

AREBOS

Inductie stoompers

AR-HE-ID26



Volg alle veiligheidsmaatregelen in deze gebruikershandleiding om veilig gebruik te garanderen.

Bedankt voor uw vertrouwen in AREBOS.

Inhoudsopgave

1. Veiligheid	3
1.1 Uitleg van symbolen	3
1.2 Onderhoudsinstructies voor roestvrijstalen kookgerei.....	3
1.3 Hanteringsinstructies op glaskeramische kookplaten.....	4
2. Specificaties	4
3. Toepassing	4
3.1 Sapextractie uit fruit.....	4
3.2 Productie van gelei	5
3.3 Toegevoegde suiker.....	5
4. Verwijderingsbiljet	6
4.1 Verwijdering en verpakking.....	6
4.2 Verwijdering van oude apparatuur	6
Afdruk	7

Bedankt voor de aankoop van ons product. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het product voor de eerste keer gebruikt. Als u het product aan derden overlaat, moeten deze gebruiksaanwijzingen ook worden overhandigd.

1. Veiligheid

1.1 Uitleg van symbolen



Waarschuwing! Lees de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door. Dat Het niet naleven van veiligheidsmaatregelen kan leiden tot ernstig letsel of schade. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plaats.



Waarschuwing! Heet

- **Neem de volgende informatie in acht om storingen, schade en gezondheidsproblemen te voorkomen.**
- Laat verpakkingsmateriaal niet achteloos rondslingeren. Plastic zakken etc. kan een gevaarlijk speelgoed voor kinderen worden
- Houd de pot buiten het bereik van kinderen en begeleiders
- Tijdens het persen zijn alle buitenoppervlakken van de pot en deken heet
- Zorg ervoor dat er altijd voldoende water in het waterreservoir zit. Droog koken beschadigt de afzonderlijke onderdelen van het apparaat. Ook de kachel lijdt eronder
- Wees voorzichtig bij het openen van de pot - er kan stoom uitkomen
- Verwarm de pot nooit leeg of met vet op het hoogste energieniveau. Als de pot oververhit is, schakel dan onmiddellijk de stroombron uit. Til hem niet op, maar trek de pot met ovenhandschoenen op een hittebestendig, koud oppervlak en laat hem afkoelen
- Zorg ervoor dat de afvoerbuï niet in contact komt met hete oppervlakken, zoals een kookplaat of gasvlam
- Nadat alle kook- en sapprocessen zijn voltooid, opent u altijd het deksel zodat er geen vacuüm in de pot zit wanneer deze afkoelt
- Controleer de juiste en strakke pasvorm van de vulslang op het uitlaatmondstuk. Zorg ervoor dat de sluitklem goed en stevig past.
- Je werkt met hete vloeistof! Wees attent en voorzichtig bij het vullen van de flessen!

1.2 Onderhoudsinstructies voor roestvrijstalen kookgerei

- Om ervoor te zorgen dat u lang van uw roestvrijstalen product kunt genieten, vragen wij u de volgende onderhoudsinstructies in acht te nemen:
 - Reinig met heet water en een in de handel verkrijgbaar afwasmiddel voor het eerste gebruik
 - Laat voedselresten niet drogen. Maak de items zo snel mogelijk na gebruik schoon
 - Het materiaal kan worden gereinigd met een zachte spons of een afwasborstel en een standaard afwasmiddel

- Gebruik geen stalen borstels, schuurzand of andere harde voorwerpen die krassen op het roestvrijstalen oppervlak kunnen veroorzaken voor reiniging
- Droog de items zo snel mogelijk na het reinigen, anders kunnen er watervlekken ontstaan
- Bij het schoonmaken van het kookgerei in de vaatwasser kunnen kalkresten zich op de binnenvloer nestelen. Kalkresten of verkleuringen kunnen eenvoudig worden verwijderd met azijn
- Om een consistente hoogglans te bereiken, raden wij u aan om de items te behandelen met een standaard roestvrijstalen verzorgingsproduct of, zoals reeds vermeld, met azijn

1.3 Hanteringsinstructies op glaskeramische kookplaten

- Controleer de onderkant van het kookgerei en de glaskeramische kookplaat voor elk gebruik op eventuele resten, omdat zelfs lichte vervuiling krassen op de glaskeramische kookplaat kan veroorzaken
- Vermijd het heen en weer duwen van het kookgerei op de glaskeramische kookplaat, omdat dit groeven en krassen kan veroorzaken. Volg in dit verband de instructies van uw kookveldfabrikant

2. Specificaties

Model	AR-HE-ID26
Materiaal	Roestvrij staal 201
Capaciteit	8 l
Pot met ondergrond	Ø 24 cm * H 11 cm
Middelgrote pot	Ø 26 cm * H 16 cm
Stoneerpot	Ø 26 cm * H 16 cm
Wanddikte	6 mm
Grond	5 lagen

3. Toepassing

3.1 Sapextractie uit fruit

- De sapcentrifuge kan worden gebruikt om ongeveer 3-4 kg fruit te sappen. Bessen en pitvruchten hoeven niet te worden gesteeld of ontpit, snijd appels en peren in kleine stukjes. Aanbevolen suikertoevoeging is te vinden in de tabel. Vul nu de onderste container van de sapcentrifuge 3/4 vol met water en plaats de middelste pot erop. Breng het water aan de kook. Plaats vervolgens de fruitmand met het deksel op de middelste pot. Na 40 - 60 minuten koken, kunt u het sap dat met de slang is verkregen, aftappen in voorbereide, verwarmde flessen. De flessen moeten tot de rand gevuld zijn, laat ze overlopen in geval van schuimvorming. Sluit dan onmiddellijk met gekookte rubberen doppen.

3.2 Productie van gelei

- Om gelei te maken, wordt het sap gebruikt van fruit dat veel pectine bevat, een geleermiddel, d.w.z. fruit zoals appels, kweeperen, veenbessen of aalbessen.
- Weeg eerst het suikerloze sap af.
- Voeg vervolgens de juiste hoeveelheid suiker toe, roer en kook. Als een druppel op een koude plaat niet meer breed loopt, is de juiste consistentie bereikt. Gelei moet binnen 7 minuten klaar zijn. Kook zo klein mogelijke hoeveelheden gelei (1/2 liter), want hoe korter de kooktijd, hoe fijner de smaak.

3.3 Toegevoegde suiker

- De toevoeging van suiker aan de verschillende sappen is per 500 g sap voor:

Apfelgelee	250 gr
Appel- en kersengelei	375 gr
Erdbeergelee	500 gr
Himbeergelee	500 gr
Holundergelee	375 gr
Johannisbeergelee	375 gr
Aalbessen- en aardbeiengelei	450 gr
Aalbessen en frambozengelei	450 gr
Kirschgelee	500 gr
Quittengelee	300 gr

Obstsorte	Suiker per 1 kg fruit		Stoomtijd in enkele minuten
	<i>Sap klaar om te drinken Sap moet worden verdund</i>		
Appels	30-50 g	100g	60-75
Peren	50g	100g	60
Bramen	100g	150g-200g	30
Aardbeien	50g	100g	30
Bosbessen	100g	200g	45
Frambozen	50g	150g	30
Vlierbessen	90-100 g	200g-250g	30-45
Aalbessen 150-200g		200g-250g	45-60
Perziken	50g	100g	45
Pruimen	50-100 g	200g	45
Rabarber	200g	250g-300g	30-50
Zure kersen	50-100 g	200g	45
Zoete kersen	50g	100g	45
Kruisbessen	50g-100g	150g-200g	45-60
Druiven	50g	100g	45
Zwetschen	30-50 g	100g	45

4. Verwijderingsbiljet

4.1 Verwijdering en verpakking

- Zorg ervoor dat de verpakking op de juiste manier wordt weggegooid in overeenstemming met de richtlijnen en normen die van toepassing zijn in uw regio. In sommige gevallen kan de verpakking bestaan uit plastic zakken - zorg er in dit opzicht voor dat ze niet in de handen van kinderen komen. Er is een risico op verstikking!

4.2 Verwijdering van oude apparatuur

- Oude apparaten moeten worden verwijderd in overeenstemming met de richtlijnen en de voorschriften voor lokale afvalverwijdering.
- Aan het einde van de lange levensduur van uw artikel, gooi de waardevolle grondstoffen op de juiste manier weg, zodat de juiste recycling kan plaatsvinden. Als u niet zeker weet hoe u het beste te werk kunt gaan, helpen de lokale afvalverwijderingsbedrijven of recyclingcentra u graag verder.

Onze klantenservice nummer: +49 (0) 931-45232700

Afdruk

Naam van het product: AREBOS Inductie Steam Juicer
Model nummer: AR-HE-ID26
Soort. Nr. 4260199756720

Als dit product zonder onze toestemming wordt gewijzigd, verliest het de aanspraak op enige garantie.

Datum/handtekening Fabrikant/Locatie: Würzburg, 26.04.2019



Handtekening:
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Algemeen Directeur

Representatief voor deze gebruiksaanwijzing/technische gegevens:
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Algemeen Directeur

Kantooradres:
Canbolat Vertriebs GmbH
Gneisenaustraße 10-11
97074 Würzburg

Het retouradres is te vinden in de opdruk: <https://www.arebos.de/impressum/>

BTW-identificatienummer: DE 263752326
De rechtbank van inschrijving in het handelsregister is Würzburg, HRB 10082
AEEA-verordening nr. DE 61617071