

Oryginalna instrukcja obsługi – Indukcyjna sokowirówka parowa AREBOS

# AREBOS

## Indukcyjna sokowirówka parowa

AR-HE-ID26



Przestrzegaj wszystkich środków ostrożności zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie.

Dziękujemy za zaufanie do AREBOS.

# Spis treści

<b>1. Bezpieczeństwo .....</b>	<b>3</b>
1.1 Objaśnienie symboli .....	3
1.2 Instrukcja pielęgnacji naczyń ze stali nierdzewnej .....	3
1.3 Instrukcja obsługi płyt szklano-ceramicznych .....	4
<b>2. Specyfikacje .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Aplikacja .....</b>	<b>4</b>
3.1 Sok z owoców .....	4
3.2 Produkcja galaretki .....	5
3.3 Dodany cukier .....	5
<b>4. Uwaga dotycząca utylizacji .....</b>	<b>6</b>
4.1 Utylizacja i pakowanie .....	6
4.2 Utylizacja starego sprzętu .....	6
<b>Impressum .....</b>	<b>7</b>

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem produktu. Jeśli pozostawisz produkt osobom trzecim, niniejsza instrukcja obsługi również musi zostać przekazana.

# 1. Bezpieczeństwo

## 1.1 Objaśnienie symboli



**Ostrzeżenie!** Przeczytaj uważnie przepisy bezpieczeństwa. Że Nieprzestrzeganie środków ostrożności może spowodować poważne obrażenia ciała lub uszkodzenia. Przechowuj instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu.



**Ostrzeżenie!** Gorąca

- **Należy przestrzegać następujących informacji, aby uniknąć usterek, uszkodzeń i uszczerbku na zdrowiu.**
- Nie zostawiaj materiałów opakowaniowych leżących niedbale. Torby plastikowe itp. może stać się niebezpieczną zabawką dla dzieci
- Przechowuj garnek w miejscu niedostępnym dla dzieci i opiekunów
- Podczas wyciskania soku wszystkie zewnętrzne powierzchnie garnka i koca są gorące
- Upewnij się, że w pojemniku na wodę zawsze jest wystarczająca ilość wody. Gotowanie na sucho uszkadza poszczególne części urządzenia. Piec również cierpi
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania garnka – para może wydostać się
- Nigdy nie podgrzewaj garnka pustego lub z tłuszczem na najwyższym poziomie energetycznym. Jeśli garnek jest przegrzany, natychmiast wyłącz źródło zasilania. Nie podnoś go, ale pociągnij garnek na żaroodporną, zimną powierzchnię za pomocą rękawic kuchennych i pozwól mu ostygnąć
- Upewnij się, że rura spustowa nie styka się z gorącymi powierzchniami, np. płytą grzejną lub płomieniem gazowym
- Po zakończeniu wszystkich procesów gotowania i wyciskania soku zawsze otwieraj pokrywę, aby po ostygnięciu w garnku nie było próżni
- Sprawdź prawidłowe i szczelne dopasowanie węża napełniającego na dyszy wylotowej. Upewnij się, że zacisk zamykający pasuje prawidłowo i pewnie.
- Pracujesz z gorącym płynem! Bądź uważny i ostrożny podczas napełniania butelek!

## 1.2 Instrukcja pielęgnacji naczyń ze stali nierdzewnej

- Aby mieć pewność, że możesz cieszyć się produktem ze stali nierdzewnej przez długi czas, prosimy o przestrzeganie następujących instrukcji pielęgnacji:
  - Wyczyść gorącą wodą i dostępnym w handlu płynem do mycia naczyń przed pierwszym użyciem
  - Nie dopuść do wyschnięcia resztek jedzenia. Wyczyść przedmioty tak szybko, jak to możliwe po użyciu
  - Materiał można czyścić miękką gąbką lub szczotką do mycia naczyń i standardowym płynem do mycia naczyń

- Do czyszczenia nie używaj szczotek stalowych, piasku do szorowania ani innych twardych przedmiotów, które mogłyby zarysować powierzchnię ze stali nierdzewnej
- Wyszusz przedmioty tak szybko, jak to możliwe po czyszczeniu, w przeciwnym razie mogą powstać plamy z wody
- Podczas czyszczenia naczyń w zmywarce osadzające się na podłodze wewnętrznej mogą osadzać się osadzanie się kamienia. Pozostałości wapna lub przebarwienia można łatwo usunąć octem
- Aby uzyskać stały wysoki połysk, zalecamy traktowanie przedmiotów standardowym produktem do pielęgnacji stali nierdzewnej lub, jak już wspomniano, octem

### 1.3 Instrukcja obsługi płyt szklano-ceramicznych

- Przed każdym użyciem należy sprawdzić dno naczynia kuchennego i płytę szklano-ceramiczną pod kątem jakichkolwiek pozostałości, ponieważ nawet niewielkie zanieczyszczenie może spowodować zarysowania na płycie szklano-ceramicznej
- Unikaj przesuwania naczyń w przód i w tył na płytę szklano-ceramiczną, ponieważ może to spowodować rowki i zadrapania. W związku z tym postępuj zgodnie z instrukcjami producenta kuchenki

## 2. Specyfikacje

<b>Model</b>	<b>AR-HE-ID26</b>
Materiał	stal szlachetna 201
Pojemność	8 l
Doniczka podstawowa	Ø 24 cm * H 11 cm
Średni garnek	Ø 26 cm * H 16 cm
Garnek do gotowania na parze	Ø 26 cm * H 16 cm
Grubość ścianki	6 mm
Gleba	5 warstw

## 3. Aplikacja

### 3.1 Sok z owoców

- Sokowirówka może być używana do wyciskania około 3-4 kg owoców. Jagody i owoce ziarnkowe nie muszą być łodygowane ani drylowane, pokrój jabłka i gruszki na małe kawałki. Zalecany dodatek cukru można znaleźć w tabeli. Teraz napełnij dolny pojemnik sokowirówki 3/4 wodą i umieść środkowy garnek na górze. Doprowadź wodę do wrzenia. Następnie umieść kosz owoców z pokrywką na środkowej doniczce. Po 40 - 60 minutach gotowania można spuścić uzyskany sok za pomocą węża w przygotowanych, rozgrzanych butelkach. Butelki muszą być wypełnione po brzegi, pozwól im się przelać w przypadku spienienia. Następnie natychmiast zamknij gotowanymi gumowymi nakrętkami.

### 3.2 Produkcja galaretki

- Do produkcji galaretki stosuje się sok z owoców zawierających dużo pektyny, środka żelującego, czyli owoców takich jak jabłka, pigwy, żurawina czy porzeczki.
- Najpierw zważ sok bez cukru.
- Następnie dodaj odpowiednią ilość cukru, wymieszaj i gotuj. Jeśli kropla na zimnej płycie nie jest już szeroka, uzyskano odpowiednią konsystencję. Galaretka powinna być gotowa w ciągu 7 minut. Zagotuj jak najmniejsze ilości galaretki (1/2 litra), ponieważ im krótszy czas gotowania, tym drobniejszy smak.

### 3.3 Dodany cukier

- **Dodatek cukru do różnych soków przypada na 500 g soku dla:**

Apfelgelee •	250 g
Galaretka jabłkowo-wiśniowa	375 g
Erdbeergelee	500 g
Himbeergelee	500 g
Holundergelee	375 g
Johannisbeergelee	375 g
Galaretka porzeczkowo-truskawkowa	450 g
Galaretka porzeczkowo-malinowa	450 g
Kirschgelee •	500 g
Quittengelee	300 g

Obstsorte	Cukier na 1 kg owoców		Czas pary w minutach
	<i>Sok gotowy do picia</i>	<i>Sok należy rozcieńczyć</i>	
Jabłka	30-50g	100g	60-75
Gruszki	70%	100g	60
Jeżyny	100g	150g-200g	30
Truskawki	70%	100g	30
Jagody	100g	200g	45
Maliny	70%	150g	30
Jagody czarnego bzu	90-100g	200g-250g	30-45
Porzeczki 150-200g		200g-250g	45-60
Brzoskwinie	70%	100g	45
Śliwki	50-100g	200g	45
Rabarbar	200g	250g-300g	30-50
Wiśnie	50-100g	200g	45
Czereśnie	70%	100g	45
Agrest	50g-100g	150g-200g	45-60
Winogrona	70%	100g	45
Zwetschen	30-50g	100g	45

## **4. Uwaga dotycząca utylizacji**

### **4.1 Utylizacja i pakowanie**

- Upewnij się, że opakowanie jest odpowiednio utylizowane zgodnie z wytycznymi i normami obowiązującymi w Twoim regionie. W niektórych przypadkach opakowanie może składać się z plastikowych toreb - w związku z tym należy zwrócić szczególną uwagę, aby nie dostały się w ręce dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia!

### **4.2 Utylizacja starego sprzętu**

- Stare urządzenia muszą być utylizowane zgodnie z wytycznymi i przepisami dotyczącymi miejscowej utylizacji odpadów.
- Po zakończeniu długiego życia artykułu należy odpowiednio zutylizować cenne surowce, aby można było dokonać właściwego recyklingu. Jeśli nie jesteś pewien, jak najlepiej postępować, lokalne firmy zajmujące się utylizacją odpadów lub centra recyklingu chętnie Ci pomogą.

**Nasz numer obsługi klienta: +49 (0) 931-45232700**

## Impressum

Nazwa produktu: Indukcyjna sokowirówka parowa AREBOS

Numer modelu: AR-HE-ID26

Rodzaj. Nie. 4260199756720

Jeśli ten produkt zostanie zmodyfikowany bez naszej zgody, traci prawo do jakiegokolwiek gwarancji.

Data/podpis Producent/Lokalizacja: Würzburg, 26.04.2019



Podpis:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Dyrektor Zarządzający

Przedstawiciel niniejszej instrukcji użytkowania/dane techniczne:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Dyrektor Zarządzający

Adres biura:

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustraße 10-11

97074 Würzburg

Adres zwrotny można znaleźć w stopce redakcyjnej: <https://www.arebos.de/impressum/>

Numer Identyfikacji Podatkowej: DE 263752326

Sądem właściwym do wpisania do rejestru handlowego jest Würzburg, HRB 10082

Nr rejestracyjny WEEE: DE 61617071