

Silit

Parní hrnce Ecompact

Komponenty



Silargan® pekáč 1738.2600.01



Skleněná poklice 5238.3020.01



Termometr 0022.6070.01



Vložka vysoká s 2 přepážkami 1529.7120.01



Vložka nízká s 2 přepážkami 1529.7110.01



Odpichovátko 1529.7102.01

Vaření v páře

Pro vaření v páře je potřeba množství vody 0,5 – 1 litr (závisí na celkovém čase pro vaření a teplotě). Jako tekutina může být použita voda, víno, atd.

Pro různé aroma je doporučeno následující složení:

- Čerstvé bylinky: tymián, rozmarýn, estragon, bazalka, majoránka, šalvěj, kerblík.
- Koření: hřebíček, skořice, bobkový list, jalovcové bobule, koriandr.
- Zelenina: šalotka, celer, česnek, fenykl, cibule.

Vaření začíná, když teplota je zeleně označená. Při vaření jídel s různými časy vaření, musí být jídlo s nejdelší dobou vaření vloženo do pekáče jako první, následují další potraviny podle délky vaření.

Doba vaření je přibližná a závisí na těchto kritériích:

- Velikost a kvalita potraviny
- Při použití 2 vložek je v hořejší části potřeba delší doba k vaření
- Pokud jsou další potraviny přidány během vaření, tím se zvyšuje doba vaření z přidané položky min. o 5-10 min.
- Při větších kusech potravin (od 2kg) se zvyšuje rovněž délka vaření v páře.
- Pro prověření teploty uvnitř potraviny, lze použít termometr.

Doporučení teploty (Termometr s poklicí)

Všeobecně 90 - 100°C

Nižší teplota pro vaření

Maso 80°C

Ryba 70 - 75°C (Pozor: Při vaření ryby, sporák již při 50°C zmírněte, jinak teplota rychle stoupne.

Tabulka doba vaření

Maso/drůbež

Kuře celé cca. 85 min krátce opéct a dusit* 90 – 100°C

Kuřecí prsa- cca. 40 min krátce opéct a dusit* 90 – 100°C
Kuřecí stehna - cca. 35 min krátce opéct a dusit * 90 – 100°C
Zvěřina cca. 1000 g cca. 40 min krátce opéct a dusit * 90 – 100°C
Pečené telecí cca. 1000 g cca. 40 min krátce opéct a dusit * 90 – 100°C
Jehněčí kýta cca. 1500 g cca. 90 min krátce opéct a dusit * 90 – 100°C
Pečené hovězí cca. 500 g cca. 30 min krátce opéct a dusit * 90 – 100°C
Pečené hovězí cca. 1000 g cca. 60 min krátce opéct a dusit * 90 – 100°C
Svíčková - cca. 20 min krátce opéct a dusit * 90 – 100°C
Srňčí kýta cca. 1000 g cca. 50 min krátce opéct a dusit * 90 – 100°C
Vepřové maso celé, cca. 500 g cca. 20 min krátce opéct a dusit * 90 – 100°C
Vepřová pečeně cca. 1000 g cca. 60 min krátce opéct a dusit * 90 – 100°C
Kančí pečeně cca. 1000 g cca. 50 min krátce opéct a dusit * 90 – 100°C

Nižší teplota (Teplota uvnitř masa pouze cca. 65°C)

Smažení cca. 1000 g cca. 60 min krátce opéct a dusit * 80°C
(pečené vepřové maso)

Vepřové maso cca. 1000 g cca. 60 min krátce opéct a dusit * 80°C
Vepřové maso cca. 1500 g cca. 135 min krátce opéct, potom dát na dno pekáče a vařit v troubě 80°C

Ryby

Pstruh po mlynářsku celý cca. 10 min krátce opéct a dusit * 90 – 100°C
Pstruh plněný v alobalu cca. 45 min, dusit 90 – 100°C
Kapr plněný celý v alobalu cca. 60 min, dusit 90 – 100°C
Filety z mořského lososa - cca. 6 min dusit 90 – 100°C
Sumec - filety - cca. 20 min dusit 90 – 100°C
Filety z divokého lososa - cca. 15 min dusit 90 – 100°C

Nižší teplota (teplota uvnitř masa cca. 65°C)

Pstruh - cca. 14 min dusit 70 – 75°C
Lososový pstruh - cca. 14 min dusit 70 – 75°C
Filety z mořského lososa - cca. 10 min dusit 70 – 75°C
Filety z divokého lososa - cca. 20 min dusit 70 – 75°C

*při pouhém dušení masa nebo ryb se čas vaření prodlouží cca. o 5 min.

Zelenina

Květák růžičky cca. 20/30 min dusit 90 – 100°C
Fazole, zelené cca. 20/25 min dusit 90 – 100°C
Brokolice růžičky cca. 18/28 min dusit 90 – 100°C
Žampiony plátky cca. 8 min dusit 90 – 100°C

Mražený hrášek cca. 5 min dusit 90 – 100°C
Mrkev plátky, cca. 3-4 mm cca. 20 min dusit 90 – 100°C
Brambory velikost cukr. kostky cca. 18 min dusit 90 – 100°C
Brambory čtvrtky středně velké ca. 20 min dusit 90 – 100°C
Brambory celé, cca. 5 cm cca. 40 min dusit 90 – 100°C
Kedlubny kousky cca. 20 min dusit 90 – 100°C
Kedlubny plátky cca. 20/30 min dusit 90 – 100°C
Pórek plátky cca. 15/25 min dusit 90 – 100°C
Chřest, zelený celý, 1000 g cca. 25 min dusit 90 – 100°C
Chřest, bílý celý, 1000 g cca. 20 min dusit 90 – 100°C
Cukety plátky cca. 4-5 mm cca. 10 min dusit 90 – 100°C
Zelenina plátky mix cca. 15/25 min dusit 90 – 100°C

Jiné

Bramborové knedlíky - cca. 25 min jen v páře, vložku lehce namastit tukem 90 – 100°C
Houskové knedlíky - cca. 25 min jen v páře, vložku lehce namastit tukem 90 – 100°C
Paprika plněná c a. 45 min jen v páře, vložku lehce namastit tukem 90 – 100°C

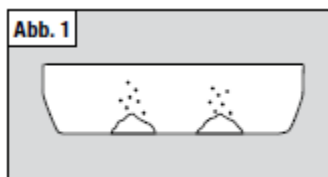
Vaření v pekáči (bez vložky)

Nudle - cca. 15-20 min na plotně, bez vložky 90 – 100°C
nudle - cca. 30 min v troubě, bez vložky
Těstoviny zapečené - cca. 30 min v troubě, bez vložky, bez poklice

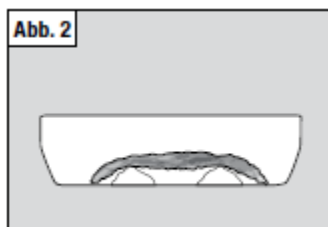
Udění

Potřebné komponenty: Pekáč, Poklice s termometrem, vložka vysoká nebo nízká, eventuelně odpichovátko.

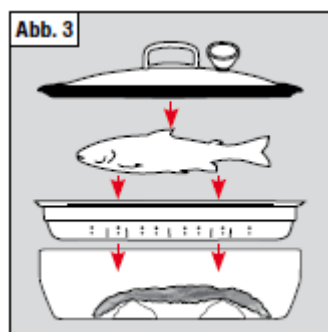
- Cca 2 lžíce mouky na udění (nejoblíbenější příchutě jsou: jalovec, buk, bříza, vrba)
rozložte do pekáče ve 2 hromádkách a pokapte pár kapkami vodou



- Kousek alobalu položte přes hromádky mouky. Štáva z potravin by neměla přijít do kontaktu s moukou.



- Vložte do pekáče vložku (dno vložky předtím lehce namastit rostl. olejem, aby se maso dalo později lehce odstranit)
- Uzené osušte a okořeňte dle receptu a chuti
- Uzené vložte na dno vložky a přikryjte poklicí



- Postavte pekáč na sporák a rozpalte. Jakmile je vidět kouř v pekáči, okamžitě napájení regulujte na polovinu → teď začíná vaření.
- Po polovině doby vaření by měl být sporák úplně vypnut. Je zcela dávat pozor na to, aby během celého vaření byl vidět kouř.
- Teplota termometru by měla vyšplhat na cca. 70 - 75°C u ryby a u masa cca 90°C.
- V blízkosti Ecompactu nenechávejte žádné hořlavé předměty.
- Doutnající mouka přikrytá alobalem může být při otevření poklice vysunuta, pokud nebyla před tím důkladně přikryta alobalem (viz popsáno dříve).
- Při hoření nebo přehřátí potravin mohou vznikat škodlivé látky. Potraviny lze tedy jen použít tehdy, jak bylo zamýšleno. Zásobování energie musí být snížena v době, abyste se vyhnuli hoření nebo přehřátí potravin.

- **Před likvidací musí mouka nejprve cca. 12 hodin vychladnout nebo být teplou vodou přelitá.**

Ryby

Filety z lososového pstruha cca. 30-40 min ve vložce udit pomalu do 75°C

Pstruh celý cca. 30-40 min ve vložce udit pomalu do 75°C

Maso

Slanina 500 g cca. 45 min ve vložce udit pomalu do 90°C

Žebro/žebro ploché 500 g cca. 45 min ve vložce udit pomalu do 90°C

Vepřová šunka 500 g cca. 50 min ve vložce udit pomalu do 90°C

Čím déle je maso nebo ryba uděné, tím intenzivnější je chuť. Plné kouřové aroma je dosaženo tehdy, když se maso nebo ryba zabalí do alobalu a nechá se pár hodin vychladnout.

Čištění a péče

- Po každém použití všechny části teplou vodou a čisticím prostředkem důkladně omýt.
- Nikdy nepoužívejte drátěný kartáč, písek nebo tvrdou stranu houby na čištění, jinak by mohl být povrch poškozen.
- Nádobí nechat dobře oschnout nebo osušit.
- Zbytky jídla nejlépe možno nenechat zaschnout.
- Pekáč, poklice, vložky a odpichovátko jsou vhodné i do myčky.
- Termometr není v žádném případě vhodný do myčky, lze očistit pouze vlhkým hadříkem.

Shrnutí:

- **Parní hrnec a pekáč v jednom**
- **Zdravé vaření pro moderní pokrmy**
- **Pekáč ze Silarganu, pro zdravé, chutné a energii šetřící přípravu pokrmů**
- **Obzvlášť univerzální díky dvěma vložkám**

- Termometr pro optimální kontrolu vaření v páře
- Skleněná poklice s pevně uzavírací speciálním držákem
- Vhodný pro všechny trouby a všechny sporáky
- Ergonomicky navržené rukojeti
- Ideální pro indukci

Praktické příslušenství



Intenzivní čistič tekutý 0051.8888.01



Minutovník Diavolo nerez 0068.0015.01



Termometr Contatto 0022.5062.01



Minutovník Puk nerez 0068.0022.01



Minutovník Swing nerez/umělá hmota 0068.0020.01

Bezpečnostní informace

- Používejte Ecompact vždy na vhodných sporácích, jako je sklokeramická deska, indukční deska, plynový a elektrický sporák, sensorový sporák.
- Nikdy ho nezapínejte, pokud je prázdný a nikdy ho nenechávejte bez dozoru.
- Všimnete si, že tekutina se při vaření produktu kompletně neodpařuje - pokud by k němu došlo, může dojít k poškození, jídlo se může připálit, může se poškodit povrch, na kterém se vaří. Je nutné proto dodržovat instrukce pro vaření.
- Nedotýkejte se nikdy během používání rozpálených částí ecompactu nebo rukojetí vložky, ale pouze úchytů pekáče nebo poklice.
- Používejte chňapky.
- Při zvednutí poklice, popř. vložky dochází k úniku vodní páry. Ta dosahuje teploty až 100 stupňů a při kontaktu s pokožkou dojde k popáleninám, pokud nepoužíváte ochranné prostředky.
- Nenechávejte děti v blízkosti horkého nádobí.
- Dávejte pozor při jakékoliv manipulaci s horkým nádobím nebo při vkládání do trouby apod.
- Používejte nádobí pouze pro účel přípravy potravy.

Silargan a záruka

- Supertvrký, keramický a téměř bezporézní povrch.
- Hygienický a odolný proti vstřebávání pachů.
- Obzvláště úsporný.
- Víko z horkuvzdorného skla pro přehledné vaření.



Mobax ČR, s.r.o. · Suchdolská 782 · CZ 252 62 Horoměřice · tel +420 233 920 408 · fax +420 233 920 411 · objednavky@mobax.cz · www.mobax.cz

- Integrovaný teploměr pro kontrolu teploty.
- Velmi snadné, bezúdržbové použití.
- 10 let garance na Silarganový povrch.
- 2 roky garance na zbývající díly