

Original bruksanvisning – AREBOS Induktion Ångpressare

AREBOS

Induktionsångpressare

AR-HE-ID26



Följ alla säkerhetsåtgärder i denna bruksanvisning för att säkerställa säker användning.

Tack för förtroendet för AREBOS.

Innehållsförteckning

1. Säkerhet	3
1.1 Förklaring av symboler	3
1.2 Skötselråd för köksredskap i rostfritt stål	3
1.3 Hanteringsanvisningar på glaskeramiska hällar	4
2. Specifikationer	4
3. Tillämpning.....	4
3.1 Juiceutvinning från frukt	4
3.2 Geléproduktion	5
3.3 Tillsatt socker.....	5
4. Not vid avyttring.....	6
4.1 Bortskaffande och förpackning	6
4.2 Kassering av gammal utrustning	6
Avtryck.....	7

Tack för att du köpte vår produkt. Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder produkten för första gången. Om du lämnar produkten till tredje part måste även denna bruksanvisning lämnas över.

1. Säkerhet

1.1 Förklaring av symboler



Varning! Läs säkerhetsbestämmelserna noggrant. Att Underlåtenhet att följa säkerhetsåtgärder kan leda till allvarliga personskador eller skador. Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe.



Varning! Het yta!

- **Observera följande information för att undvika funktionsfel, skador och hälsoskador.**
- Lämna inte förpackningsmaterial liggande slarvigt. Plastpåsar etc. kan bli en farlig leksak för barn
- Förvara krukans utom räckhåll för barn och handledare
- Under juicen är alla yttre ytor på grytan och filten heta
- Se till att det alltid finns tillräckligt med vatten i vattenbehållaren. Torrkokning skadar apparatens enskilda delar. Kaminen lider också
- Var försiktig när du öppnar grytan - ånga kan komma ut
- Värm aldrig grytan tom eller med fett på högsta energinivå. Om grytan är överhettad, stäng av strömkällan omedelbart. Lyft inte upp den, utan dra grytan på en värmebeständig, kall yta med ugns handskar och låt den svalna
- Se till att avloppsröret inte kommer i kontakt med heta ytor, t.ex. kokplatta eller gaslåga
- När alla tillagnings- och juiceprocesser har slutförts, öppna alltid locket så att det inte finns något vakuum i grytan när den svalnar
- Kontrollera att påfyllningsslangen sitter korrekt och tätt på utloppsmunstycket. Se till att stängningsklämman sitter korrekt och ordentligt.
- Du arbetar med varm vätska! Var uppmärksam och försiktig när du fyller flaskorna!

1.2 Skötselråd för köksredskap i rostfritt stål

- För att säkerställa att du kan njuta av din rostfria produkt under lång tid ber vi dig att följa följande skötselråd:
 - Rengör med varmt vatten och ett diskmedel som finns i handeln före första användningen
 - Låt inte matrester torka. Rengör föremålen så snart som möjligt efter användning
 - Materialet kan rengöras med en mjuk svamp eller en diskborste och en vanlig diskmedel

- Använd inte stålborstar, skursand eller andra hårda föremål som kan repa den rostfria ytan för rengöring
- Torka föremålen så snart som möjligt efter rengöring, annars kan vattenfläckar bildas
- Vid rengöring av köksredskapet i diskmaskinen kan kalkrester sätta sig på innergolvet. Kalkrester eller missfärgning kan lätt avlägsnas med ättika
- För att uppnå en konsekvent höggrens rekommenderar vi att du behandlar föremålen med en standard rostfri vårdprodukt eller, som redan nämnts, med ättika

1.3 Hanteringsanvisningar på glaskeramiska hällar

- Kontrollera botten av köksredskapet och glaskeramikhällen för eventuella rester före varje användning, eftersom även liten förorening kan orsaka repmärken på glaskeramikhällen
- Undvik att skjuta köksredskapet fram och tillbaka på glaskeramikhällen, eftersom det kan orsaka spår och repor. Följ i detta avseende instruktionerna från din spishällstillverkare

2. Specifikationer

Modell	AR-HE-ID26
Material	Rostfritt stål 201
Kapacitet	8 l
Baskruka	Ø 24 cm * H 11 cm
Medium kruka	Ø 26 cm * H 16 cm
Ångkokare	Ø 26 cm * H 16 cm
Väggdjocklek	6 mm
Jord	5 lager

3. Tillämpning

3.1 Juiceutvinning från frukt

- Juicepressen kan användas för att juice ca 3-4 kg frukt. Bär och kärnfrukt behöver inte stammas eller gropas, skär äpplen och päron i små bitar. Rekommenderad sockertillsats finns i tabellen. Fyll nu den nedre behållaren på juicepressen 3/4 full med vatten och placera den mellersta potten ovanpå. Koka upp vattnet. Lägg sedan fruktkorgen med locket på mittpotten. Efter 40 - 60 minuters tillagning kan du tömma den erhållna saften med slangen i förberedda, uppvärmda flaskor. Flaskorna måste fyllas till randen, låt dem överflöda vid skumning. Stäng sedan omedelbart med kokta gummilock.

3.2 Geléproduktion

- För att göra gelé används saften från frukter som innehåller mycket pektin, ett gelningsmedel, dvs frukter som äpplen, kvitten, tranbär eller vinbär.
- Väg först den sockerfria saften.
- Tillsätt sedan lämplig mängd socker, rör om och koka. Om en droppe på en kall platta inte längre går bred har rätt konsistens uppnåtts. Jelly ska vara klar om 7 minuter. Koka så små mängder gelé som möjligt (1/2 liter), eftersom ju kortare tillagningstid, desto finare smak.

3.3 Tillsatt socker

- Tillsatsen av socker till de olika juicerna är per 500 g juice för:

Apfelgelee	250 g
Äpple och körsbärsgele	375 g
Erdbeergelee	500 g
Himbeergelee	500 g
Holundergelee	375 g
Johannisbeergelee	375 g
Vinbär och jordgubbgelé	450 g
Vinbär och hallongelé	450 g
Kirschgelee	500 g
Quittengelee	300 g

Obstsorte	Socker per 1 kg frukt		Ångtid i minuter
	<i>Juice redo att dricka</i>	<i>Juice måste spädas</i>	
Äpplen	30-50g	100g	60-75
Päron	50 g	100g	60
Björnbär	100g	150g-200g	30
Jordgubbar	50 g	100g	30
Blåbär	100g	200g	45
Hallon	50 g	150g	30
Fläderbär	90-100g	200g-250g	30-45
Vinbär 150-200g		200g-250g	45-60
Persikor	50 g	100g	45
Plommon	50-100g	200g	45
Rabarber	200g	250g-300g	30-50
Sura körsbär	50-100g	200g	45
Söta körsbär	50 g	100g	45
Krusbär	50g-100g	150g-200g	45-60
Druvor	50 g	100g	45
Zwetschen	30-50g	100g	45

4. Not vid avyttring

4.1 Bortskaffande och förpackning

- Se till att förpackningen kasseras på lämpligt sätt i enlighet med de riktlinjer och standarder som gäller i din region. I vissa fall kan förpackningen bestå av plastpåsar - var i detta avseende särskilt försiktig så att de inte kommer i händerna på barn. Det finns risk för kvävning!

4.2 Kassering av gammal utrustning

- Gamla apparater ska kasseras i enlighet med anvisningarna och bestämmelserna för lokal avfallshantering.
- I slutet av din artikels långa livslängd, kassera de värdefulla råvarorna ordentligt så att korrekt återvinning kan ske. Om du inte är säker på hur du bäst ska gå vidare, hjälper de lokala avfallshanteringsföretagen eller återvinningscentralerna gärna.

Vårt kundservicenummer: +49 (0) 931-45232700

Avtryck

Produktnamn: AREBOS Induktion Ångpressare
Modellnummer: AR-HE-ID26
Sort. Nr 4260199756720

Om denna produkt ändras utan vårt medgivande förlorar den anspråk på garanti.

Datum/underskrift Tillverkare/Plats: Würzburg, 26.04.2019



Underskrift:
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, verkställande direktör

Representativ för dessa bruksanvisningar/tekniska data:
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, verkställande direktör

Kontorets adress:
Canbolat Vertriebs GmbH
Gneisenaustraße 10-11 Annonser
97074 Würzburg

Returadress finns i avtrycket: <https://www.arebos.de/impressum/>

Momsregistreringsnummer: DE 263752326
Domstolen för registrering i handelsregistret är Würzburg, HRB 10082
WEEE Reg. nr DE 61617071