

AREBOS

Induktion Dampfentsafter

AR-HE-ID26



Befolgen Sie alle Sicherheitsvorkehrungen in dieser Bedienungsanleitung, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten.

Danke für Ihr Vertrauen in AREBOS.

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	3
1.1 Symbolerklärung.....	3
1.2 Pflegehinweise für Edelstahlkochgeschirr	3
1.3 Handhabungshinweise auf Glas-Keramik-Kochfeldern	4
2. Technische Daten	4
3. Anwendung	4
3.1 Saftgewinnung aus Obst	4
3.2 Gelee-Herstellung	5
3.3 Zuckerzugabe.....	5
4. Entsorgungshinweis.....	6
4.1 Entsorgung und Verpackung.....	6
4.2 Entsorgung der Altgeräte.....	6

Vielen Dank für den Kauf unseres Produktes. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden. Sollten Sie das Produkt Dritten überlassen, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1. Sicherheitshinweise

1.1 Symbolerklärung



Warnung! Lesen Sie die Sicherheitsvorschriften sorgfältig durch. Das Nichteinhalten der Sicherheitsvorkehrungen kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf.



Warnung! Heiße Oberfläche!

- **Beachten Sie bitte zur Vermeidung von Fehlfunktionen, Schäden und gesundheitlichen Beeinträchtigungen folgende Hinweise.**
- Lassen Sie Verpackungsmaterial nicht achtlos herumliegen. Plastiktüten etc. können zu einem gefährlichen Spielzeug für Kinder werden
- Halten Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern und beaufsichtigenden Personen
- Während des Entsaftens sind alle Außenflächen des Topfes und der Decke heiß
- Achten Sie darauf, dass sich immer genügend Wasser im Wasserbehälter befindet. Trockenkochen schadet den einzelnen Geräteteilen. Auch die Herdplatte leidet darunter
- Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Topfes – es kann Dampf austreten
- Heizen Sie den Topf niemals leer oder mit Fett auf höchster Energiestufe auf. Sollte der Topf überhitzt sein, schalten Sie die Energiequelle sofort aus. Heben Sie ihn nicht hoch, sondern ziehen Sie den Topfen mit Topfhandschuhen auf eine hitzebeständige, kalte Fläche und lassen Sie ihn abkühlen
- Achten Sie darauf, dass das Ablaufröhrchen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt, z.B. Kochplatte oder Gasflamme
- Öffnen Sie nach Beendigung aller Koch- und Entsaftungsvorgänge grundsätzlich den Deckel, damit beim Abkühlen kein Vakuum im Topf entsteht
- Prüfen Sie den richtigen und festen Sitz des Abfüllschlauches am Auslaufstutzen. Überzeugen Sie sich vom richtigen und festen Sitz der Verschluss klemme.
- Sie arbeiten mit heißer Flüssigkeit! Seien Sie beim Abfüllen der Flaschen aufmerksam und vorsichtig!

1.2 Pflegehinweise für Edelstahlkochgeschirr

- Damit Sie lange Freude an Ihrem Edelstahlartikel haben, bitten wir Sie nachfolgende Pflegehinweise zu beachten:
 - Vor dem Erstgebrauch mit heißem Wasser und einem handelsüblichen Spülmittel reinigen
 - Lassen Sie Speisereste nicht antrocknen. Reinigen Sie die Artikel möglichst bald nach dem Gebrauch
 - Das Material lässt sich mit einem weichen Schwamm oder einer Spülbürste und einem

handelsüblichen Spülmittel reinigen

- Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlbürsten, Scheuersand oder sonstige harten Gegenstände, welche die Edelstahlfläche verkratzen könnten
- Trocknen Sie die Artikel nach der Reinigung möglichst sofort ab, da sich sonst Wasserflecken bilden könnten
- Bei der Reinigung des Kochgeschirrs in der Spülmaschine können sich auf dem Innenboden Kalkrückstände festsetzen. Kalkrückstände oder Verfärbungen lassen sich mit Essig leicht entfernen
- Um einen beständigen Hochglanz zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, die Artikel mit einem handelsüblichen Edelstahlpflegemittel, oder wie schon erwähnt mit Essig, zu behandeln

1.3 Handhabungshinweise auf Glas-Keramik-Kochfeldern

- Bitte kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch den Kochgeschirrboden und das Glas-Keramik-Kochfeld auf evtl. Rückstände, da schon leichte Verunreinigungen Kratzspuren auf dem Glas-Keramik-Kochfeld verursachen können
- Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben des Kochgeschirres auf dem Glas-Keramik-Kochfeld da hierbei Rillen und Kratzer entstehen können. Beachten Sie diesbezüglich die Hinweise Ihres Kochfeldherstellers

2. Technische Daten

Modell	AR-HE-ID26
Material	Edelstahl 201
Kapazität	8 l
Basistopf	Ø 24 cm * H 11 cm
Mittlerer Topf	Ø 26 cm * H 16 cm
Wasserdampftopf	Ø 26 cm * H 16 cm
Wandstärke	6 mm
Boden	5 Schichten

3. Anwendung

3.1 Saftgewinnung aus Obst

- Mit dem Entsafter können ca. 3-4 kg Obst entsaftet werden. Beeren und Kernobst braucht nicht entstielt bzw. entkernt werden, Schneiden Sie Äpfel und Birnen in kleine Stücke. Empfohlene Zuckerzugabe entnehmen Sie aus der Tabelle. Füllen Sie nun das unterste Gefäß des Entsafters zu 3/4 mit Wasser und setzen Sie den mittleren Topf darauf. Bringen Sie das Wasser zum Kochen. Setzen Sie dann den Fruchtkorb mit dem Deckel auf den mittleren Topf. Nach 40 - 60 Minuten Kochzeit können Sie den gewonnenen Saft mit dem Schlauch in vorbereiteten, erwärmten Flaschen ablassen. Die Flaschen müssen randgefüllt werden, bei Schaumbildung überlaufen lassen. Anschließend sofort mit ausgekochten Gummikappen verschließen.

3.2 Gelee-Herstellung

- Zur Herstellung von Gelee verwendet man den Saft aus Früchten, die viel Pektin, einen Gelierstoff, enthalten, d. h. Früchte wie Äpfel, Quitten, Preisel- oder Johannisbeeren.
- Wiegen Sie den zuckerlosen Saft zunächst.
- Anschließend die entsprechende Menge Zucker hinzugeben, verrühren und kochen. Wenn ein Tropfen auf einem kalten Teller nicht mehr breit läuft, ist die richtige Konsistenz erreicht. Gelee sollte in 7 Minuten fertig sein. Kochen Sie möglichst kleine Mengen Gelee (1/2 Liter), denn je kürzer die Kochzeit, desto feiner ist der Geschmack.

3.3 Zuckerzugabe

- **Die Zuckerzugabe zu den verschiedenen Säften beträgt auf je 500 g Saft für:**

Apfelgelee	250 g
Apfel-Kirsch-Gelee	375 g
Erdbeergelee	500 g
Himbeergelee	500 g
Holundergelee	375 g
Johannisbeergelee	375 g
Johannisbeer-Erdbeer-Gelee	450 g
Johannisbeer-Himbeer-Gelee	450 g
Kirschgelee	500 g
Quittengelee	300 g

Obstsorte	Zucker auf 1 kg Obst		Dampfzeit in Minuten
	<i>Saft trinkfertig</i>	<i>Saft muss verdünnt werden</i>	
Äpfel	30-50g	100g	60-75
Birnen	50g	100g	60
Brombeeren	100g	150g-200g	30
Erdbeeren	50g	100g	30
Heidelbeeren	100g	200g	45
Himbeeren	50g	150g	30
Holunderbeeren	90-100g	200g-250g	30-45
Johannisbeeren	150-200g	200g-250g	45-60
Pfirsiche	50g	100g	45
Pflaumen	50-100g	200g	45
Rhabarber	200g	250g-300g	30-50
Sauerkirschen	50-100g	200g	45
Süßkirschen	50g	100g	45
Stachelbeeren	50g-100g	150g-200g	45-60
Weintrauben	50g	100g	45
Zwetschen	30-50g	100g	45

4. Entsorgungshinweis

4.1 Entsorgung und Verpackung

- Bitte sorgen Sie anhand der in Ihrer Region gültigen Richtlinien und Normen für entsprechende Entsorgung der Verpackung. Zum Teil kann die Verpackung aus Plastikbeuteln bestehen - achten Sie diesbezüglich mit besonderer Sorgfalt darauf, dass Diese nicht in die Hände von Kindern gelangen. Es droht Erstickungsgefahr!

4.2 Entsorgung der Altgeräte

- Altgeräte sind in Übereinstimmung mit den Richtlinien und den Bestimmungen der örtlichen Abfallbeseitigung zu entsorgen.
- Am Ende der langen Lebensdauer Ihres Artikels führen Sie bitte die wertvollen Rohstoffe einer fachgerechten Entsorgung zu, so dass ein ordnungsgemäßes Recycling stattfinden kann. Sollten Sie sich nicht sicher sein, wie Sie am besten vorgehen, helfen die örtlichen Entsorgungsbetriebe oder Wertstoffhöfe gerne weiter.

Unsere Kundenservicenummer: +49 (0) 931-45232700

Impressum

Produktname: AREBOS Induktion Dampfentsafter
Modellnummer: AR-HE-ID26
Art. Nr. 4260199756720

Sollte dieses Produkt ohne unser Einverständnis modifiziert werden, verliert dieses den Anspruch jeglicher Gewährleistung.

Datum/Unterschrift Hersteller/Ort:

Würzburg, 26.04.2019



Unterschrift:
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Geschäftsführer

Repräsentant dieser Gebrauchsanweisung/Technischen Daten:
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Geschäftsführer

Büroadresse:
Canbolat Vertriebs GmbH
Gneisenaustraße 10-11
97074 Würzburg

Rücksendeadresse entnehmen Sie dem Impressum: <https://www.arebos.de/impressum/>

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE 263752326
Gericht der Handelsregistereintragung ist Würzburg, HRB 10082
WEEE-Reg.-Nr. DE 61617071