

# AREBOS

## Induktion dampresser

AR-HE-ID26



Følg alle sikkerhedsforanstaltninger i denne brugervejledning for at sikre sikker brug.

Tak for din tillid til AREBOS.

# Indholdsfortegnelse

<b>1. Sikkerhed .....</b>	<b>3</b>
1.1 Forklaring af symboler.....	3
1.2 Plejeinstruktioner til køkkengrej i rustfrit stål.....	3
1.3 Håndteringsinstruktioner på glaskeramiske kogeplader.....	4
<b>2. Specifikationer .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Ansøgning .....</b>	<b>4</b>
3.1 Saftekstraktion fra frugt .....	4
3.2 Produktion af gelé .....	5
3.3 Tilsat sukker.....	5
<b>4. Notat om bortskaffelse.....</b>	<b>6</b>
4.1 Bortskaffelse og emballering.....	6
4.2 Bortskaffelse af gammelt udstyr .....	6
<b>Aftryk.....</b>	<b>7</b>

Tak fordi du købte vores produkt. Læs brugsanvisningen omhyggeligt, før du bruger produktet første gang. Hvis du overlader produktet til tredjepart, skal denne betjeningsvejledning også udleveres.

## 1. Sikkerhed

### 1.1 Forklaring af symboler



**Advarsel!** Læs sikkerhedsforskrifterne omhyggeligt. Den manglende overholdelse af sikkerhedsforanstaltninger kan resultere i alvorlig personskade eller skade. Opbevar brugsanvisningen et sikkert sted.



**Advarsel!** Varm overflade!

- **Vær opmærksom på følgende oplysninger for at undgå funktionsfejl, skader og helbredsforringelser.**
- Lad ikke emballagemateriale ligge skødesløst. Plastikposer mv. kan blive et farligt legetøj for børn
- Opbevar gryden utilgængeligt for børn og vejledere
- Under saftpresning er alle de ydre overflader af gryden og tæppet varme
- Sørg for, at der altid er nok vand i vandbeholderen. Tør madlavning beskadiger apparatets enkelte dele. Ovnens lider også
- Vær forsigtig, når du åbner gryden - damp kan komme ud
- Opvarm aldrig gryden tom eller med fedt på det højeste energiniveau. Hvis gryden er overophedet, skal du straks slukke for strømkilden. Løft den ikke op, men træk gryden på en varmebestandig, kold overflade med ovnhandsker og lad den køle af
- Sørg for, at afløbsrøret ikke kommer i kontakt med varme overflader, f.eks. kogeplade eller gasflamme
- Når alle tilberednings- og saftningsprocesser er afsluttet, skal du altid åbne låget, så der ikke er vakuum i gryden, når den køler af
- Kontroller den korrekte og tætte pasform af påfyldningsslangen på udløbsdysen. Sørg for, at lukkeklemmen sidder korrekt og fast.
- Du arbejder med varm væske! Vær opmærksom og forsigtig, når du fylder flaskerne!

### 1.2 Plejeinstruktioner til køkkengrej i rustfrit stål

- For at sikre, at du kan nyde dit rustfrit stålprodukt i lang tid, beder vi dig om at overholde følgende plejeinstruktioner:
  - Rengør med varmt vand og et kommercielt tilgængeligt opvaskemiddel før første brug
  - Lad ikke madrester tørre. Rengør emnerne så hurtigt som muligt efter brug
  - Materialet kan rengøres med en blød svamp eller en opvaskebørste og et standard opvaskemiddel

- Brug ikke stålbørster, skuresand eller andre hårde genstande, der kan ridse overfladen i rustfrit stål til rengøring
- Tør emnerne så hurtigt som muligt efter rengøring, ellers kan der dannes vandpletter
- Ved rengøring af køkkengrejet i opvaskemaskinen kan kalkrester sætte sig på indergulvet. Kalkrester eller misfarvning kan let fjernes med eddike
- For at opnå en ensartet højglans anbefaler vi, at du behandler emnerne med et standard plejeprodukt i rustfrit stål eller som allerede nævnt med eddike

### 1.3 Håndteringsinstruktioner på glaskeramiske kogeplader

- Kontroller bunden af køkkengrejet og den glaskeramiske kogeplade for eventuelle rester før hver brug, da selv let forurening kan forårsage ridsemærker på den glaskeramiske kogeplade
- Undgå at skubbe køkkengrejet frem og tilbage på den glaskeramiske kogeplade, da dette kan forårsage riller og ridser. I denne henseende skal du følge instruktionerne fra din kogepladeproducent

## 2. Specifikationer

<b>Model</b>	<b>AR-HE-ID26</b>
Materiale	Rustfrit stål 201
Kapacitet	8 l
Base gryde	Ø 24 cm * H 11 cm
Medium gryde	Ø 26 cm * H 16 cm
Damper gryde	Ø 26 cm * H 16 cm
Vægtykkelse	6 mm
Jord	5 lag

## 3. Ansøgning

### 3.1 Saftekstraktion fra frugt

- Juiceren kan bruges til at juice ca. 3-4 kg frugt. Bær og kernefrugt behøver ikke at blive stillet eller pitted, skåret æbler og pærer i små stykker. Anbefalet sukkertilsætning findes i tabellen. Fyld nu juicerens bundbeholder 3/4 fuld med vand og læg den midterste gryde ovenpå. Bring vandet i kog. Placer derefter frugtkurven med låget på den midterste gryde. Efter 40 - 60 minutters madlavning kan du dræne den opnåede saft med slangen i tilberedte, opvarmede flasker. Flaskerne skal fyldes til randen, lad dem flyde over i tilfælde af skumdannelse. Luk derefter straks med kogte gummihætter.

### 3.2 Produktion af gelé

- For at fremstille gelé bruges saften fra frugter, der indeholder meget pektin, et geleringsmiddel, dvs. frugter som æbler, kvede, tranebær eller vinmarker.
- Vej først den sukkerfri juice.
- Tilsæt derefter den passende mængde sukker, rør rundt og kog. Hvis en dråbe på en kold tallerken ikke længere løber bredt, er den rigtige konsistens opnået. Jelly skal være klar om 7 minutter. Kog så små mængder gelé som muligt (1/2 liter), fordi jo kortere tilberedningstid, jo finere smag.

### 3.3 Tilsat sukker

- Tilsætning af sukker til de forskellige saft er pr. 500 g saft til:

Apfelgelee	250 g
Æble og kirsebærgelé	375 g
Erdbeergelee	500 g
Himbeergelee	500 g
Holundergelee	375 g
Johannisbeergelee	375 g
Rips og jordbærgelé	450 g
Rips og hindbærgelé	450 g
Kirschgelee	500 g
Quittengelee	300 g

Obstsorte	Sukker pr. 1 kg frugt		Dampetid i minutter
	<i>Juice klar til at drikke</i>	<i>Juice skal fortyndes</i>	
Æbler	30-50g	100g	60-75
Pærer	50g	100g	60
Brombær	100g	150g-200g	30
Jordbær	50g	100g	30
Blåbær	100g	200g	45
Hindbær	50g	150g	30
Hyldebær	90-100g	200g-250g	30-45
Ribs 150-200g		200g-250g	45-60
Ferskner	50g	100g	45
Blommer	50-100g	200g	45
Rabarber	200g	250g-300g	30-50
Sure kirsebær	50-100g	200g	45
Søde kirsebær	50g	100g	45
Stikkelsbær	50g-100g	150g-200g	45-60
Druer	50g	100g	45
Zwetschen	30-50g	100g	45

## **4. Notat om bortskaffelse**

### **4.1 Bortskaffelse og emballering**

- Sørg for, at emballagen bortskaffes korrekt i overensstemmelse med de retningslinjer og standarder, der gælder i dit område. I nogle tilfælde kan emballagen bestå af plastposer - i denne henseende skal du være særlig opmærksom på at sikre, at de ikke kommer i hænderne på børn. Der er risiko for kvælning!

### **4.2 Bortskaffelse af gammelt udstyr**

- Gamle apparater skal bortskaffes i overensstemmelse med retningslinjerne og reglerne for lokal bortskaffelse af affald.
- Ved afslutningen af din artikels lange levetid skal du bortskaffe de værdifulde råmaterialer korrekt, så korrekt genbrug kan finde sted. Hvis du ikke er sikker på, hvordan du bedst kommer videre, hjælper de lokale affaldshåndteringselskaber eller genbrugscentre gerne.

**Vores kundeservicenummer: +49 (0) 931-45232700**

## Aftryk

Produkt navn: AREBOS Induktion Steam Juicer  
Modelnummer: AR-HE-ID26  
Slags. Nr. 4260199756720

Hvis dette produkt ændres uden vores samtykke, mister det kravet om enhver garanti.

Dato/signaturproducent/sted: Würzburg, 26.04.2019



Underskrift:  
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, administrerende direktør

Repræsentativ for disse brugsanvisninger/tekniske data:  
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, administrerende direktør

Kontorets adresse:  
Canbolat Vertriebs GmbH  
Gneisenaustraße 10-11  
97074 Würzburg

Returadresse findes i aftrykket: <https://www.arebos.de/impressum/>

Momsidentifikationsnummer: DE 263752326  
Registreringsretten i handelsregistret er Würzburg, HRB 10082  
WEEE Reg. nr. DE 61617071