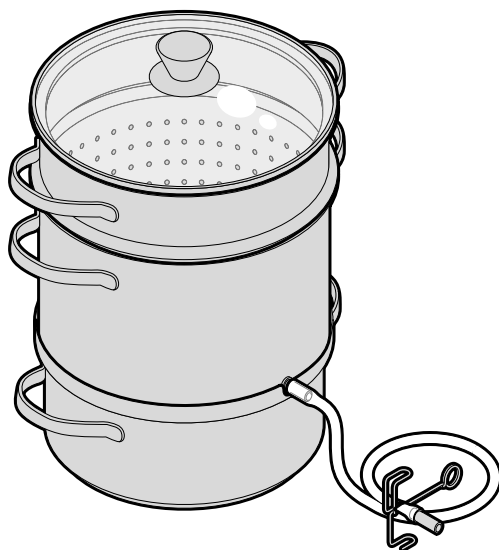




Nemesacél gyümölcslé-lepárló edény



Kedves Vásárlónk!

A gőzzel történő lepárlásnál a víz felforr a vízforraló edényben, és a gőz a gyűjtőedény tölcserén keresztül felszáll a gyümölcskosár betétbe.

A gőz hatására a növényi sejtek kipukkadnak és leadják a gyümölcslevet, amely a gyümölcskosár nyílásain keresztül a gyűjtőedénybe szivárog.

A zöldséget és a gyümölcsöt nem kell megfőzni, hanem csak gőzben fehevíteni. Így a legnagyobb mértékben megmaradnak az aromák, színyanyagok, ásványi anyagok és vitaminok.

A baktériumok és csírák elpusztulnak a gőzzel történő párlás során.

A gyümölcslé kímélő módon, mesterséges ízanyagok vagy tartósítószerrek hozzáadása nélkül készül, és sokáig eláll.

A gyümölcslé párlásnál nagy mennyiségű gyümölcsöt, zöldséget vagy hasonlót dolgozhat fel, és különösen sok levet nyerhet belőle.

A gyümölcsök magozására és hámozására nincsen szükség. A gyümölcslé lepárlás különösen alkalmas a lehullott gyümölcsök feldolgozására. Csak ki kell vágni a hibás részeket.

A szett részeit külön-külön is használhatja - a vízforraló edényt pl. főző-edényként fedővel, a gyümölcskosár betétet szűrőként.

A beépített töltőcső segítségével keskeny üvegekbe is könnyedén töltheti a folyadékot. Nincs szükség hozzá tölcserre.

A lepárolt gyümölcslé klasszikusan felhasználható házi készítésű gyümölcs-zselé előállításához. A megmaradt gyümölcsdarabokat a gyümölcslé kinyerése után olyan finomságok előállításához használhatja, mint pl. gyümölcs-püré vagy a „gyümölcsbőr”.

Kívánjuk, legyen öröme a termék használatában, és jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Tartalom

4	Biztonsági előírások	12	Használat
7	Termékrajz (tartozékok	17	További feldolgozás
8	Úrtartalom áttekintése	17	Zselé
8	A megfelelő alapanyagok előkészítése	17	Gyümölcspüré
11	A megfelelő üvegek előkészítése	17	„Gyümölcsbőr”
12	Az első használat előtt	19	Tisztítás
		20	Hulladékkezelés

Biztonsági előírások



Figyelmesen olvassa el a biztonsági előírásokat, és az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Őrizze meg az útmutatót, hogy szükség esetén később ismét át tudja olvasni. Amennyiben megvált a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Rendeltetés

- A gyümölcslel-lepárló edény gyümölcsökből, zöldségekből és zöldfűszerekből készült levek elkészítésére szolgál.
- A terméket gáz-, villany, indukciós és kerámialapos főzőlapon is használhatja. Az edény max. 180 C-ig a sütőben is használható.
- A vízforraló edény főzőedényként is használható.
- A gyümölcskosár betét szűrőként is használható.
- A termék magánjellegű felhasználásra alkalmas, üzleti célokra nem használható.
- Csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket, ne használja rendeltetésétől eltérő célra.

VESZÉLY gyermekek és készülékek kezelésére korlátozott mértékben képes személyek esetében

- A terméket nem használhatják gyermekek és olyan személyek, akik fizikai, szellemi vagy érzékeléssel

kapcsolatos képességeik miatt, illetve kellő tapasztalat vagy megfelelő ismeretek hiányában nem képesek biztonságosan kezelni azt.

Felügyelje a gyermekeket, hogy ne játsszanak a készülékkel.

A termék felhevítésétől kezdve annak teljes lehűléséig tartsa távol tőle a gyermekeket.

- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Többek között fulladásveszély áll fenn!

VIGYÁZAT - égési/forrázási sérülések és tűzveszély

- A gyümölcslel-lepárló edény és a töltőüvegek használat közben nagyon felforrósodnak! A vízforraló és a gyújtóedényt, a gyümölcskosár betétet, a töltőcsövet, a csíptetőt, a fogantyúkat, a fedőt és az üvegeket csak edényfogó ruhával, sütőkésztyűvel vagy hasonlóval fogja meg!
- A forrásban lévő víz és a vízgőz forrázási sérüléseket okozhat. Használat közben ne nyúljon a gyümölcslel-lepárló edénybe. Különösen a fedő felnyitásakor ügyeljen a távozó gőzre.
- Az edény gáztűzhelyen való használatakor a láng nem érhet túl az edény aljánál.
- A gyümölcslel áttöltéséhez csak olyan sérülésmentes üvegeket használjon, amelyek legalább 100 °C-ig hőállóak.
- Az áttöltés során nagyon óvatosan járjon el. Ügyeljen arra, hogy a töltőüveg ne csússzon ki a kezéből,

a töltőcső pedig ne csúszhasson ki az üveg nyakából.

Használjon csúszásgátló edényfogót, sütőkesztyűt vagy hasonlót!

- Használat közben a gyümölcs leve fröccsenhet. Hőálló, fröccsenésre nem érzékeny, könnyen tisztítható környezetben dolgozzon.
- Mielőtt levenné a csíptetőt, mindenképpen helyezze a töltőcsövet a töltőüvegbe.
Nem szabad onnan kicsúsznia.

Ha a vízforraló edényben süt, párol vagy olajban süt:

- Olaj vagy zsír felforrósítása közben ne helyezze a fedőt a vízforraló edényre. Az edényben lévő forró zsiradékot soha ne hagyja felügyelet nélkül! A forró zsiradék könnyen meggyullad. Tűzveszély áll fenn!
- Az égő zsiradékot soha ne vízzel oltsa el. Robbanásveszély! Ha a zsiradék meggyulladna, étolaj és zsír oltásához megfelelő tűzoltóeszközt használjon.

FIGYELEM - anyagi károk

- Ne melegítse a gyümölcslel-lepároló edényt üresen, ne hagyja, hogy a folyadék teljesen elpárologjon belőle, és ne tegye a gyümölcslel-lepároló edényt vagy annak részeit 180 °C feletti hőmérsékleten a sütőbe.
Ez az anyag elszíneződéséhez, valamint az edény tartós károsodásához vezethet.

- Ha egy óránál hosszabb ideig használja a terméket, ellenőrizze rendszeres időközönként, hogy van-e még elegendő víz a vízforraló edényben. Szükség esetén töltsön még vizet bele.
- A töltőcsövet tartsa távol a forró főzőlaptól, gázfőző lángjától és hasonlóktól.
- Az üvegfedővel óvatosan bántson, hogy elkerülje az erős ütődésekből vagy hasonló sérülésekből keletkező károkat. Az erősen megkarcolódott vagy megrepedt fedő nem használható, mivel eltörhet.
- Ne hűtse le az üvegfedőt hirtelen hideg vízzel (sokkolás).
- A fedő fogantyúját tartó csavar a használat során idővel kilazulhat. Szükség esetén húzza meg a csavarokat egy megfelelő csavarhúzóval. Csak kézzel húzza szorosra az anyacsavart.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy az edény alja és a főzőfelület tiszta legyen.
- A főzés során ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat. Az edényben csak fa vagy hőálló műanyagból készült konyhai segédeszközöket használjon. Fém konyhai segédeszközök megkarcolják az edény felületét és csökkentik az élettartalmát. Közvetlenül az edényben ne vágjon fel élelmiszert.

- A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószer.

Ha a vízforraló edényt főzőedényként használja:

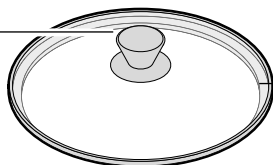
- Forró vízbe csak egyidejű kevergetés mellett tegyen sót.
- A forró vízforraló edényt a tálaláshoz mindig egyenes, hőálló alátétre helyezze.



- A gyümölcslel-lepárló edény - mint minden nemesacél edény - a nagy hő következtében elszíneződhet. Ez nem jelent anyaghibát, és nem befolyásolja az edény minőségét és funkcióját.
- Az energiatakarékos főzés érdekében, válasszon az edény aljának átmérőjével megegyező méretű főzőlapot. Amikor az edény elérte a megfelelő hőmérsékletet, a hőfokot kisebb fokozatra állíthatja.
- Olyan indukciós főzőlapot válasszon, amelynek mérete megegyezik az edény aljának átmérőjével. Ha a főzőedény alja túl kicsi, vagy az edényt nem helyezi a főzőlap közepére, a főzőlap esetlegesen nem érzékeli az edényt. Modelltől függően a tűzhely kijelzőjén esetlegesen hiba-üzenet látható.
- Az indukciós főzőlapon való használat során szokatlan zajok keletkezhetnek, amelyek a főzőlap elektromágneses tulajdonságaira vezethetők vissza.

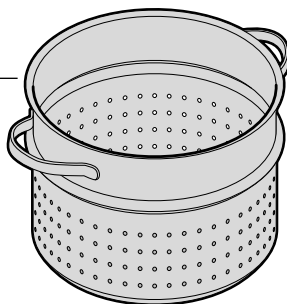
Termékrajz (tartozékok)

fedő fogantyúja

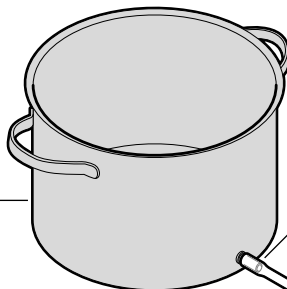


üvegfedő

gyümölcskosár betét



gyűjtőedény

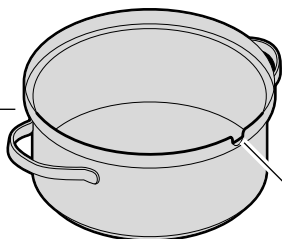


kifolyócsonk

töltőcső

töltőcső kifolyó

vízforraló edény



csíptető

mélyedés

Úrtartalom áttekintése

Vízforraló edény úrtartalma:	3,85 liter
Gyújtóedény úrtartalma:	2,75 liter
Gyümölcskosár betét úrtartalma:	7,8 liter
Vízforraló edény belső átmérője:	Ø ~ 24 cm
Vízforraló edény aljának átmérője:	Ø ~ 21,4 cm
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.hu

A megfelelő alapanyagok előkészítése



- A megadott gyümölcs-, zöldség- és zöldfűszer fajták csak példaként szerepelnek. Sok más fajtából nyerhetünk még levet. Egyszerűen próbálja ki, hogy mely fajták alkalmasak leginkább, és melyik ízlik Önnek. Fantáziájának és kísérletező kedvének semmi sem szab határt! Természetesen keverheti is a gyümölcsfajtákat, vagy a zöldségeket a fűszerekkel együtt is párolhatja.
- A megadott párolási idők csak iránymutatásként szolgálnak. A lepárolni kívánt gyümölcsök, zöldségek mennyiségétől, és a darabok méretétől függ, hogy meddig tart a lepárlás.
- Minél nagyobb mennyiség van a gyümölcskosárban, annál hosszabb a lepárlási idő, és általában annál több lé keletkezik. A párolási idő akár négy óra is lehet.
- Minél érettebb a gyümölcs, annál aromásabb, és annál több levet kapunk belőle.
- A zöldséget és a gyümölcsöt nem kell meghámozni. A magházat és a magot sem kell eltávolítani. Vegye azonban figyelembe, hogy a gyümölcslé íze függ attól, hogy héjával vagy héj nélkül, magházzal vagy anélkül, és esetleg szárral együtt készítette. Ebben a táblázatban egy-egy változatot adunk meg példaként .
- Ha az alapanyagokat lényérés után még lekvár, gyümölcspüré vagy hasonló készítésére akarja használni, akkor távolítsa el a magházat, a szarat, magot és más nem ehető részeket.
- A romlott vagy penészes részeket, leveleket és kártevőket mindig el kell távolítani.
- Az alapanyagokat mindig meg kell mosni.

Alapanyag	Lepárlási idő (percben)	Az alapanyagok előkészítése
Gyümölcs		
Alma	60	Mosni és aprítani, 50 g cukor/kg gyümölcs
Körte	60	Mosni és aprítani, 50 g cukor/kg gyümölcs
Szeder	30	Mosni, 100 g cukor/kg gyümölcs
Eper	30	Mosni, 50 g cukor/kg gyümölcs
Áfonya	45	Mosni, 100 g cukor/kg gyümölcs
Málna	30	Mosni, 50 g cukor/kg gyümölcs
Fekete bodza	30	Mosni, 80 g cukor/kg gyümölcs
Piros ribizli	45	Mosni, 100 g cukor/kg gyümölcs
Fekete ribizli	45	Mosni, 150 g cukor/kg gyümölcs
Cseresznye	45	Mosni, 50 g cukor/kg gyümölcs
Meggy	60	Mosni, 100 g cukor/kg gyümölcs
Szilva	45	Mosni, 100 g cukor/kg gyümölcs
Őszibarack	45	Mosni, 50 g cukor/kg gyümölcs
Vörös áfonya	60	Mosni, 100 g cukor/kg gyümölcs
Birsalma	60	Mosni, aprítani, 100 g cukor/kg gyümölcs
Rebarbara (csak a szára)	45	Mosni, aprítani, 100 g cukor/kg gyümölcs
Egres	45	Mosni, 100 g cukor/kg gyümölcs
Bortermő szőlő	45	Mosni, 50 g cukor/kg gyümölcs
Szilva	45	Mosni, 80 g cukor/kg gyümölcs

Alapanyag	Lepárlási idő (percben)	Az alapanyagok előkészítése
Zöldség		
Uborka	45	Hámozni, aprítani
Sárgarépa	60	Kaparni, reszelni
Retek	60	Mosni, pucolni, reszelni
Cékla	60	Mosni, nem hámozni, reszelni
Spárga (minden részével és héjával együtt)	60	Mosni és hámozni, aprítani
Gumós zeller	60	Gumót és levelet mosni és aprítani
Spenót (csak trágázatlan)	45	Jól megmosni, aprítani
Paradicsom	45	Mosni, csumát eltávolítani és aprítani
Vöröshagyma	60	Pucolni és aprítani

Zöldfűszer		
Vízitorma vagy kerti zsázsa	60	Enyhén ecetes vízben mosni
Pitypang	60	Fiatal leveleket használni, jól megmosni, aprítani
Citromfű	60	Friss leveleket használni, óvatosan mosni, lecsepegtetni és aprítani
Petrezselyem	60	Mosni, lecsepegtetni
Ánizs	60	Óvatosan mosni, lecsepegtetni
Zsálya	60	Óvatosan mosni, lecsepegtetni
Lestyan	60	Óvatosan mosni, lecsepegtetni
Sóska	60	Óvatosan mosni, lecsepegtetni és aprítani
Turbolya	60	Óvatosan mosni, lecsepegtetni

A megfelelő üvegek előkészítése



VIGYÁZAT - forrázási sérülések veszélye

A gyümölcslé áttöltéséhez csak olyan sérülésmentes üvegeket használjon, amelyek legalább 100 °C-ig hőállóak.

- Használhat új vagy használt üvegeket is, csavaros vagy csatos tetővel. Az új és a használt üvegeket is alaposan meg kell tisztítani a megtöltés előtt.
 - Nem szabad az üvegeket túl nagy hőingadozásnak kitenni, mert megrepedhetnek.
Az üvegek, amelyekbe a forró levet betölti, legalább szobahőmérsékletűek legyenek.
Ha szükséges, melegítse fel őket egy kissé úgy, hogy nedves-meleg ruhára helyezi őket, **mielőtt** beletöltené a forró levet.
A teli, forró üvegeket nem szabad hirtelen lehűteni!
 - Ha még be is szeretné főzni a levet az üvegekben, hogy hosszabb ideig eltarthatók legyenek, főzhető üvegekre lesz szüksége.
- ▷ Tisztítsa meg az üvegeket és a fedőket forró mosogatószeres vízzel, majd tiszta, forró vízzel öblítse le őket.



Ahhoz, hogy a betöltött levek sokáig eltarthatók legyenek, a lehető legalaposabban csírámentesíteni kell az üvegeket:

1. Helyezze az üvegeket egy nagy edénybe, és töltsön rájuk langyos vizet. Az üvegeket teljesen lepje el a víz.
2. Melegítse őket vízfürdőben legalább 80 °C-ra.
3. A tetőket is helyezze forró vízfürdőbe. Ügyeljen arra, hogy a tetők anyaga hőálló legyen.
4. Vegye ki egyesével az üvegeket, és azonnal töltsen meg őket.

Az üvegek és a tetők forrók, amikor azokat kiveszi a vízfürdőből!

Legyen óvatos! Használjon egy fogót a kivételhez, az üvegeket és tetőket pedig csak edényfogó kesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.

Az első használat előtt

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Ellenőrizze, hogy a fedő fogantyújának a csavarja megfelelően rögzül-e. Szükség esetén húzza meg az anyacsavart egy megfelelő csavarkulccsal. Csak kézzel húzza szorosra az anyacsavart.
3. Tisztítsa meg a terméket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

Használat



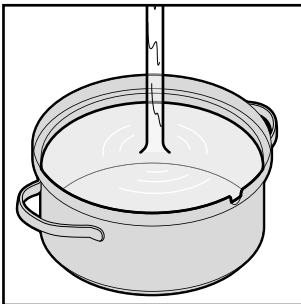
Ha hosszabb ideje nem használta a gyümölcsle-lepárló edényt, tisztítsa meg azt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

1. Készítse elő a gyümölcsöt, zöldséget vagy zöldségzereket a „A megfelelő alapanyagok előkészítése” fejezetben leírtak szerint.
2. Tisztítsa meg az üvegeket „A megfelelő üvegek előkészítése” fejezetben leírtak szerint.

FIGYELEM - anyagi károk

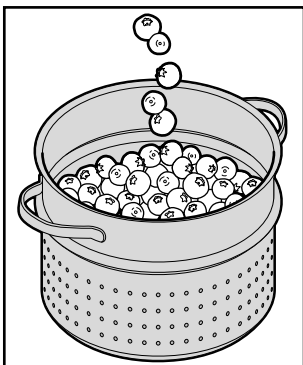
- A töltőcsövet tartsa távol a forró főzőlaptól, gázfőző lángjától és hasonlótól.
- Ha egy óránál hosszabb ideig használja a terméket, ellenőrizze rendszeres időközönként, hogy van-e még elegendő víz a vízforraló edényben. Szükség esetén töltsön még vizet az edénybe.

3.



Töltse meg a vízforraló edényt 2/3-ig vízzel, majd helyezze a tűzhely két elülső főzőlapja közül a nagyobbra.

4.



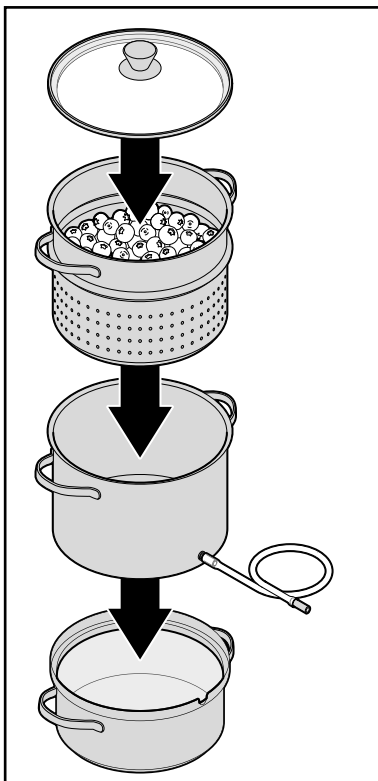
Töltse a gyümölcsöt, zöldséget vagy zöldségfűszereket a gyümölcscsósár betétbe. A gyümölcscsósár betét teljesen megtöltheti. Hagyjon azért egy kis helyet a cukornak, fűszereknek stb.



- Ízlésének vagy a receptnek megfelelően adjon hozzá cukrot. Kiindulási alap a fogyasztásra kész italokhoz:
100 - 150 g cukor 1 kg édes gyümölcshöz.
200 - 250 g cukor 1 kg savanyú gyümölcshöz.
A fogyasztás előtt hígítandó szörpök esetében több cukrot kell adni a gyümölcshöz.
- Természetesen cukor nélkül is működik a gyümölcslé lepárlás. Ebben az esetben azonban vegye figyelembe, hogy úgy rövidebb ideig áll el a gyümölcslé. Szükség szerint főzze be még egyszer a lezárt üvegeket befőző automatában vagy a sütőben. Ehhez befőttesüvegekre lesz szüksége. A befőzéshez szükséges információkat megtalálja befőző automatája használati utasításában vagy az interneten.
- Ha a gyümölcsléből zselét szeretne készíteni, a lepárláshoz ne adjon hozzá cukrot. Zselét pektinben gazdag gyümölcsökből lehet készíteni, pl. ribizli, éretlen alma vagy birs.

5. Szükség esetén szórja a cukrot a gyümölcsre a gyümölcscsósár betétben.

6.

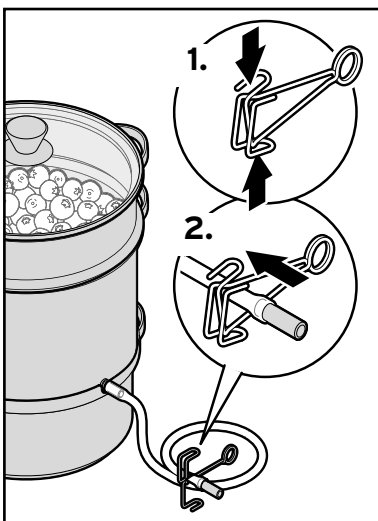


Helyezze a gyűjtőedényt a vízforraló edényre úgy, hogy a kifolyócsonk a vízforraló edény mélyedésében legyen.

Tegye a gyümölcskosár betétet a gyűjtőedényre, majd helyezze rá a fedőt.

A töltőcső előre felé lógjon le. A töltőcsövet tartsa távol a hőforrásoktól.

7.



Zárja le a töltőcsövet a csíptetővel, ha még nem lenne lezárva.



Ajánlott a csíptetőt a csövön minél lejjebb rögzíteni, mert így a lé folyása gyorsan megállítható, és utólag nem tud olyan sok lé kifolyni a töltőcsőből. Így nem folyik ki az üvegéből.

8. A főzőlapot kapcsolja be legnagyobb fokozaton. Amint a víz felforr, állítsa be a hőmérsékletet úgy, hogy a víz tovább forrjon.

Kb. forrástól számított 15 perc elteltével csepegni kezd a gyümölcslé.



- Néha emelje meg a gyümölcskosár betétet, így ellenőrizheti, mennyi gyümölcslé gyűlt már össze. Így elkerülhető, hogy kifusson a gyümölcslé a gyűjtőedényből.
- Néha emelje meg a gyűjtőedényt, így ellenőrizheti, hogy elegendő víz van-e még a vízforraló edényben. A víz ne párologjon el teljesen soha!
- Ha csíramentes gyümölcslevet szeretne, öntse vissza az első üveg tartalmát a gyümölcsökön keresztül a gyümölcskosár betétbe. Az első lé a gőz miatt még nem eléggé csíramentes. Ezenkívül ez gyorsítja a lepárlást is, és intenzívebb aromát eredményez. A levet azonnal az előkészített üvegekbe kell tölteni, mert amíg még forró, addig csíramentes is. Lehetőleg teljesen töltsen meg az üvegeket.
- Az egyenletes édes íz és aroma elérése érdekében a betöltés előtt esetleg keverje meg a levet a gyűjtőedényben.



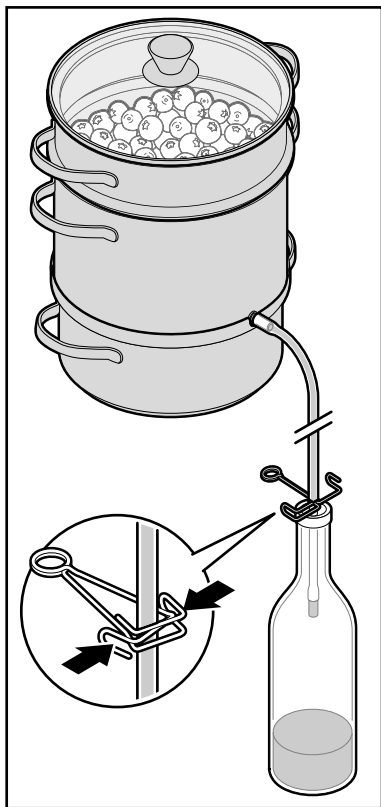
VIGYÁZAT - forrázási sérülések!

- Az áttöltés során nagyon óvatosan járjon el. Ügyeljen arra, hogy a töltőüveg ne csússzon ki a kezéből, a töltőcső pedig ne csúszhasson ki az üveg nyakából. Használjon csúszásgátló edényfogót, sütőkesztyűt vagy hasonlót!
- Használat közben a gyümölcslé kifröccsenhet. Hőálló, fröccsenésre nem érzékeny, könnyen tisztítható környezetben dolgozzon.
- A töltőcsövet, a csíptetőt és az üvegeket csak edényfogó ruhával, kesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg!

9. Állítsa úgy az üveget, hogy ne tudjon eldőlni, és a töltőcső kifolyója kényelmesen az üveg nyakába lógjon. Nem szabad onnan kicsúsznia. Ha szükséges betöltés közben fogja meg az üveget.

Tipp: Helyezze az üvegeket a betöltéshez egy edénybe. Ha az egyik üveg megrepedne vagy eldőlné, a folyadék az edénybe folyik.

10.



Dugja a töltőcsövet az üveg nyakába, majd nyomja össze a csíptető két végét.

A csíptető kinyílik és a gyümölcslé kifolyik a töltőcsövön keresztül.

11. Engedje el a csíptető végeit, és a töltőcső újra bezárul, a gyümölcslé nem folyik tovább.
Töltés közben hab képződhet. Várja meg, amíg eltűnik, majd szükség szerint töltsön még rá gyümölcslévet.
12. Vegye ki a töltőcsövet az üvegből, majd helyezze azt egy edénybe, hogy a lé ne csöpögjön le.
13. Szükség szerint törölje tisztára az üveg száját, majd azonnal zárja le az üveget.
14. Ilyen módon töltse be az egész levet.
15. Az üvegeket **lassan**, állítva hagyja kihűlni.
16. Címkézze fel az üvegeket, és hűvös, sötét helyen tárolja ket.

További feldolgozás

Zselé

1. Párolja le a kívánt gyümölcsöket cukor nélkül.
2. Mérje le a kinyert gyümölcslevet, tegye egy megfelelően nagy edénybe, adjon hozzá zselésítő befőzőcukrot (a mennyiségeket megtalálja a befőzőcukor csomagolásán), majd forralja kb. 5 percig.
3. Szedje le a habot, így a zselé nem lesz zavaros.
4. A zselésedést ellenőrizheti, ha egy teáskanál zselét egy hideg tányérra tesz. Ha a zselé 1 perc alatt megszilárdul, akkor elkészült. Ha nem, akkor főzze még egy kicsit tovább, majd végezze el újra a tesztet.
5. A kész zselét töltsé azonnal tiszta üvegekbe. Olvassa át hozzá „A megfelelő üvegek előkészítése” fejezetet is. Ezek a tudnivalók a zseléüvegekre is érvényesek.
6. Haladéktalanul zárja le az üvegeket, majd hagyja azokat lassan kihűlni.

Gyümölcspüré

- ▷ A gyümölcskosár betét lepárlásból visszamaradt tartalmát passzírozza át szűrőn, paradicsom passzírozón, vagy pürésítse azt.

A gyümölcspürét fogyaszthatja melegen vagy hidegen is, befőzéssel tartósíthatja vagy befőzőcukor hozzáadásával feldolgozhatja lekvárrá.

„Gyümölcsbőr”

1. A gyümölcskosár betét lepárlásból visszamaradt tartalmát passzírozza át szűrőn vagy pürésítse azt finommá.
2. Simítsa el a gyümölcspürét vékonyan egy sütőpapírral bevont tepsin.



Minél vastagabb a gyümölcspüré, annál hosszabb a szárítási idő.
A túl vékonyra simított gyümölcspüré azonban hamar kiszárad és törékennyé válik.

3. Szárítsa a sütő legalacsonyabb fokozatán. Csíptessen egy fakanalat vagy hasonlót a sütő ajtajába, hogy a nedvesség távozhasson.
Az elkészítési idő 50 °C-on kb. 5 óra. Az elkészítési idő a gyümölcspüré vastagságától és mennyiségétől függ.
4. Ha a megadott idő után még ragacsos lenne, szárítsa tovább a sütőben, és fél óránként ellenőrizze az állagát.
5. A kész gyümölcsbőrt hagyja lehűlni, és a sütőpapírral együtt vágja csíkokra.

- ▷ Ha rögtön enni szeretné a gyümölcsbőrt, óvatosan húzza le róla a sütőpapírt.
- ▷ Ha később kívánja megenni, tekerje fel a csíkokat, és tárolja légmentesen záródó tárolódobozban.

A gyümölcspürét aszalógépben is száríthatja. Vegye figyelembe az aszalógép kezelési útmutatójában leírtakat is.

Tisztítás

FIGYELEM - anyagi károk

A termék tisztításához ne használjon maró vegyszert, illetve agresszív vagy súroló hatású tisztítószeret.

1. A gyümölcslé-lepárló edényt a használat után hagyja egy kissé lehűlni.
2. Ürítse ki a vízforraló edényt.
3. Húzza le töltőcsövet óvatosan a kifolyócsonkról, majd a kifolyót a töltőcsőről.
4. A használat után tisztítsa meg az összes részt forró vízzel, mosogatószerrel és egy puha szivaccsal vagy hasonlóval.
5. Forró, tiszta vízzel öblítse le az összes tartozékot, különösen a töltőcsövet.
6. A foltok elkerülése érdekében mosogatás után mindig azonnal törölje szárazra a gyümölcslé-lepárló edényt.
7. A töltőcsövet és a kifolyót hagyja teljesen megszáradni.
Tolja a töltőcsövet újra a kifolyócsonkra, és a kifolyót a töltőcsőre.
A töltőcső annyira legyen a kifolyócsonkra húzva, hogy ne tudjon lecsúszni róla.
- A gyümölcslé-lepárló edény minden alkatrésze mosogatógépben is tisztítható, tehát különösen könnyen kezelhető. A csíptetőt és a töltőcső kifolyót tegye az evőeszköz tartóba, nehogy elveszenek.
Javasoljuk, hogy folyékony mosogatószeret használjon.
Energiatakarékos programot válasszon alacsony hőfokkal. Ez óvja az edényt és a környezetet.
- A makacs szennyeződésekelt áztassa be egy kis időre, majd távolítsa el puha szivaccsal.
- A vízkőfoltokat ecetes vagy citromos vízzel (1 rész ecet vagy citromlé, 5 rész víz) lehet eltávolítani.

Hulladékkezelés

A termék és a csomagolás értékes, újrahasznosítható anyagokból készültek. Az anyagok újrahasznosítása csökkenti a hulladék mennyiségét és kíméli a környezetet.

A **csomagolóanyagok** eltávolításakor ügyeljen a szelektív hulladékgyűjtésre. Papír, karton és könnyű csomagolóanyagok eltávolításához használja a helyi gyűjtőhelyeket.

Ha megválna a terméktől, azt a hatályos rendelkezéseknek megfelelően helyezze el hulladékgyűjtőben. Ezzel kapcsolatban a helyi önkormányzat nyújt felvilágosítást.

Ha kérdése lenne a termékkel kapcsolatban, kérjük forduljon hozzánk bizalommal.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.hu

Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy a termékfejlesztés során műszaki és optikai változtatásokat hajtsunk végre az árucikken.

Cikkszám: 392 990
