinev ja sõltub nende liigist. Mõne bakteri, näiteks salmonella, kasv aeglustub, kui soola tihedusaste on üksnes 3%, samas teised liigid, näiteks stafülokokid, elavad ka kõrgemal tihedusastmel. Õnneks peatub paljude, tavaliselt looma- ja linnulihatoodetes esinevate soovimatute elusolendite kasv soola madalal tihedusastmel.

Kaasaegsed säilitusmeetodid põhinevad nitraatide ja keerukate teaduslike meetodite kasutamisel. Õige säilitamise parim viis on hankida mõni paljudest müügilolevaist säilitusaineist, mida müüakse toidu- või lihapoodides. Laialt levinud nn Praha sool on saadaval kahe teisendina (nr 1 ja nr 2).

KEST

On palju erinevaid kesti, mille valik sõltub teie isiklikest eelistustest ja valmistatava vorsti liigist. Enamike vorstide jaoks tuleks valida looduslik või kollageenkest. Ärge võtke seda sõna otseses mõttes: kollageenkest pole sünteetiline toode. See on valmistatud veise nahast ja muudest kudedest. Kollageenkestad on ühtlase suuruse ja tekstuuriga ning neid peaaegu et pole vaja

ette valmistada. Looduslik kest on lamba, talle, sea või looma sool. Neil pole nii ühtlast tekstuuri ja need vajavad põhjalikku ettevalmistamist. Sel põhjusel toodetakse Ameerika Ühendriikides rohkem kui 75% kaubanduslikest vorstidest kollageenkestaga. Samuti on olemas kiulised mittesöödavad kestad, mida kasutatakse teatud tüüpi suitsutatud ja Bologna vorstide tootmisel.

VORSTIDE LIIGID

Enamik vorste jagatakse nelja järku: toored, suitsutatud, keedetud ja vinnutatud. Kõiki liiki vorste, välja arvatud vinnutatuid, tuleb hoida külmkapis. Samuti on toorsuitsuvorstide alamjärg.

Tooreste ja toorsuitsuvorstide hulka võib lugeda sellised tooted nagu poola, itaalia või suupistevorsti ja paljud teised. Nii toored kui ka toorsuitsuvorstid vajavad enne söömist kuumtöötlemist ja neid hoitakse külmkapis.

Suitsu- ja keeduvorstide hulka kuuluvad salaami, Bologna vorst, püsivalt menukad hot-dogid ja palju muud. Korraliku suitsetamise jaoks on vaja suitsuahju või suitsetamiskambrit. Selle saab ehitada kodustes tingimustes metalltunnist või vanast külmikust või kasutada keerukat ostutoodet. Enamus suitsutatud vorste kuumutatakse enne lauale toomist. Paljud inimesed arvavad, et suitsutatud vorst säilib kauem ja see ei lähe halvaks, kuid see pole tõsi. Suitsuvorsti tuleb säilitada samal viisil nagu toorvorste.

Vinnutatud vorsti valmistatakse teistest kauem, sest kuivamine võtab rohkem aega. Nimetame ainult mõned liigid: pepperoni, prosciutto ja mõned sinkvorstid. Liha vinnutamine nõuab korralduste hoolikat järgimist: maitstva ja ohutu toote saamiseks tuleb hoolikalt jälgida temperatuuri, aega ja niiskust.

SÄILITAMINE

Oluline on meeles pidada, et pikaajalisel säilitamisel kaotab vorst maitset. Soovitame valmistada vorsti 4–6 nädala jagu. Poolelise kuu pärast võib oma maitset kaotama hakata isegi külmutatud vorst. Enne töötlemist või lauale toomist sulatatakse külmutatud vorsti aeglaselt külmkapis. Kiirelt sulatades halveneb ka toote maitse.

TOIDUOHUTUS

TÄHELEPANU! Oluline on järgida käesolevas juhendis sisalduvaid toiduohutuse juhiseid.

Toiduainetega töötades tuleb järgida järgmisi põhieeskirju.

See on TÖÖTLEMINE, ERALDI SÄILITAMINE, TERVISHOID JA JAHUTAMINE.

TÖÖTLEMINE

Selles sisalduvate bakterite hävitamiseks on ülioluline kuumutada toit ohutu sisetemperatuurini. Hamburgerite ja muude hakklihatoodete ohutus on viimasel ajal pälvinud palju tähelepanu ja seda mitte põhjusest. Liha tükeldamisel satuvad selle pinnal olevad bakterid hakklihasse. Sellise hakkliha küpsetamisel temperatuuril alla 160 °F - 165 °F (71 °C - 74 °C) bakterid ei sure ja säilib suur mürgistusvõimalus.

Terve liha tükeldes, näiteks praadides ja karbonaadides pole selliseid ohtlikke baktereid nagu E. coli ja neid saab kanda lauale küpsetamata. Veise sisefileed tuleb alati kuumutada sisetemperatuurini vähemalt 145 °F (63 °C e. keskmiselt küps). Linnuliha jaoks on ohutu temperatuur 180 °F (82 °C) ja terveid sealihatükke tuleb kuumutada temperatuurini 160 °F (71 °C). Mune tuleb samuti põhjalikult keeta. Kui küpsetate beseed või muid toorest munast valmistatud roogi, ostke erilisi pastöriseeritud mune või kasutage tihendatud valmisbeseed.

ERALDI SÄILITAMINE

Toorelt tarbitavaid toiduaineid tuleb KINDLASTI säilitada töötlemist vajavaist toodetest eraldi. Kui toores liha või munad puutuvad kokku toorelt söödavate toitudega, toimub ristsaastumine. See on toidumürgituse peamine allikas. Pakkige toores liha kindlasti kahte kilekihti ja hoidke külmkapi alumisel riiulil nii, et liha mahlad mitte mingil juhul ei satuks värsketele toidule. Kasutage toores liha 1-2 päeva jooksul pärast ostmist või külmutage pikaajaliseks säilitamiseks. Sulatage toores liha külmkapis, mitte letis.

Toore liha või kala praadimisel või küpsetamisel ärge unustage panna valmis liha puhtale taldrikule. Ärge kasutage sama taldrikut, millele panite grillitava toidu. Peske grillitarvikud pärast toiduaine viimast korda pööramist grillil ja loputage puhtaks ka labidad ja lusikad, mida kasutati liha segamiseks või pannil keeramiseks.

Pärast tegelemist toore liha ja munadega ärge unustage käsi pesta. Pärast iga kokkupuudet toore liha või munadega peske kindlasti käsi seebi ja veega või kasutage neiskeid antibakteriaalseid salvrätikuid. Toiduvalmistamisel määrdunud käed ja tööpinnad on peamine ristsaastumise allikas.

TERVISHOID

Peske keetmise ajal käsi ja tööpindu nii tihti kui võimalik. Peske käsi sooja vee ja seebiga vähemalt 15 sekundit, seejärel pühkige paberrätikuga.

JAHUTAMINE

Toodete jahutamine on tähtis. Bakterite paljunemise ohtlik vahemik on 40 °F kuni 140 °F (4 °C kuni 6 °C). Seadke külmik 40 °F (4 °C) või madalamale temperatuurile; sügavkülmiku temperatuur peab olema 0 °F (-17 °C) või madalam. Lihtne reegel: kuumad toidud lauale kuumalt, külma - külmalt. Toidu kuumana hoidmiseks kasutage lauale toomisel soojendusega potte või soojendatud taldrikuid. Külmi roogi jahutage jäävee anumate abil. Ärge jätke toitu toatemperatuurile üle 2 tunniks või 1 tunniks temperatuurile 90 °F (32 °C) või kõrgem. Piknikuks valmistudes veenduge, et toiduained oleksid jahutatud enne nende termosesse panekut. Termokott ei jahuta tooteid iseenesest, vaid säilitab nende temperatuuri üksnes jää abil. Asetage valmis kuumad road madalatesse anumatesse ja pange need kiireks jahutamiseks kohe külmkappi. Ärge unustage jahutatud tooteid kaanega katta.

MÄRKUS. Erilise ettevaatusega tuleb töödelda hirve- ja muude ulukite liha, mis võib välitingimustes tükeldamisel ohtlikult saastuda. Tavaliselt hoitakse ulukit temperatuuril, mis võib soodustada bakterite kasvu, näiteks veo ajal.

ÜLDISE OHUTUSE EESKIRJAD

TÄHELEPANU! ENNE SEADME KASUTAMIST LUGEGE KÕIK JUHENDID JA HOIATUSED LÄBI NING ÕPPIGE NEID HOOLIKALT TUNDMA. TEIE OHUTUS ON ÄÄRMISELT TÄHTIS! MENETLUSTE JA OHUTUSNORMIDE MITTETÄITMINE VÕIB KAASA TUUA TÕSISEID TERVISEKAHJUSTUSI VÕI KAHJUSTADA OMANDIT. PIDAGE MEELES: TE VASTUTATE ISE OMA ISIKLIKU OHUTUSE EEST!

1. Ärge kasutage kahjustatud kaabli või pistikuga või muu rikkega seadet.
2. Elektrilöögi eest kaitsmiseks ärge kastke lülitit, kaablit, pistikut või pritsi vette ega muusse vedelikku.
3. KONTROLLIGE OSADE KORRASOLEKUT. Enne pritsi kasutamist veenduge, et kõik osad

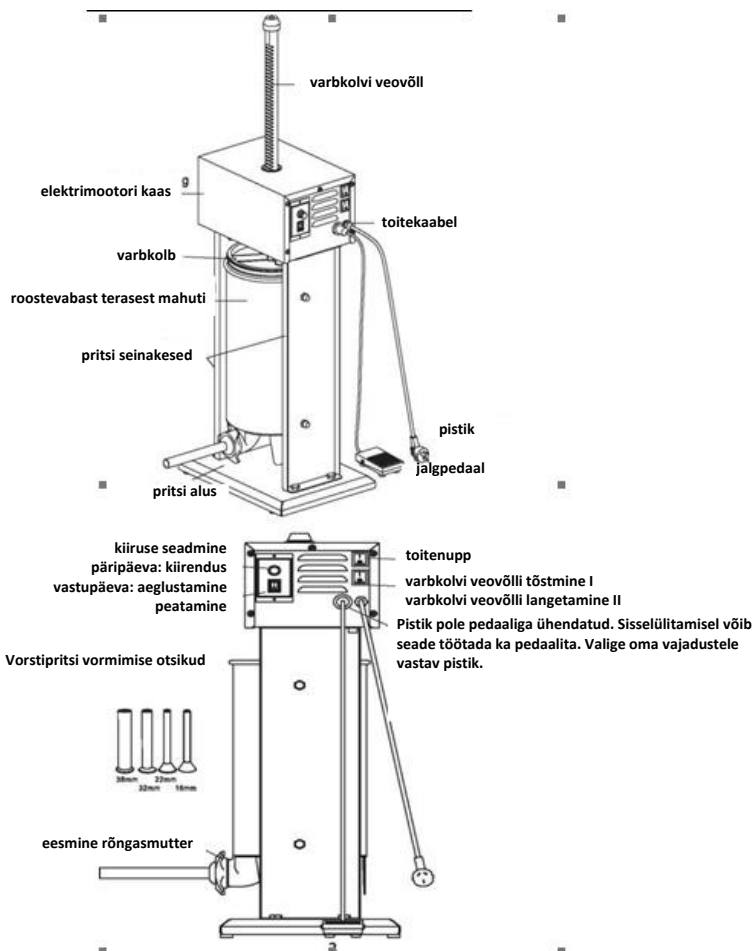
töötavad korralikult ja täidavad oma talitlusi. Kontrollige painutavaid või liikuvaid osi, kokkupanekut ja muid tingimusi, mis võivad mõjutada seadme tööd.

4. HOIDA LASTE EEST. ÄRGE JÄTKE SEADET JÄRELEVALVETA.
5. Pritsi sobimatul kasutamisel loobub tootja igasugusest vastutusest. Pritsi sobimatul otstarbel kasutamisel garantii TÜHISTATAKSE.
6. Ärge kunagi hoidke ega jätke pritsi temperatuurile alla 32 °F (0 °C).
7. Remondi teostab tegutsemisluba omav töökoda. Kasutage üksnes tootja varuosi ja tarvikuid. Pritsi teisendamisel garantii TÜHISTATAKSE.
8. Veenduge, et prits oleks töö ajal kindlas asendis. Kõik neli jalga peavad kindlalt seisma tasasel pinnal. Prits peab töö ajal paigal püsima.
9. ÄRGE KUNAGI kasutage pritsi, kui ajami kaas on avatud või eemaldatud.
10. KANDKE SILMAKAITSEVAHENDEID. Tavalised prillid kaitset ei taga. Kaitseprillid vastavad standardile ANSI Z87.1. Märkus. sertifitseeritud kaitseprillid on varustatud trükitud või templiga löödud koodiga Z87.
11. ÄRGE kasutage seadet uimastite või alkoholi mõju all olles.

SPETSIFIKATSIOONID

Mudel	Maht	Pinge	Sagedus	Võimsus
HKN-ISE10	10 l	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE15	15 l	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE30	30 l	220-240 V	50/60 Hz	250 W

SEADME OSAD



KASUTAMINE

1. Paigutage pedaal kuivale pinnale.
2. Ühendage toide.
3. Seadke suunalüliti asendisse ÜLES, et kolb tõuseks üles.
4. Kallutage silindrit ja täitke see hakklihaga.
5. Pange silinder tagasi kereesse.
6. Seadke SUUNALüliti asendisse ALLA ja vajutage aluse pedaali, et kolb hakkaks laskuma.
7. Kui kolb liigub liiga kiiresti või liiga aeglaselt, kasutage kiiruse seadmiseks kiiruslüliti (hooba).
8. Kesta täites võtke jalg pedaaliilt ja kolb peatub.
9. Kui kolb jõuab silindri põhja, peatub seade automaatselt. Nüüd seadke SUUNALüliti asendisse ÜLES, et kolb tõuseks üles.
10. Vajadusel korrake toimingut alates punktist 4.

HOOLDAMINE

1. Enne puhastamist eemaldage seade vooluvõrgust.
2. Eemaldage silinder, kolb ja vormimistoru. Peske käsitsi seebivees ja kuivatage hoolikalt.
3. Pühkige seadet niiske lapiga.

HELLO!

You have purchased professional equipment. Before you start using it, you must familiarize yourself with this Manufacturer's Certificate, which should be kept for the entire service life of the equipment.

Keep in mind that observing the instructions presented in this Manufacturer's Certificate will allow you to extend the service life of the equipment and avoid injury to personnel.

We hope our recommendations will make equipment operation as easy as possible.

ABOUT SAUSAGES**SELECTING MEAT FOR MAKING SAUSAGES**

The production of sausages has evolved over many years and generations, and as a result, countless types of sausages have emerged that can be prepared from the same basic ingredients — meat, fat and a few carefully selected spices. With our simple instructions, you can prepare the most delicious sausages.

All types of meat can be used for sausages: great sausages are made from pork, beef, bison, elk, deer and even antelope. When preparing venison and other types of game, it is important to cut off all the fat from the meat, as it spoils within five days. Replace game fat with pork or beef fat, depending on the sausage you make, at a rate of 1 pound (0.5 kg) of fat for every 4 pounds (1.8 kg) of game meat.

The fat content of the sausage affects the taste, texture, culinary properties and shelf life of the finished product. Most commercially produced sausages contain about 20% fat. If the sausage has less than 12% fat, it will taste too dry, and if it has more than 20%, it will be sticky, tasteless and difficult to prepare.

PRESERVATION

Meat and poultry must be properly preserved to ensure their shelf life and destroy unwanted microorganisms located on their surface that cause product spoilage and food poisoning. This process involves many methods, including smoking, cooking, drying, freezing and adding preservatives. The oldest of these methods is adding salt to the meat. The bacteria's resistance to salt varies depending on their type. The growth of some bacteria, such as salmonella, slows down at a salt concentration of only 3%, while others, such as staphylococcus, survive at higher concentrations. Fortunately, many of the unwanted organisms usually found in canned meat and poultry products stop growing at a low salt concentration.

Modern preservation methods are based on the use of nitrates and complex scientific methods. The best way to properly preserve is by using any of the many preservatives available in grocery stores or butchers. The so-called Prague Powder is a widely used curing salt and is available in two versions (No. 1 and No. 2).

CASING

There are many casing options; the choice depends on your personal preferences and the type of sausage you want to make. For most sausages, a natural or collagen casing should be chosen. Don't take the name literally: the collagen casing is not a synthetic product. It's made from beef

skin and other fabrics. Collagen casings are homogeneous in size and texture and require little or no preparation. Natural casings are made from lamb, sheep, pork or beef intestines. They do not have such a homogeneous texture and require substantial preparation. For this reason, more than 75% of commercially produced sausages in the United States are made in collagen casings. There are also fibrous inedible casings which are used in the production of some types of smoked and bologna sausages.

TYPES OF SAUSAGES

Most sausages are divided into four categories: raw, smoked, boiled and dried. All types of sausages, except dried sausages, should be stored in the refrigerator. There is also a subcategory of raw sausages.

Raw and smoked sausages include products such as Polish, Italian, and snack sausages and many others. Both raw and raw smoked sausages require heat treatment before use and are stored in the refrigerator.

Smoked and cooked sausages include salami, bologna sausages, inevitably popular hot dogs and much more. To smoke sausages correctly, a smokehouse or a smoke chamber is needed. This can be built at home from a metal barrel or an old refrigerator, or you can purchase a sophisticated unit. Most smoked sausages are heated before serving. Many people think that smoked sausages last longer and do not spoil, but that's a misconception. Smoked sausages should be stored just like raw sausages.

Dried sausages are cooked for a longer time than others because they are dried for a long time. A few include pepperoni, prosciutto and some ham sausages. Drying meat requires careful adherence to the procedure: in order to get a tasty and safe product, temperature, time and humidity must be monitored carefully.

STORAGE

It is important to remember that the sausage loses taste during prolonged storage. We recommend that you prepare sausages to be consumed within 4-6 weeks. Even frozen sausages start to lose their taste in a month and a half. Frozen sausages are slowly defrosted in the fridge before being cooked or served. Defrosting food quickly also impairs the taste.

FOOD SAFETY

ATTENTION! It is important to follow the food safety instructions given in this manual.

The following basic rules must be observed when working with food products.

This includes *COOKING, SEPARATE STORAGE, HYGIENE and COOLING.*

COOKING

It is essential to heat food to a safe internal temperature in order to eliminate the bacteria inside. The safety of hamburgers and other minced meat products has attracted a lot of attention recently, and not without reason. When the meat is shredded, the bacteria on the surface of the meat gets into the minced meat. If the minced meat is then cooked at temperatures below 160°F-165°F (71°C-74°C), the bacteria do not die, and thus, the risk of food poisoning remains high.

Whole pieces of meat, such as steaks and chops, have no dangerous bacteria like E. coli inside and can be served unfried. However, beef loin must always be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium roasted). Poultry has a safe temperature of 180°F (82°C) and whole pork pieces should be cooked up to 160°F (71°C). Eggs also need to be

carefully boiled. If you make meringue or other dishes that contain raw eggs, buy special pasteurized eggs or use a ready-made meringue concentrate.

SEPARATE STORAGE

Products that are consumed raw **MUST** be stored separately from products that require cooking. When raw meat or eggs come into contact with foods that are eaten raw, cross-contamination occurs. This is the main source of food poisoning. Be sure to wrap the raw meat in two layers of film and store it on the bottom shelf of the fridge so that the meat juice does not get on fresh food. Use raw meat for 1-2 days after purchasing, or freeze for long term storage. Defrost raw meat in the fridge, not on the counter.

When you fry or boil raw meat or fish, remember to place the cooked meat on a clean plate. Do not use the same plate you used to carry the food to the grill. Once you have finished turning the food over on the grill, wash the grill utensils and rinse the spatulas and spoons used to stir or turn the meat in the pan.

After working with raw meat and eggs, remember to wash your hands. After each contact with raw meat or eggs, be sure to wash your hands with soap and water or use damp antibacterial wipes. Dirty hands and cooking surfaces are the main source of cross-contamination.

HYGIENE

Wash your hands and the worktop as often as possible during cooking. Wash your hands with warm water and soap for at least 15 seconds, then wipe with a paper towel.

COOLING

Cooling products is important. The dangerous range for bacterial growth is between 40°F and 140°F (4°C to 6°C). Set the refrigerator to 40°F (4°C) or lower; the freezer compartment temperature should be 0°F (-17°C) or lower. Simple rule: serve hot dishes hot and serve cold dishes cold. To keep food hot, use heated pans or heated plates for serving. Cold foods should be cooled with ice water containers. Do not leave food at room temperature for more than 2 hours — or 1 hour at 90°F (32°C) or higher. When going on a picnic, make sure the food is cooled down in advance before putting it in the thermo bag. A thermo bag does not cool products by itself, but merely preserves their temperature using ice. Put the prepared hot dishes in shallow containers and immediately place them in the refrigerator for quick cooling. Remember to cover the cooled food with a lid.

NOTE: Particular care should be taken when preparing venison and other game that may be dangerously contaminated in field conditions. Game is usually stored at temperatures that can promote bacterial growth, such as during shipping.

GENERAL SAFETY RULES

ATTENTION! READ AND UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS BEFORE USING THE DEVICE. YOUR SAFETY IS EXTREMELY IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFETY REGULATIONS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR DAMAGE TO PROPERTY. REMEMBER: YOU ARE RESPONSIBLE FOR YOUR PERSONAL SAFETY!

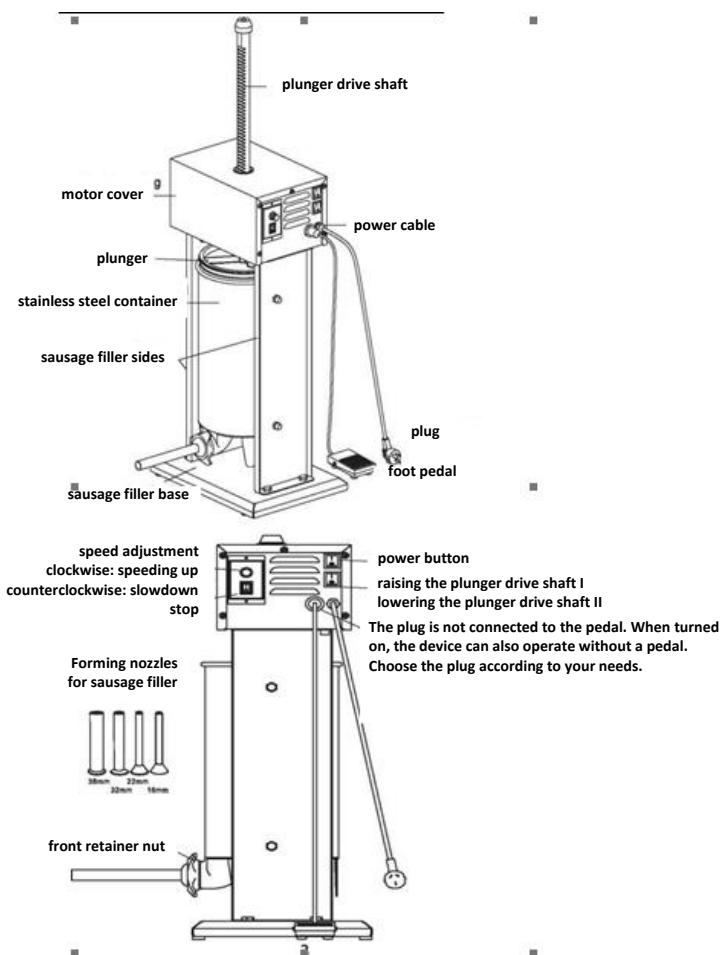
1. Do not use the device with a damaged cable, plug or other malfunctions.
2. To prevent electric shock, do not immerse the switch, cable, plug, or sausage filler in water or any other liquid.

3. CHECK THAT ALL PARTS ARE WORKING PROPERLY. Before using the sausage filler, make sure that all parts are working properly and perform their functions. Check bending or moving parts, installation and other conditions that may affect the operation of the device.
4. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN. DO NOT LEAVE THE DEVICE UNATTENDED.
5. The manufacturer assumes no liability in the event of improper use of the sausage filler. Improper use of the sausage filler will VOID the warranty.
6. NEVER store or leave the sausage filler below 32°F (0°C).
7. Repairs are carried out in a licensed workshop. Use only spare parts and accessories from the manufacturer. Modifying the sausage filler will VOID the warranty.
8. Make sure that the sausage filler is in a stable position during operation. All four legs must stand firmly on a flat surface. The sausage filler must remain stationary during operation.
9. NEVER use the sausage filler with the drive cover open or removed.
10. WEAR EYE PROTECTION. Conventional glasses do not provide protection. Safety goggles must comply with ANSI Z87.1. Note: Certified safety goggles have a printed or stamped code Z87.
11. DO NOT use the device while under the influence of drugs or alcohol.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Volume	Voltage	Frequency	Power
HKN-ISE10	10 L	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE15	15 l	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE30	30 l	220-240 V	50/60 Hz	250 W

DEVICE PARTS



USAGE

1. Place the pedal on a dry surface.
2. Connect the power.
3. Set the direction switch to the UP position so that the piston rises to the top.
4. Tilt the cylinder and fill it with minced meat.
5. Place the cylinder back inside the barrel.
6. Set the DIRECTION switch to the DOWN position and press the stand pedal so that the piston begins to lower.
7. If the piston moves too fast or too slowly, use the speed switch (handle) to adjust the speed.
8. When you fill the casing, take your foot off the pedal and the piston will stop.
9. When the piston reaches the bottom of the cylinder, the device will automatically stop. Now set the DIRECTION switch to the UP position so that the piston goes up.
10. If necessary, repeat the procedure starting with step 4.

CARE

1. Disconnect the device from the mains before cleaning.
2. Remove the cylinder, piston and forming tube. Wash by hand in soapy water and dry thoroughly.
3. Wipe the device with a damp cloth.

ESTIMADOS SEÑORES,

Acaba de adquirir un equipo profesional. Antes de operarlo, asegúrese de leer esta Ficha Técnica y consérvela durante todo el periodo de vida útil del equipo.

Recuerde que al seguir las instrucciones de esta Ficha Técnica estará prolongando la vida útil del equipo y se evitarán lesiones al personal de mantenimiento.

Esperamos que nuestras recomendaciones faciliten la operación del equipo.

SOBRE LOS EMBUTIDOS**SELECCIÓN DE CARNE PARA EMBUTIDOS**

La producción de embutidos ha evolucionado a lo largo de muchos años y generaciones y, como resultado, han surgido innumerables tipos de embutidos que pueden prepararse a partir de los principales ingredientes: carne, grasa y unas pocas especias cuidadosamente seleccionadas. Con nuestras sencillas instrucciones podrá preparar los embutidos más deliciosos.

Para la elaboración de embutidos se pueden utilizar todo tipo de carnes: Los exquisitos embutidos se preparan de carne de cerdo, vaca, búfalo, alce, venado e incluso antílope. Cuando se prepara venado y otros tipos de carne de caza mayor, es importante cortar toda la grasa de la carne, ya que se estropea en cuestión de cinco días. Reemplace la grasa de los animales de caza con grasa de cerdo o de res, dependiendo del embutido que haga, a razón de 1 libra (0,5 kg) de grasa por cada 4 libras (1,8 kg) de carne de animales de caza.

El contenido de grasa en el embutido influye en el sabor, la textura, las propiedades culinarias y la caducidad del producto final. La mayoría de los embutidos producidas comercialmente contienen aproximadamente un 20 % de grasa. Si el embutido tiene menos del 12 % de grasa, tendrá un sabor demasiado seco, y si tiene más del 20 %, será pegajoso, insípido e incómodo para preparar.

CONSERVACIÓN

La carne y las aves de corral deben conservarse adecuadamente para garantizar su inocuidad y destruir los microorganismos no deseados que se encuentran en su superficie y que causan daños en el producto e intoxicaciones alimentarias. Este proceso implica muchos métodos, incluyendo el ahumado, la cocción, el secado, la congelación y la adición de conservantes. El más antiguo de estos métodos es añadir sal a la carne. La resistencia de las bacterias a la sal varía según su tipo. El crecimiento de algunas bacterias, como la salmonela, se ralentiza con una concentración de sal de solo el 3 %, mientras que otras, como el estafilococo, sobreviven a concentraciones más altas. Afortunadamente, el crecimiento de muchos organismos no deseados, que generalmente se encuentran en los productos cárnicos y avícolas enlatados, se detiene con una baja concentración de sal.

Los métodos modernos de conservación se basan en el uso de nitratos y en complejos métodos científicos. La mejor manera de conservar adecuadamente es comprar uno de los muchos conservantes disponibles para la venta en tiendas de comestibles o carnicerías. La llamada sal de Praga se utiliza ampliamente y está disponible en dos versiones (N.º 1 y N.º 2).

ENVOLTURA

Existen muchas opciones de envoltura, cuya elección depende de sus preferencias personales y del tipo de embutido que prepare. Para la mayoría de los embutidos, se debe elegir una envoltura natural (tripa) o envoltura de colágeno. No vale la pena tomar el nombre literalmente: la envoltura de colágeno no es un producto sintético. Está hecho de cuero de res y otros tejidos. Las envolturas de colágeno son homogéneas en tamaño y textura y requieren poca o ninguna preparación. La envoltura natural son los intestinos de cordero, oveja, cerdo o ternera. No tienen una textura tan homogénea y requieren una preparación considerable. Por esta razón, más del 75 % de los embutidos producidos comercialmente en los Estados Unidos se producen en envoltura de colágeno. También hay envolturas fibrosas no comestibles utilizadas en la producción de algunos tipos de embutidos ahumados y embutidos de Bolonia.

TIPOS DE EMBUTIDOS

La mayoría de los embutidos se dividen en cuatro categorías: crudos, ahumados, cocidos y secos. Todos los tipos de embutidos, excepto los embutidos secos, deben conservarse en el refrigerador. También hay una subcategoría de embutidos crudos ahumados.

Entre los embutidos crudos ahumados se incluyen productos tales como los embutidos polacas, italianas, para bocadillos y muchos otros. Tanto los embutidos crudos como los crudos ahumados requieren tratamiento térmico antes de su uso y se almacenan en el refrigerador.

Entre los embutidos ahumados y cocidos se incluyen el salami, los embutidos de Bolonia, los populares perritos calientes y mucho más. Para el ahumado correcto, se necesita un ahumadero o una cámara de ahumado. Puede construirse en casa a partir de un barril de metal o de un viejo refrigerador, o puede utilizarse un sofisticado dispositivo comprado. La mayoría de los embutidos ahumados se calientan antes de servirlos. Mucha gente piensa que los embutidos ahumados duran más y no se estropean, pero eso no es del todo correcto. Se debe conservar los embutidos ahumados de la misma manera que los embutidos crudos.

Los embutidos secos se cocinan más tiempo que otras porque se secan durante mucho tiempo. Nombremos solo unos pocos tipos: pepperoni, prosciutto y algunas embutidos de jamón. El secado de la carne requiere un cuidadoso cumplimiento de regímenes: Para obtener un producto sabroso y seguro, es necesario controlar cuidadosamente la temperatura, el tiempo y la humedad.

ALMACENAMIENTO

Es importante recordar que cuando se almacenan los embutidos durante mucho tiempo, pierden su sabor. Le recomendamos preparar embutidos para un cálculo de 4-6 semanas. Incluso el embutido congelado empieza a perder su sabor en un mes y medio. El embutido congelado se debe descongelar lentamente en la nevera antes de ser preparado o servido. El descongelamiento rápido también empeora el sabor del producto.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

¡ATENCIÓN! Es importante seguir las instrucciones de seguridad alimentaria de este manual.

Las siguientes reglas básicas deben ser observadas al trabajar con productos alimenticios.

Esto es PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO POR SEPARADO, HIGIENE Y ENFRIAMIENTO.

PREPARACIÓN:

Es esencial calentar los alimentos hasta una temperatura interna segura para eliminar las

bacterias que contienen. La seguridad de las hamburguesas y otros productos cárnicos picados ha atraído recientemente mucha atención, y no sin razón. Al desmenuzar la carne, las bacterias de la superficie de la carne ingresan en la carne molida. Si la carne molida se cocina a temperaturas inferiores a 160°F-165°F (71°C-74°C), las bacterias no mueren y, por lo tanto, el riesgo de intoxicación sigue siendo alto.

Los trozos enteros de carne, como los bistecs y las chuletas, no contienen en su interior bacterias peligrosas como la *Escherichia coli* y se pueden servir a término medio. Sin embargo, el lomo de res siempre debe prepararse a una temperatura interna de al menos 145°F (63°C) (asado a término medio). Para las aves de corral, la temperatura segura es de 180°F (82°C) y las piezas enteras de cerdo deben cocinarse hasta a 160°F (71°C). Los huevos también necesitan ser bien cocidos. Si desea preparar merengue u otros platos basados en huevos crudos, compre huevos pasteurizados especiales o utilice un concentrado de merengue ya preparado.

ALMACENAMIENTO POR SEPARADO

Los productos que se consumen crudos deben almacenarse separados de los productos que requieren cocción. Cuando la carne cruda o los huevos entran en contacto con alimentos que se comen crudos, se contaminan de forma cruzada. Esta es la principal fuente de intoxicación alimentaria. Asegúrese de envolver la carne cruda en dos capas de película y guardarla en el estante inferior del refrigerador para que el jugo de la carne no contacte con los alimentos frescos. Use la carne cruda en el transcurso de 1-2 días después de la compra o congélela para conservarla a largo plazo. Descongele la carne cruda en el refrigerador, no en el mostrador.

Cuando fría o cueza carne o pescado crudo, no olvide colocar la carne preparada en un plato limpio. No use el mismo plato en el que llevó el producto a la parrilla. Después de que volteee por última vez el producto en la parrilla, lave los utensilios de la parrilla y enjuague las espátulas y cucharas para remover o voltear la carne en la sartén.

Después de trabajar con carne y huevos crudos, no olvide lavarse bien las manos. Después de cada contacto con carne o huevos crudos, asegúrese de lavarse las manos con agua y jabón o use toallitas húmedas antibacterianas. Las manos sucias y las superficies de trabajo son la principal fuente de contaminación cruzada.

HIGIENE

Durante la preparación, lávese las manos y las superficies de trabajo tan a menudo como sea posible. Lávese las manos con agua tibia y jabón durante al menos 15 segundos y luego séquese con una toalla de papel.

ENFRIAMIENTO

El enfriamiento de los productos es importante. El rango de peligro para el crecimiento bacteriano se encuentra entre 40°F y 140°F (4°C a 6°C). Ajuste el refrigerador a 40°F (4°C) o menos; la temperatura del congelador debe ser de 0°F (-17°C) o inferior. Una regla simple: Sirva los platos calientes muy calientes, y los platos fríos, muy fríos. Para mantener los alimentos calientes, use ollas con calefacción o platos calientes. Los alimentos fríos deben enfriarse en recipientes de agua helada. No deje los alimentos a temperatura ambiente por más de 2 horas, o por más de 1 hora a 32°C (90°F) o más. Cuando vaya de picnic, asegúrese de que la comida se haya enfriado con antelación antes de ponerla en la bolsa térmica. La bolsa térmica en sí no enfría los alimentos, sino que solo mantiene su temperatura con ayuda de hielo. La comida caliente ya preparada colóquela en recipientes poco profundos y colóquelos inmediatamente en la nevera para que se enfríen rápidamente. No olvide cubrir la comida enfriada con la tapa.

NOTA: Se debe tener especial cuidado al preparar venado y otros animales de caza que puedan haberse contaminado peligrosamente al trocearlos en condiciones de campaña. Los animales de caza se conservan normalmente a temperaturas que pueden favorecer la proliferación de bacterias, por ejemplo, durante el transporte.

NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD

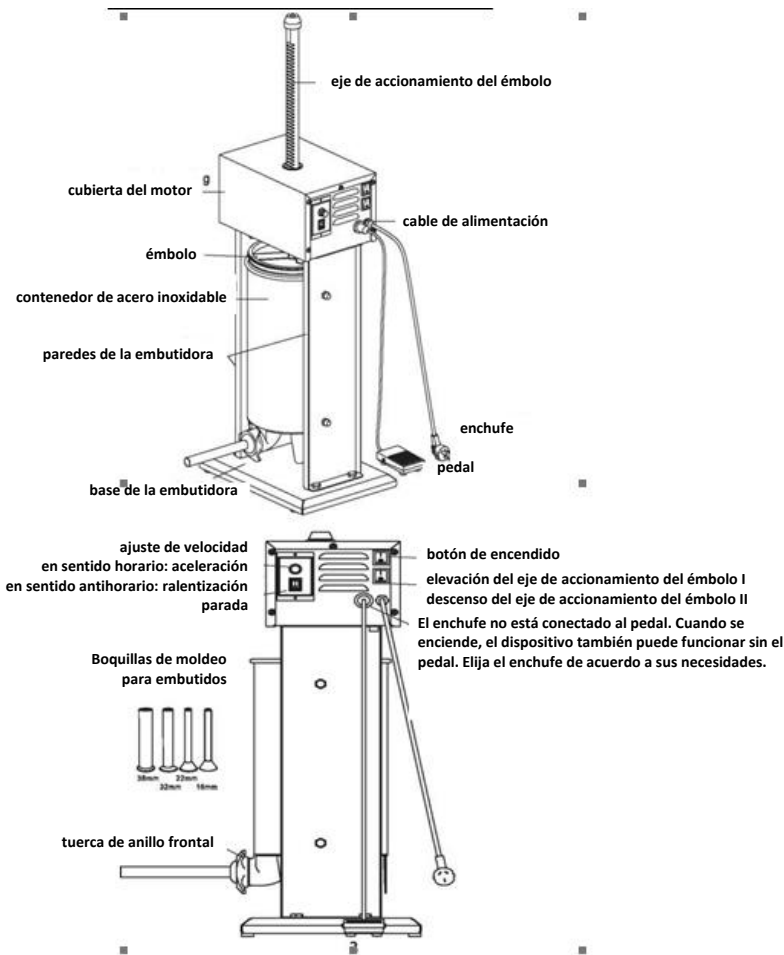
¡ATENCIÓN! LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL DISPOSITIVO. ¡SU SEGURIDAD ES EXTREMADAMENTE IMPORTANTE! EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE SEGURIDAD PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES O DAÑOS MATERIALES. RECUERDE QUE: ¡SOLO USTED ES RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD PERSONAL!

1. No utilice el dispositivo con el cable o enchufe dañados o con cualquier otro tipo de defecto.
2. Para evitar descargas eléctricas no sumerja el interruptor, el cable, el enchufe o la embutidora en agua u otro líquido.
3. **COMPRUEBE EL BUE ESTADO DE LAS PIEZAS.** Antes de usar la embutidora, asegúrese de que todas las piezas funcionen correctamente y de que cumplan sus funciones. Compruebe las piezas flexibles o móviles, la instalación y otras condiciones que puedan afectar al funcionamiento del dispositivo.
4. **MANTENGA EL DISPOSITIVO ALEJADO DE LOS NIÑOS. NO DEJE EL DISPOSITIVO DESATENDIDO.**
5. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de uso indebido de la embutidora. Si la embutidora no se utiliza correctamente, la garantía **SE ANULARÁ**.
6. **NUNCA** almacene o deje la embutidora a menos de 32°F (0°C).
7. Las reparaciones deben realizarse en un taller autorizado. Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios del fabricante. Si modifica la embutidora, la garantía se **ANULARÁ**.
8. Asegúrese de que la embutidora esté en una posición estable durante el funcionamiento. Las cuatro patas deben estar firmemente apoyadas sobre una superficie plana. La embutidora debe permanecer fija durante el funcionamiento.
9. **NUNCA** use la embutidora con la tapa de la unidad abierta o retirada.
10. **USE PROTECCIÓN PARA LOS OJOS.** Las gafas convencionales no proporcionan protección. Las gafas de seguridad cumplen con la norma ANSI Z87.1. Nota: Las gafas de seguridad certificadas se suministran con el código impreso o estampado Z87.
11. **NO** utilice el dispositivo mientras esté bajo los efectos de drogas o alcohol.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Volumen	Voltaje	Frecuencia	Potencia
HKN-ISE10	10 l	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE15	15 l	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE30	30 l	220-240 V	50/60 Hz	250 W

PIEZAS DEL EQUIPO



USO

1. Coloque el pedal sobre una superficie seca.
2. Conecte la fuente de alimentación.
3. Ponga el interruptor de dirección en la posición ARRIBA para que el pistón suba hacia arriba.
4. Inclíne el cilindro y llénelo con carne molida.
5. Vuelva a colocar el cilindro en el interior de la carcasa.
6. Ponga el interruptor de DIRECCIÓN en la posición ABAJO y presione el pedal del soporte para que el pistón comience a descender.
7. Si el pistón se mueve demasiado rápido o demasiado lento, use el selector de velocidad (manija) para ajustar la velocidad.
8. Cuando haya llenado la envoltura, retire el pie del pedal y el pistón se detendrá.
9. Cuando el pistón llega al fondo del cilindro, la unidad se detendrá automáticamente. Ahora ponga el interruptor de DIRECCIÓN en la posición ARRIBA para que el pistón suba hacia arriba.
10. Si es necesario, repita el procedimiento empezando por el paso 4.

CUIDADO

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo.
2. Retire el cilindro, el pistón y el tubo de moldeo. Lávelo a mano con agua jabonosa y séquelo bien.
3. Limpie el dispositivo con un paño húmedo.

MESDAMES ET MESSIEURS!

Vous avez acheté un équipement professionnel. Avant de commencer à l'utiliser, assurez-vous de lire ce Mode d'emploi et de le conserver pendant toute la durée de vie de l'équipement.

N'oubliez pas qu'en suivant toutes les instructions énoncées dans ce Mode d'emploi, vous prolongerez la durée de vie de l'équipement et éviterez des blessures au personnel qui l'utilise.

Nous espérons que nos recommandations faciliteront votre utilisation de l'équipement autant que possible.

A PROPOS DES SAUCISSES**CHOISIR LA VIANDE POUR FAIRE DES SAUCISSES**

La production de saucisses a évolué au fil des ans et de nombreuses générations, ce qui a donné naissance à d'innombrables types de saucisses qui peuvent être préparées à partir d'ingrédients de base – viande, graisse et quelques épices soigneusement sélectionnées. Avec l'aide de nos instructions simples, vous pouvez préparer les saucisses les plus délicieuses.

Pour les saucisses, vous pouvez utiliser tous les types de viande: les saucisses merveilleuses sont obtenues à partir de porc, de bœuf, de viande de bison, d'original, de renne et même d'antilope. Lors de la préparation du renne et des autres espèces de gibier, il est important de couper toute la graisse de la viande, car elle se gâte au bout de cinq jours. Remplacez la graisse du gibier par celle du porc ou du bœuf, selon la saucisse que vous cuisinez, à raison de 1 livre (0,5 kg) de graisse pour chaque 4 livres (1,8 kg) de viande de gibier.

La teneur en matières grasses de la saucisse affecte le goût, la texture, les propriétés culinaires et la durée de conservation du produit fini. La plupart des saucisses de production commerciale contiennent environ 20% de matières grasses. Si la saucisse contient moins de 12% de matières grasses, elle sera trop sèche au goût, et si plus de 20% - collante, insipide et difficile à cuisiner.

CONSERVATION

La viande et la volaille doivent être correctement conservées pour assurer leur conservation et détruire les micro-organismes indésirables qui se trouvent sur leur surface et provoquent leur altération et l'intoxication alimentaire. Ce processus implique de nombreuses méthodes, y compris le boucanage, la cuisson, le séchage, la congélation et l'ajout de conservateurs. La plus ancienne de ces méthodes consiste à ajouter du sel à la viande. La résistance des bactéries au sel varie en fonction de leur type. La croissance de certaines bactéries, comme les salmonelles, ralentit à une concentration de sel de seulement 3% , tandis que d'autres espèces, comme les staphylocoques, survivent à une concentration plus élevée. Heureusement, la croissance de nombreux organismes indésirables que l'on trouve couramment dans les produits en conserve de viande et de volaille s'arrête à de faibles concentrations de sel.

Les méthodes modernes de conservation sont basées sur l'utilisation de nitrates et de méthodes scientifiques complexes. La meilleure façon de conserver correctement est d'acheter l'un des nombreux conservateurs disponibles dans le commerce qui sont vendus dans les épiceries ou les boucheries. Le soi-disant sel de Prague est largement répandu, disponible en deux versions (n ° 1 et n ° 2).

BOYAU

Il existe de nombreuses options de boyau dont le choix dépend de vos préférences personnelles et du type de saucisse que vous cuisinez. Pour la plupart des saucisses, vous devez choisir un boyau naturel ou de collagène. Ne comprenez pas le nom "collagène" littéralement: le boyau de collagène n'est pas un produit synthétique. Il est fait de la peau de boeuf et des autres tissus. Les boyaux de collagène sont de taille et de texture uniformes et ne nécessitent pratiquement aucune préparation. Les boyaux naturels représentent des boyaux d'agneau, de mouton, de porc ou de bœuf. Ils n'ont pas une texture aussi uniforme et nécessitent une préparation substantielle. Pour cette raison, aux États-Unis, plus de 75% des saucisses de production commerciale sont produites dans des boyaux de collagène. Il existe également des boyaux non comestibles fibreux utilisés dans la production de certains types de saucisses fumées et de saucisses de Bologne.

TYPES DE SAUCISSES

La plupart des saucisses sont divisées en quatre catégories: saucisses crues, fumées, cuites et séchées à l'air libre. Tous les types de saucisses, à l'exception des saucisses séchées à l'air libre, doivent être conservés au réfrigérateur. Il existe aussi une sous-catégorie des saucisses crues fumées.

Les saucisses crues et crues fumées peuvent inclure des produits tels que les saucisses polonaises, italiennes, la saucisse de petit déjeuner et bien d'autres. Les saucisses crues et crues fumées nécessitent un traitement thermique avant utilisation et sont conservées au réfrigérateur.

Les saucisses fumées et cuites comprennent le salami, la saucisse de Bologne, les hot-dogs toujours populaires et bien plus encore. Pour un fumage correct, vous avez besoin d'un fumoir ou d'une chambre de fumage. Un fumoir ou une chambre de fumage peuvent être construits à la maison à partir d'un tonneau en métal ou d'un ancien réfrigérateur ou vous pouvez utiliser une installation complexe fabriquée à l'usine. La plupart des saucisses fumées sont chauffées avant d'être servies. Beaucoup croient que les saucisses fumées se conservent plus longtemps et ne se gâtent pas, mais ce n'est pas vrai. Conservez les saucisses fumées de la même manière que les saucisses crues.

Les saucisses séchées sont cuites plus longtemps que les autres, car elles sont séchées pendant une longue période. Citons seulement quelques espèces: pepperoni, prosciutto et quelques saucisses de jambon. Le séchage à l'air libre de la viande nécessite un respect minutieux du régime: pour obtenir un aliment délicieux et sécurisé, vous devez surveiller de près la température, le temps et l'humidité.

STOCKAGE

Il est important de se rappeler qu'en d'un stockage prolongé, la saucisse perd son goût. Nous vous recommandons de mettre en réserve des saucisses pour une période de 4 à 6 semaines. Même la saucisse congelée après un mois et demi de stockage commence à perdre le goût. La saucisse congelée doit être lentement décongelée au réfrigérateur avant la cuisson ou le service. En cas de décongélation rapide, le goût de la saucisse se détériore également.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

ATTENTION ! Il est important de respecter les instructions de sécurité alimentaire fournies dans ce mode d'emploi.

Lors de manipulation des aliments, les règles de base suivantes doivent être respectées.

Ce sont *la CUISSON, le STOCKAGE SÉPARÉ, l'HYGIÈNE et le REFROIDISSEMENT.*

CUISSON

Il est fondamentalement important de chauffer la nourriture à une température interne sécurisée pour détruire les bactéries qui s'y trouvent. La sécurité des hamburgers et autres produits de viande hachée a récemment attiré beaucoup d'attention, et pour cause. Lors du hachage de la viande, les bactéries situées à sa surface pénètrent dans la viande hachée. Si une telle viande hachée est préparée à une température inférieure à 160°F-165°F (71°C-74 ° C), les bactéries ne meurent pas et il reste donc une forte probabilité d'empoisonnement.

Dans les morceaux de viande entiers, comme les steaks et les côtelettes, il n'y a pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur et elles peuvent être servies non grillées. Néanmoins, le filet de bœuf doit toujours être cuit à une température interne d'au moins 145°F (63°C) (moyenne). Pour la volaille, la température de sécurité est de 180°F (82°C) et les morceaux de porc entiers doivent être cuits à 160 °F (71 ° C). Les œufs doivent également être soigneusement cuits. Si vous préparez des meringues ou d'autres plats à base d'œufs crus, achetez des œufs pasteurisés spéciaux ou utilisez un concentré de meringues prêt à l'emploi.

STOCKAGE SÉPARÉ

Les aliments qui sont consommés crus doivent OBLIGATOIREMENT être stockés séparément des aliments nécessitant une cuisson. Au contact de la viande crue ou des œufs avec des aliments consommés crus, une contamination croisée se produit. C'est la principale source d'intoxication alimentaire. La viande crue doit être enveloppée de deux couches de pellicule en plastique et stockée sur une tablette inférieure du réfrigérateur, de sorte que le jus de viande ne tombe en aucun cas sur les aliments frais. Utilisez de la viande crue pendant 1 à 2 jours après l'achat ou congelez pour un stockage à long terme. Décongeler la viande crue dans le réfrigérateur plutôt que sur le comptoir.

Lorsque vous faites frire ou cuire de la viande ou du poisson cru, n'oubliez pas de mettre la viande préparée sur une assiette propre. N'utilisez pas la même assiette sur laquelle vous avez apporté les aliments au grill. Après avoir retourné l'aliment sur le grill pour la dernière fois, lavez les accessoires du grill et rincez les spatules et les cuillères pour remuer ou retourner la viande dans la poêle.

Après avoir manipulé de la viande crue et des œufs, n'oubliez pas de vous laver les mains. Après chaque contact avec de la viande ou des œufs crus, assurez-vous de vous laver les mains avec de l'eau et du savon ou utilisez des lingettes désinfectantes humides. Les mains sales et les surfaces de travail pendant la cuisson sont la principale source de contamination croisée.

HYGIÈNE

Pendant la cuisson, lavez-vous les mains et les surfaces de travail aussi souvent que possible. Lavez-vous les mains avec de l'eau tiède et du savon pendant au moins 15 secondes, puis essuyez avec une nappe en papier.

REFROIDISSEMENT

Le refroidissement des aliments est essentiel. La gamme dangereuse pour la reproduction des bactéries est de 40°F à 140°F (4°C à 6°C). Réglez la température du réfrigérateur à 40°F (4°C) ou moins; la température du congélateur doit être de 0°F (-17°C) ou moins. Suivez cette simple règle: servir les plats chauds chauds, les plats froids - froids. Pour garder les aliments chauds, utilisez des casseroles chauffantes ou des assiettes préchauffées pour les servir. Refroidissez les aliments froids dans des récipients remplis d'eau glacée. Ne laissez pas les aliments à

température ambiante pendant plus de 2 heures – ou pendant 1 heure à 90°F (32°C) ou plus. En partant pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments ont été refroidis à l'avance avant de les mettre dans un sac isothermique. Le sac isothermique lui-même ne refroidit pas les aliments, mais préserve seulement leur température à l'aide de la glace. Mettez les plats préparés chauds dans des contenants peu profonds et placez-les immédiatement dans le réfrigérateur pour un refroidissement rapide. N'oubliez pas de couvrir les aliments refroidis d'un couvercle.

REMARQUE: Avec une extrême prudence, le renne et d'autres types de gibier doivent être préparés pouvant être dangereusement contaminés lors de leur découpe sur le terrain. Le gibier est généralement conservé à une température qui peut favoriser la croissance bactérienne, par exemple lors du transport.

RÈGLES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

ATTENTION ! LISEZ ET ÉTUDIEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. VOTRE SÉCURITÉ EST ESSENTIELLE! LE NON-RESPECT DES PROCÉDURES ET DES NORMES DE SÉCURITÉ PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES GRAVES À LA SANTÉ OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. GARDEZ A L'ESPRIT QUE: VOUS ÊTES RESPONSABLE DE VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE!

1. N'utilisez pas l'appareil dont le câble ou la fiche sont endommagés ou présentent d'autres défauts.
2. Pour vous protéger de tout risque d'électrocution, n'immergez pas l'interrupteur, le câble, la fiche ou le poussoir à saucisses dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. VÉRIFIEZ LE BON FONCTIONNEMENT DES PIÈCES. Avant d'utiliser le poussoir à saucisses, assurez-vous que toutes les pièces fonctionnent correctement et remplissent leurs fonctions. Vérifiez les pièces pliantes ou mobiles, l'installation et d'autres conditions susceptibles d'affecter le fonctionnement de l'appareil.
4. TENEZ CET APPAREIL ÉLOIGNÉ DES ENFANTS. NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE.
5. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée du poussoir à saucisses. En cas d'utilisation inappropriée du poussoir à saucisses, la garantie est ANNULÉE.
6. IL EST INTERDIT de stocker ou laisser le poussoir à saucisses à une température inférieure à 32°F (0°C).
7. Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que dans un atelier agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires du Fabricant. En cas de modification du poussoir à saucisses, la garantie sera ANNULÉE.
8. Assurez-vous que le poussoir à saucisses est en position stable pendant le fonctionnement. Tous les quatre pieds doivent se tenir fermement sur une surface plane. Le poussoir à saucisses doit rester immobile pendant le fonctionnement.
9. N'utilisez JAMAIS un poussoir à saucisses avec le couvercle du boîtier d'entraînement ouvert ou enlevé.
10. UTILISEZ LES MOYENS DE PROTECTION DES YEUX. Les lunettes ordinaires ne

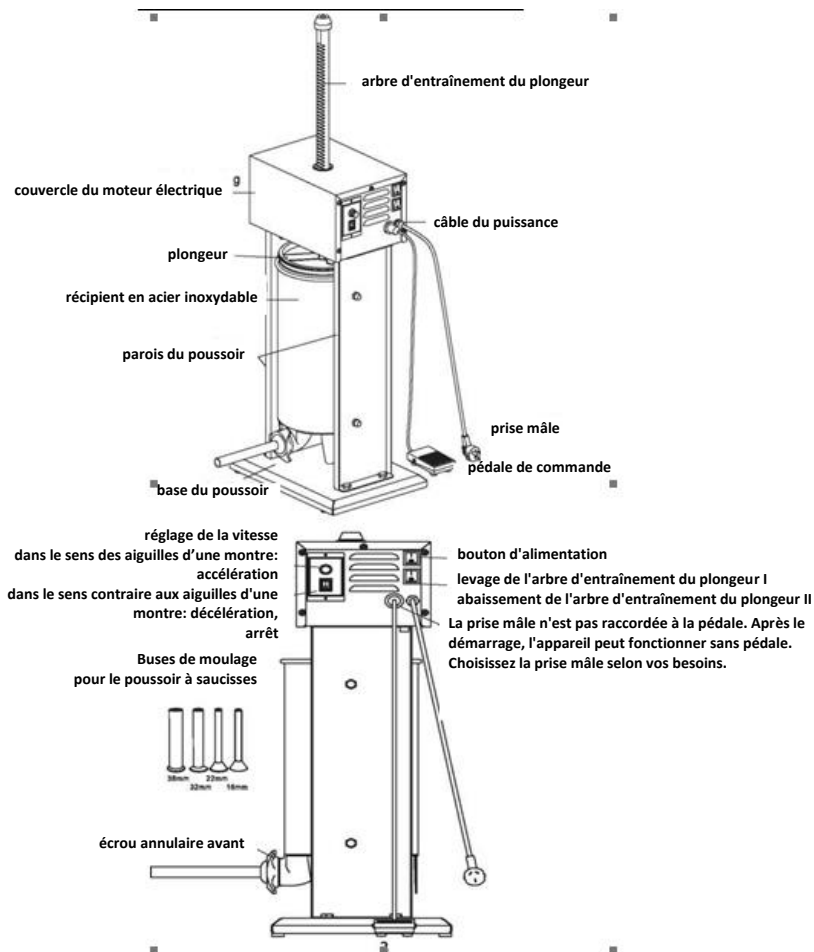
fournissent pas de protection. Les lunettes de protection correspondent à la norme ANSI Z87.1. Remarque: les lunettes de protection certifiées sont munies d'un code Z87 imprimé ou estampé.

11. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes sous l'influence de drogues ou d'alcool.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Volume	Tension	Fréquence	Puissance
HKN-ISE10	10 l	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE15	15 l	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE30	30 l	220-240 V	50/60 Hz	250 W

PIECES DE L'APPAREIL



UTILISATION

1. Mettez la pédale sur une surface sèche.
2. Branchez l'alimentation.
3. Placez le commutateur de direction en position LEVER pour que le piston se lève.
4. Inclinez le cylindre et remplissez - le de viande hachée.
5. Ramenez le cylindre à l'intérieur du boîtier.
6. Placez le commutateur de DIRECTION en position BAISSER et appuyez sur la pédale de base pour que le piston commence à descendre.
7. Si le piston se déplace trop vite ou trop lentement, utilisez le commutateur de vitesse (en forme de bouton) pour ajuster la vitesse.
8. Lorsque vous remplissez le boyau, retirez le pied de la pédale et le piston s'arrête.
9. Lorsque le piston atteint le fond du cylindre, l'appareil s'arrête automatiquement. Maintenant, mettez le commutateur de direction en position LEVER pour que le piston se lève.
10. Si nécessaire, répétez la procédure à partir du paragraphe 4.

ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil du secteur avant de le nettoyer.
2. Retirez le cylindre, le piston et le tube de moulage. Lavez à la main dans de l'eau savonneuse et séchez soigneusement.
3. Essuyez l'appareil avec une serviette mouillée.

CARISSIMO ACQUIRENTE!

Hai acquistato un'attrezzatura professionale. Prima di iniziare a lavorare, assicurati di leggere il presente documento e conservalo per tutta la durata dell'apparecchio.

Ricorda che, eseguendo tutte le istruzioni contenute in questo documento, allungherai la durata dell'apparecchiatura ed eviterai infortuni al personale.

Ci auguriamo che le nostre raccomandazioni facilitino il più possibile l'utilizzo delle attrezzature.

INFORMAZIONI SU SALSICCE E INSACCATI

SELEZIONE DI CARNE PER LA PREPARAZIONE DI SALSICCIE E SALUMI

La produzione di salsicce si è sviluppata nel corso degli anni e di molte generazioni e, di conseguenza, sono nati innumerevoli tipi di salsicce che possono essere preparate dagli ingredienti principali: carne, grassi e diverse spezie accuratamente selezionate. Con le nostre semplici istruzioni puoi preparare le salsicce più deliziose.

Per le salsicce si può utilizzare tutti i tipi di carne: meravigliose salsicce sono ottenute da carne di maiale, manzo, carne di bisonte, alci, cervi e persino antilopi. Quando si preparano carne di cervo e altre specie di selvaggina, è importante tagliare tutto il grasso dalla carne, poiché si deteriora in cinque giorni. Sostituisci il grasso di selvaggina con carne di maiale o di manzo, a seconda della salsiccia che stai preparando calcolando 0,5 kg di grasso per ogni 1,8 kg di carne di selvaggina.

Il contenuto di grassi nella salsiccia influisce sul gusto, sulla consistenza, sulle proprietà culinarie e sulla vita utile del prodotto finito. La maggior parte delle salsicce commerciali contengono circa il 20% di grassi. Se la salsiccia contiene meno del 12% di grassi, avrà un sapore troppo secco e se più del 20%, sarà appiccicosa, insipida e scomoda da preparare.

CONSERVAZIONE

Carne e pollame devono essere adeguatamente conservati per garantirne la conservazione e per distruggere i microrganismi indesiderati sulla superficie che causano il deterioramento del prodotto e l'avvelenamento da cibo. Questo processo prevede molti metodi, tra cui affumicatura, cottura, essiccazione, congelamento e aggiunta dei conservanti. L'aggiunta di sale alla carne è il più antico di questi metodi. La resistenza dei batteri al sale varia a seconda del loro tipo. La crescita di alcuni batteri, ad esempio la salmonella, rallenta a una concentrazione salina di solo il 3%, mentre altre specie, come gli stafilococchi, sopravvivono a una concentrazione più elevata. Fortunatamente, la crescita di molti organismi indesiderati che si trovano comunemente nella carne in scatola e nei prodotti avicoli si ferma a una bassa concentrazione di sale.

I metodi moderni di conservazione si basano sull'uso di nitrati e metodi scientifici complessi. Il modo migliore per preservare correttamente è acquistare uno dei tanti conservanti disponibili che vengono venduti in drogherie o macellerie. Uno dei più diffusi è il cosiddetto Prague Powder disponibile in due varianti (n.1 e n.2).

BUDELLO

Ci sono molte opzioni per il budello la cui scelta dipende dalle preferenze personali e dal tipo di salsiccia che si sta preparando. Per la maggior parte delle salsicce bisogna scegliere un budello naturale o di collagene. Non prendere il nome alla lettera: il budello di collagene non è un prodotto sintetico. È realizzato usando la pelle di manzo e altri tessuti. Budelli in collagene sono uniformi per dimensioni e consistenza e richiedono poca preparazione. Il budello naturale è l'intestino di agnello, pecora, maiale o manzo. Non hanno una consistenza così uniforme e richiedono una preparazione consistente. Per questo motivo, negli Stati Uniti oltre il 75% delle salsicce commerciali sono prodotte in un budello di collagene. Esistono anche budelli non commestibili fibrosi utilizzati nella produzione di alcuni tipi di salsicce affumicate e insaccati bolognesi.

TIPI DI SALSICCE E INSACCATI

La maggior parte delle salsicce sono divise in quattro categorie: crudi, affumicati, cotti ed essiccati. Tutti i tipi di salsicce, ad eccezione di quelli secchi, devono essere conservati in frigorifero. C'è anche una sottocategoria di insaccati crudi affumicati.

La categoria di insaccati crudi e insaccati crudi affumicati include insaccati polacchi, italiani, snack e tanti altri. Le salsicce crude e affumicate richiedono un trattamento termico prima dell'uso e vengono conservate in frigorifero.

Le salsicce affumicate e cotte includono salame, salsiccia bolognese, hot dog sempre popolari e molto altro. Per una affumicatura corretta è necessario un affumicatore o una camera di affumicatura. Si può costruirlo a casa utilizzando una botte di metallo o un vecchio frigorifero o comprare un apposito apparecchio sofisticato. La maggior parte delle salsicce affumicate viene riscaldata prima di servire. Molte persone pensano che le salsicce affumicate siano conservate più a lungo e non si deteriorino, ma questo non è vero. Le salsicce affumicate devono essere conservate proprio come le salsicce crude.

La preparazione delle salsicce essiccate richiede più tempo rispetto alle altre perché richiedono una lunga essiccazione. Ne citeremo solo alcuni tipi: peperoni, prosciutto e alcuni insaccati di prosciutto. L'essiccazione della carne richiede un'attento controllo del regime: Per ottenere un prodotto gustoso e sicuro, è necessario monitorare attentamente la temperatura, il tempo e l'umidità.

STOCCAGGIO

È importante ricordare che durante lo stoccaggio prolungata la salsiccia perde gusto. Consigliamo di preparare la salsiccia per 4-6 settimane. Anche una salsiccia congelata dopo un mese e mezzo inizia a perdere il suo sapore. Prima di essere cotta o servita, la salsiccia viene scongelata lentamente in frigorifero. Il gusto del prodotto si deteriora anche con uno scongelamento troppo rapido

SICUREZZA ALIMENTARE

ATTENZIONE! È importante seguire le istruzioni sulla sicurezza alimentare contenute in questo manuale.

Quando si lavora con gli alimenti è necessario osservare le seguenti regole di base.

Si tratta di COTTURA, STOCCAGGIO SEPARATO, IGIENE e REFRIGERAZIONE.

COTTURA

È fondamentale riscaldare il cibo a una temperatura interna sicura per distruggere i batteri all'interno. La sicurezza degli hamburger e di altri prodotti a base di carne macinata ha recentemente attirato molta attenzione, e non senza motivo. Quando si taglia la carne, i batteri sulla sua superficie finiscono nella carne macinata. Se la carne macinata viene cotta a temperature inferiori a 160 °F-165 °F (71 °C-74 °C), i batteri non muoiono e quindi c'è un'alta probabilità di avvelenamento.

In pezzi di carne, ad esempio, in bistecche e costole, non ci sono batteri pericolosi all'interno come E. coli, e quindi si può servirli cotti al sangue. Tuttavia, il filetto di manzo deve sempre essere cotto ad una temperatura interna di almeno 145 °F (63 °C) (cottura media). Per il pollame, la temperatura di sicurezza è di 82 °C (180 °F) e i pezzi interi di maiale devono essere cotti fino a 71 °C (160 °F). Anche le uova devono essere bollite bene. Se cucini meringhe o altri piatti a base di uova crude, acquista speciali uova pastorizzate o usa concentrato di meringa pronto.

STOCCAGGIO SEPARATO

I prodotti che vengono consumati crudi devono essere SEMPRE conservati separatamente dai prodotti destinati alla cottura. Quando carne cruda o uova entrano in contatto con cibi che vengono consumati crudi, si verifica una contaminazione incrociata. Questa è la principale fonte di intossicazione alimentare. Assicurati di avvolgere la carne cruda in due strati di pellicola e riporla sul ripiano inferiore del frigorifero in modo che il succo di carne non finisca in alcun modo sugli alimenti freschi. Utilizzare carne cruda entro 1-2 giorni dall'acquisto o congelare per la conservazione a lungo termine. Scongela la carne cruda in frigorifero, non sul tavolo.

Quando frigi o cuoci carne o pesce crudi, non dimenticare di mettere la carne cotta su un piatto pulito. Non utilizzare lo stesso piatto su cui hai portato cibo alla griglia. Dopo aver girato il prodotto sulla griglia per l'ultima volta, lavare gli accessori della griglia e lavare anche le palette e i cucchiai che si usano per mescolare o girare la carne in una padella.

Dopo aver lavorato con carne e uova crude, non dimenticare di lavarti le mani. Dopo ogni contatto con carne o uova crude, assicurati di lavarti le mani con acqua e sapone o utilizzare salviettine antibatteriche bagnate. Mani e superfici di lavoro sporchi durante la cottura sono la principale fonte di contaminazione incrociata.

IGIENE

Lavarsi le mani e le superfici di lavoro il più spesso possibile durante la cottura. Lavarsi le mani con acqua calda e sapone per almeno 15 secondi, quindi asciugare con un tovagliolo di carta.

REFRIGERAZIONE

La refrigerazione dei prodotti è essenziale. Il range pericoloso per la crescita dei batteri va da 40 °F a 140 °F (da 4 °C a 6 °C). Impostare il frigorifero a 40 °F (4 °C) o inferiore; la temperatura del congelatore dovrebbe essere di -17 °C o inferiore. Una regola semplice: i piatti caldi devono essere serviti caldi e i piatti freddi devono essere serviti freddi. Per mantenere caldi gli alimenti utilizzare padelle riscaldate o piatti caldi per servire. Refrigerare pietanze freddi con contenitori di acqua ghiacciata. Non lasciare il cibo a temperatura ambiente per più di 2 ore o 1 ora a 90 °F (32 °C) o superiore. Quando ti prepari per un picnic, assicurati che gli alimenti siano raffreddati in anticipo prima di metterli in una borsa termica. Una borsa termica non raffredda da sola i prodotti, ma solo preserva la loro temperatura con il ghiaccio. Confeziona i piatti caldi preparati in contenitori poco profondi e mettili immediatamente in frigorifero per raffreddarli rapidamente. Non dimenticare di coprire le pietanze raffreddati con un coperchio.

NOTA: Bisogna prestare particolare attenzione cucinando la carne di cervo e altra selvaggina che possono essere pericolosamente contaminati durante il taglio della carcassa sul luogo di caccia. La selvaggina viene solitamente conservata a una temperatura che può favorire la crescita batterica, ad esempio durante il trasporto.

REGOLE GENERALI DI SICUREZZA

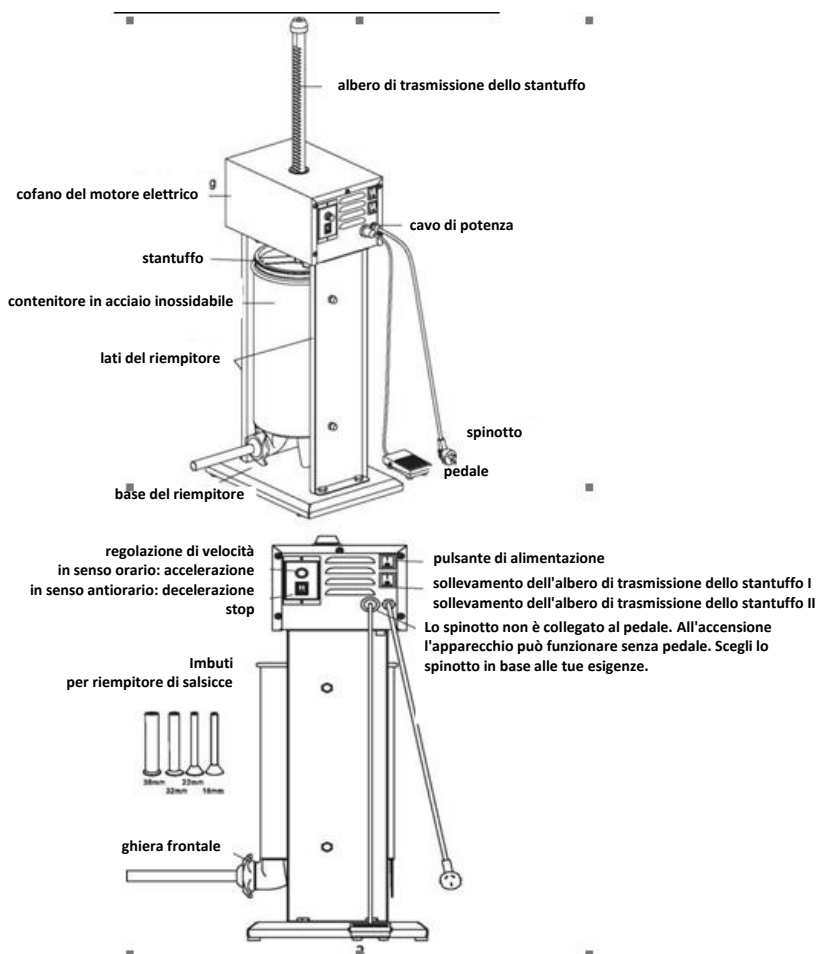
ATTENZIONE! LEGGERE E STUDIARE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO. LA VOSTRA SICUREZZA È MOLTO IMPORTANTE! L'INOSSERVANZA DELLE PROCEDURE E DELLE NORME DI SICUREZZA PUÒ CAUSARE GRAVI DANNI ALLA SALUTE O DANNI ALLA PROPRIETÀ. RICORDA: SEI RESPONSABILE DELLA TUA SICUREZZA PERSONALE!

1. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo, una spina o altri pezzi difettosi.
2. Per evitare le scosse elettriche, non immergere l'interruttore, il cavo, la spina o il riempitore in acqua o in altri liquidi.
3. **CONTROLLA IL BUON STATO DELLE PARTI.** Prima di utilizzare un riempitore per salsicce, assicurarsi che tutte le parti funzionino correttamente e che soddisfino le loro funzioni. Controllare le parti flettenti o in movimento, l'installazione e altre condizioni che potrebbero influire sul funzionamento dell'apparecchio.
4. **TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI. NON LASCIARE L'APPARECCHIO INCUSTODITO.**
5. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di uso improprio del riempitore. In caso di uso improprio del riempitore la garanzia viene **ANNULLATA**.
6. Non conservare **MAI** o non lasciare il riempitore a temperature inferiori a 0°C (32°F).
7. Le riparazioni vengono eseguite in un'officina autorizzata. Utilizzare solo pezzi di ricambio e accessori del produttore. In caso di modifica del riempitore la garanzia è **ANNULLATA**.
8. Assicurarsi che il riempitore sia stabile durante il funzionamento. Tutti e quattro i piedini devono stare saldamente su una superficie piana. Il riempitore deve rimanere fermo durante il funzionamento.
9. Non utilizzare **MAI** un riempitore con il coperchio dell'attuatore aperto o rimosso.
10. **INDOSSARE LA PROTEZIONE DEGLI OCCHI.** Gli occhiali normali non forniscono protezione. Gli occhiali di sicurezza sono conformi alla norma ANSI Z87.1. Nota: Gli occhiali di protezione certificati sono dotati di un codice Z87 stampato o timbrato.
11. **NON** utilizzare l'apparecchio sotto l'effetto di droghe o alcol.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	Capacità	Voltaggio	Frequenza	Potenza
HKN-ISE10	10 l	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE15	15 l	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE30	30 l	220-240 V	50/60 Hz	250 W

PARTI DELL'APPARECCHIO



UTILIZZO

1. Posizionare il pedale su una superficie asciutta.
2. Collegare l'alimentazione.
3. Impostare il selettore di direzione in posizione SU in modo che il pistone si alzi.
4. Inclinare il cilindro e riempirlo con carne macinata.
5. Riportare il cilindro all'interno dell'apparecchio.
6. Impostare il selettore di DIREZIONE in posizione GIÙ e premere il pedale del cavalletto in modo che il pistone inizi a scendere.
7. Se il pistone si muove troppo velocemente o troppo lentamente, utilizzare il selettore di velocità (manopola) per regolare la velocità.
8. Quando il budello è riempito si toglie il piede dal pedale e il pistone si fermerà.
9. Quando il pistone raggiunge il fondo del cilindro, l'apparecchio si arresterà automaticamente. Adesso impostare il selettore di DIREZIONE in posizione SU in modo che il pistone si alzi.
10. Se necessario, ripetere la procedura dal punto 4.

MANUTENZIONE

1. Scollegare l'alimentazione prima di pulire l'apparecchio.
2. Rimuovere il cilindro, il pistone e il tubo di riempimento. Lavare a mano in acqua e sapone e asciugare accuratamente.
3. Pulire l'apparecchio con un panno umido.

GODĀTAIS KLIENT!

Jūs iegādājāties profesionālo iekārtu. Pirms uzsākt darbu ar to, lūdzam iepazīties ar šo tehnisko pasi un saglabājiēt to visu iekārtas ekspluatācijas laiku.

Atcerieties, ka, ievērojot visus norādījumus, kas sniegti šajā tehniskajā pasē, jūs ievērojami pagarināsiet iekārtas ekspluatācijas laiku un pasargāsiet apkalpojošo personālu no traumām.

Mēs ceram, ka mūsu ieteikumi maksimāli atvieglos jūsu darbu ar iekārtu.

PAR DESĀM**GAĻAS IZVĒLE DESU GATAVOŠANAI**

Desu ražošana ir attīstījies daudzu gadu un paaudžu laikā, kā rezultātā ir radies milzum daudz dažādu desu, kuras var pagatavot no galvenajām sastāvdaļām — gaļas, taukiem un dažām rūpīgi atlasītām garšvielām —, veidu. Ar mūsu vienkāršo norādījumu palīdzību jūs varēsiet pagatavot visgaršīgākās desiņas.

Desām var izmantot visu veidu gaļu: lieliskas desiņas var pagatavot no cūkgaļas, liellopu gaļas, bizonu, aļņu, briežu un pat antilopes gaļas. Gatavojot briežu un citu medījumu gaļu, ir svarīgi no gaļas nogriezt visus taukus, jo tie bojājas piecu dienu laikā. Medījumu gaļas taukus aizvietojiet ar cūku vai liellopu taukiem atkarībā no tā, kādu desu gatavojat, katriem 1,8 kg gaļas pievienojot 0,5 kg tauku.

Tauku saturs desā ietekmē gatavā produkta garšu, tekstūru, kulinārās īpašības un derīguma termiņu. Vairums rūpnieciski ražoto desu satur aptuveni 20 % tauku. Ja desā ir mazāk par 12 % tauku, tā būs pārāk sausa, ja vairāk par 20 %, tā ir lipīga, bezgaršīga un to nevar ērti pagatavot.

KONSERVĒŠANA

Dzīvnieku un putnu gaļa pareizi jākonservē, lai to saglabātu un iznīcinātu nevēlamos mikroorganismus uz tās virsmas, kas izraisa produkta bojāšanos un saindēšanos ar pārtiku. Ar šo procesu apzīmē vairākas metodes, tostarp žāvēšanu, vārīšanu, vītināšanu, saldēšanu un konservantu pievienošanu. Visvecākā no šiem paņēmieniem ir sāls pievienošana gaļai. Baktēriju noturība pret sāli atšķiras atkarībā no to veida. Dažu baktēriju, piemēram, salmonellas, vairošanās palēninās, ja sāls koncentrācija ir tikai 3 %, savukārt citi veidi, piemēram, stafilokoki, izdzīvo arī augstākā koncentrācijā. Par laimi, daudzu nevēlamu organismu, kas sastopami dzīvnieku un putnu gaļas konservētajos produktos, vairošanās apstājas zemā sāls koncentrācijā. Mūsdienīgu koncentrācijas paņēmieni pamatā ir nitrātu lietošana un sarežģītas zinātniskās metodes. Optimālais pareizas konservēšanas paņēmiens ir bakalejas vai gaļas veiakā iegādāties jebkuru no daudzajiem pārdošanā pieejamajiem konservantiem. Plaši izplatīts ir nitrītsāls, kas pieejams divos variantos (Nr. 1 un Nr. 2).

APVALKS

Ir daudz apvalku variantu, un tā izvēle ir atkarīga no tā, kam dodat priekšroku un kādu desu gatavojat. Vairumam desu jāizvēlas dabīgu vai kolagēna apvalku. Vārds “kolagēns” nav jāsaprot burtiski — kolagēna apvalks nav sintētisks produkts. To ražo no liellopu ādām un citiem audiem. Kolagēna apvalki ir izmēra un tekstūras ziņā viendabīgi un tiem faktiski nav nepieciešama sagatavošana. Dabīgs apvalks ir aitu, cūku un liellopu zarnas. Tām nav tik viendabīgas tekstūras,

un ir jāiegulda laiks to sagatavošanā. Šī iemesla dēļ ASV vairāk kā 75 % rūpnieciski ražoto desu ir kolagēna apvalks. Tāpat ir šķiedraini, neēdami apvalki, kurus izmanto dažu kūpinātu un Boloņas desu veidu gatavošanai.

DESU VEIDI

Vairumu desu var iedalīt četrās kategorijās: jēlās, kūpinātās, vārītās un vītinātās. Visu veidu desas, izņemot vītinātās, jāglabā ledusskapī. Tāpat pastāv jēli žāvētu desu apakškategorija.

Jēlas un jēli žāvētas desas ir poļu, itāļu, ukrodu un daudzas citas desas. Gan jēlas, gan jēli kūpinātās desas pirms lietošanas uzturā termiski jāapstrādā un jāglabā ledusskapī.

Kūpinātās un vārītās desas ir salami, Boloņas desa, nemainīgi populārie hotdogi un daudzi citi veidi. Pareizai kūpināšanai nepieciešama žāvētava vai žāvēšanas kamera. To var uzbūvēt mājas apstākļos no metāla mucas vai veca ledusskapja. Var nopirkt arī sarežģītu iekārtu. Vairumu kūpināto desu pirms pasniegšanas uzsilda. Daudzi uzskata, ka kūpinātās desas var uzglabāt ilgāk un tās nebojājas. Taču tā nav taisnība. Kūpinātās desas jāuzglabā tieši tāpat kā jēlas desas.

Vītinātās desas tiek gatavotas ilgāk par pārējām, jo tās kaltējas garākā laika posmā. Daži vītinātās desa veidi: peperoni, prošuto un dažas šķiņķa desas. Gaļas vītināšanas laikā rūpīgi jāievēro režīms: lai iegūtu garšīgu un drošu produktu, uzmanīgi jāseko temperatūrai, laikam un mitrumam.

UZGLABĀŠANA

Svarīgi atcerēties, ka, ilgstoši uzglabājot, desa zaudē garšu. Mēs iesakām gatavot desu patēriņš 4–6 nedēļu laikā. Pat saldēta desa pēc pusotra mēneša sāk zaudēt garšu. Saldētu desu pirms gatavošanas vai pasniegšanas lēni atkausē ledusskapī. Produkta garša pasliktinās arī ātras sasaldēšanas gadījumā.

PĀRTIKAS DROŠUMS

UZMANĪBU! Svarīgi ievērot instrukcijas attiecībā uz pārtikas drošumu, kas sniegti šajā rokasgrāmatā.

Strādājot ar pārtikas produktiem, jāievēro tālāk norādītie pamatnoteikumi —

GATAVOŠANA, ATSEVIŠKA UZGLABĀŠANA, HIGIĒNA un ATDZESĒŠANA.

GATAVOŠANA

Ļoti svarīgi uzsildīt ēdienu līdz drošai iekšējai temperatūrai, lai iznīcinātu tajā esošās baktērijas. Pēdējā laikā hamburgeru un citu maltās gaļas izstrādājumu izstrādājumu drošums piesaista lielu uzmanību. Un tam ir pamats. Sasmalcināšanas rezultātā baktērijas, kas atradās uz tās virsmas, nokļūst maltajā gaļā. Ja šāda maltā gaļa tiek gatavota temperatūrā līdz 71–74 °C, baktērijas neaiziet bojā un saglabājas liela saindēšanās iespējamība.

Veselu gaļas gabalu, piemēram steiku un karbonāžu, iekšpusē nav tādu bīstamo baktēriju kā zarnu nūjiņu, un tos var pasniegt līdz galam neizceptus. Tomēr arī liellopu fileja vienmēr jāgatavo, līdz iekšējā temperatūra sasniedz vismaz 63 °C (vidēji izcepta). Vistas gaļai droša gatavošanas temperatūra ir 82 °C, bet veseli cūkgaļās gabali jāgatavo temperatūrā līdz 71 °C. Arī olām jābūt kārtīgi izvārtām. Ja gatavojat bezē cepumus vai citus ēdienus, kuru pamatā ir jēlas olas, pārciet speciālas, pasterizētas olas vai izmantojiet gatavo koncentrātu bezē gatavošanai.

ATSEVIŠKA UZGLABĀŠANA

Produkti, kurus patērē jēlus, OBLIGĀTI jāuzglabā atsevišķi no produktiem, kas jāgatavo. Jēlas gaļas vai olu saskares ar produktiem, kurus ēd jēlus, rezultātā notiek krusteniskais

piesārņojums. Tas ir galvenais saindēšanās ar pārtiku cēlonis. Jēlu gaļu obligāti ietiniet divās plēves kārtās un uzglabājiet ledusskapja apakšējā plauktā, lai gaļas sula nekādā gadījumā nenokļūtu uz svaigiem produktiem. Jēlu gaļu izlietojiet 1–2 dienu laikā pēc pirkšanas vai sasaldējiet ilgstošai uzglabāšanai. Jēlu gaļu atkausējiet ledusskapī, nevis uz letes.

Cepot vai vārot jēlu gaļu vai zivi, gatavo gaļu uzlieciet uz tīra šķīvja. Neizmantojiet to pašu šķīvi, kurā atnesāt produktu pie grila. Pēc produkta pēdējās apgrozīšanas grilā, nomazgājiet grila piederumus, kā arī lāpstīņas un karotes, kas tika izmantotas maisīšanai vai gaļas apgrīšanai uz pannas.

Pēc darba ar jēlu gaļu un olām noteikti nomazgājiet rokas. Pēc katras saskares ar jēlu gaļu vai olām obligāti ar ūdeni un ziepēm nomazgājiet rokas vai izmantojiet mitrās, antibakteriālās salvetes. Netīras rokas un darba virsmas gatavošanas laikā ir galvenais krusteniskā piesārņojuma avots.

HIGIĒNA

Gatavošanas laikā pēc iespējas biežāk mazgājiet rokas un darba virsmas. Vismaz 15 minūtes mazgājiet rokas ar siltu ūdeni un ziepēm, pēc tam noslaukiet ar papīra dvieli.

ATDZESĒŠANA

Produktu atdzesēšanai ir svarīga nozīme. Bīstamais temperatūras diapazons, kurā vairojas baktērijas, ir 4–6 °C. Ledusskapī iestatiet temperatūru, kas nav augstāka par 4 °C; saldēšanas kameras temperatūra nedrīkst būt augstāka par 0 °C. Vienkāršs noteikums: karstie ēdieni jāpasniedz karsti, aukstie — auksti. Lai uzturētu karsto ēdienu temperatūru, pasniegšanai izmantojiet kastroljus ar uzsildīšanas funkciju vai sasildītus šķīvjus. Aukstos produktus atdzesējiet, izmantojot tvertnes ar ledusaukstu ūdeni. Neatstājiet ēdienu istabas temperatūrā ilgāk par 2 stundām vai 32 °C vai augstākā temperatūrā ilgāk par 1 stundu. Gatavojoties piknikam, pirms ievietošanas termosomā pārlicinieties, ka produkti pirms tam ir atdzesēti. Termosoma neatdzesē produktus, tā tikai uztur temperatūru ar ledus palīdzību. Gatavus karstos ēdienus ievietojiet seklos konteineros un nekavējoties ievietojiet ledusskapī, lai tie tiktu ātri atdzesēti. Atdzesētiem produktiem noteikti uzlieciet vāciņu.

PIEZĪME. Īpaša piesardzība jāievēro, gatavojot briežu un citu medījumu gaļu, kas var būt bīstami piesārņota, sadalot lauka apstākļos. Medījuma gaļu parasti uzglabā temperatūrā, kas var veicināt baktēriju vairošanos, piemēram, pārvadāšanas laikā.

VISPĀRĒJIE DROŠĪBAS NOTEIKUMI

UZMANĪBU! PIRMS IEKĀRTAS IZMANTOŠANAS IZLASIET UN UZMANĪGI IEPAZĪSTĪETIES AR VISĀM INSTRUKCIJĀM UN BRĪDINĀJUMIEM. JŪSU DROŠĪBA IR ĀRKĀRTĪGI SVARĪGA! DROŠĪBAS PROCEDŪRU UN NORMU NEIEVĒROŠANA VAR IZRAISĪT NOPIETNU KAITĒJUMU VESELĪBAI UN ĪPAŠUMA BOJĀJUMU. ATCERĪTIES! JŪS ATBILDAT PAR SAVU DROŠĪBU!

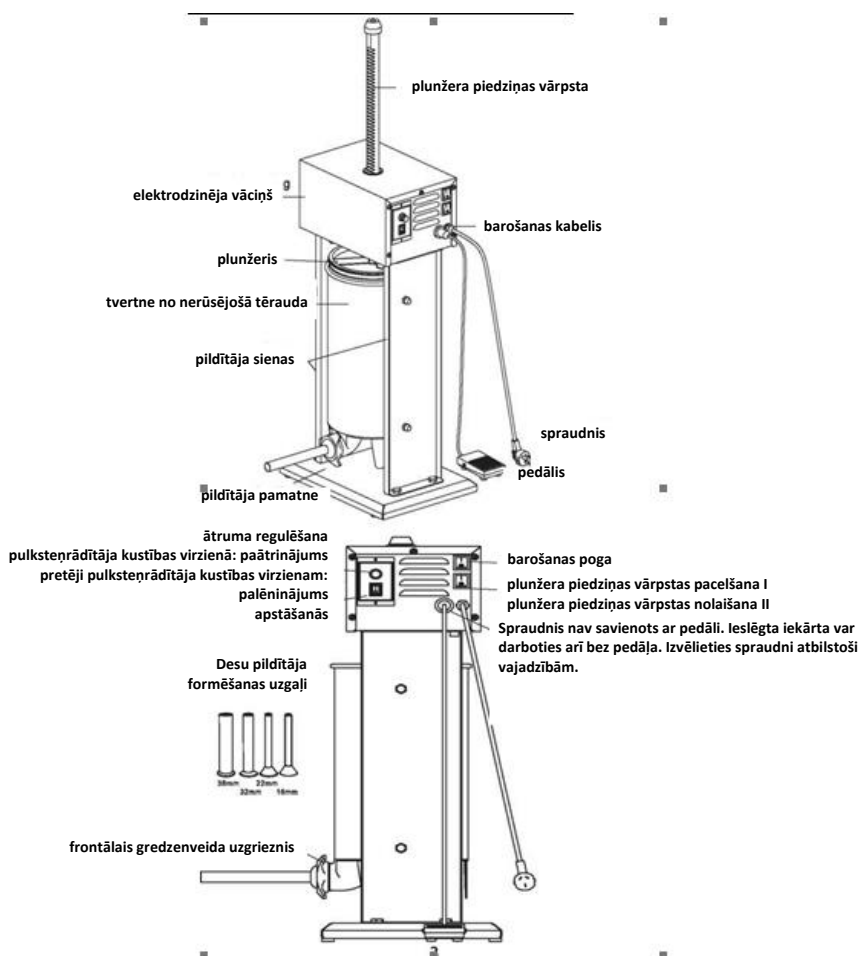
1. Neizmantojiet iekārtu, ja tai ir bojāts kabelis, kontaktdakša vai citi bojājumi.
2. Lai nepieļautu elektriskās strāvas triecienu, slēdzi, kabeli, kontaktdakšu vai pildītāju neiegremdējiet ūdenī vai citā šķidrumā.
3. **PĀRBAUDIET DETAĻU DARBDERĪGUMU.** Pirms pildītāja izmantošanas pārlicinieties, ka visas detaļas ir darba kārtībā un pilda savas funkcijas. Pārbaudiet elastīgās vai kustīgās detaļas, montāžu un citus apstākļus, kas var ietekmēt iekārtas darbību.

4. SARGĀT NO BĒRNIEM. NEATSTĀJIET IEKĀRTU BEZ UZRAUDZĪBAS.
5. Pildītāja nepareizas lietošanas gadījumā ražotājs atsakās no jebkādas atbildības. Ja pildītājs tiek izmantots nepareizi, tā garantija TIEK ANULĒTA.
6. NEKĀDĀ GADĪJUMĀ neuzglabājiēt un neatstājiēt pildītāju temperatūrā līdz 0 °C.
7. Remonts jāveic licencētā darbnīcā. Izmantojiēt tikai ražotāja nodrošinātās rezerves daļas un piederumus. Pārveidojiēt pildītāju, garantija TIEK ANULĒTA.
8. Pārliciniēties, ka darba laikā pildītājs ir stabilā pozīcijā. Visām četrām kājiņām stabili jāstāv uz līdzenas virsmas. Darba laikā pildītājam jābūt nekustīgam.
9. NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEIZMANTOJIET pildītāju, ja tā piedziņas apvalka vāks ir atvērts vai noņemts.
10. LIETOJIET ACU AIZSARDZĪBAS LĪDZEKĻUS. Parastās brilles nenodrošina aizsardzību. Aizsargbrilles atbilst standarta ANSI Z87.1 prasībām. Piezīme. Uz sertificētām aizsargbrillēm uzdrukāts vai iespiests kods "Z87".
11. NEIZMANTOJIET iekārtu, ja esat narkotiku vai alkohola ietekmē.

TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI

Modelis	Apjoms	Spriegums	Frekvence	Jauda
HKN-ISE10	10 l	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE15	15 l	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE30	30 l	220-240 V	50/60 Hz	250 W

IEKĀRTAS DETALĀS



IZMANTOŠANA

1. Novietojiet pedāli uz sausas virsmas.
2. Pieslēdziet barošanu.
3. Virzienu slēdzi pārslēdziet pozīcijā UZ AUGŠU, lai plunžers paceltos uz augšu.
4. Sagāziet cilindru un piepildiet to ar malto gaļu.
5. Cilindru ievietojiet atpakaļ korpusā.
6. VIRZIENU slēdzi pārslēdziet pozīcijā UZ LEJU un nospiediet ielādes pedāli, lai plunžers sāktu nolaišanos.
7. Ja plunžers pārvietojas pārāk ātri vai pārāk lēni, ātruma regulēšanai izmantojiet ātruma pārslēdzēju (rokturi).
8. Piepildot apvalku, noņemiet kāju no pedāļa, un plunžers apstāsies.
9. Kad plunžers sasniegs cilindra pamatni, iekārta automātiski apstāsies. Tagad VIRZIENU slēdzi pārslēdziet pozīcijā UZ AUGŠU, lai plunžers paceltos uz augšu.
10. Nepieciešamības gadījumā atkārtojiet procedūru, sākot ar 4. punktā aprakstīto darbību.

APKALPOŠANA

1. Pirms tīrīšanas atslēdziet iekārtu no barošanas tīkla.
2. Noņemiet cilindru, plunžeri un formēšanas caurulīti. Ar rokām mazgājiet ziepjūdenī un rūpīgi nosusiniet.
3. Iekārtu noslaukiet ar mitru salveti.

GERBIAMI PONAI!

Jūs įsigijote profesionalų prietaisą. Prieš pradėdami jį eksploatuoti, būtinai susipažinkite su šiuo techniniu pasu ir saugokite jį per visą prietaiso eksploatavimo laiką.

Prisiminkite, kad laikydamiesi visų šiame Techniniame pase pateiktų nurodymų, jūs prailginsite įrenginio eksploatavimą ir išvengsite aptarnaujančio personalo traumų.

Tikimės, kad mūsų rekomendacijos maksimaliai palengvins eksploatuoti įrenginį.

APIE DEŠRAS

KAIP IŠSIRINKTI MĖSĄ DEŠROMS GAMINTI

Dešrų gamybą daugelį metų vystė daugybė kartų, todėl yra daugybė rūšių dešrų, kurias galima pagaminti iš pagrindinių ingredientų- mėsos, riebalų ir kelių kruopščiai atrinktų prieskonių. Laikydamasi mūsų paprastų instrukcijų jūs galėsite pagaminti skaniausias dešreles.

Dešrų gamybai galima naudoti visų rūšių mėsą: skanias dešreles galima pagaminti iš kiaulienos, jautienos, bizonų, briedžio, elnio ir net antilopės mėsos. Gaminant dešres iš elnienos arba iš kitos žvėrienos rūšių, svarbu iš mėsos nupjauti visus riebalus, nes jie sugenda per penkias dienas. Pakeiskite žvėrienos riebalus kiaulienos arba jautienos riebalais, atsižvelgiant į tai, kokią dešrą gaminate, kiekvieniems 4 svarams (1,8 kg) žvėrienos pridėkite 1 svarą riebalų (0,5 kg).

Riebalų kiekis dešroje turi įtakos gatavo produkto skoniui, struktūrai, kulinarinėms savybėms ir tinkamumo vartoti terminui. Daugelyje komercinės gamybos dešrų yra apie 20% riebalų. Jei dešroje yra mažiau nei 12% riebalų, ji bus per sausa, o jei daugiau kaip 20% - bus lipni, beskonė, ją bus nepatogu gaminti.

KONSERVAVIMAS

Mėsą ir paukštieną būtina tinkamai konservuoti, kad būtų užtikrinta jų sauga ir sunaikinami nepageidaujami jų paviršiuje esantys mikroorganizmai, kurie sugadina produktus ir sukelia apsinuodijimą maistu. Šis procesas apima daugybę metodų, įskaitant rūkymą, virimą, vytinimą, užšaldymą ir konservantų pridėjimą. Seniausias iš šių būdų yra druskos pridėjimas į mėsą. Bakterijų atsparumas druskai skiriasi priklausomai nuo jų rūšies. Kai kurių bakterijų, pavyzdžiui, salmonelių, augimas sulėtėja, kai druskos koncentracija yra tik 3%, o tuo metu kitos rūšys, pavyzdžiui, stafilokokai, išgyvena esant ir didesnei koncentracijai. Laimei, daugelio nepageidaujamų organizmų, paprastai aptinkamų konservuotuose mėsos ir paukštienos produktuose, dauginimasis sustoja esant mažai druskos koncentracijai.

Šiuolaikiniai konservavimo metodai yra pagrįsti nitrato naudojimu ir sudėtingais moksliniais metodais. Optimalus teisingo konservavimo būdas yra įsigyti bet kurį iš daugelio parduodamų konservantų bakalėjos ar mėsos parduotuvėse. Plačiai paplitusi dviejų versijų nitrato druska (Nr. 1 ir Nr. 2).

APVALKALAS

Yra daug apvalkalų variantų, kurių pasirinkimas priklauso nuo jūsų asmeninių pageidavimų ir nuo jūsų gaminamos dešros rūšies. Daugeliui dešrų turėtumėte pasirinkti natūralius arba kolageno apvalkalus. Nesupraskite pavadinimą tiesiogiai: kolageno apvalkalas nėra sintetinis produktas. Toks apvalkalas gaminamas iš jautienos odos ir kitų audinių. Kolageno apvalkalai yra

vienodo dydžio ir struktūros, todėl jie praktiškai nereikalauja paruošimo. Natūralus apvalkalas yra erelių, avių, kiaulienos ar jautienos žarnos. Jų tekstūra nėra vienalytė ir juos reikia gerai paruošti. Dėl šios priežasties JAV daugiau kaip 75% komercinės gamybos dešrų yra gaminamos kolageno apvalkaluose. Taip pat yra pluoštinių nevalgomų apvalkalų, naudojamų gaminant tam tikras rūkytų ir Bolonijos dešrų rūšis.

DEŠRŲ RŪŠYS

Dauguma dešrų skirstomos į keturias kategorijas: žalios, rūkytos, virtos ir vytintos. Visų rūšių dešras, išskyrus vytintas, būtina laikyti šaldytuve. Taip pat yra šalto rūkymo dešrų pogrupis.

Prie žalių ir šaltai rūkytų dešrų galima priskirti tokias, kaip Lenkiška, Itališka, užkandinė dešra ir daugelis kitų. Tiek žalios, tiek šalto rūkymo dešros prieš vartojimą turi būti termiškai apdorotos ir laikomos šaldytuve.

Prie rūkytų ir virtų dešrų galima priskirti saliamį, Bolonijos dešrą, visada populiarius dešrainius ir daug daugiau. Norint tinkamai rūkyti, reikalinga rūkykla ar rūkymo kamera. Ją galima pastatyti namų sąlygomis iš metalinės statinės ar iš seno šaldytuvo, arba rūkyti sudėtingame parduodamame įrenginyje. Dauguma rūkytų dešrų prieš patiekiant pašildomos. Daugelis žmonių mano, kad rūkytos dešros laikomos ilgiau ir negenda, tačiau tai netiesa. Rūkytas dešras reikia laikyti lygiai taip pat, kaip ir žalias.

Vytintos dešros gaminamos ilgiau nei kitos, nes ilgai džiovinamos. Išvardinsime tik keletą rūšių: pepperoni, prosciutto ir kai kurios kumpio dešros. Vytinant mėsą reikia kruopščiai laikytis režimo: norėdami gauti skanų ir saugų produktą, turite atidžiai stebėti temperatūrą, laiką ir drėgmę.

LAIKYMAS

Svarbu atsiminti, kad ilgai laikant, dešra praranda skonį. Rekomenduojame gaminti dešrą 4–6 savaitėms. Net šaldyta dešra po pusantro mėnesio pradeda prarasti savo skonį. Šaldytą dešrą prieš virinant ar patiekiant reikia lėtai atšildyti šaldytuve. Dėl greito atšildymo produkto skonis blogėja.

MAISTO SAUGA

DĖMESIO! Svarbu laikytis šioje instrukcijoje pateiktų maisto saugos nurodymų.

Dirbant su maisto produktais, būtina laikytis šių pagrindinių taisyklių.

TAI YRA GAMINIMAS, ATSKIRAS LAIKYMAS, HIGIENA IR ATVĖSINIMAS.

GAMINIMAS

Siekiant sunaikinti maiste esančias bakterijas, labai svarbu pašildyti produktus iki saugios temperatūros maisto viduje. Mėsainių ir kitų kapotos mėsos gaminių sauga pastaruoju metu sulaukia daug dėmesio ir ne be priežasties. Smulkinant mėsą, jos paviršiuje esančios bakterijos patenka į faršą. Jei toks faršas bus gaminamas žemesnėje nei 160 ° F-165 ° F (71 ° C-74 ° C) temperatūroje, bakterijos nesunaikinamos, todėl yra didelė galimybė apsinuodyti.

Nesmulkintoje mėsoje, pavyzdžiui, kepsniuose ir karbonaduose, viduje nėra pavojingų bakterijų, tokių kaip žarninių lazdelių, tokius produktus galima valgyti mažai keptus. Tačiau jautienos nugarinę visada būtina gaminti, kad temperatūra produkto viduje būtų ne mažesnė kaip 145°F (63°C) (vidutiniškai žalia). Saugi temperatūra paukštienai – 180°F (82°C), o nesmulkintus kiaulienos gabalus būtina gaminti iki 160°F (71 °C) temperatūros. Kiaušinius taip pat reikia gerai išvirti. Jei gaminsite morengus ar kitus patiekalus iš žalių kiaušinių, nusipirkite specialių pasterizuotų kiaušinių arba naudokite pagamintą koncentratą morengams.

ATSKIRAS LAIKYMAS

Neapdorotais vartojamus produktus BŪTINA laikyti atskirai nuo produktų, kuriuos reikia pagaminti. Neapdorotai mėsa ar kiaušiniams susilietus su maistu, kuris valgomas žalias, įvyksta kryžminis apsikrėtimas. Tai yra pagrindinė apsinuodijimo maistu priežastis. Žalią mėsą būtinai įvyniokite į du plėvelės sluoksnius ir laikykite apatinėje šaldytuvo lentynoje, kad jokių būdu mėsos sultys nepatektų į šviežią maistą. Suvartokite žalią mėsą per 1–2 dienas po pirkimo arba užšaldykite ilgalaikiam laikymui. Žalią mėsą atšildykite šaldytuve, o ne ant stalo.

Kepdami ar virdami žalią mėsą ar žuvį, nepamirškite dėti pagamintus produktus į švarią lėkštę. Nedėkite pagamintų produktų į tą pačią lėkštę, ant kurios jūs atnešėte maistą prie kepimo vietos. Paskutinį kartą pasukę gaminį ant grilio, išplaukite grilio įrankius, taip pat išplaukite menteles ir šaukštus, kuriuos naudojote išmaišyti arba apversti mėsą ant keptuvės.

Po darbo su žalia mėsa ir kiaušiniais nepamirškite nusiplauti rankų. Po kiekvieno kontakto su žalia mėsa ar kiaušiniais būtinai nusiplaukite rankas muilu ir vandeniu arba naudokite drėgnas antibakterines servetėles. Nešvarios rankos ir darbo paviršiai maisto gaminimo metu yra pagrindinis kryžminio apsikrėtimo šaltinis.

HIGIENA

Gaminimo metu kuo dažniau plaukite rankas ir darbo paviršius. Plaukite rankas šiltu vandeniu ir muilu bent 15 sekundžių, tada nušluostykite popieriniu rankšluosčiu.

ATVĖSINIMAS

Labai svarbu yra atvėsinti produktus. Pavoingas bakterijų dauginimosi diapazonas yra nuo 40 ° F iki 140 ° F (nuo 4 ° C iki 6 ° C). Nustatykite temperatūrą šaldytuve iki 40°F (4°C) arba žemiau; temperatūra šaldymo kameroje turi būti 0°F (-17°C) arba žemesnė. Paprasta taisyklė: karštus patiekalus patiekite karštais, šaltus - šaltais. Norėdami patiekti maistą karštą, patiekite jį šildomuosiuose puoduose arba pašildytose lėkštėse. Atšaldykite šaltą maistą kontaineriuose su lediniu vandeniu. Nepalikite maisto kambario temperatūroje ilgiau nei 2 valandas - arba ilgiau nei 1 valandą 90°F (32°C) arba aukštesnėje temperatūroje. Ruošdamiesi iškylauti, įsitikinkite, kad maisto produktai atvėso prieš sudedant juos į šaldymo krepšį. Šaldymo krepšys savaime neatvėsina maisto produktų, o tik palaiko jų temperatūrą ledo pagalba. Paruoštus karštus patiekalus sudėkite į negilius indus ir nedelsdami padėkite į šaldytuvą, kad jie greitai atvėstų. Nepamirškite uždengti atvėsusių maisto produktų dangčiu.

PASTABA: Ypač atsargiai gaminkite elnieną ir kitą žvėrieną, kurios pjaustant lauko sąlygomis gali būti pavojingai užterštos. Žvėriena paprastai laikoma tokioje temperatūroje, kuri gali skatinti bakterijų dauginimąsi, pavyzdžiui, transportavimo metu.

BENDROSIOS SAUGOS TAISYKLĖS

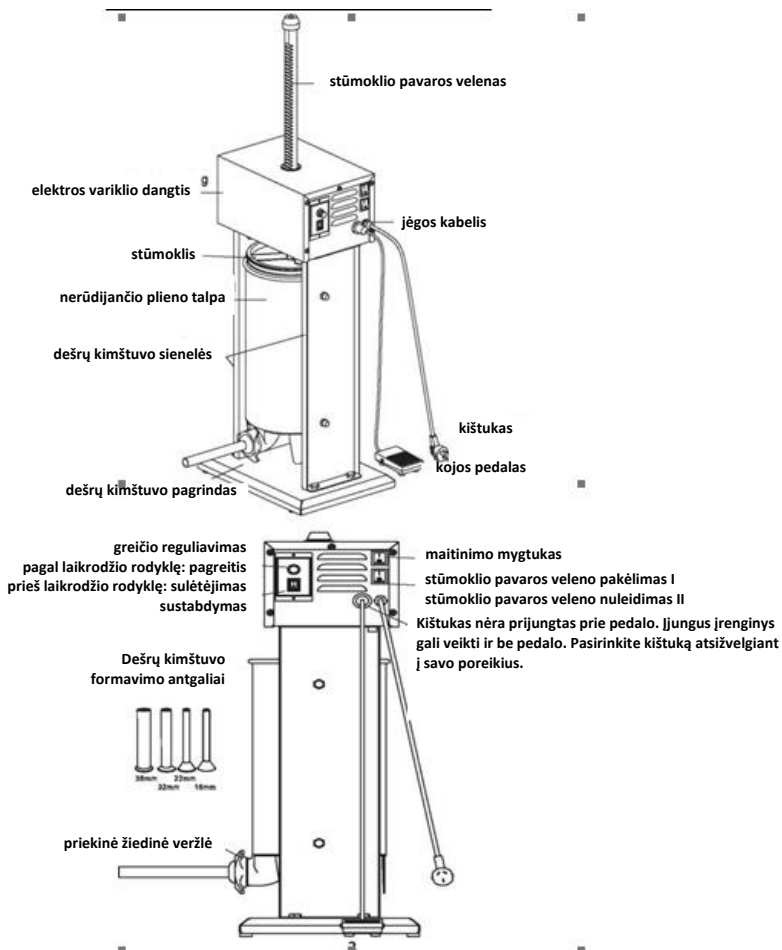
DĖMESIO! PERSKAITYKITE IR DETALIAI IŠNAGRINĖKITE VISAS INSTRUKCIJAS IR ĮSPĖJIMUS PRIEŠ NAUDOJANT ĮRENGINĮ. JŪSŲ SAUGA YRA LABAI SVARBI! PROCEDŪRŲ IR SAUGOS NORMŲ NESILAIKYMAS GALI BŪTI RIMTŲ SVEIKATOS SUŽALOJIMŲ ARBA TURTO SUGADINIMO PRIEŽASTIMI. ATMINKITE: JŪS ESATE ATSAKINGI UŽ SAVO PAČIŲ SAUGĄ!

1. Nenaudokite prietaiso su pažeistu elektros laidu, kištuku ar kitais gedimais.
2. Nemirkykite į vandenį ar į kitą skysti jungiklio, elektros laido, kištuko ar dešrų kimštuvo, kad išvengtumėte elektros smūgio.
3. PATIKRINKITE, AR DETALĖS NĖRA PAŽEISTOS. Prieš naudodami dešrų kimštuvą, įsitikinkite, kad visos dalys veikia tinkamai ir atlieka savo funkcijas. Patikrinkite susilenkiančiąsias ar judančias detales, montavimą ir kitas sąlygas, kurios gali turėti įtakos įrenginio veikimui.
4. SAUGOKITE NUO VAIKŲ. NEPALIKITE ĮRENGINIO BE PRIEŽIŪROS.
5. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už netinkamą dešrų kimštuvo naudojimą. Netinkamai naudojant dešrų kimštuvą garantija NEGALIOJA.
6. Niekada nelaikykite ir nepalikite dešrų kimštuvo žemesnėje nei 32°F (0°C) temperatūroje.
7. Remontas atliekamas licencijuotame servise. Naudokite tik gamintojo atsargines dalis ir priedus. Atlikus dešrų kimštuvo modifikacijas garantija NEGALIOJA.
8. Įsitikinkite, kad dešrų kimštuvą darbo metu yra stabilus. Visos keturios kojelės turėtų tvirtai stovėti ant lygaus paviršiaus. Darbo metu dešrų kimštuvą neturi judėti.
9. NIEKADA NENAUDOKITE dešrų kimštuvo, kai pavaros gaubtas yra atidarytas ar nuimtas.
10. NAUDOKITE AKIŲ APSAUGOS PRIEMONES. Įprasti akiniai neužtikrina saugos. Apsauginiai akiniai turi atitikti ANSI Z87.1 standartą. Pastaba: ant sertifikuotų apsauginių akinių atspausdintas arba antspauduotas kodas Z87.
11. NENAUDOKITE šio prietaiso būdami apsvaigę nuo narkotikų ar alkoholio.

TECHNINIAI PARAMETRAI

Modelis	Talpa	Įtampa	Dažnis	Galia
HKN-ISE10	10 l	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE15	15 l	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE30	30 l	220-240 V	50/60 Hz	250 W

ĮRENGINIO DETALĖS



NAUDOJIMAS

1. Padėkite pedalą ant sauso paviršiaus.
2. Prijunkite elektros maitinimą.
3. Nustatykite krypties jungiklį į padėtį "Į VIRŠŲ", kad stūmoklis pakiltų.
4. Pakreipkite cilindrą ir užpildykite jį faršu.
5. Grąžinkite cilindrą į korpuso vidų.
6. Nustatykite KRYPTIES jungiklį į padėtį "Į APAČIĄ" ir paspauskite stovo pedalą, kad stūmoklis pradėtų nusileisti.
7. Jei stūmoklis juda per greitai arba per lėtai, sureguliuokite greitį greičio jungikliu (rankenėle).
8. Kai dedate faršą į apvalkalą, nuimkite koją nuo pedalo ir stūmoklis sustos.
9. Kai stūmoklis pasieks cilindro dugną, įrenginys automatiškai sustos. Dabar nustatykite KRYPTIES jungiklį į padėtį "Į VIRŠŲ", kad stūmoklis pakiltų.
10. Jei reikia, pakartokite procedūrą nuo 4 punkto.

PRIEŽIŪRA

1. Prieš valydami išjunkite įrenginį iš elektros tinklo.
2. Nuimkite cilindrą, stūmoklį ir formavimo vamzdelį. Išplaukite rankomis vandeniu su muilu ir gerai išdžiovinkite.
3. Nuvalykite įrenginį drėgna servetėle.

SZANOWNNI PAŃSTWO!

Dokonaliście Państwo zakupu profesjonalnego sprzętu. Przedtem, jak zaczniesz z nim pracować, upewnij się, że przeczytałeś ten Paszport urządzenia i zachowaj go przez cały okres użytkowania sprzętu.

Należy pamiętać, że postępując zgodnie ze wszystkimi wytycznymi, zawartymi w tym Paszporcie, można przedłużyć żywotność urządzenia i uniknąć urazów personelu obsługującego.

Mamy nadzieję, że nasze zalecenia w jak największym stopniu ułatwią Tobie pracę ze sprzętem.

O KIEŁBASIE

WYBÓR MIĘSA DO GOTOWANIA KIEŁBAS

Produkcja kiełbas rozwijała się przez wiele lat i wielu pokoleń, i w wyniku powstało wiele rodzajów kiełbas, które można przygotować z głównych składników – mięsa, tłuszczu i kilka starannie dobranych przypraw. Z pomocą naszych prostych instrukcji można przygotować najbardziej pyszne kiełbaski.

Dla kiełbas można wykorzystać wszystkie rodzaje mięsa: wspaniałe kiełbaski są z wieprzowiny, wołowiny, mięsa bizona, łosia, jelenia i nawet antylopy. Podczas przygotowywania jeleniny oraz innych gatunków zwierzyny ważne jest, aby wyciąć z mięsa cały tłuszcz, ponieważ psuje się on w ciągu pięciu dni. Zastąpić tłuszcz z dziczyzny wieprzowiną lub wołowiną, w zależności od kiełbasy zrobić, w wymiarach 1 funt (0,5 kg) tłuszczu na każde 4 funtów (1,8 kg) mięsa z dziczyzny.

Zawartość tłuszczu w kiełbasie wpływa na smak, konsystencję, właściwości kulinarne i okres przydatności do spożycia gotowego produktu. Większość produkowanych komercyjnie kiełbas zawiera około 20% tłuszczu. Jeśli kiełbasa zawiera mniej, niż 12% tłuszczu, jest zbyt sucha w smaku, a jeśli więcej, niż 20%, jest lepka, bez smaku i niewygodna w przyrządzeniu

PRZETWORY

Mięso i drób muszą być odpowiednio zabezpieczone, aby zapewnić im długotrwałe przechowywanie i zniszczyć szkodliwe mikroorganizmy na ich powierzchni, które powodują popsucie się produktu i zatrucie pokarmowe. Proces ten obejmuje wiele metod, w tym wędzenie, gotowanie, suszenie, zamrażanie i dodawanie konserwantów. Najstarszą z tych metod – to jest dodawanie soli do mięsa. Odporność bakterii na działanie soli różni się w zależności od rodzaju bakterii. Wzrost niektórych bakterii, takich jak salmonella, spowalnia się przy stężeniu soli wynoszącym tylko 3%, podczas gdy inne, takie jak gronkowiec, przetrwają przy wyższych stężeniach. Na szczęście wzrost wielu niepożądanych organizmów, zwykle występujących w mięsie w puszkach i produktach drobiowych, zostaje zatrzymany przy niskim stężeniu soli.

Nowoczesne metody konserwacji oparte są na wykorzystaniu azotanów i złożonych metodach naukowych. Najlepszym sposobem na właściwe przechowywanie jest zakup jednego z wielu dostępnych na rynku konserwantów, które są sprzedawane w sklepach spożywczych lub u rzeźników. Tak zwana sól praska jest powszechnie stosowana i jest dostępna w dwóch wersjach

BŁONA

Istnieje wiele wariantów błon, których wybór zależy od osobistych preferencji i rodzaju wytwarzanej kiełbasy. Dla większości kiełbas należy wybrać błonę naturalną lub kolagenową. Nie należy przyjmować nazwy dosłownie: błona z kolagenu nie jest produktem syntetycznym. Produkowana jest ze skóry wołowej i innych tkanek. Błony kolagenowe są jednorodne pod względem wielkości i struktury i nie wymagają przygotowania. Naturalna błona – to jelita jagnięce, owcze, wieprzowe lub wołowe. Nie mają one tak jednorodnej tekstury i wymagają znacznego przygotowania. Z tego powodu ponad 75% kiełbas produkowanych komercyjnie w Stanach Zjednoczonych produkowane są w błonach kolagenowych. Istnieją również błony włókniste niejadalne, używane do produkcji niektórych kiełbas wędzonych i bolońskich.

RODZAJE KIEŁBAS

Większość kiełbas dzieli się na cztery kategorie: surowe, wędzone, gotowane i suszone. Wszystkie rodzaje kiełbas, z wyjątkiem suszonych, należy przechowywać w lodówce. Istnieje również podkategoria kiełbas surowych.

Surowe i wędzone kiełbasy – to są takie produkty jak kiełbasy polskie, włoskie, przekąski kiełbasowe i wiele innych. Zarówno surowe, jak i surowe kiełbasy wędzone wymagają obróbki cieplnej przed użyciem i są przechowywane w lodówce.

Wędzone i gotowane kiełbasy to salami, kiełbasy bolońskie, niezmiennie popularne hot dogi i wiele innych. Do prawidłowego wędzenia potrzebna jest wędzarnia lub komora wędzarnia. Można wędzarnię zbudować w domu z metalowej beczki lub starej lodówki, albo skorzystać z kompleksowej wędzarni, czyli kupić ją w sklepie. Większość wędzonych kiełbas jest podgrzewana przed podaniem. Wiele osób uważa, że wędzone kiełbasy leżą dłużej i nie psują się, ale to nie jest słuszne. Wędzone kiełbasy należy przechowywać w taki sam sposób, jak surowe kiełbasy.

Suszone kiełbasy gotują się najdłużej, ponieważ są suszone przez długi okres czasu. Wymienimy tylko kilka: pepperoni, prosciutto i kilka kiełbas z szynki. Suszenie mięsa wymaga starannego przestrzegania reżimu: aby uzyskać smaczny i bezpieczny produkt, należy dokładnie monitorować temperaturę, czas i wilgotność.

PRZECHOWYWANIE

Ważne jest, aby pamiętać, że kiedy przechowujesz kiełbasę przez długi czas, tracą one swój smak. Polecamy przygotowywanie kiełbas nie więcej, niż na 4-6 tygodni. Nawet mrożona kiełbasa zaczyna tracić swój smak za półtora miesiąca. Mrożoną kiełbasę powoli rozmraża się w lodówce przed ugotowaniem lub podaniem. Szybkie rozmrażanie również pogarsza smak potraw.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCIOWE

UWAGA! Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa żywności zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Przy obchodzeniu się z żywnością należy przestrzegać następujących podstawowych zasad.

To GOTOWANIE, ODDZIELNE PRZECHOWYWANIE, HIGIENA i CHŁODZENIE.

GOTOWANIE

Ważnym jest ogrzanie żywności do bezpiecznej temperatury wewnętrznej w celu

wyeliminowania znajdujących się w niej bakterii. Bezpieczeństwo hamburgerów oraz innych produktów z mięsa mielonego przyciągnęło ostatnio wiele uwagi, i to nie bez powodu. Podczas rozdrabniania mięsa, bakterie znajdujące się na jego powierzchni dostają się do mięsa mielonego. Jeśli mięso mielone jest gotowane w temperaturze poniżej 160°F-165°F (71°C-74°C), bakterie nie umierają, a zatem ryzyko zatrucia pozostaje wysokie.

Całe kawałki mięsa, takie jak steki i pałeczki, nie mają w środku niebezpiecznych bakterii, takich jak E.Coli i mogą być podawane bez smażenia. Jednakże schab wołowy powinien być zawsze gotowany w wewnętrznej temperaturze co najmniej 145°F (63°C) (posmażony na średnim poziomie). W przypadku drobiu bezpieczna temperatura wynosi 82°C (180°F), a całe kawałki wieprzowiny należy gotować do 71°C (160°F). Jaja również powinny być dokładnie ugotowane. Jeśli gotujesz beżę lub inne potrawy na bazie surowych jaj, kup specjalne pasteryzowane jajka lub użyj gotowego koncentratu beza.

ODDZIELNE PRZECHOWYWANIE

Produkty spożywane na surowo muszą ZAWSZE być przechowywane oddzielnie od produktów wymagających gotowania. Surowe mięso lub jaja wchodzi w kontakt z produktami, które ludzie spożywają surowe i są zanieczyszczane krzyżowo. Jest to główne źródło zatrucia pokarmowego. Pamiętaj, aby zawinąć surowe mięso w dwie warstwy folii i przechowywać je na dolnej półce lodówki, aby ciecz z mięsa nie dostał się na świeże jedzenie. Surowe mięso należy używać przez 1-2 dni po zakupie lub zamrażać na długie okresy przechowywania. Rozmrażać surowe mięso należy w lodówce, a nie na ladzie.

Podczas smażenia lub gotowania surowego mięsa lub ryb, pamiętaj, aby ugotowane mięso umieścić na czystym talerzu. Nie używaj tego samego talerza, na którym przynosiłeś surowe mięso do grillu. Jak ostatni raz przewróciłeś jedzenie na grillu, umyj naczynia grilowe i umyj szpatułki i łyżki, do mieszania lub obracania mięsa na patelni.

Po pracy z surowym mięsem i jajami, pamiętaj, iż należy umyć ręce. Po każdym kontakcie z surowym mięsem lub jajami należy umyć ręce wodą z mydłem lub użyć wilgotnych chusteczek antybakteryjnych. Brudne ręce i powierzchnie do gotowania są głównym źródłem zanieczyszczeń krzyżowych.

HIGIENA

Podczas gotowania należy jak najczęściej myć ręce i powierzchnie robocze. Umyj ręce mydłem i wodą przez co najmniej 15 sekund, a następnie wytrzyj papierowym ręcznikiem.

CHŁODZENIE

Chłodzenie produktów jest ważne. Niebezpieczny zasięg dla rozmnażania bakterii wynosi od 40°F do 140°F (od 4°C do 6°C). Ustaw lodówkę na temperaturę 40°F (4°C) lub niższą; temperatura zamrażarki powinna wynosić 0°F (-17°C) lub niższą. Prostą zasadą podawać gorące gorącym, zimne – zimnym. Aby utrzymać wysoką temperaturę żywności, do jej serwowania należy używać podgrzewanych patelni lub podgrzewanych talerzy. Zimna żywność powinna być chłodzona pojemnikami z wodą lodową. Nie zostawiaj jedzenie w temperaturze pokojowej dłużej, niż 2 godziny – lub 1 godzinę w temperaturze 90°F (32°C) lub wyższej. Podczas pikniku upewnij się, że jedzenie zostało uprzednio schłodzone przed włożeniem go do termotorby. Sama termotorba nie chłodzi jedzenia, a jedynie utrzymuje je w pożądanej temperaturze z lodem. Gotowe gorące posiłki umieścić w płytkich pojemnikach i natychmiast umieścić je w lodówce w celu szybkiego schłodzenia. Pamiętaj, aby schłodzone już jedzenie przykryć pokrywą.

UWAGA: Należy zachować szczególną ostrożność podczas przygotowywania dziczyzny i innych zwierzątek, które mogą być niebezpiecznie zabrudzone podczas przygotowania na przyrodzie. Diczyna jest zazwyczaj przechowywana w temperaturze, która może sprzyjać rozwojowi bakterii, np. podczas transportu.

ZASADY OGÓLNEGO BEZPIECZEŃSTWA

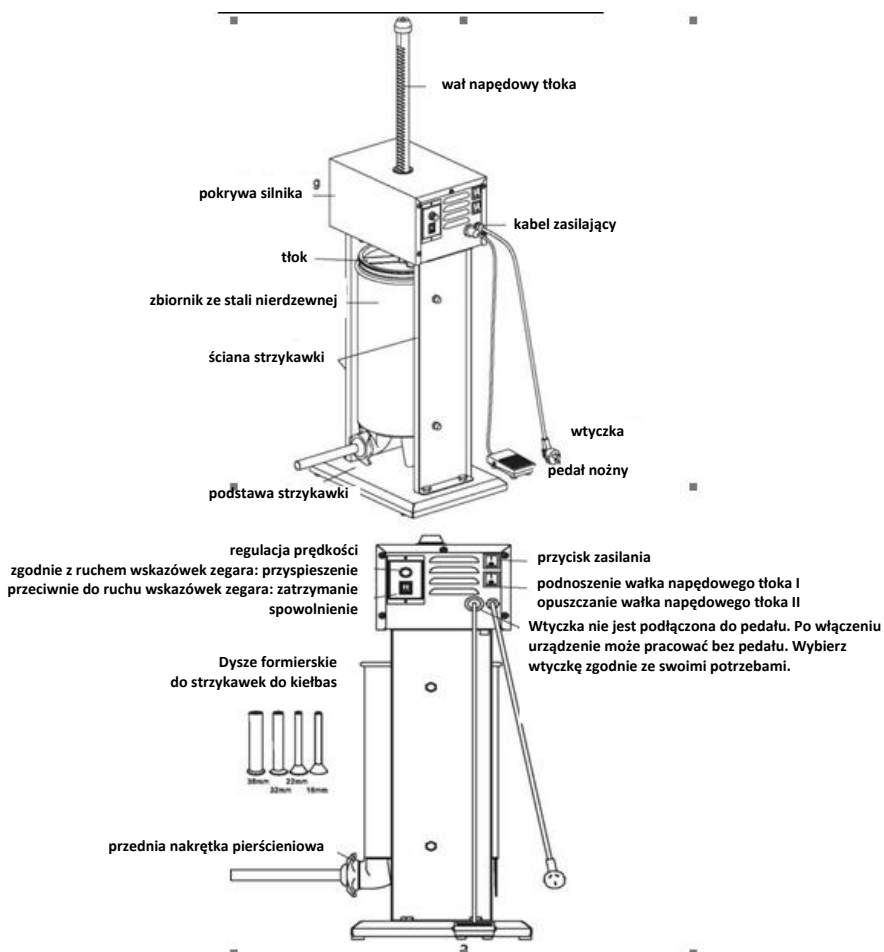
UWAGA! PRZECZYTAJ I UWAŻNIE WSZYSTKIE INSTRUKCJE I OSTRZEŻENIA PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA. TWOJE BEZPIECZEŃSTWO JEST NIEZWYKLE WAŻNE! NIEPRZESTRZEGANIE PROCEDUR I ZASAD BEZPIECZEŃSTWA MOŻE SPOWODOWAĆ POWAŻNE OBRAŻENIA CIAŁA LUB ZNISZCZENIE MIENIA. PAMIĘTAJ: UŻYTKOWNIK PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA SWOJE BEZPIECZEŃSTWO!

1. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem, wtyczką lub z innymi uszkodzeniami.
2. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać przełącznik, kabel, wtyczkę lub strzykawkę we wodę lub do innej cieczy.
3. **SPRAWDŹ POPRAWNOŚĆ PRACY CZĘŚCI.** Przed użyciem strzykawki, upewnij się, że wszystkie części działają sprawnie i wykonują swoje funkcje. Sprawdź giętke lub ruchome części, montaż oraz inne warunki, które mogą wpływać na pracę urządzenia.
4. **TRZYMAĆ JE Z DAŁA OD DZIECI. NIE WOLNO POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA BEZ NADZORU.**
5. Producent zrzuca się wszelkiej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użycia strzykawki. Jeśli strzykawka jest użytkowana nieprawidłowo, gwarancja TRACI WAŻNOŚĆ.
6. **NIGDY** nie przechowuj ani nie pozostawiaj strzykawki w temperaturach poniżej 32°F (0°C).
7. Naprawy są wykonywane w serwisie licencjonowanym. Używaj tylko części zamiennych i akcesoriów producenta. Jeśli strzykawka zostanie zmodyfikowana, gwarancją TRACI WAŻNOŚĆ.
8. Upewnij się, że strzykawka jest stabilna podczas pracy. Wszystkie cztery nogi powinny stać pewnie na równej powierzchni. Strzykawka musi pozostać nieruchoma podczas pracy.
9. **NIGDY** nie należy używać strzykawki z otwartą lub zdjętą pokrywą pokrywy napędu.
10. **NOSIĆ ŚRODKI OCHRONY OCZU.** Zwykłe okulary nie zapewniają ochrony. Okulary ochronne są zgodne ze standardem ANSI Z87.1. Uwaga: certyfikowane okulary ochronne wyposażone w nadrukowany lub wytłoczony kod Z87.
11. **NIE** używaj urządzenia, będąc pod wpływem narkotyków lub alkoholu.

DANE TECHNICZNE

Model	Objętość	Napięcie	Częstotliwość	Moc
HKN-ISE10	10 l	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE15	15 l	220-240 V	50/60 Hz	120 W
HKN-ISE30	30 l	220-240 V	50/60 Hz	250 W

CZĘŚCI URZĄDZENIA



KORZYSTANIE

1. Umieść pedał na suchej powierzchni.
2. Podłącz zasilanie.
3. Ustaw przełącznik kierunku w pozycji GÓRA, aby tłok uniósł się do góry.
4. Przechyl cylinder i wypełnić go mięsem mielonym.
5. Zwróć cylinder wewnątrz obudowy.
6. Ustaw przełącznik KIERUNEK w pozycji DO DOŁU i naciśnij pedał, aby tłok zaczął się opuszczać.
7. Jeśli tłok porusza się zbyt szybko lub zbyt wolno, należy użyć pokrętła wyboru prędkości (uchwyt), aby wyregulować prędkość.
8. Gdy napełnisz błonę, zdejmij nogę z pedału, a tłok zatrzyma się.
9. Gdy tłok dotrze do dna cylindra, urządzenie zatrzyma się automatycznie. Teraz należy ustawić przełącznik KIERUNEK w pozycji DO GÓRY, tak aby tłok unosił się do góry.
10. W razie potrzeby powtórz procedurę, rozpoczynając od kroku 4.

PIELĘGNACJA

1. Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
2. Wyjąć cylinder, tłok i rurkę formującą. Umyć ręcznie we wodzie z mydłem i dokładnie wysuszyć.
3. Przetrzeć urządzenie wilgotną ściereczką.

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации оборудования.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

О КОЛБАСАХ

ВЫБОР МЯСА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС

Производство колбас развивалось в течение многих лет и многих поколений, и в результате возникло бесчисленное множество видов колбас, которые можно приготовить из основных ингредиентов – мяса, жира и нескольких тщательно подобранных специй. С помощью наших несложных инструкций вы сможете приготовить самые вкусные колбаски.

Для колбас можно использовать все виды мяса: замечательные колбаски получаются из свинины, говядины, мяса бизона, лося, оленя и даже антилопы. При подготовке оленины и других видов дичи важно срезать с мяса весь жир, поскольку он портится в течение пяти дней. Замените жир дичи свиным или говяжьим, в зависимости от того, какую колбасу вы готовите, из расчёта 1 фунт (0,5 кг) жира на каждые 4 фунта (1,8 кг) мяса дичи.

Содержание жира в колбасе влияет на вкус, текстуру, кулинарные свойства и срок годности готового продукта. Большинство колбас коммерческого производства содержит около 20% жира. Если в колбасе меньше 12% жира, она будет слишком сухой на вкус, а если больше 20% - липкой, безвкусной и неудобной в приготовлении.

КОНСЕРВАЦИЯ

Мясо и птицу необходимо правильно консервировать, чтобы обеспечить их сохранность и уничтожить нежелательные находящиеся на их поверхности микроорганизмы, которые вызывают порчу продукта и пищевые отравления. Данный процесс подразумевает много методов, в т.ч. копчение, варку, вяление, заморозку и добавление консервантов. Самый древний из этих способов – добавление к мясу соли. Устойчивость бактерий к соли различается в зависимости от их вида. Рост некоторых бактерий, например, сальмонеллы, замедляется при концентрации соли всего 3%, в то время как другие виды, например, стафилококки, выживают и при более высокой концентрации. К счастью, рост многих нежелательных организмов, обычно встречающихся в консервированных изделиях из мяса и птицы, прекращается при низкой концентрации соли.

Современные способы консервации основаны на применении нитратов и сложных научных методах. Оптимальный способ правильной консервации – приобрести какой-либо из множества доступных в продаже консервантов, которые продаются в бакалейных или мясных магазинах. Широко распространена так называемая пражская соль,

ОБОЛОЧКА

Существует множество вариантов оболочки, выбор которой зависит от ваших личных предпочтений и от вида колбасы, которую вы готовите. Для большинства колбас следует выбирать натуральную или коллагеновую оболочку. Не стоит понимать название буквально: коллагеновая оболочка – не синтетический продукт. Её изготавливают из говяжьей кожи и других тканей. Коллагеновые оболочки однородны по размеру и текстуре и практически не требуют подготовки. Натуральная оболочка – это бараньи, овечьи, свиные или говяжьи кишки. Они не имеют такой однородной текстуры и требуют существенной подготовки. По этой причине в США более 75% колбас коммерческого производства выпускается в коллагеновой оболочке. Существуют также волокнистые несъедобные оболочки, применяемые в производстве некоторых видов копчёных и болонских колбас.

ВИДЫ КОЛБАС

Большинство колбас делятся на четыре категории: сырые, копчёные, варёные и вяленые. Все виды колбас, кроме вяленых, следует хранить в холодильнике. Существует также подкатегория сырокопчёных колбас.

К сырым и сырокопчёным колбасам можно отнести такие продукты, как польская, итальянская, закусочная колбаса и многие другие. Как сырые, так сырокопчёные колбасы требуют тепловой обработки перед употреблением и хранятся в холодильнике.

К копчёным и варёным колбасам относятся салями, болонская колбаса, неизменно популярные хот-доги и многое другое. Для правильного копчения нужна коптильня или камера копчения. Её можно соорудить в домашних условиях из металлической бочки или старого холодильника или использовать сложную покупную установку. Большинство копчёных колбас перед подачей подогревают. Многие считают, что копчёные колбасы хранятся дольше и не портятся, но это неверно. Хранить копчёные колбасы следует точно так же, как сырые.

Вяленые колбасы готовятся дольше остальных, т.к. высушиваются в течение длительного времени. Назовём лишь несколько видов: пепперони, прошутто и некоторые ветчинные колбасы. Вяление мяса требует тщательного соблюдения режима: чтобы получить вкусный и безопасный продукт, нужно внимательно следить за температурой, временем и влажностью.

ХРАНЕНИЕ

Важно помнить, что при длительном хранении колбаса теряет вкус. Рекомендуем заготавливать колбасу из расчёта на 4-6 недель. Даже замороженная колбаса через полтора месяца начинает терять вкус. Замороженную колбасу перед приготовлением или подачей медленно размораживают в холодильнике. При быстрой разморозке вкус продукта также ухудшается.

ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ВНИМАНИЕ! Важно соблюдать инструкции по пищевой безопасности, приведённые в настоящем руководстве.

При работе с продуктами питания необходимо соблюдать следующие основные правила.

Это ПРИГОТОВЛЕНИЕ, РАЗДЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ, ГИГИЕНА и ОХЛАЖДЕНИЕ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Принципиально важно нагревать еду до безопасной внутренней температуры, чтобы уничтожить находящиеся в ней бактерии. Безопасность гамбургеров и других изделий из рубленого мяса в последнее время привлекает много внимания, и не без оснований. При измельчении мяса бактерии, находящиеся на его поверхности, попадают в фарш. Если такой фарш готовится при температуре менее 160°F-165°F (71°C-74°C), бактерии не погибают, и таким образом остается высокая вероятность отравления.

В цельных кусках мяса, например, в стейках и отбивных, внутри нет опасных бактерий наподобие кишечной палочки, и их можно подавать непрожаренными. Тем не менее говяжью вырезку всегда надо готовить до внутренней температуры не ниже 145°F (63°C) (среднепрожаренная). Для птицы безопасная температура – 180°F (82°C), а цельные куски свинины нужно готовить до 160°F (71 °C). Яйца также нужно тщательно проваривать. Если вы готовите меренги или другие блюда на основе сырых яиц, покупайте специальные пастеризованные яйца или используйте готовый концентрат для меренг.

РАЗДЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ

Продукты, которые употребляют в сыром виде, ОБЯЗАТЕЛЬНО хранят отдельно от продуктов, требующих приготовления. При контакте сырого мяса или яиц с продуктами, которые едят сырыми, происходит перекрёстное заражение. Это главный источник пищевых отравлений. Сырое мясо обязательно заворачивайте в два слоя плёнки и храните на нижней полке холодильника, чтобы мясной сок ни в коем случае не попал на свежие продукты. Используйте сырое мясо в течение 1-2 дней после покупки или заморозьте для длительного хранения. Размораживайте сырое мясо в холодильнике, а не на прилавке.

Когда вы жарите или варите сырое мясо или рыбу, не забывайте класть готовое мясо на чистую тарелку. Не используйте ту же тарелку, на которой вы подносили продукты к грилю. Перевернув продукт на гриле в последний раз, вымойте принадлежности для гриля, а также промойте лопатки и ложки для помешивания или переворачивания мяса на сковороде.

После работы с сырым мясом и яйцами не забывайте мыть руки. После каждого контакта с сырым мясом или яйцами обязательно мойте руки водой с мылом или пользуйтесь влажными антибактериальными салфетками. Грязные руки и рабочие поверхности при готовке – основной источник перекрёстного заражения.

ГИГИЕНА

Во время готовки как можно чаще мойте руки и рабочие поверхности. Мойте руки тёплой водой с мылом не менее 15 секунд, затем вытирайте бумажным полотенцем.

ОХЛАЖДЕНИЕ

Охлаждение продуктов имеет важное значение. Опасный диапазон для размножения бактерий составляет от 40°F до 140°F (с 4°C по 6°C). Установите в холодильнике температуру 40°F (4°C) или ниже; температура морозильной камеры должна быть 0°F (-17°C) или ниже. Простое правило: горячее подавайте горячим, холодное – холодным. Чтобы сохранить продукты горячими, используйте для подачи кастрюли с подогревом или подогретые тарелки. Холодные продукты охлаждайте с помощью контейнеров с ледяной водой. Не оставляйте еду при комнатной температуре более чем на 2 часа – или на 1 час при температуре 90°F (32°C) или выше. Собираясь на пикник, проследите, чтобы

продукты были охлаждены заранее, прежде чем положить их в термосумку. Термосумка сама по себе не охлаждает продукты, а только сохраняет их температуру при помощи льда. Готовые горячие блюда сложите в неглубокие контейнеры и немедленно поместите в холодильник для быстрого охлаждения. Не забудьте накрыть остывшие продукты крышкой.

ПРИМЕЧАНИЕ: С особой осторожностью следует готовить оленину и другую дичь, которая может быть опасно загрязнена при разделке в полевых условиях. Дичь обычно хранят при температуре, которая может способствовать росту бактерий, например, при перевозке.

ПРАВИЛА ОБЩЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

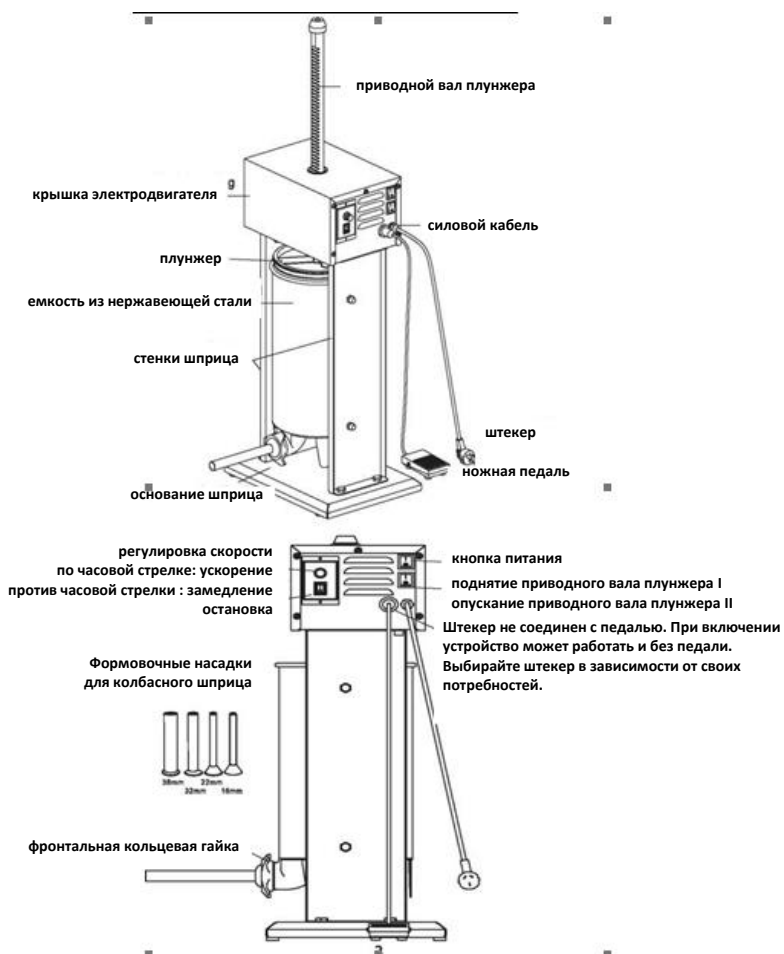
ВНИМАНИЕ! ПРОЧТИТЕ И ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО. ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ КРАЙНЕ ВАЖНА! НЕСОБЛЮДЕНИЕ ПРОЦЕДУР И НОРМ БЕЗОПАСНОСТИ МОЖЕТ ПОВЛЕЧЬ ЗА СОБОЙ СЕРЬЁЗНЫЙ ВРЕД ЗДОРОВЬЮ ИЛИ ПОРЧУ ИМУЩЕСТВА. ПОМНИТЕ: ВЫ НЕСЁТЕ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВАШУ ЛИЧНУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ!

1. Не используйте устройство с повреждённым кабелем, штепселем или другими неисправностями.
2. Для защиты от поражения током не погружайте выключатель, кабель, штепсель или шприц в воду или другую жидкость.
3. ПРОВЕРЬТЕ ИСПРАВНОСТЬ ДЕТАЛЕЙ. Прежде чем использовать шприц, убедитесь, что все детали работают исправно и выполняют свои функции. Проверьте гнущиеся или движущиеся детали, монтаж и другие условия, которые могут влиять на работу устройства.
4. БЕРЕЧЬ ОТ ДЕТЕЙ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ УСТРОЙСТВО БЕЗ ПРИСМОТРА.
5. Производитель отказывается от всякой ответственности в случае ненадлежащего использования шприца. При ненадлежащем использовании шприца гарантия АННУЛИРУЕТСЯ.
6. НИКОГДА НЕ храните и не оставляйте шприц при температуре ниже 32°F (0°C).
7. Ремонт производится в лицензированной мастерской. Используйте только запасные части и аксессуары от производителя. В случае модификации шприца гарантия АННУЛИРУЕТСЯ.
8. Убедитесь, что шприц во время работы находится в устойчивом положении. Все четыре ножки должны прочно стоять на ровной поверхности. Шприц должен оставаться неподвижным во время работы.
9. НИКОГДА НЕ используйте шприц с открытой или снятой крышкой кожуха привода.
10. НОСИТЕ СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ ГЛАЗ. Обычные очки не обеспечивают защиту. Защитные очки соответствуют стандарту ANSI Z87.1. Примечание: сертифицированные защитные очки снабжены печатным или штампованным кодом Z87.
11. НЕ используйте устройство, находясь под действием наркотиков или алкоголя.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Объём	Напряжение	Частота	Мощность
HKN-ISE10	10 л	220-240 В	50/60 Гц	120 Вт
HKN-ISE15	15 л	220-240 В	50/60 Гц	120 Вт
HKN-ISE30	30 л	220-240 В	50/60 Гц	250 Вт

ДЕТАЛИ УСТРОЙСТВА



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Поместите педаль на сухую поверхность.
2. Подключите электропитание.
3. Поставьте переключатель направления в положение ВВЕРХ, чтобы поршень поднялся вверх.
4. Наклоните цилиндр и наполните его фаршем.
5. Верните цилиндр внутрь корпуса.
6. Поставьте переключатель НАПРАВЛЕНИЯ в положение ВНИЗ и нажмите педаль подставки, чтобы поршень начал опускаться.
7. Если поршень движется слишком быстро или слишком медленно, используйте переключатель скорости (ручку), чтобы отрегулировать скорость.
8. Когда вы наполняете оболочку, уберите ногу с педали, и поршень остановится.
9. Когда поршень достигнет дна цилиндра, устройство автоматически остановится. Теперь поставьте переключатель НАПРАВЛЕНИЯ в положение ВВЕРХ, чтобы поршень поднялся вверх.
10. При необходимости повторите процедуру, начиная с пункта 4.

УХОД

1. Перед чисткой отключите устройство от сети.
2. Снимите цилиндр, поршень и формовочную трубку. Вымойте вручную в мыльной воде и тщательно просушите.
3. Протрите устройство влажной салфеткой.