

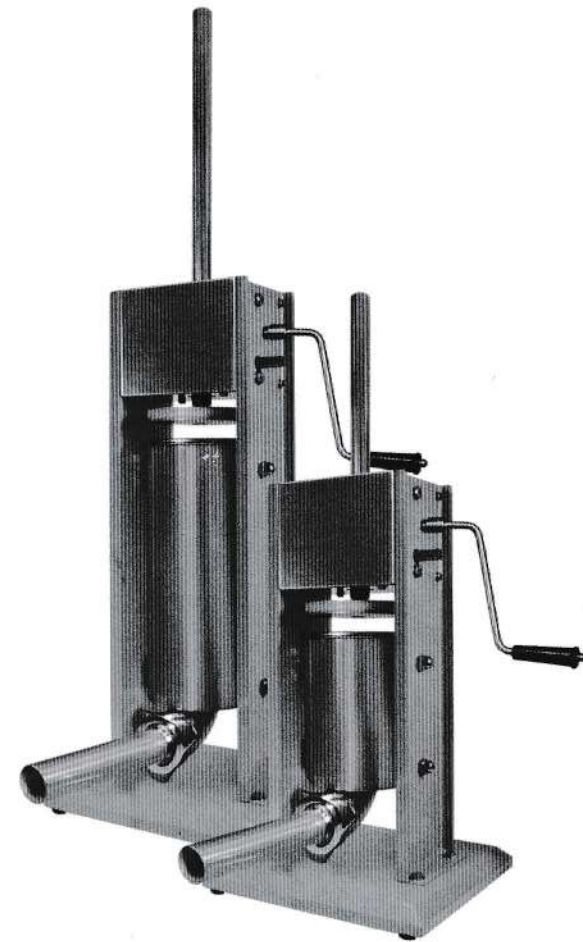
ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КОЛБАСНЫЙ ШПРИЦ

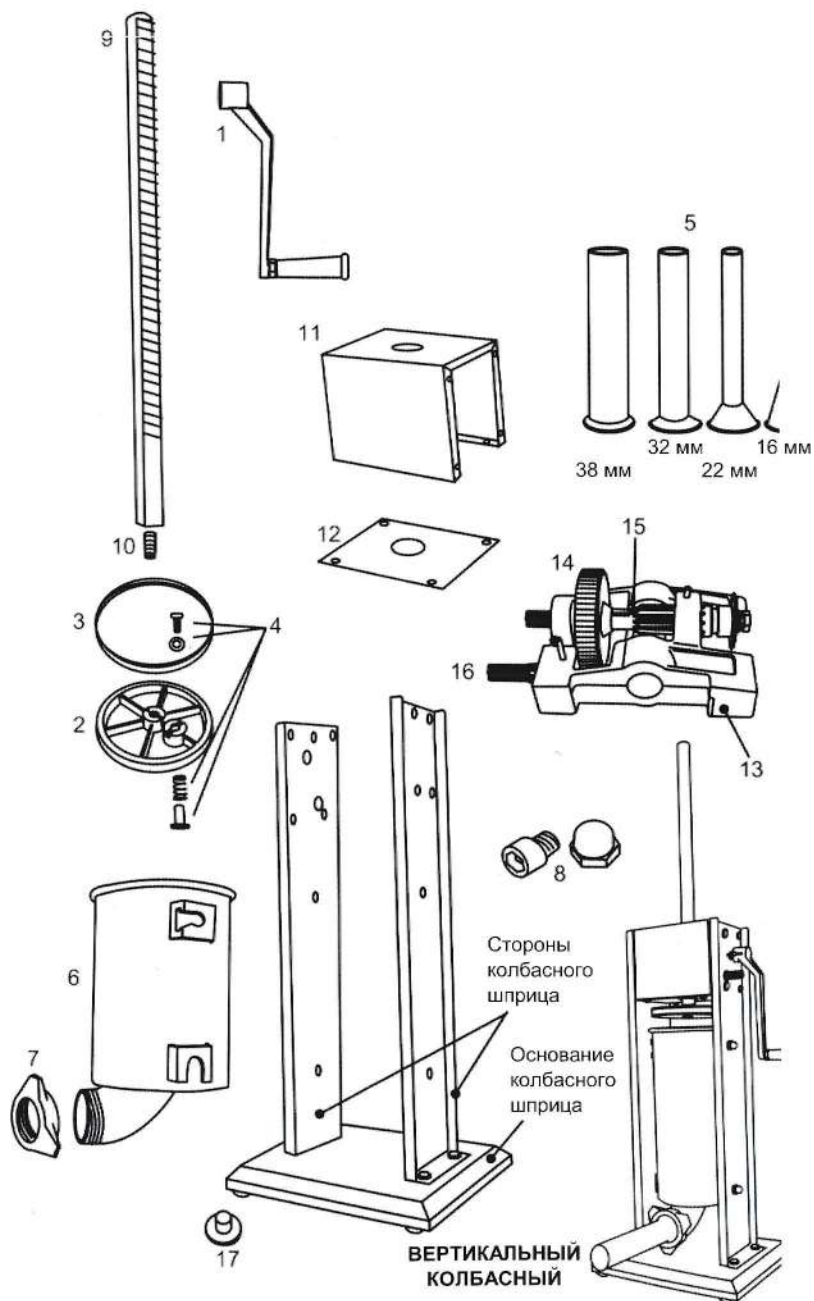
2 л

3 л

5 л

7 л





СПИСОК КОМПОНЕНТОВ

НОМЕР НА СХЕМЕ	ОПИСАНИЕ ДЕТАЛИ
1	Рукоятка
2	Поршень
3	Уплотнение поршня
4	Клапан сброса давления (комплект из 4 шт.)
5	Комплект воронок из нержавеющей стали (4 воронки)
6	Канистра из нержавеющей стали
7	Передняя круглая гайка с вырезками под штифтовый ключ
8	Комплект крепежа для канистры (4 комплекта)
9	Вал поршня
10	Болт поршня
11	Крышка корпуса редуктора с комплектом крепежа
12	Нижняя пластина крышки корпуса редуктора с комплектом крепежа
13	Корпус редуктора с комплектом крепежа
14	Главный привод
15	Управление скоростью механизма медленного ввода
16	Управление скоростью механизма быстрого ввода
17	Резиновая опора (4 шт.)

ОБЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВЫ ХОРОШО ИХ ПОНЯЛИ, ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭТОЙ УСТАНОВКИ. ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ – ПРЕВЫШЕ ВСЕГО! НЕСООБЛЮДЕНИЕ ПРОЦЕДУР И ПРЕНЕБРЕЖЕНИЕ ЗАЩИТНЫМИ ПРИСПОСОБЛЕНИЯМИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОЙ ТРАВМЕ ИЛИ ПОРЯЖЕНИЮ УСТАНОВКИ. **ПОМНИТЕ: ВАША ЛИЧНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ЗАВИСИТ ТОЛЬКО ОТ ВАС!**

1. ПРОВЕРЬТЕ ПОВРЕЖДЕННЫХ ДЕТАЛЕЙ. Перед использованием колбасного шприца убедитесь, что все детали находятся в рабочем состоянии, и выполняйте указанные действия. Проверьте закрепление подвижных прокладок, надежность крепления и любые другие условия, которые могут повлиять на работу.
2. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ. НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ УСТАНОВКУ БЕЗ ПРИСМОТРА. Дегидратор – НЕ ИГРУШКА.
3. Производитель не несет никакой ответственности в случае ненадлежащего использования колбасного шприца. Неправильное использование колбасного шприца делает гарантию недействительной.
4. НИКОГДА не храните и не оставляйте колбасный шприц при температуре ниже 0 °С.
5. Ремонт должен выполняться авторизованным дилером. Используйте только заводские оригинальные запчасти и принадлежности. Модификация колбасного шприца делает гарантию недействительной.

6. Убедитесь, что во время использования колбасный шприц остается неподвижным. Все четыре опоры должны быть закреплены на ровной поверхности. Колбасный шприц не должен двигаться во время работы.
7. НИКОГДА не включайте колбасный шприц с открытой или снятой крышкой корпуса редуктора.
8. НАДЕВАЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ОЧКИ! Повседневные очки не могут использоваться в качестве защитных. Защитные очки соответствуют требованиям ANSI Z87.1. Примечание: На специальных защитных очках нанесена метка Z87.
9. НЕ используйте аппарат, если вы употребили алкоголь или приняли лекарства.
10. Аппарат предназначен только для домашнего использования.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

Обращайтесь к ним при необходимости и используйте для обучения других.

ДВИЖЕНИЕ МЕХАНИЗМА

Вал механизма быстрого ввода
Присоединив рукоятку, вращайте ее по часовой стрелке, чтобы поднять поршень, и против часовой стрелки, чтобы опустить.



Вал механизма медленного ввода
Присоединив рукоятку, вращайте ее против часовой стрелки, чтобы поднять поршень, и по часовой стрелке, чтобы опустить.

СБОРКА

ПОРШЕНЬ В СБОРЕ

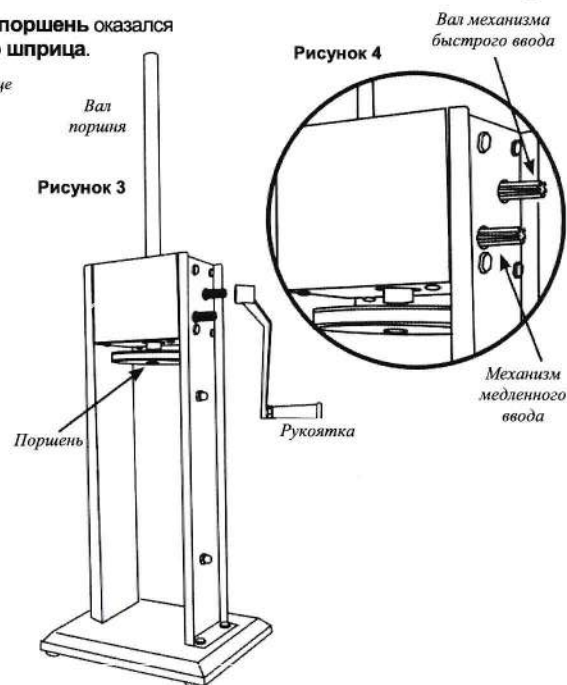
1. Наденьте уплотнитель поршня на поршень (рисунок 1).
2. Установите комплект клапана сброса давления на поршень. С верхней части поршня установите шайбу на отверстие клапана, затем вставьте винт через шайбу в отверстие клапана. С нижней стороны поршня установите пружину на конец винта, затем установите крышку клапана на конец винта и поверните, чтобы закрепить ее.
3. Навинтите болт поршня на вал поршня (рис. 2).
4. Поместите собранный поршень на конец вала поршня (рис. 3).



СБОРКА КОЛБАСНОГО ШПРИЦА

5. Прикрепите ручку, надвинув ее на механизм быстрого или медленного ввода (рис. 4).
6. Поверните ручку, чтобы поршень оказался в верхней части колбасного шприца.

Продолжение на следующей странице



7. Поместите **нижние кронштейны канистры** на **крепления канистры** внутри **корпуса колбасного шприца**. Вверните **дно канистры** в корпус колбасного шприца. До упора **вверните канистру** в корпус колбасного шприца, зашелкнув **верхние кронштейны** в **крепления для канистры** (рис. 5).

8. Вставьте нужную **воронку для начинки** через **переднюю круглую гайку с вырезками под штифтовый ключ**. Навинтите **переднюю круглую гайку** и **воронку для начинки** на **горловину канистры** до плотного прилегания. Будьте осторожны, чтобы **НЕ ЗАТЯНУТЬ СЛИШКОМ СИЛЬНО переднюю круглую гайку**, так как это может повредить **воронку** (рис. 6).

Тщательно покройте внутреннюю часть **канистры** пищевой смазкой перед использованием (рис. 7).

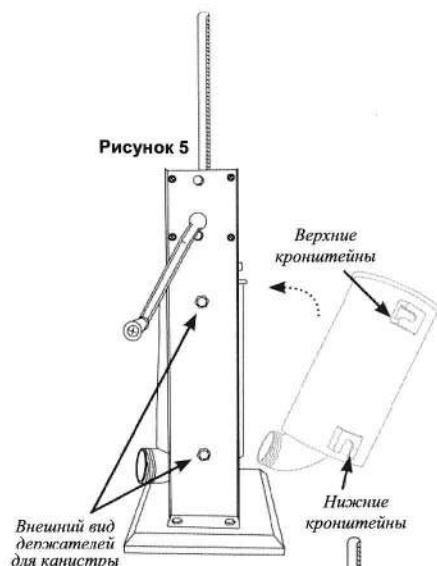
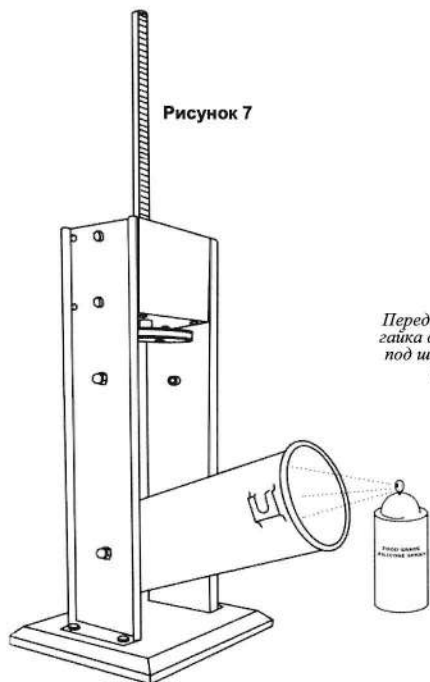
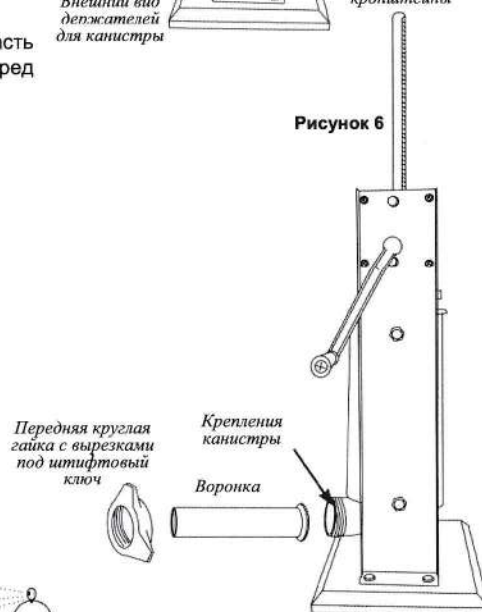


Рисунок 6



РАЗБОРКА И ОЧИСТКА

1. Снимите **воронку для начинки**, открутив **переднюю круглую гайку** и **вытянув воронку**.
2. Поворачивайте **ручку**, пока **поршень** не поднимется и не выйдет из **канистры**.
3. Поверните **канистру** наружу, затем потяните ее вверх, чтобы вынуть из **корпуса колбасного шприца**.
4. Отвинтите **поршень** от **вала поршня**. Разберите и выньте **клапан сброса давления** из **поршня**. Снимите **уплотнение поршня** **пломбу** с **поршня**.
5. Вымойте в горячей воде с мылом все детали, которые контактировали с мясом. **ОБЯЗАТЕЛЬНО ОЧИЩАЙТЕ ДЕТАЛИ СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**. Сразу же промойте и тщательно высушите все детали. Простерилизуйте их, если это необходимо.
6. Тщательно смазывайте все компоненты **вала, канистры, клапана сброса давления** и **переднюю круглую гайку** пищевой смазкой до и после каждого использования.

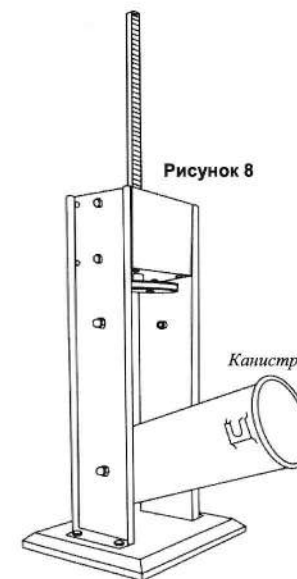
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАПОЛНЕНИЮ

ВНИМАНИЕ! Вытягивая поршень из канистры, **ОТПУСКАЙТЕ РУЧКУ МЕДЛЕННО**. Давление или сила тяжести могут привести к тому, что рукоятка немного прокрутится назад, что может стать причиной травмы.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед наполнением **канистры** мясной смесью нанесите на ее внутреннюю поверхность пищевую смазку.

1. Наклоните **канистру**.
2. Заполните **канистру** смесью из мяса и приправ (рис. 8).
3. Плотнo утрамбуйте смесь в **канистре**, чтобы удалить оставшийся воздух.
4. Вверните **канистру** обратно в вертикальное положение и закрепите **верхние кронштейны** на **держателях канистры**.
5. Поворачивайте **рукоятку** до тех пор, пока **поршень** не коснется мяса и смесь не будет готова к выдавливанию из конца **воронки для начинки**.

Продолжение на следующей странице



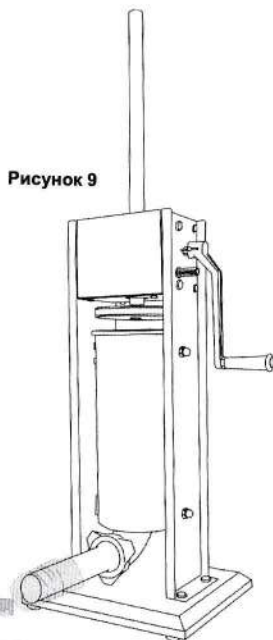
6. Наденьте корпус на конец **воронки для начинки**, пока корпус полностью не окажется на **воронке** (рис. 9).

7. Завяжите, скрутите или зацепите пружинным кольцом конец корпуса, чтобы плотно закрыть его.

8. Поверните **ручку**, чтобы вытолкнуть смесь в корпус. Для наилучшего результата как следует загерметизируйте корпус, рядом с концом **воронки для начинки**. Благодаря этому корпус будет надежно держаться, а смесь в нем будет хорошо уплотняться.

9. Достав до конца корпуса, завяжите, скрутите или зацепите его пружинным кольцом, чтобы плотно закрыть содержимое внутри.

Рисунок 9



СОВЕТЫ ДЛЯ ЛУЧШЕЙ НАЧИНКИ Ниже приведены рекомендации, которые помогут уменьшить сопротивление при начинке с помощью **воронки диаметром 13 мм**.

А. Добавьте воду к мясной смеси – до 1-1/2 стакана (0,4 л) воды на каждые 2,3 кг подготовленного мяса.

В. Добавьте 1/4 стакана (60 мл) растительного или оливкового масла на каждые 2,3 кг подготовленного мяса для улучшения текучести.

РЕЦЕПТЫ

ПРЕОБРАЗОВАНИЕ ЕДИНИЦ ОБЪЕМА США

1 ч.л.	5 мл
1 ст.л.	15 мл
1/8 чашки или 1 жидкая унция	30 мл
1/4 чашки или 2 жидких унции	60 мл
1/3 чашки	80 мл
1/2 чашки или 4 жидких унции	120 мл
2/3 чашки	160 мл
3/4 чашки или 6 жидких унций	180 мл
1 чашка или 8 жидких унций или 1/2 пинты	240 мл
1 1/2 чашки или 12 жидких унций	350 мл
2 чашки или 16 жидких унций или 1 пинта	475 мл
3 чашки или 1 1/2 пинты	700 мл
4 чашки или 2 пинты или 1 кварта	950 мл
4 кварты или 1 галлон	3,8 л

ПРЕОБРАЗОВАНИЕ ЕДИНИЦ МАССЫ США

1 унция	28 г
1/4 фунта или 4 унции	113 г
1/3 фунта	150 г
1/2 фунта или 8 унций	230 г
2/3 фунта	300 г
3/4 фунта или 12 унций	340 г
1 фунт или 16 унций	450 г
2 фунта	900 г

КОЛБАСА ИЗ ОЛЕНИНЫ

6 фунтов оленины
1/4 ч.л. кайенского перца
2 ч.л. перца

6 фунтов постной свинины
2 ч.л. соли
оболочка для колбасы
1/2 ч.л. шалфея
1/2 чашки меда

СВЕЖАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ КОЛБАСА - ПРЯНАЯ/ОСТРАЯ

5 ч.л. соли
3 ч.л. дробленого красного острого перца
1 ч.л. черного перца крупного помола
1 пинта холодной воды
1 ч.л. сахара
1 ч.л. раздавленных семян фенхеля
2 ч.л. тмина
1 ч.л. кориандра
10 фунтов задней части свинины без костей

**ПРИМЕЧАНИЕ: При помолу мяса для колбасы сначала используйте крупную сетку, затем добавьте приправы, после чего снова перемелите через мелкую сетку.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ВНИМАНИЕ! Неукоснительно следуйте рекомендациям раздела «Безопасность пищевых продуктов», изложенным в данном руководстве. Для получения самых актуальных инструкций посетите веб-сайт USDA.

Существуют основные правила, которые необходимо соблюдать при приготовлении пищи. Это **ТЕРМООБРАБОТКА, РАЗДЕЛЕНИЕ, ЧИСТКА И ОХЛАЖДЕНИЕ**.

ТЕРМООБРАБОТКА

Очень важно производить термическую обработку пищу при такой температуре, под действием которой погибают присутствующие внутри бактерии. Безопасности гамбургеров и других продуктов, приготовленных из мясного фарша, в последнее время уделяется много внимания, и на это есть веские причины. Когда мясо измельчается, бактерии, присутствующие на поверхности, проникают в весь объем измельченной смеси. Если температура обработки фарша не достигает хотя бы 160-165 °С, бактерии не будут уничтожены, что приведет к большому риску получения пищевого отравления или инфицированию.

Цельные куски мяса, такие как стейки и отбивные, не содержат внутри таких опасных бактерий, как E. coli, поэтому их можно подавать менее прожаренными. Тем не менее, любая говядья вырезка должна быть приготовлена до внутренней температуры не менее 63 °С (средняя прожарка). Температура, обеспечивающая безопасность: для домашней птицы 82 °С, для цельных кусков свинины не ниже 71 °С. Яйца также подлежат тщательной термообработке. Если вы делаете безе или другое блюдо, в котором используются сырые яйца, купите специально пастеризованные яйца или готовый порошок безе.

РАЗДЕЛЕНИЕ

Продукты, которые будут употребляться сырыми, и продукты, подлежащие термообработке, ДОЛЖНЫ ВСЕГДА находиться отдельно. Когда сырое мясо или яйца контактируют с продуктами, которые будут употребляться в сыром виде, происходит перекрестное загрязнение. Это является основной причиной пищевых отравлений. Всегда оборачивайте сырое мясо в двойную упаковку и помещайте его на самую нижнюю полку в холодильнике, чтобы сок не мог протечь на свежие продукты. Используйте сырое мясо в течение 1-2 дней с момента покупки или заморозьте для более длительного хранения. Размораживайте замороженное мясо в холодильнике, а не на столе, где вы будете готовить.

При приготовлении на гриле, варке или жарке сырого мяса или рыбы обязательно кладите приготовленное мясо на чистую тарелку. Не используйте ту же посуду, в которой вы переносили еду на гриль. Вымойте приборы, использованные при запекании на гриле, после того, как вы перевернули блюдо на решетке в последний раз, а также лопаточки и ложки, использованные для жарки или переворачивания мяса во время приготовления.

Обязательно мойте руки после обращения с сырым мясом или сырыми яйцами. Если вы притронулись к сырому мясу или яйцам, обязательно вымойте руки с мылом и водой или вытрите влажной антибактериальной салфеткой. Невымытые руки и поверхности во время приготовления пищи являются основной причиной перекрестного загрязнения.

ОЧИСТКА

Во время приготовления пищи часто мойте руки и рабочие поверхности. Мойте с мылом и теплой водой не менее 15 секунд, затем обсушите бумажным полотенцем.

ОХЛАЖДЕНИЕ

Охлаждение пищи имеет существенную важность. Опасный температурный диапазон для размножения бактерий – от 4 до 6 °С. Ваш холодильник должен быть установлен на 4 °С или ниже; в морозильной камере должна быть -17 °С или ниже. Простое правило: подавать горячую пищу в горячем виде, холодную – в холодном. Используйте жаровню или разогретые тарелки, чтобы еда оставалась горячей во время подачи. Используйте емкости со льдом, чтобы холодные продукты оставались холодными. Никогда не оставляйте пищу при комнатной температуре более 2 часов, или даже 1 часа, если температура окружающей среды выше 32 °С. При упаковке пищи для пикника убедитесь, что продукты уже охлаждены, когда вы кладете их в термоизолирующую коробку. Коробка не охлаждает пищу – она только сохраняет пищу холодной, когда в нее заранее уложены емкости со льдом. Только что приготовленные горячие продукты следует помещать в неглубокие контейнеры и сразу же класть в холодильник, чтобы они быстро остыли. Обязательно накрывайте продукты после того, как они остынут.

ПРИМЕЧАНИЕ: Особую тщательность необходимо проявить при приготовлении оленины или мяса других диких животных, так как они могут сильно загрязняться во время свеживания в поле. Оленину часто держат при температурах, которые могут привести к размножению бактерий, например, во время транспортировки. Обратитесь в Департамент по безопасности мяса и птицы Министерства сельского хозяйства США за дополнительными вопросами или информацией о безопасности мяса и пищевых продуктов.

ИНФОРМАЦИЯ О КОЛБАСАХ

ВЫБОР МЯСА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАСЫ

Производство колбасных изделий развивалось на протяжении многих лет и поколений, и в результате существует множество видов колбас, которые вы можете сделать с использованием основных ингредиентов – мяса, сала и тех или иных тщательно смешанных специй. Ниже приведены несколько простых советов, которые помогут вам приготовить самую вкусную колбасу.

Для колбасы можно использовать любой тип мяса: свинина, говядина, бизон, лось и олень, карибу, даже антилопа – из всего этого получится отличная колбаса. При приготовлении оленины или другого красного мяса дичи важно убирать весь жир, так как сало красной дичи станет прогорклым всего за пять дней. Замените жир на свиной или говяжий, в зависимости от типа колбасы, который вы делаете, в соотношении 0,5 кг жира на каждые 1,8 кг мяса дичи.

Содержание жира в колбасе влияет на вкус, текстуру, характеристики приготовления и срок годности продукта. Большинство продаваемых колбас содержат около 20% жира. При содержании жира менее 12% получится очень сухая колбаса, а если положить его более 20%, то колбаса может оказаться липкой и безвкусной, к тому же ее будет сложно готовить.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо и птицу важно правильно подготовить, чтобы обеспечить их сохранение и уничтожить нежелательные микроорганизмы на поверхности мяса, которые вызывают порчу и пищевые отравления. В этом процессе есть много способов, в том числе копчение, варка, сушка, охлаждение и добавление посолочных компонентов. Самый традиционный способ – засолка. Устойчивость бактерий к соли сильно различается для разных типов бактерий. Рост некоторых бактерий подавляется концентрациями соли до 3%, например, сальмонеллы, тогда как другие типы способны выживать при гораздо более высоких концентрациях соли, среди них стафилококки. К счастью, рост многих нежелательных организмов, обычно присутствующих в консервированных продуктах из мяса и птицы, прекращается уже при низких концентрациях соли.

Современные методы консервирования основаны на применении нитратов и научно обоснованы. Лучший способ обеспечить правильное консервирования – это купить один из многих имеющихся в продаже консервантов в продуктовом магазине или у местного мясника. Широко распространенным консервантом является пражская пудра, доступная в двух видах (№1 и №2).

ОБОЛОЧКА

Существует множество различных типов оболочек, и выбор зависит как от личных предпочтений, так и от типа колбасы, которую вы хотите сделать. Для большинства колбас берется натуральная или коллагеновая оболочка. Однако пусть название не вводит вас в заблуждение – коллагеновые оболочки не являются синтетическим продуктом. Их делают из говяжьей кожи и других тканей. Коллагеновые оболочки имеют однородный размер и текстуру и почти не требуют подготовки. Натуральные оболочки – это кишки ягненка, овцы, свиньи или крупного рогатого скота. Они менее однородны по размеру и нуждаются в основательной подготовке. По этим причинам более 75% коммерчески производимой колбасы в США производится в коллагеновой оболочке. Существуют также волокнистые непищевые оболочки, которые используются для некоторых видов копченых и болонских колбас.

ВИДЫ КОЛБАСЫ

Большинство колбас попадают в одну из четырех категорий: свежая, копченая, вареная или сухая. Все колбасы, кроме вяленых, нужно хранить в холодильнике. Есть также подкатегория сырокопченых колбас.

К свежим и сырокопченым колбасам относятся традиционная польская колбаса, итальянская колбаса, закусовая и многие другие. И свежие, и сырокопченые колбасы требуют приготовления перед едой и должны храниться в холодильнике.

К копченым и вареным колбасам относятся салями, болонская колбаса, любимые всеми сосиски и многие другие. Для правильного копчения нужна коптильня или коптильная установка. Это может быть как простая самодельная конструкция, изготовленная из металлических бочек или даже старого холодильника, так и сложное заводское устройство. Большинство копченых колбас перед подачей на стол подогревают. Многие считают, что копченая колбаса не будет портиться гораздо дольше, но это не так. С точки зрения хранения к копченым колбасам нужно относиться так же, как и к свежим.

Сухие колбасы требуют наибольшего времени приготовления, поскольку они долго сушатся на воздухе. К сухим колбасам относятся пепперони, прошутто и многие виды ветчины. Для получения безопасного и вкусного продукта условия сушки мяса – температура, время и влажность – должны тщательно контролироваться.

ХРАНЕНИЕ

Важно помнить, что при длительном хранении колбаса постепенно теряет вкус и аромат. Рекомендуется делать за один раз столько колбасы, сколько вы съедите в течение 4-6 недель. Даже замороженная колбаса начнет заметно терять вкус через 6 недель. Перед приготовлением или подачей замороженную колбасу следует медленно размораживать в холодильнике. Быстрое размораживание продукта также ухудшит вкус.