



Zigmund & Shtain

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники компании Zigmund & Shtain и приобретение **ветчинницы Ham-Meister HM-100** - пресс-формы для приготовления ветчины и других мясных деликатесов. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас и в будущем Вы также отдадите предпочтение изделиям нашей компании.

Приятного использования!

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 1 Корпус – 1 шт.
- 2 Съемные крышки – 2 шт.
- 3 Съемные пружины – 3 шт.
- 4 Руководство по эксплуатации – 1 шт.
- 5 Книга рецептов – 1 шт.
- 6 Гарантийный талон – 1 шт.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- **Срок гарантии на данное изделие составляет 12 месяцев с момента продажи его потребителю.**

Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и требований по технике безопасности, изложенных в данной инструкции.

- **Срок службы прибора составляет 3 года с даты приобретения,** при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации. В течение этого срока эксплуатация устройства не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность его дальнейшей безопасной эксплуатации определяется сотрудниками сервисной службы по обращению владельца.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством - в нем содержится важная информация по правильному и безопасному использованию прибора, а также рекомендации по уходу за ним.

- Данный прибор может использоваться только в бытовых условиях и не предназначен для использования в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с условиями эксплуатации. Использование прибора в целях, не указанных в руководстве пользователя, является нарушением правил эксплуатации прибора.
- Некоторые части прибора имеют острые края. Соблюдайте осторожность при пользовании прибором.
- При закладке продуктов устанавливайте ветчинницу на ровную и устойчивую поверхность.
- Во избежание ожогов, не прикасайтесь к горячему прибору во время и после приготовления до его полного остывания, т.к.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

металлический корпус сильно нагревается. При необходимости используйте защитные термостойкие рукавицы, прихватки или другие приспособления.

- Чтобы избежать ожогов, при извлечении прибора с готовым продуктом остерегайтесь горячей воды и пара.
- Во избежание деформации корпуса и других частей прибора, не допускайте его падений и излишнего механического давления.
- Для очистки корпуса используйте мягкую губку и нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и пр.
- Не допускается самостоятельное использование прибора людьми (в т.ч. детьми) с недостатком опыта и знаний, а также лицами с ограниченными возможностями, пониженным восприятием органами чувств, психическими отклонениями. Не оставляйте вышеуказанных лиц рядом с прибором во время его работы, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится подробное инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

ОБЩИЙ ВИД

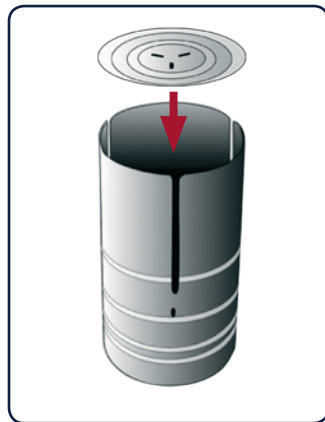


ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед началом использования удалите упаковочные материалы и наклейки с корпуса ветчинницы. Внимательно осмотрите прибор на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса или съемных частей. Использование ветчинницы с любыми повреждениями запрещено. При их обнаружении обратитесь в сервисный центр или к продавцу.
- Перед первым употреблением промойте корпус и съемные детали тёплой водой с мягким моющим средством. Для устранения возможных загрязнений, оставшихся после изготовления, прокипятите прибор в воде. Высушите все съемные части и корпус.
- Соберите ветчинницу, согласно указаниям руководства по эксплуатации. Установите прибор на ровную устойчивую поверхность. Ваша ветчинница готова к работе.

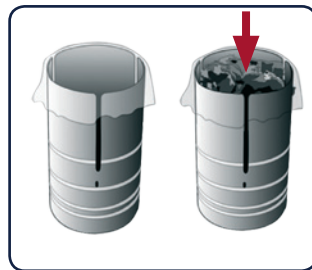
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- 1 Подготовьте все необходимые ингредиенты.
- 2 Соберите прибор. Поставьте цилиндрический корпус на ровную поверхность прорезями вверх. Одну из съемных крышек закрепите в качестве дна. Для этого внутрь корпуса на одном из трех уровней (на внутренних выступах) установите крышку бортиком вверх. Уровень установки зависит от объема закладываемых продуктов. Если необходимо приготовить небольшое количество продуктов, то днище установите на среднем или верхнем уровне корпуса, для максимального объема – на нижнем.



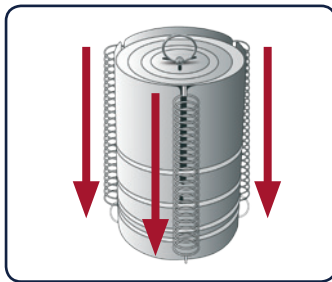
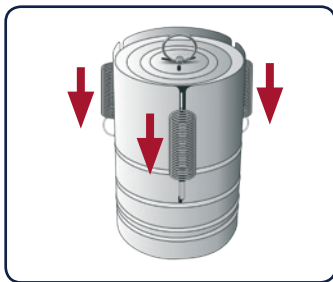
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3. Внутрь пресс-формы вложите рукав для запекания, термостойкий пакет или фольгу таким образом, чтобы поля выходили за край корпуса. Наполните пакет: очень плотно и равномерно укладывайте подготовленные ингредиенты, не оставляя пустых мест, хорошо утрамбуйте. Прочно завяжите пакет или тщательно закрепите фольгу.
4. Сверху установите вторую съемную крышку бортиками вниз. При этом следите за тем, чтобы отверстия для крепления пружин на крышке совмещались с вертикальными прорезями на корпусе.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- 5** Зафиксируйте крышку и закрепите пружины на корпусе. Для этого крючок пружины зацепите за отверстие на верхней крышке. Затем, придерживая крышку рукой, возьмитесь за кольцо на другом конце пружины, потяните его вниз. Если днище установлено на верхнем уровне, вставьте второй крючок в отверстие для фиксации пружин на корпусе. Если днище установлено на среднем или нижнем уровне, то зацепите крючок за нижний край корпуса. Аналогичным образом закрепите остальные пружины.



ВНИМАНИЕ!

Чтобы консистенция готового продукта была плотной и равномерной, крышка и пружины всегда должны располагаться в верхней части вертикальной прорези. Таким образом обеспечивается ход пружин вниз при постепенном уменьшении объема продукта во время варки, что гарантирует максимальное сжатие и прессование продукта во время процесса приготовления.

- 6 Прибор собран, ингредиенты помещены внутрь и готовы к дальнейшей термической обработке.
- 7 Поместите ветчинницу в кастрюлю или другую емкость с водой. Готовьте на плите, в мультиварке, духовке или любым другим указанным способом.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Способы приготовления

- **В кастрюле на плите:** варить при полном погружении в воду при температуре 80-100°C в течение 80-90 минут.
- **В духовке:** в емкости с водой запекать при температуре 205-210°C в течение 60-80 минут.
- **В мультиварке:** варить при полном погружении в воду на программе «Суп» в течение 1-2 часов, в зависимости от рецепта.
- **В медленноварке:** варить при полном погружении в воду в течение 8 часов на режиме «Низкая температура» (можно оставить на ночь) или 4-5 часов на режиме «Высокая температура».
- **В скороварке:** варить при полном погружении в воду на режиме «Тушение» в течение 40 мин.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- **В аэрогриле:** налить на дно колбы стакан воды, поместить туда ветчинницу, готовить 1-1,5 часа при температуре 260°C на высокой скорости.

*Ветчину из рыбы и морепродуктов рекомендуется готовить в кастрюле на плите в течение 40-50 мин.

- 8 По окончании процесса приготовления аккуратно извлеките ветчинницу из кастрюли или прибора. Чтобы не обжечься, используйте для этого специальные приспособления или защитные рукавицы.
- 9 Не извлекая полученный продукт из ветчинницы, остудите его до комнатной температуры. Затем охладите в холодильнике в течение 8-14 часов. После чего снимите пружины, разберите прибор, достаньте продукт, освободите его от оболочки, нарежьте и подавайте к столу. Приятного аппетита!

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- После использования хорошо промойте корпус и все части прибора теплой водой с мягким моющим средством. После чего протрите ветчинницу мягкой тканью и высушите.
- Для очистки корпуса прибора используйте мягкую тряпку или губку, а также нейтральные чистящие средства. Нельзя применять абразивные и металлические губки, а также такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и т.п.
- Храните ветчинницу в сухом, прохладном и вентилируемом месте.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

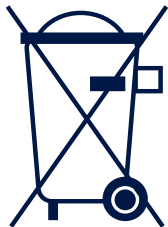
Пресс-форма для прессования и термообработки пищевых продуктов Ham-Meister HM-100

Материал корпуса/деталей	нержавеющая сталь
Выбор уровня наполнения продуктами	от 0.9 до 1.5 кг
Объем выхода готового продукта	от 0.2 до 1.4 л
Габаритные размеры	110x110x170 мм
Вес	0.395 кг

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель имеет право вносить изменения в дизайн и конструкцию прибора, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации.

УТИЛИЗАЦИЯ



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

Товар сертифицирован в соответствии с законодательством РФ.