AREBOS

# Centrifugeuse à la vapeur

AR-HE-ID 26

Suivez bien toutes les mesures de sécurité contenues dans ce mode d'emploi afin de vous assurer une utilisation en toute sécurité.

# Tables des matières


1. Règles Générales de Sécurité .....3
1.1. Explication des symboles ..... 3
1.2. Conseils de soin pour des ustensils en acier inoxydable ..... 4
1.3. Instructions de manipulation pour plaques de cuisson céramique ..... 4
2. Spécifications .....4
3. Utilisation .....5
3.1. Extraction de jus de fruits ..... 5
3.2. Production de gelée ..... 5
3.3. Adjonction de sucre ..... 5
4. Indications de recyclage .....7
4.1 Recyclage et emballage ..... 7
4.2 Recyclage des anciens appareils ..... 7

**Merci d'avoir acheté notre produit. Veuillez lire le mode d'emploi avec attention avant d'utiliser le produit pour la première fois. Si vous deviez céder ce produit à un tiers, joignez-y le mode d'emploi.**

# 1. Règles Générales de Sécurité

## 1.1. Explication des symboles

**Avertissement !** Lisez attentivement les instructions de sécurité. Le non-respect des mesures de sécurité peut occasionner des graves blessures ou dommages. Gardez bien le mode d'emploi.

**Attention !** Surface chaude !

- **Respectez les consignes suivants afin d'éviter des dommages, des dysfonctionnements et des atteintes à la santé.**

- Ne pas laisser traîner le matériel d'emballage. Des sacs en plastique etc. peuvent deviner un jouet dangereux pour des enfants.
- Tenez la casserole hors de la portée des enfants et des personnes surveillantes.
- Lors de l'extraction toutes les surfaces de la casserole et le couvercle sont chauds.
- Assurez-vous qu'il y a toujours assez de l'eau dans le récipient de l'eau. La chauffe à sec endommage les parties du produit. La plaque de cuisson aussi peut être endommagée.
- Soyez vigilant lorsque vous ouvrez la casserole - de la vapeur peut échapper.
- Ne jamais chauffer à sec ou avec de la graisse au niveau d'énergie le plus haut. Si la casserole surchauffe, éteignez la source d'énergie immédiatement. Ne pas lever, mais tirer la casserole en portant des gants de cuisine sur une surface froide et résistante à la chaleur, et laissez-la refroidir.

- Assurez-vous que le tuyau d'écoulement n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes comme la plaque de cuisson et la flamme de gaz.
- Ouvrez le couvercle après avoir terminé tous processus de cuisson afin qu'aucune vide peut se produire.
- Contrôlez la position sûre et correcte du tuyau de remplissage au tubulure de sortie. Contrôlez la position sûre et correcte de la bride d'arrêt.
- Vous travaillez avec de liquid chaud! Soyez vigilant et attentif lorsque vous remplissez des bouteilles!

### 1.2. Conseils de soin pour des ustensils en acier inoxydable

- Afin d'en profiter le plus longtemps possible, respectez les consignes de soin suivants:
  - Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent commercial avant de l'utiliser pour la première fois.
  - Ne pas laisser sécher les restes de repas. Nettoyez les articles le plus tôt possible après leur utilisation.
  - Le matériau est facile à nettoyer à l'aide d'un éponge doux ou une brosse pour laver la vaisselle et un détergent commercial.
  - Ne pas utiliser des brosses en acier, des produits abrasifs ou d'autres objets durs qui peuvent rayer les surfaces inox.
  - Essuyez les articles immédiatement après le nettoyage pour éviter des taches d'eau.
  - Lors du nettoyage des ustensiles de cuisine dans la lave-vaisselle, des dépôts de calcaire peuvent se produire au sol intérieur. Des dépôts de calcaire peuvent être enlevés facilement avec de vinaigre.
  - Pour atteindre une brillance permanente nous recommandons de traiter les articles avec un produit d'entretien approprié pour acier inoxydable.

### 1.3. Instructions de manipulation pour plaques de cuisson céramique

- Contrôlez avant chaque utilisation si le sol de la vaisselle et la plaque vitrocéramique ont des residues car déjà des contaminations minimales peuvent produire des rayures sur la plaque vitrocéramique.
- Evitez de faire glisser avant et arrière les ustensiles de cuisson sur la plaque vitrocéramique parce que vous risquez de causer des rayures et des rainures. Respectez les consignes du fabricant des plaques.

# 2. Spécifications

| **Modèle** | **AR-HE-ID26** |
|---|---|
| Matériel | Acier inoxydable 201 |
| Capacité totale | 15 l |
| Casserole de base | Ø 24 cm x H 11 cm |
| Casserole moyenne | Ø 26 cm x H 16 cm |
| Casserole à vapeur | Ø 26 cm x H 16 cm |

| | |
|---|---|
| Epaisseur de la paroi | 6 mm |
| Sol | 5 couches |

# 3. Utilisation

### 3.1. Extraction de jus de fruits

- Vous pouvez extraire 3-4 kg de fruit à l'aide de cette centrifugeuse. Il ne faut pas dénoyauter ou retirez la tige des baies ou des fruits à pépins. Coupez des pommes et des poireaux en petits morceaux. Vous trouvez l'adjonction de sucre recommandé dans le tableau. Remplissez le récipient inférieur de la centrifugeuse de ¾ de l'eau et mettez la casserole moyenne au-dessus. Faire bouillir l'eau. Mettez le panier avec les fruits avec le couvercle sur la casserole moyenne. Après 50 à 60 minutes de durée de cuisson, vous pouvez remplir des bouteilles chauffées avec le jus extrait. Les bouteilles doivent être remplis à ras de bord, laissez déborder en cas de formation de mousse.

### 3.2. Production de gelée

- Pour la production de gelée. on utilise le jus des fruits qui ont beaucoup de pectine, un gélifiant.
- C'est-à-dire des fruits comme les pommes, les cognassiers, des airelles ou des groseilles. Pesez d'abord le jus non-sucré.
- Puis. ajoutez la quantité de sucre appropriée, mélangez et bouillez. Si une goutte ne glisse plus sur une assiette froide, la texture correcte a été atteinte. De gelée devrait être finie en 7 minutes. Faites des petites quantités de gelée (½ litres). Le plus courte la durée de cuisson, le plus fin est le goût.

### 3.3. Adjonction de sucre

L'adjonction de sucre pour 500g de jus est:

| | |
|---|---|
| Gelée de pomme | 250g |
| Gelée de pomme et de cerise | 375g |
| Gelée de fraise | 500g |
| Gelée de framboise | 500g |
| Gelée de sureau | 375g |
| Gelée de groseille | 375g |
| Gelée de groseille et de fraise | 450g |

| | |
|---|---|
| Gelée de groseille et de framboise | 450g |
| Gelée de cerise | 500g |
| Gelée de cognassier | 300g |

| **Variété de fruit** | **Sucre pour 1 kg de fruit** | | **Durée de cuisson en minutes** |
|---|---|---|---|
| | jus prêt à boire | jus doit être dilué | |
| pommes | 30-50g | 100g | 60-75 |
| poireaux | 50g | 100g | 60 |
| mûre | 100g | 150-200g | 30 |
| fraises | 50g | 100g | 30 |
| myrtilles | 100g | 200g | 45 |
| framboises | 50g | 150g | 30 |
| sureaux | 90-100g | 200-250g | 30-45 |
| groseilles | 150-200g | 200-250g | 45-60 |
| pêches | 50g | 100g | 45 |
| prunes | 50-100g | 200g | 45 |
| rhubarbe | 200g | 250-300g | 30-50 |
| cerises acides | 50-100g | 200g | 45 |
| cerises douces | 50g | 100g | 45 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| groseilles à maquereau | 50-100g | 150-200g | 45-60 |
| raisins | 50g | 100g | 45 |
| pruneaux | 30-50g | 100g | 45 |

# 4. Indications de recyclage

## 4.1. Recyclage et emballage

- Veillez à respecter les directives et recommandations en vigueur dans votre région pour le recyclage de l'emballage. Parfois, l'emballage peut contenir des sachets en plastiques - veillez attentivement les tenir éloignés des enfants. Il y a risque de suffocation !

## 4.2. Recyclage des anciens appareils

- Recyclez vos anciens appareils conformément aux directives et recommandations locales concernant le traitement des déchets.
- À la fin de la durée de vie de l'article déposez-vous les matières prémières correctement afin qu'un recyclage convenable est permis. Si vous n'êtes pas sûre comment agir correctement, les traiteurs locales d'ordures vous aident avec plaisir.

**Notre numéro de service à la clientèle : +49 (0) 931-45232700**

Canbolat Vertriebs GmbH • Gneisenaustraße 10-11 • 97074 Würzburg

# Impressum

Nom du produit : Centrifugeuse à la vapeur
Numéro d’article : 4260199756720
Numéro de modèle : AR-HE-ID26

Si le produit sera modifié sans notre accord, la garanti s'annule.

Date/Signature du fabricant/Lieu : Würzburg, 26.04.2019

Signature

:

Korhan Canbolat, Informaticien diplômé, gérant

Représentant du présent mode d'emploi/de ces données techniques :
Korhan Canbolat, Informaticien diplômé, gérant

**Adresse du bureau :**
Canbolat Vertriebs GmbH
Gneisenaustraße 10-11
D-97074 Würzburg

L'adresse de retour figure dans l'impressum : https://www.arebos.de/impressum/

Numéro d'identification de TVA : DE 263752326
Le tribunal de l'inscription au registre du commerce est Würzburg, HRB 10082 N°
Inscr. DEEE : DE 61617071