

AREBOS

Exprimidor de vapor por inducción

AR-HE-ID26



Siga todas las precauciones de seguridad de este manual del usuario para garantizar un uso seguro.

Gracias por confiar en AREBOS.

Tabla de contenidos

1. Seguridad	3
1.1 Explicación de los símbolos	3
1.2 Instrucciones de cuidado para utensilios de cocina de acero inoxidable	3
1.3 Instrucciones de manejo en placas vitrocerámicas.....	4
2. Características técnicas.....	4
3. Aplicación.....	4
3.1 Extracción de jugo de fruta	4
3.2 Producción de gelatina.....	5
3.3 Azúcar añadido	5
4. Nota de eliminación	6
4.1 Eliminación y envasado	6
4.2 Eliminación de equipos viejos	6
Impresión.....	7

Gracias por comprar nuestro producto. Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el producto por primera vez. Si deja el producto a terceros, estas instrucciones de uso también deben ser entregadas.

1. Seguridad

1.1 Explicación de los símbolos



¡Advertencia! Lea atentamente las normas de seguridad. Ese El incumplimiento de las precauciones de seguridad puede provocar lesiones o daños graves. Guarde el manual de instrucciones en un lugar seguro.



¡Advertencia! ¡Superficie

- **Tenga en cuenta la siguiente información para evitar mal funcionamiento, daños y problemas de salud.**
- No deje el material de embalaje tirado por ahí descuidadamente. Bolsas de plástico, etc. puede convertirse en un juguete peligroso para los niños
- Mantenga la olla fuera del alcance de los niños y supervisores
- Durante el jugo, todas las superficies exteriores de la olla y la manta están calientes.
- Asegúrese de que siempre haya suficiente agua en el recipiente de agua. La cocción en seco daña las partes individuales del aparato. La estufa también sufre
- Tenga cuidado al abrir la olla: puede salir vapor
- Nunca caliente la olla vacía o con grasa al máximo nivel de energía. Si la olla está sobrecalentada, apague la fuente de alimentación inmediatamente. No lo levante, pero tire de la olla sobre una superficie fría resistente al calor con guantes de horno y déjela enfriar
- Asegúrese de que el tubo de drenaje no entre en contacto con superficies calientes, por ejemplo, placa calefactora o llama de gas
- Después de que se hayan completado todos los procesos de cocción y jugo, siempre abra la tapa para que no haya vacío en la olla cuando se enfríe.
- Compruebe el ajuste correcto y ajustado de la manguera de llenado en la boquilla de salida. Asegúrese de que la abrazadera de cierre se ajuste correcta y firmemente.
- ¡Trabajas con líquido caliente! ¡Esté atento y tenga cuidado al llenar las botellas!

1.2 Instrucciones de cuidado para utensilios de cocina de acero inoxidable

- Para garantizar que pueda disfrutar de su producto de acero inoxidable durante mucho tiempo, le pedimos que observe las siguientes instrucciones de cuidado:
 - Limpie con agua caliente y un detergente líquido disponible en el mercado antes del primer uso
 - No permita que los restos de alimentos se sequen. Limpie los artículos tan pronto como sea posible después de su uso
 - El material se puede limpiar con una esponja suave o un cepillo para lavar platos y un detergente líquido estándar

- No utilice cepillos de acero, arena de fregar u otros objetos duros que puedan rayar la superficie de acero inoxidable para la limpieza
- Seque los artículos tan pronto como sea posible después de la limpieza, de lo contrario podrían formarse manchas de agua
- Al limpiar los utensilios de cocina en el lavavajillas, los residuos de cal pueden asentarse en el piso interior. Los residuos de cal o la decoloración se pueden eliminar fácilmente con vinagre
- Para lograr un alto brillo constante, le recomendamos que trate los artículos con un producto de cuidado de acero inoxidable estándar o, como ya se mencionó, con vinagre.

1.3 Instrucciones de manejo en placas vitrocerámicas

- Por favor, compruebe la parte inferior de los utensilios de cocina y la vitrocerámica en busca de residuos antes de cada uso, ya que incluso una ligera contaminación puede causar marcas de arañazos en la vitrocerámica
- Evite empujar los utensilios de cocina hacia adelante y hacia atrás en la vitrocerámica, ya que esto puede causar ranuras y arañazos. En este sentido, siga las instrucciones del fabricante de su placa de cocción

2. Características técnicas

Modelo	AR-HE-ID26
Material	Acero inoxidable 201
Capacidad	8 l
Olla base	Ø 24 cm * H 11 cm
Olla mediana	Ø 26 cm * H 16 cm
Olla de vapor	Ø 26 cm * H 16 cm
Espesor de pared	6 mm
Suelo	5 capas

3. Aplicación

3.1 Extracción de jugo de fruta

- El exprimidor se puede usar para exprimir aproximadamente 3-4 kg de fruta. Las bayas y la fruta de pepita no necesitan ser despalladas o picadas, cortar manzanas y peras en trozos pequeños. La adición recomendada de azúcar se puede encontrar en la tabla. Ahora llene el recipiente inferior del exprimidor 3/4 lleno con agua y coloque la olla del medio encima. Llevar el agua a ebullición. Luego coloque la canasta de frutas con la tapa en la olla del medio. Después de 40 a 60 minutos de cocción, puede drenar el jugo obtenido con la manguera en botellas preparadas y calentadas. Las botellas deben llenarse hasta el borde, dejar que se desborden en caso de espuma. Luego cierre inmediatamente con tapas de goma hervidas.

3.2 Producción de gelatina

- Para hacer jalea, el jugo se usa de frutas que contienen mucha pectina, un agente gelificante, es decir, frutas como manzanas, membrillos, arándanos o grosellas.
- Primero, pesa el jugo sin azúcar.
- Luego agregue la cantidad adecuada de azúcar, revuelva y cocine. Si una caída en una placa fría ya no es amplia, se ha logrado la consistencia correcta. La gelatina debe estar lista en 7 minutos. Hervir tantas cantidades de gelatina como sea posible (1/2 litro), porque cuanto más corto sea el tiempo de cocción, más fino será el sabor.

3.3 Azúcar añadido

- La adición de azúcar a los diversos jugos es por 500 g de jugo para:

Apfelgelee	250 g
Jalea de manzana y cereza	375 g
Erdbeergelee	500 g
Himbeergelee	500 g
Holundergelee	375 g
Johannisbeergelee	375 g
Jalea de grosella y fresa	450 g
Jalea de grosella y frambuesa	450 g
Kirschgelee	500 g
Quittengelee	300 g

Obstsorte	Azúcar por 1 kg de fruta		Tiempo de vapor en minutos
	<i>Jugo listo para beber</i>	<i>El jugo debe diluirse</i>	
Manzanas	30-50g	100g	60-75
Peras	50g	100g	60
Moras	100g	150g-200g	30
Fresas	50g	100g	30
Arándanos	100g	200g	45
Frambuesas	50g	150g	30
Bayas de saúco	90-100g	200g-250g	30-45
Grosellas 150-200g		200g-250g	45-60
Duraznos	50g	100g	45
Ciruelas	50-100g	200g	45
Ruibarbo	200g	250g-300g	30-50
Cerezas ácidas	50-100g	200g	45
Cerezas dulces	50g	100g	45
Grosellas	50g-100g	150g-200g	45-60
Uvas	50g	100g	45
Zwetschen	30-50g	100g	45

4. Nota de eliminación

4.1 Eliminación y envasado

- Asegúrese de que el embalaje se desecha adecuadamente de acuerdo con las directrices y normas aplicables en su región. En algunos casos, el embalaje puede consistir en bolsas de plástico; en este sentido, tenga especial cuidado para asegurarse de que no lleguen a manos de los niños. ¡Existe el riesgo de asfixia!

4.2 Eliminación de equipos viejos

- Los electrodomésticos viejos deben desecharse de acuerdo con las directrices y regulaciones de eliminación de residuos locales.
- Al final de la larga vida útil de su artículo, deseche las valiosas materias primas adecuadamente para que pueda realizarse un reciclaje adecuado. Si no está seguro de cuál es la mejor manera de proceder, las empresas locales de eliminación de residuos o los centros de reciclaje estarán encantados de ayudarle.

Nuestro número de atención al cliente: +49 (0) 931-45232700

Impresión

Nombre del producto: AREBOS Induction Steam Juicer
Número de modelo: AR-HE-ID26
Amable. No. 4260199756720

Si este producto se modifica sin nuestro consentimiento, pierde el reclamo de cualquier garantía.

Fecha/Fabricante de la firma/Lugar: Würzburg, 26.04.2019



Firma:
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Director General

Representante de estas instrucciones de uso/datos técnicos:
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Director General

Dirección de la oficina:
Canbolat Vertriebs GmbH
Gneisenaustraße 10-11
97074 Würzburg

La dirección del remitente se puede encontrar en el pie de imprenta:
<https://www.arebos.de/impressum/>

Número de identificación fiscal: DE 263752326
El tribunal de inscripción en el registro mercantil es Würzburg, HRB 10082
RAEE N.º DE 61617071