

# MANUAL DE UTILIZARE SI INTRETINERE

## PROTOK PRESA PENTRU JUMARI - UNSOARE

### Utilizarea produsului

Funcția de bază a produsului este extrudarea mecanică a grăsimii din slanina/carnea de porc, dar poate fi folosit și pentru stoarcerea fructelor sau legumelor, timp în care se poate extrage suc de fructe bogat în vitamine și substanțe nutritive.

Se prăjește carnea de porc tăiată în cuburi mici până se rumenesc și se pune cald în presă. Folosiți maneta de presiune pentru a scoate grăsimea din jumari și a se lasa până se răcește. Presa trebuie montată pe o masă folosind șurubul din partea de jos a mașinii, astfel încât un bol să fie plasat sub orificiul flanșei din plastic sub rola de presare în care intră grăsimea extrudată. Presarea se face prin intermediul manetei de presiune, astfel încât de fiecare dată când este apăsată maneta, pistonul din cilindru să fie coborât, comprimând astfel jumările calde și extragând astfel grăsimea din interior. Brațul de presiune poate fi împins în jos atâta timp cât materialul din cilindru permite acest lucru. Când nu mai puteți împinge maneta în jos sau unsoarea a încetat să mai scurgă prin orificiile cilindrului, maneta de presiune trebuie eliberată folosind maneta metalică de sub butonul negru din plastic. Apăsați în jos pe maneta mică din metal pe deasupra arcului și trageți butonul negru în sus pentru a ridica presa de plastic din cilindru. Folosiți butonul pentru a ridica pistonul până când acesta se oprește în poziția superioară, astfel încât să puteți scoate cilindrul de susținere a jumărilor din locul său pentru a înlocui materialul presat. Puneți cilindrul umplut cu jumările calde, dar nu fierbinti, înapoi în mașină și începeți să apăsați din nou apăsând maneta în secțiuni.

Aveți grijă să nu încălziți jumările prea tare, deoarece structura conține și piese din plastic, dar păstrați-l cald deoarece grăsimea poate fi extrasă mai ușor din jumărea caldă.

### Sfaturi pentru coacerea jumărilor

Grăsimea folosită pentru mâncare este topită din slănină sau osanza de porc tăiată cubulețe. **Slăcina și osanza trebuie coapte separat, deoarece acestea din urmă se vor topi mai repede.** Cu cât taiem mai mic, cu atât mai multă grăsime va fi și cu atât jumările vor fi mai mici, iar timpul de topire va fi mai redus. **Topirea se începe la 60-70 de grade și apoi se continuă la 120-130 de grade.** Trebuie avut grijă să nu creșteți temperatura peste 130 de grade, pentru că atunci grăsimea va conține mai multe substanțe dăunătoare și va deveni rânțed mai devreme.

Este indicat să tăiați slăcina fără piele în bucăți de 2 cm lățime și 1 cm grosime. Osanza poate fi tăiată în bucăți mai mari. **Jumările sunt făcute din slăcină de burtă cu piele, cărnose.** Bucățile feliate sunt coapte într-o tavă de fier emailată. (Nu în cupru!) Umpleți vasul până la două treimi cu bucățile de slăcină sau osanza care trebuie topite și prăjiți peste o flacăra mică și jumătate de decilitru de apă pe kilogram. (Este nevoie de apă, deoarece slăcina, când se înmoaie în abur, eliberează mai bine grăsime.) **Grăsimea trebuie amestecat constant,** rar la început, mai târziu tot mai des dar întotdeauna cu atenție ca jumările să nu se rupa.

Coaceți până când unsoarea este complet transparentă. **Jumările vor avea culoare aurie** și rămân pe suprafața unsorei și când le rupeti, interiorul nu este albicios. Putem stabili dacă grăsimea s-a topit, **prin împingerea jumărilor în partea laterală a tigei** și, dacă sfaraie, mai există grăsime în ea, dacă nu, este gata. Culoarea este mai puțin importantă, slăcina mai grasă are întotdeauna o culoare mai deschisă, iar slăcina mai slabă va deveni o culoare roșie. Apoi puneți-l **într-un loc răcoros, lăsați-l să se așeze** și, când este doar cald, turnați (cu excepția sedimentului) într-o recipient de untură curată, uscată, emailată. Unsoarea cu firmiturile de jumari poate fi folosită pentru gătire. Forma recipientului de untură este conică în sus, astfel încât o suprafață cât mai mică de grăsime să fie în contact cu aerul în timpul depozitării.

Într-un recipient de lemn sau ceramic, unsoarea râncește mai repede! Până când unsoarea nu s-a răcit complet, nu trebuie acoperită, deoarece va avea un miros neplăcut!

**Se toarnă lapte pe jumarile ramase** și se prăjește, apoi se pun într-un vas emailat sau ceramic. Nu acoperiți până la răcire! Adăugați puțină sare când este încă cald!

**Cele mai potrivite grasimi pentru jumari sunt slănina de burta și spate.** Coacerea acestora ar trebui să fie finalizată atunci când jumarea este deja uscată, de culoare maro roșiatic, iar suprafața este dură.

**Putem păstra jumarea pentru o perioadă mai lungă**, așezându-l într-o vas imediat după topirea grăsimii și acoperind cu untura, astfel încât să îl acopere complet. Gura sticlei trebuie închisă, încât să nu fie expusă la aer.

Se poate consuma **macinat, amestecat cu untura, pastrand într-un borcan cu untura deasupra și sigilat**. Se poate păstra un timp îndelungat într-o incapere întunecată și bine ventilată și se poate folosi și pentru crema de jumari sau prăjituri.

### Curățarea echipamentului

Înainte de prima utilizare aparatul trebuie demontat și curățat cu detergent de vase și apă caldă. Apoi trebuie clătit bine cu apă curată și șters uscat. Mașina trebuie spălată bine după fiecare utilizare și lăsată să se usuce. Când curățați, nu utilizați burete de curățare cu o suprafață abrazivă pentru a evita deteriorarea oțelului inoxidabil.

Cilindrul perforat este fabricat din oțel inoxidabil, flanșa de colectare a unturii și pistonul de presare sunt realizate din plastic puternic adecvat pentru uz alimentar.

### Garantie

Distribuitorul garantează dispozitivului timp de 12 luni în cazul unor defecte de fabricație. Perioada de garanție începe cu data emiterii facturii primite în momentul cumpărării și în cazul unui defect, mașina trebuie returnată la sediul distribuitorului. Garanția poate fi validată prin prezentarea facturii. Tehnicianul de service al distribuitorului va repara defectul sau va înlocui partea defectă gratuit în perioada de garanție.

- Garanția se aplică numai:
  - Dacă există dovezi că defectul se datorează fabricării,
  - Dacă nu există dovezi ale ruperii sau deteriorării cauzate de client,
  - Dacă dispozitivul a fost încărcat și nu a fost strans corespunzător.
- Garanția nu se aplică în următoarele cazuri:
  - În cazul oricărei deteriorări a utilajului rezultată din utilizarea necorespunzătoare sau din neglijența acestuia,
  - În cazul apariției oricărei deteriorări a mașinii care rezultă din depozitarea sau instalarea necorespunzătoare de către un tehnician necalificat.

### Livrarea aparatului

Mașina este ambalată cu atenție și livrată într-o cutie de carton puternică. Pachetul include: o cutie de carton puternică căptușită în interior, dispozitivul, manualul de utilizare.

### Verificați pachetul la primire

Când primiți pachetul care conține dispozitivul, inspectați cu atenție pachetul pentru a detecta orice semne de deteriorare a pachetului care ar fi putut apărea în timpul transportului. Dacă ambalajul exterior arată că ambalajul a fost manipulat, lovit sau scăpat în timpul transportului, raportați distribuitorului sau producătorului în termen de 3 zile de la primire, scrieți un raport precis cu privire la orice deteriorare a mașinii, inclusiv o fotografie.