

AREBOS

Spremiagrumi a vapore a induzione

AR-HE-ID26



Seguire tutte le precauzioni di sicurezza in questo manuale utente per garantire un uso sicuro.

Grazie per la vostra fiducia in AREBOS.

Sommario

| | |
|---|----------|
| 1. Sicurezza | 3 |
| 1.1 Spiegazione dei simboli | 3 |
| 1.2 Istruzioni per la cura delle pentole in acciaio inossidabile | 3 |
| 1.3 Istruzioni per la manipolazione dei piani cottura in vetroceramica..... | 4 |
| 2. Indicazioni | 4 |
| 3. Applicazione | 4 |
| 3.1 Estrazione del succo dalla frutta | 4 |
| 3.2 Produzione di gelatine..... | 5 |
| 3.3 Zuccheri aggiunti | 5 |
| 4. Nota di smaltimento | 6 |
| 4.1 Smaltimento e confezionamento | 6 |
| 4.2 Smaltimento di vecchie attrezzature | 6 |
| Imprimere | 7 |

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto. Si prega di leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare il prodotto per la prima volta. Se si lascia il prodotto a terzi, devono essere consegnate anche queste istruzioni per l'uso.

1. Sicurezza

1.1 Spiegazione dei simboli



Avvertimento! Leggere attentamente le norme di sicurezza. Quella Il mancato rispetto delle precauzioni di sicurezza può causare gravi lesioni o danni. Conservare il manuale di istruzioni in un luogo sicuro.



Avvertimento! Superficie calda!

- **Si prega di osservare le seguenti informazioni per evitare malfunzionamenti, danni e danni alla salute.**
- Non lasciare materiale di imballaggio in giro con noncuranza. Sacchetti di plastica ecc. può diventare un giocattolo pericoloso per i bambini
- Tenere la pentola fuori dalla portata dei bambini e dei supervisori
- Durante la spremitura, tutte le superfici esterne della pentola e della coperta sono calde
- Assicurati che ci sia sempre abbastanza acqua nel contenitore dell'acqua. La cottura a secco danneggia le singole parti dell'apparecchio. Anche la stufa soffre
- Fai attenzione quando apri la pentola: potrebbe fuoriuscire del vapore
- Non riscaldare mai la pentola vuota o con grasso al massimo livello di energia. Se la pentola è surriscaldata, spegnere immediatamente la fonte di alimentazione. Non sollevarlo, ma tirare la pentola su una superficie resistente al calore e fredda con guanti da forno e lasciarla raffreddare
- Assicurarsi che il tubo di scarico non entri in contatto con superfici calde, ad esempio piastra riscaldante o fiamma a gas
- Dopo che tutti i processi di cottura e spremitura sono stati completati, aprire sempre il coperchio in modo che non ci sia vuoto nella pentola quando si raffredda
- Controllare la vestibilità corretta e aderente del tubo di riempimento sull'ugello di uscita. Assicurarsi che il morsetto di chiusura si adatti correttamente e saldamente.
- Lavori con liquido caldo! Sii attento e attento quando riempi le bottiglie!

1.2 Istruzioni per la cura delle pentole in acciaio inossidabile

- Per assicurarti di poter godere a lungo del tuo prodotto in acciaio inossidabile, ti chiediamo di osservare le seguenti istruzioni per la cura:
 - Pulire con acqua calda e un detersivo per piatti disponibile in commercio prima del primo utilizzo
 - Non lasciare asciugare i detriti alimentari. Pulire gli articoli il prima possibile dopo l'uso
 - Il materiale può essere pulito con una spugna morbida o una spazzola per piatti e un detersivo standard

- Non utilizzare spazzole in acciaio, sabbia abrasiva o altri oggetti duri che potrebbero graffiare la superficie in acciaio inossidabile per la pulizia
- Asciugare gli articoli il prima possibile dopo la pulizia, altrimenti potrebbero formarsi macchie d'acqua
- Quando si puliscono le pentole in lavastoviglie, i residui di calcare possono depositarsi sul pavimento interno. I residui di calce o lo scolorimento possono essere facilmente rimossi con l'aceto
- Al fine di ottenere una lucentezza elevata e costante, si consiglia di trattare gli articoli con un prodotto standard per la cura in acciaio inossidabile o, come già accennato, con aceto

1.3 Istruzioni per la manipolazione dei piani cottura in vetroceramica

- Si prega di controllare il fondo delle pentole e il piano cottura in vetroceramica per eventuali residui prima di ogni utilizzo, poiché anche una leggera contaminazione può causare segni di graffio sul piano cottura in vetroceramica
- Evitare di spingere le pentole avanti e indietro sul piano cottura in vetroceramica, poiché ciò può causare solchi e graffi. A questo proposito, seguire le istruzioni del produttore del piano cottura

2. Indicazioni

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Modello | AR-HE-ID26 |
| Materiale | Acciaio inossidabile 201 |
| Capacità | 8 l |
| Vaso base | Ø 24 cm * H 11 cm |
| Vaso medio | Ø 26 cm * H 16 cm |
| Pentola a vapore | Ø 26 cm * H 16 cm |
| Spessore della parete | 6 millimetri |
| Suolo | 5 strati |

3. Applicazione

3.1 Estrazione del succo dalla frutta

- Lo spremiagrumi può essere utilizzato per spremere circa 3-4 kg di frutta. Bacche e pomacee non hanno bisogno di essere steli o snocciolati, tagliare mele e pere a pezzetti. L'aggiunta di zucchero raccomandata può essere trovata nella tabella. Ora riempi il contenitore inferiore dello spremiagrumi 3/4 pieno d'acqua e posiziona la pentola centrale sopra. Portare l'acqua a ebollizione. Quindi posizionare il cesto di frutta con il coperchio sul vaso centrale. Dopo 40 - 60 minuti di cottura, è possibile drenare il succo ottenuto con il tubo in bottiglie preparate e riscaldate. Le bottiglie devono essere riempite fino all'orlo, lasciarle traboccare in caso di schiuma. Quindi chiudere immediatamente con tappi di gomma bollita.

3.2 Produzione di gelatine

- Per fare la gelatina, il succo viene utilizzato da frutti che contengono molta pectina, un agente gelificante, cioè frutta come mele, mele cotogne, mirtilli rossi o ribes.
- In primo luogo, pesare il succo senza zucchero.
- Quindi aggiungere la quantità appropriata di zucchero, mescolare e cuocere. Se una goccia su una piastra fredda non si allarga più, è stata raggiunta la giusta consistenza. La gelatina dovrebbe essere pronta in 7 minuti. Far bollire il più piccole quantità possibile di gelatina (1/2 litro), perché più breve è il tempo di cottura, più fine è il gusto.

3.3 Zuccheri aggiunti

- L'aggiunta di zucchero ai vari succhi è per 500 g di succo per:

| | |
|-----------------------------|-------|
| Apfelgelee | 250 g |
| Gelatina di mele e ciliegie | 375 g |
| Erdbeergelee | 500 g |
| Himbeergelee | 500 g |
| Holundergelee | 375 g |
| Johannisbeergelee | 375 g |
| Gelatina di ribes e fragole | 450 g |
| Gelatina di ribes e lamponi | 450 g |
| Kirschgelee | 500 g |
| Quittengelee | 300 g |

| Obstsorte | Zucchero per 1 kg di frutta | | Tempo di vapore in minuti |
|-------------------|-----------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| | <i>Succo pronto da bere</i> | <i>Il succo deve essere diluito</i> | |
| Mele | 30-50g | 100g | 60-75 |
| Pere | 70% | 100g | 60 |
| More | 100g | 150g-200g | 30 |
| Fragole | 70% | 100g | 30 |
| Mirtilli | 100g | 200g | 45 |
| Lamponi | 70% | 150g | 30 |
| Bacche di sambuco | 90-100g | 200g-250g | 30-45 |
| Ribes 150-200g | | 200g-250g | 45-60 |
| Pesche | 70% | 100g | 45 |
| Susine | 50-100g | 200g | 45 |
| Rabarbaro | 200g | 250g-300g | 30-50 |
| Amarene | 50-100g | 200g | 45 |
| Ciliegie dolci | 70% | 100g | 45 |
| Uva spina | 50g-100g | 150g-200g | 45-60 |
| Uva | 70% | 100g | 45 |
| Zwetschen | 30-50g | 100g | 45 |

4. Nota di smaltimento

4.1 Smaltimento e confezionamento

- Assicurati che l'imballaggio sia smaltito in modo appropriato in conformità con le linee guida e gli standard applicabili nella tua regione. In alcuni casi, l'imballaggio può essere costituito da sacchetti di plastica - a questo proposito, prestare particolare attenzione a garantire che non finiscano nelle mani dei bambini. C'è il rischio di soffocamento!

4.2 Smaltimento di vecchie attrezzature

- I vecchi apparecchi devono essere smaltiti in conformità con le linee guida e le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti.
- Alla fine della lunga vita del tuo articolo, smaltisci correttamente le preziose materie prime in modo che possa avvenire un corretto riciclaggio. Se non sei sicuro del modo migliore di procedere, le aziende locali di smaltimento dei rifiuti o i centri di riciclaggio saranno lieti di aiutarti.

Il nostro numero di servizio clienti: +49 (0) 931-45232700

Imprimere

Denominazione del prodotto: Spremiagrumi a induzione AREBOS
Numero di modello: AR-HE-ID26
Gentile. N. 4260199756720

Se questo prodotto viene modificato senza il nostro consenso, perde il diritto di qualsiasi garanzia.

Data/firma Produttore/Località: Würzburg, 26.04.2019



Firma:
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Amministratore delegato

Rappresentativo di queste istruzioni per l'uso/dati tecnici:
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Amministratore delegato

Indirizzo dell'ufficio:
Canbolat Vertriebs GmbH
Via Gneisenau 10-11
97074 Brezburg (Würzburg)

L'indirizzo di ritorno può essere trovato nell'impronta: <https://www.arebos.de/impressum/>

Numero di partita IVA: DE 263752326
Il tribunale di iscrizione nel registro di commercio è Würzburg, HRB 10082
Numero di registrazione RAEE DE 61617071