

HASZNÁLATI és KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ

PROTOK TÖPÖRTYŰ ÉS ZSÍRKINYOMÓ PRÉS

A termék használata

A termék alapvető funkciója a sertés töpörtyűből való zsír kisajtolása mechanikus módszerrel, de emellett használható gyümölcs vagy zöldség préselésre is, melynek során vitaminban és tápanyagban gazdag gyümölcsle nyerhető ki.

A kis kockákra vágott megfelelő zsírtartalmú sertéshúst süsse aranybarnára és melegen helyezze a présbe. A nyomókar segítségével préselje ki a zsírt a töpörtyűből és hagyja kihűlni. A prést egy asztalra kell felerősíteni a gép alján található csavar segítségével, úgy hogy a sajtoló henger alatt elhelyezkedő műanyag karimán található lyuk alá egy tál kerüljön, amibe a kisajtolt zsír beleszorog.

A préselés a nyomókar segítségével történik, úgy hogy a kar minden lenyomásával a hengerben lévő dugattyú lejjebb kerül, összepréselve ezzel a meleg töpörtyűt és ezáltal kerül kinyerésre a benne lévő zsír. A nyomókar egészen addig nyomható lefele amíg ezt a hengerben levő anyag engedi. Amikor már nem tudja lejjebb nyomni a kart, illetve megszűnt a zsír kicsorgása a hengeren található lyukakon keresztül akkor a nyomókart fel kell engedni a fekete műanyag gomb alatti fém kar segítségével. Nyomja lefele a rugó felett található kis fém kart és a fekete gombot felfelé húzva a műanyag prés a hengerben megemelkedik. Addig emelje a gomb segítségével a dugattyút amíg nem ütközik meg a felső állásban, hogy ki tudja venni a töpörtyű tartó hengert a helyéről, hogy kicserélje a préselni kívánt anyagot. A meleg, de nem tűzforró töpörtyűvel feltöltött hengert helyezze vissza a gépbe és kezdje újra a préselést a kar szakaszonkénti lenyomásával.

Vigyázzon, hogy ne legyen nagyon forró a töpörtyű, mert a szerkezet műanyag alkatrészeket is tartalmaz, de azért meleg legyen mert a zsír a meleg töpörtyűből nyerhető ki könnyebben.

Töpörtyű sütési tippek

A főzéshez, étkezéshez használatos zsírt a sertés felkockázott szalonnájából vagy hájából olvasztják. **Külön-külön kell sütni a szalonnát és a hájat, mivel az utóbbi hamarabb kiolvad.** Minél kisebbre aprítjuk, annál több lesz a zsír, kevesebb a töpörtyű, és jelentősen csökken az olvasztás időtartama is. **Az olvasztást 60-70 fokon kezdjük, majd 120-130 fokon folytatjuk.** Vigyázni kell, hogy 130 fok fölé ne emelkedjen a hőmérséklet, mert akkor a zsír több ártalmas anyagot tartalmaz, és hamarabb avasodik.

Célszerű a bőr nélküli szalonnát 2 cm széles és 1 cm vastag darabokra vágni. A hájat lehet nagyobb darabokra vágni. **A bőrös-húsos hasaalja-szalonnából készül a pörcc.** A felvágott darabokat zománcozott vasedényben vagy más, ép zománcú edényben sütjük. (Rézüstben nem szabad!) Az edényt kétharmadig töltjük meg az olvasztandó szalonna- vagy hájdarabokkal, és kilónként fél deciliter vizet öntve alá, kis lángon sütjük. (Azért kell hozzá a víz, mert a szalonna a gőzben megpuhulva jobban kiengedi a zsírt.) **A zsiradékot folyamatosan kevergetjük,** kezdetben ritkán, később egyre sűrűbben, de mindig óvatosan, hogy ne törjön.

Addig sütjük, amíg a zsír teljesen átlátszó lesz. **A tepertő szép aranybarna színűvé válik,** és a zsír felszínén marad, széttörve pedig a belseje nem fehéres. Úgy állapíthatjuk meg, kisült-e a zsír, hogy **a tepertőt az edény oldalához nyomjuk,** és ha sístereg, akkor még van benne zsír, ha nem, készen van. A színe kevésbé mérvadó, mert a kövérebb szalonnának mindig világos töpörtyűje van, a sovány pedig hamar piros lesz. Ekkor **hűvös helyre tesszük, ülepedni hagyjuk,** és amikor már csak langyos, akkor (az üledéket kivéve) beleöntjük egy tiszta, száraz, zománcozott zsírosbödönbe. **A töpörtyűmorzsás zsírt ételkészítéshez használhatjuk.** A zsírosbödön alakja azért felfelé szűkülő, hogy a tárolás során minél kisebb zsírfelület érintkezzen a levegővel.

Fa- vagy cserépedényben a zsír hamarabb avasodik! Amíg a zsír teljesen ki nem hűlt, nem szabad befedni, mert kellemetlen szagot kap.

A megmaradt töpörtyűhöz tejet öntünk, és ezzel pirítjuk, majd zománcozott vagy porcelánedénybe szedjük. Kihűlésig ne fedjük le! Még melegen enyhén sózzuk meg.

Étkezési tepertőnek a legalkalmasabb a háta és a kövér hasaalja-szalonna, illetve a tokaszalonna. Ennek a sütését akkor kell befejezni, amikor a töpörtyű száraz, pirosasbarna, felülete kemény, "kopog".

Sokáig eltarthatjuk a tepertőt oly módon, hogy a zsírolvasztás után azonnal üvegbe tesszük és leöntjük zsírral úgy, hogy teljesen befedje. Az üveg száját lekötjük, hogy a levegő ne érje.

Úgy is ehetjük, hogy **megdaráljuk, zsírral elkeverjük, és üvegbe tesszük, a tetejére zsírt öntünk és lekötjük**. Sötét, de szellős kamrában sokáig eláll, ráadásul ezt még tepertős pogácsához, tepertőkrémhez is felhasználhatjuk.

A berendezés tisztítása

Az első használat előtt a gépet szét kell szerelni alkotórészeire és alaposan elmosni meleg vízzel és ételmoszerre nem káros természetes tisztítószerrel. Azután alaposan öblítse el tiszta vízzel és törölje szárazra. A gépet minden használat után alaposan el kell mosni és hagyni megszáradni. A tisztítás során ne használjon dörzsölő felületű tisztító szivacsot nehogy megsértse a rozsdamentes acél préselő henger.

A lyukas henger rozsdamentes acélból, a zsír összegyűjtő karima és a préselő dugattyú ételmoszeripari célra megfelelő erős műanyagból készült.

Jótállás és szavatosság

A forgalmazó 12 hónap garanciát vállal a készülékre bármilyen gyártási hiba esetében. A garanciális időszak a vásárláskor kapott számla kiállítási dátumával indul és meghibásodás esetén a gépet vissza kell juttatni a forgalmazó cég telephelyére. A számla felmutatásával lehet érvényesíteni a garanciát. A forgalmazó cég szerviz szakembere a hibát kijavítja vagy kicseréli a hibás alkatrészt díjmentesen a garanciális időszakon belül.

- A garancia csak a következőkre érvényes:
 - Ha bizonyíték van arra vonatkozólag, hogy a hiba a gyártásból ered,
 - Ha nincs nyoma a vásárló által okozott törésnek vagy sérülésnek,
 - Ha a készüléket töltötték és nem szorították túl.
- A garancia a gépre nem érvényes a következő esetekben:
 - A gép bármilyen olyan sérülése esetén, amely a gép nem megfelelő használatából vagy hanyagságból ered,
 - A gép bármilyen olyan sérülése esetén, amely a nem megfelelő tárolásból vagy nem megfelelő szakember által történő szerelésből ered.

A berendezés házhoz szállítása

A gépet gondosan becsomagolva erős karton dobozban szállítjuk. A csomag a következőket tartalmazza: belül kipárnázott erős karton doboz, készülék, használati útmutató.

A csomag ellenőrzése átvételkor

Amikor kézhez veszi a készüléket tartalmazó csomagot, ellenőrizze gondosan a csomagolást, hogy nincsenek-e sérülésre utaló jelek a csomagoláson, amelyek a szállítás során keletkezettek. Ha a külső csomagoláson látszik hogy a szállítás során durván kezelték a csomagot, megütődött vagy leejtették, a kézhezvételtől számított 3 napon belül jelentse a forgalmazónak vagy a gyártónak, írjon egy pontos jelentést a gép elszenvedett sérüléseiről, fényképet mellékelve.