

Originálny návod na použitie - Indukčný parný odšťavovač AREBOS

# AREBOS

## Indukčný parný odšťavovač

AR-HE-ID26



Dodržiňte všetky bezpečnostné opatrenia uvedené v tejto používateľskej príručke, aby ste zaistili bezpečné používanie.

Ďakujeme za dôveru spoločnosti AREBOS.

# Obsah

|   |          |
|---|----------|
| <b>1. Bezpečnosť</b> .....  | <b>3</b> |
| 1.1 Vysvetlenie symbolov .....                                      | 3        |
| 1.2 Pokyny na starostlivosť o riad z nehrdzavejúcej ocele .....     | 3        |
| 1.3 Pokyny na zaobchádzanie so sklokeramickými varnými doskami..... | 4        |
| <b>2. Špecifikácie</b> .....  | <b>4</b> |
| <b>3. Aplikácia</b> .....   | <b>4</b> |
| 3.1 Extrakcia šťavy z ovocia .....                                  | 4        |
| 3.2 Výroba želé .....   | 5        |
| 3.3 Pridaný cukor.....  | 5        |
| <b>4. Entsorgungshinweis</b> .....                                  | <b>6</b> |
| 4.1 Likvidácia a balenie.....                                       | 6        |
| 4.2 Likvidácia starých zariadení .....                              | 6        |
| <b>Odtlačok</b> .....   | <b>7</b> |

Ďakujeme, že ste si kúpili náš produkt. Pred prvým použitím produktu si pozorne prečítajte návod na obsluhu. Ak necháte výrobok tretím stranám, musí byť odovzdaný aj tento návod na obsluhu.

# 1. Bezpečnosť

## 1.1 Vysvetlenie symbolov



**Varovanie!** Pozorne si prečítajte bezpečnostné predpisy. To Nedodržanie bezpečnostných opatrení môže mať za následok vážne zranenie alebo poškodenie. Návod na obsluhu uchovávajte na bezpečnom mieste.



**Varovanie!** Horúci povrch!

- **Dodržiavajte nasledujúce informácie, aby ste predišli poruchám, poškodeniu a poškodeniu zdravia.**
- Nenechávajte obalový materiál bezstarostne ležať. Plastové vrecká atď. sa môže stať nebezpečnou hračkou pre deti
- Hrnec uchovávajte mimo dosahu detí a dozorcov
- Počas odšťavovania sú všetky vonkajšie povrchy hrnca a prikrývky horúce
- Uistite sa, že v nádobe na vodu je vždy dostatok vody. Suché varenie poškodzuje jednotlivé časti spotrebiča. Kachle tiež trpia
- Pri otváraní hrnca buďte opatrní - môže vyjsť para
- Nikdy nezohrievajte hrniec prázdny alebo s tukom na najvyššej energetickej úrovni. Ak je hrniec prehriaty, okamžite vypnite zdroj napájania. Nezdvíhajte ho, ale vytiahnite hrniec na tepelne odolný, studený povrch pomocou rukavíc na pečenie a nechajte ho vychladnúť
- Uistite sa, že vypúšťacia trubica neprišla do kontaktu s horúcimi povrchmi, napr. varnou platňou alebo plynovým plameňom
- Po dokončení všetkých procesov varenia a odšťavovania vždy otvorte veko tak, aby v hrnci po ochladení nedošlo k vákuu
- Skontrolujte správne a tesné uchytenie plniacej hadice na výstupnej dýze. Uistite sa, že uzatváracia svorka správne a pevne sedí.
- Pracujte s horúcou kvapalinou! Pri plnení fliaš buďte pozorní a opatrní!

## 1.2 Pokyny na starostlivosť o riad z nehrdzavejúcej ocele

- Aby ste sa uistili, že si môžete svoj výrobok z nehrdzavejúcej ocele vychutnať po dlhú dobu, žiadame vás, aby ste dodržiavali nasledujúce pokyny na starostlivosť:
  - Pred prvým použitím vyčistite horúcou vodou a komerčne dostupným prostriedkom na umývanie riadu
  - Nedovoľte, aby zvyšky jedla vyschli. Predmety vyčistite čo najskôr po použití
  - Materiál je možné čistiť mäkkou špongiou alebo kefou na umývanie riadu a štandardným umývacím prostriedkom

- Na čistenie nepoužívajte oceľové kefy, čistiaci piesok ani iné tvrdé predmety, ktoré by mohli poškrabať povrch z nehrdzavejúcej ocele
- Predmety vysušte čo najskôr po vyčistení, inak by sa mohli vytvoriť škvrny od vody
- Pri čistení riadu v umývačke riadu sa môžu na vnútornej podlahe usadiť zvyšky vodného kameňa. Zvyšky vápna alebo zmenu farby sa dajú ľahko odstrániť octom
- Aby ste dosiahli konzistentný vysoký lesk, odporúčame vám ošetriť predmety štandardným produktom starostlivosti z nehrdzavejúcej ocele alebo, ako už bolo spomenuté, octom

### 1.3 Pokyny na zaobchádzanie so sklokeramickými varnými doskami

- Pred každým použitím skontrolujte, či na spodnej strane riadu a sklokeramickej varnej doske nie sú nejaké zvyšky, pretože aj malá kontaminácia môže spôsobiť škrabance na sklokeramickej varnej doske
- Vyhnite sa tlačeniu riadu tam a späť na sklokeramickú varnú dosku, pretože by to mohlo spôsobiť drážky a škrabance. V tomto ohľade postupujte podľa pokynov výrobcu varnej dosky

## 2. Špecifikácie

|                 |                        |
|-----------------|------------------------|
| <b>Model</b>    | <b>AR-HE-ID26</b>      |
| Materiál        | Nehrdzavejúca oceľ 201 |
| Kapacita        | 8 l                    |
| Základný hrniec | Ø 24 cm * V 11 cm      |
| Stredný hrniec  | Ø 26 cm * V 16 cm      |
| Parný hrniec    | Ø 26 cm * V 16 cm      |
| Hrúbka steny    | 6 mm                   |
| Pôda            | 5 vrstiev              |

## 3. Aplikácia

### 3.1 Extrakcia šťavy z ovocia

- Odšťavovač sa môže použiť na odšťavenie asi 3-4 kg ovocia. Bobule a jadrové ovocie nemusia byť stonkové alebo odkôstkované, nakrájané jablká a hrušky na malé kúsky. Odporúčané pridanie cukru nájdete v tabuľke. Teraz naplňte spodnú nádobu odšťavovača 3/4 vodou a položte stredný hrniec na vrch. Privedte vodu do varu. Potom položte košík s ovocím s vekom na stredný hrniec. Po 40 - 60 minútach varenia môžete získanú šťavu vypustiť hadicou do pripravených, zohriatych fliaš. Fľaše musia byť naplnené až po okraj, v prípade penenia ich nechajte pretekať. Potom okamžite zatvorte varenými gumovými uzávermi.

### 3.2 Výroba želé

- Na výrobu želé sa šťava používa z ovocia, ktoré obsahuje veľa pektínu, želírujúceho činidla, t.j. ovocia, ako sú jablká, dule, brusnice alebo ríbezle.
- Najprv odvážte šťavu bez cukru.
- Potom pridajte príslušné množstvo cukru, premiešajte a varte. Ak kvapka na studenej platni už nie je široká, dosiahla sa správna konzistencia. Želé by malo byť pripravené za 7 minút. Varte čo najmenšie množstvo želé (1/2 litra), pretože čím kratšia je doba varenia, tým jemnejšia je chuť.

### 3.3 Pridaný cukor

- **Pridanie cukru do rôznych štiav je na 500 g šťavy pre:**

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Apfelgelee                | 250 g |
| Jablkové a čerešňové želé | 375 g |
| Erdbeergelee              | 500 g |
| Himbeergelee              | 500 g |
| Holundergelee             | 375 g |
| Johannisbeergelee         | 375 g |
| Ríbezle a jahodové želé   | 450 g |
| Ríbezľové a malinové želé | 450 g |
| Kirschgelee               | 500 g |
| Quittengelee              | 300 g |

| Obstsorte        | Cukor na 1 kg ovocia             |                                | Doba pary v minútach |
|------------------|----------------------------------|--------------------------------|----------------------|
|                  | <i>Šťava pripravená na pitie</i> | <i>Šťava musí byť zriedená</i> |                      |
| Jablká           | 30-50g                           | 100g                           | 60-75                |
| Hrušky           | 50g                              | 100g                           | 60                   |
| Černice          | 100g                             | 150g-200g                      | 30                   |
| Jahody           | 50g                              | 100g                           | 30                   |
| Čučoriedky       | 100g                             | 200g                           | 45                   |
| Maliny           | 50g                              | 150g                           | 30                   |
| baza čierna      | 90-100g                          | 200g-250g                      | 30-45                |
| Ríbezle 150-200g |                                  | 200g-250g                      | 45-60                |
| Broskyne         | 50g                              | 100g                           | 45                   |
| Slivky           | 50-100g                          | 200g                           | 45                   |
| Rebarbora        | 200g                             | 250g-300g                      | 30-50                |
| Višne            | 50-100g                          | 200g                           | 45                   |
| Čerešne          | 50g                              | 100g                           | 45                   |
| Egreše           | 50g-100g                         | 150g-200g                      | 45-60                |
| Hrozno           | 50g                              | 100g                           | 45                   |
| Zwetschen        | 30-50g                           | 100g                           | 45                   |

## **4. Entsorgungshinweis**

### **4.1 Likvidácia a balenie**

- Zabezpečte, aby bol obal zlikvidovaný vhodne v súlade s pokynmi a normami platnými vo vašom regióne. V niektorých prípadoch môže obal pozostávať z plastových vreciek - v tomto ohľade venujte osobitnú pozornosť tomu, aby sa nedostali do rúk detí. Hrozí riziko udusenía!

### **4.2 Likvidácia starých zariadení**

- Staré spotrebiče musia byť zlikvidované v súlade s pokynmi a predpismi o likvidácii miestneho odpadu.
- Na konci dlhej životnosti vášho výrobku zlikvidujte cenné suroviny správne, aby sa mohla uskutočniť riadna recyklácia. Ak si nie ste istí, ako najlepšie postupovať, miestne spoločnosti na likvidáciu odpadu alebo recyklačné centrá vám radi pomôžu.

**Číslo nášho zákazníckeho servisu: +49 (0) 931-45232700**

## Odtlačok

Názov produktu: Indukčný parný odšťavovač AREBOS  
Číslo modelu: AR-HE-ID26  
Láskavý. Č. 4260199756720

Ak je tento produkt upravený bez nášho súhlasu, stráca nárok na akúkoľvek záruku.

Dátum/podpis Výrobca/Miesto: Würzburg, 26.04.2019



Podpis:  
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, generálny riaditeľ

Zástupca týchto návodov na použitie/technických údajov:  
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, generálny riaditeľ

Adresa kancelárie:  
Canbolat Vertriebs GmbH  
Gneisenaustraße 10-11  
97074 Würzburg

Spätočnú adresu nájdete v tiráži: <https://www.arebos.de/impressum/>

Identifikačné číslo dane z predaja: DE 263752326  
Súdom pre zápis do obchodného registra je Würzburg, HRB 10082  
OEEZ Reg. č. DE 61617071