

Artikelnummer: 99136 Entsafter

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

– Entsafter –

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

– Fruit juice squeezer –

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

– Extracteur de jus –

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

– Exprimidor a vapor –

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

– Espremedor a vapor –

ISTRUZIONI PER L'USO E DI MANUTENZIONE

– Centrifuga di frutta –



DE

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Liebe Kundin, lieber Kunde,
mit Ihrem neu erworbenen Kochgeschirr haben Sie eine hervorragende
Wahl getroffen. Damit Sie recht lange Freude an Ihrem Neuerwerb haben,
lesen und beachten Sie die folgende Hinweise.

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte kontrollieren Sie den Boden des Kochgeschirrs sowie das Kochfeld auf
Schmutzreste, Aufkleber oder Unebenheiten. Beim Hin- und Herschieben
könnte es zu Beschädigungen kommen. Reinigen Sie zunächst Ihr neues
Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel und kochen dieses 2-3
mal mit Wasser aus. Danach gut abtrocknen.

Pflegehinweise

Grundsätzlich lässt sich dieses hervorragende Material möglichst bald nach
Gebrauch spielend leicht mit Schwamm oder Spülbürste und einem handelsüblichen
Spülmittel reinigen. Bei stärkeren, hartnäckigen Verschmutzungen
empfiehlt es sich, diese eine Zeit lang einzuweichen. Verwenden Sie zur
Reinigung keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker
Verschmutzung. Kalkrückstände mit Essig entfernen.

Allgemeine Hinweise

Geschraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem
handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder anzuziehen.

Heizen Sie Kochgeschirre auf maximal mittlerer Stufe vor. Achten Sie darauf
dass es dabei nicht überhitzt wird. Besonders auf Induktionskochfeldern
erreicht Geschirr ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen
von bis zu 500°C.

Nutzen Sie die Rückstandswärme um eine optimale Effizienz beim Kochen
zu erzielen. Nachdem das Kochgeschirr erhitzt ist, senken Sie die Temperatur
oder garen auf einer niedrigeren Temperatur zu Ende.

Hinweis für Induktionsherde

Beim Kochen mit Induktionsgeschirr kann es zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Der Bodendurchmesser des Topfes und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinerem Bodendurchmesser die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht. Vergewissern Sie sich, dass bei Induktionskochfeldern der Topf immer mittig angeordnet ist.

ACHTUNG

Bitte achten Sie darauf, dass die Kochgeschirre nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt werden. Außerdem sollte die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich gründlich lüften. Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder Ähnliches und lassen Sie heißes Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt. Bitte beachten Sie, dass Glasdeckel bis max. 180 °C und Beschläge aus Kunststoff nur hitzebeständig bis max. 150 °C sind und nicht mit der Grillfunktion im Backofen verwendet werden dürfen. In seltenen Fällen kann es zu Geruchsentwicklungen kommen, in diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen gegebenenfalls die Backofentür und lüften den Raum vollständig.

Bitte beachten Sie, dass das Produkt bis 240 °C backofenfest ist (ohne Glasdeckel und Silikonschlauch.)
Prüfen Sie den richtigen und festen Sitz des Abfüllschlauches am Auslaufstutzen. Überzeugen Sie sich vom richtigen Sitz der Verschlussklemme.

Umgang mit heißem Öl/Fett

Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet. Kein Wasser in heißes Fett/Öl geben und brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher. Achten Sie darauf, dass Kochgeschirre mit heißem Fett/Öl nicht bewegt oder transportiert werden dürfen.

Tipp zum energiesparenden Kochen

Für eine optimale Energienutzung sollte der Topf/Pfannendurchmesser dem der Herdplatte entsprechen, jedoch nicht größer. Bitte wählen Sie stets die

Kochzone zur passenden Kochgeschirrgröße. Verwenden Sie, wenn möglich einen Deckel und stellen das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.

Kochgeschirrdurchmesser:

Ø 26,0 cm

Kochzonendurchmesser:

Ø 21,0 cm

Ø 22,0 cm

Effektiver Bodendurchmesser: Ø ~20,5 cm

Entsorgungshinweise

Tragen Sie mit zum Umweltschutz bei. Zur Entsorgung der Verpackungsmaterialien und Altgeräte gibt es ein öffentliches Rücknahmesystem.

Weitere Informationen zu Adressen und Öffnungszeiten erhalten Sie bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder der Verbraucherzentrale.

Für eventuelle Rückfragen, Reklamationen und Garantieansprüche wenden Sie sich bitte an unsere Serviceadresse, siehe Rückseite. Die Anleitung kann auch über unsere Homepage im Internet bezogen werden. Bewahren Sie

die Anleitung zum Nachlesen oder für mögliche Rückfragen/Reklamationen auf. Bei einer Weitergabe des Produktes ist die Anleitung mitzugeben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kochgeschirr.

ENTSAFTEN VON OBST

Obst kurz und gründlich waschen und zerkleinern. Topf mit Wasser füllen. Zucker in das Saftauffanggefäß geben (siehe Tabelle). Obst in den Siebeinsatz geben. Das Wasser zum Kochen bringen.

Die Dauer des Entsaftens wird ab dem Kochvorgang gerechnet. Etwa 5 Minuten vor Ende des Entsaftens ½ Liter Saft ablassen und über das Obst gießen, damit der gesamte Saft dieselbe Konzentration hat. Den heißen Saft in heiße Flaschen füllen. Mit Gummikappen oder Schraubverschluss verschließen, abkühlen lassen.

Je reifer das Obst ist, desto aromatischer und ergiebiger wird der Saft. Es empfiehlt sich, milde mit herben Früchten zu mischen (Erdbeeren mit Johannisbeeren oder Rhabarber, Apfel und Birne mit Holunderbeeren). Der je nach Rezept benötigte Zucker wird vor dem Entsaften zu den Früchten in das Saftauffanggefäß gegeben. Vor dem Abzapfen umrühren, dadurch wird eine gleichmäßige Süßung des Saftes erreicht.

Fruchtsäfte, die zu Gelee weiterverarbeitet werden sollen, ohne Zuckerzugabe entsaften. Hierzu eignen sich nur unreife Früchte, weil diese mehr Pektin (Gelierstoff) enthalten. Pektinreiche Früchte sind: Johannisbeeren, unreife Äpfel und Quitten.

Die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Zuckermengen gelten für trinkfertige Säfte. Fruchtsäfte, die bei Gebrauch verdünnt werden sollen, müssen eine größere Zuckerzugabe erhalten. Rohgepresste oder kaltgewonnene Säfte werden in Flaschen gefüllt, im Wasserbad des Einkochtopfes auf 72 – 75 ° C (nicht höher) 25 Minuten lang erhitzt und danach sofort mit Gummikappen nach Vorschrift verschlossen.

ENTSAFTEN VON GEMÜSE

Gemüsesäfte enthalten ebenso wie Obstsäfte wertvolle Nähr- und Aufbaustoffe. Vitamine und Mineralsalze haben daher eine gesundheitsfördernde Wirkung.

Außer zum Trinken eignen sich Gemüsesäfte sehr gut zum Würzen und Verfeinern von Suppen und Soßen.

ENTSAFTEN VON KRÄUTERN

Gemüse und Kräuter können beliebig und je nach den vorhandenen Sorten zusammen entsaftet werden.

Es eignen sich zum Beispiel Möhren, Sellerieknollen und Sellerieblätter, Petersiliengrün und Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Tomaten, Liebstöckel und Kohlblätter. Oder: Tomaten, Rettiche, Zwiebeln, Dill, Estragon, Knoblauchblätter, Spargel und Brennesseln. Oder: Wirsing, Möhren, Kohlrabi, Sellerieknollen, Lauch, Tomaten, Löwenzahn, Pimpinelle und Meerrettich.

UK
INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

Dear customer

You have made an excellent choice by purchasing this cookware. Please read and observe the following instructions to ensure you will enjoy your new purchase for a long time.

Before first use

Please inspect the bottom of the cookware and the hob for any remaining dirt, stickers and unevenness. Moving the cookware around may cause damage. First clean your new cookware with hot water and normal washing-up liquid and boil out 2-3 times. Then dry it well.

Care instructions

Fundamentally, this high quality material can be cleaned easily with a sponge or washing-up brush and any commercial detergent soon after the use. With stronger, more resistant soiling, we recommend soaking them for a while. Do not use any sharp or pointy objects for cleaning, even in case of heavy soiling. Remove limescale residue by using vinegar.

Basic information

Screwed fittings can become loose over time. These can, however, easily be tightened using a standard screwdriver.

Preheat the cookware at no higher than a medium heat. Empty cookware may reach temperatures of up to 500 °C very quickly, particularly on induction hobs.

Use the residue heat to obtain optimum efficiency while cooking. Adjust the heat setting to lower power after the pot was heated up, or keep to use the low power for cooking after the pot was heated up.

Information for induction stoves

A humming noise may be heard when using induction cookware. This noise is due to technical reasons and is not an indication of a defect in your stove or cookware. The pot's bottom diameter must match the size of the cooking zone, otherwise the cooking zone (magnetic field) may not respond to the pot's bottom, especially if the bottom diameter is smaller. Make sure that the pot is always placed in the centre of the induction cooking zone.

WARNING

Please ensure that the cookware is not overheated when empty (when it does not contain food). Furthermore, liquid should not be allowed to completely evaporate. If, despite this, the cookware becomes overheated, please ventilate the room thoroughly. Knobs and handles not made of plastic can become hot. Always use oven gloves or similar, and never leave hot cookware unaccompanied. Please note that glass lids are only heat-resistant to max 180°C and plastic fittings are only heat-resistant to max 150°C. These must not be used with the oven's grill function. In rare cases, odours can develop. If this occurs, switch the heat off, open the oven door where necessary and thoroughly ventilate the room.

Please note that the product is oven-proof up to 240 °C (without glass lid and silicone tube).

Check that the filling tube is properly and securely connected to the outlet. Make sure the locking clip is fitted correctly.

Use with hot oil/fat

The product is not suitable for deep-frying. Do not add water to hot fat/oil, and do not extinguish burning fat with water. Use a fire blanket or appropriate fire extinguisher instead. Please note that cookware containing

hot fat/oil must not be moved or transported.

Energy-saving tip for cooking

Use energy efficiently by selecting the cooking zone that best matches the size of the pot/pan without being too large. Please always use the cooking zone that matches the size of the cookware. If possible, please use a lid while cooking and place the cookware in the centre of the cooking zone.

Cookware diameter: Ø 26,0 cm

Cooking zone diameter: Ø 21,0 cm Ø 22,0 cm

Effective diameter of bottom: Ø ~20,5 cm

Disposal information

Help protect the environment. There is a public collection system for the disposal of packaging materials and old appliances. For more information on locations and opening hours, please contact your local authority or consumer advice centre.

For any questions, complaints or warranty claims, please contact our customer service address indicated on the back. The manual is also available from our website. Keep the manual for future reference and for any questions/complaints you may have. If you give this product to someone else, always include the manual.

We hope you enjoy your new cookware.

EXTRACTING JUICE FROM FRUIT

Wash fruit briefly and thoroughly and cut into pieces. Fill jug with water. Add sugar to juice container (see table). Place fruit in filter insert. Bring the water to the boil.

The juice extraction time is calculated from when the water comes to the boil. About 5 minutes before the end of the extraction process, draw off ½ litre of juice and pour over the fruit so that the concentration of the juice is the same throughout. Pour the hot juice into warm bottles. Seal with rubber or screw caps, allow to cool, label.

The riper the fruit, the more aromatic and richer the juice. It is advisable to mix bland fruits with more acid ones (strawberries with currants or rhubarb, apples and pears with elderberries). The sugar required according to the recipe is added to the fruit in the juice container before the juice is extracted. Stir before drawing off, as this will achieve an even sweetening of the juice.

Extract fruit juices, which are to be made into jelly, without adding sugar. Only unripe fruits are suitable for this, as they contain more pectin (gelling agent). Fruits rich in pectin include currants, unripe apples and quinces.

The quantities of sugar given in the following table are applicable for juices that are ready to drink. Fruit juices, which are to be diluted in use, must have more sugar added. Juices that have been pressed raw or extracted cold are poured into bottles, heated to 72-75°C (not higher) in the water bath of the boiling pan for 25 minutes and then immediately sealed with rubber caps as directed.

The following rule gives an indication:

100-150 g sugar for one kg of sweet fruit

200-250 g sugar for one kg of acidic fruit

EXTRACTING JUICE FROM VEGETABLES

Vegetable juices contain valuable nutrients and fibre just like fruit juices. Vitamins and mineral salts consequently promote good health.

Apart from drinking, vegetable juices are particularly suitable for flavouring and refining soups and sauces.

EXTRACTING JUICE FROM HERBS

Juice can be extracted from vegetables and herbs together in any combination depending on what is available.

Suitable examples are carrots, celery stalks and celery leaves, parsley greenery and parsley roots, onions, tomatoes, lovage and cabbage leaves. Or tomatoes, radishes, onions, dill, tarragon, garlic cloves, asparagus and stinging nettles. Or Savoy cabbage, carrots, kohlrabi, celery stalks, leeks, tomatoes, dandelions, burnet saxifrage and horseradish.

FR

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Chère cliente, cher client

En faisant l'achat de votre ustensile de cuisine, vous avez fait un très bon choix. Afin de profiter longtemps de votre nouvelle acquisition, lisez et observez les consignes suivantes.

Avant la première utilisation

Veuillez contrôler que le fond de l'ustensile de cuisine, ainsi que la plaque de cuisinière n'aient pas de restes sales, ni d'autocollants, ni d'inégalités.

Tirer et repousser les ustensiles de cuisine peuvent les abîmer. Nettoyez au préalable votre nouvel ustensile de cuisine avec de l'eau chaude et un produit de vaisselle, et ensuite faites-le bouillir avec l'eau 2 à 3 fois. Essayez-le bien.

Entretien

En règle générale, ce matériel d'excellente qualité se nettoie facilement avec une éponge ou une brosse à vaisselle et un produit de vaisselle courant.

En cas de résidus, il est conseillé de laisser tremper l'ustensile quelques minutes. Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'objet acéré ou pointu, même en cas de fort encrassement. Éliminez les dépôts calcaires avec du vinaigre.

Indications

Les accessoires fixés par vis peuvent se desserrer, mais sont facilement resserrables au moyen d'un tournevis standard.

Préchauffez les casseroles et les poêles au maximum à feu moyen. Les casseroles et les poêles vides peuvent rapidement atteindre des températures allant jusqu'à 500 °C notamment sur les plaques à induction.

Utilisez la chaleur restante pour obtenir une efficacité optimale lors de la cuisson. Après que l'ustensile ait chauffé, baissez la température ou laissez mijoter à faible température jusqu'à la fin de la cuisson.

Indication pour les cuisinières à induction

Lors de la cuisson avec des ustensiles à induction, un bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est d'origine technique et ne révèle pas une défaillance de votre cuisinière ou de votre ustensile de cuisine. Le diamètre du fond de la casserole et la taille de la zone de cuisson doivent correspondre. Dans le cas contraire, lorsque le diamètre du fond est plus petit, il est possible que la zone de cuisson (champ magnétique) ne réagisse pas avec le fond de la casserole. Assurez-vous que la casserole est toujours placée au milieu sur les zones des tables à induction.

ATTENTION

Veillez vous assurer que les casseroles ne surchauffent pas, lorsqu'elles sont vides (sans contenu). De plus, ne laissez pas les liquides s'évaporer entièrement. Néanmoins, s'il y a eu une surchauffe, veuillez ventiler soigneusement la zone. Les poignées / les manches qui ne sont pas en plastique peuvent chauffer. Utilisez toujours un gant de cuisine ou un ustensile similaire et ne laissez jamais les casseroles chaudes sans surveillance. Veuillez noter que les couvercles en verre ne résistent qu'à des températures allant jusqu'à 180°C et que les poignées en plastique ne résistent qu'à des températures allant jusqu'à 150°C. Les couvercles ne doivent pas être utilisés dans les fours en mode grill. Dans de rares cas, il peut y avoir des émanations d'odeurs. Il faut alors éteindre le four et, si nécessaire, en ouvrir la porte et ventiler entièrement la pièce.

Notez que le produit peut être mis au four jusqu'à 240°C (sans le couvercle en verre et le tuyau en silicone).

Vérifiez que le tuyau soit bien en place et bien fixé au raccord d'écoulement du jus. Assurez-vous que la pince de serrage est bien en place.

Utilisation avec de l'huile / de la graisse chaude

Le produit ne convient pas à la friture. Ne mettez pas d'eau dans de la graisse / de l'huile chaude et n'éteignez pas de la graisse en feu avec de l'eau, mais utilisez une couverture anti-feu ou un extincteur approprié. Veillez à ce que les casseroles contenant de la graisse ou de l'huile chaude ne soient ni déplacées ni transportées.

Astuces pour cuisiner en économisant de l'énergie:

Pour une utilisation optimale de l'énergie, le diamètre de la casserole/poêle doit correspondre à celui de la plaque de cuisson, sans être toutefois supérieur à celle-ci. Choisissez toujours une zone de cuisson adaptée à la taille de l'ustensile de cuisine.

Diamètre de l'ustensile de cuisine : Ø 26,0 cm

Diamètre de la zone de cuisson : Ø 21,0 cm Ø 22,0 cm

Diamètre effectif Ø ~20,5 cm de fond :

Indications concernant l'élimination

Participez à la protection de l'environnement. Il existe un système de récupération public pour éliminer les matériaux d'emballage et les appareils usagés. Vous trouverez plus d'informations pour les adresses et les heures d'ouverture auprès de votre administration communale ou d'une association de consommateurs.

Pour toute demande de renseignements, réclamation ou demande de prise en garantie, contactez notre service après-vente dont l'adresse se trouve au verso. La notice est également disponible sur notre site internet. Conservez cette notice pour toute référence ultérieure ou toute demande de renseignements/réclamation. La notice devra être remise avec le produit en cas de cession.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et une cuisson optimale avec votre nouvel ustensile de cuisine.

EXTRACTION DE JUS DE FRUITS

Laver brièvement et minutieusement les fruits et les couper en petits morceaux. Remplir la marmite d'eau. Verser du sucre dans le récupérateur de jus (voir tableau). Mettre les fruits dans la passoire. Faire bouillir l'eau. La durée d'extraction du jus est calculée à partir du processus de cuisson. Environ 5 minutes avant la fin de l'extraction du jus, soutirer ½ litre de jus et le verser sur les fruits afin que la totalité du jus ait la même concentration. Verser le jus chaud dans des bouteilles chaudes. Fermer à l'aide de bouchons en caoutchouc ou de

bouchons à vis, laisser refroidir, étiqueter.

Plus les fruits sont mûrs et plus le jus est aromatique et abondant. Il est recommandé de mélanger des fruits doux et des fruits acides (des fraises et des groseilles ou de la rhubarbe, des pommes et des poires avec des baies de sureau). Il faut rajouter aux fruits une certaine quantité de sucre, selon la recette, dans le récupérateur de jus de jus avant l'extraction du jus. Il convient de remuer avant le soutirage afin que le jus soit sucré de manière homogène. Ne pas rajouter de sucre pour les jus de fruits qui doivent être ultérieurement transformés en gelée. Seuls des fruits non arrivés à maturité conviennent car ils contiennent davantage de pectines (gélifiant). Les fruits riches en pectines: groseilles, pommes vertes et coings non mûrs. Les quantités de sucre indiquées dans le tableau ci-après s'appliquent aux jus de fruits prêts à boire. Les jus de fruits qui doivent être dilués à la consommation doivent contenir une quantité plus importante de sucre.

La règle suivante sert de référence:

100-150 g de sucre pour un kg de fruits doux.

200-250 g de sucre pour un kg de fruits acides.

EXTRACTION DE JUS DE LÉGUMES

Tout comme les jus de fruits, les jus de légumes comportent des substances nutritives et des composants précieux.

Les vitamines et les sels minéraux exercent une action salutaire sur la santé. En outre, les jus de légumes conviennent parfaitement pour relever et agrémenter les soupes et les sauces.

EXTRACTION DE JUS DE FINES HERBES

Vous pouvez, si vous le souhaitez et selon les variétés, extraire à la fois du jus de légumes et de fines herbes: par exemple carottes, tubercules et feuilles de céleri, feuilles et racines de persil, oignons, tomates, livèches et chou.

Ou: tomates, radis, oignons, aneth, estragon, feuilles d'ail, asperges et orties.

Ou: chou frisé, carottes, chou-rave, tubercules de céleri, poireaux, tomates, pissenlit, pimpinelle et raifort.

ES

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

Estimado/a cliente,

Con la adquisición de su nueva pieza de batería de cocina ha realizado una excelente elección. Para que esté satisfecho con su nueva adquisición durante mucho tiempo, es necesario tener en cuenta unas sencillas reglas.

Antes del primer uso

Compruebe si en la base de la pieza de batería de cocina y en el fogón hay restos de suciedad, adhesivos o irregularidades. En caso de mover arrastrando se podrían producir daños. Además, limpie su nueva batería de cocina con agua caliente y detergente y esterilice con agua, 2-3 veces. Después, séquela bien.

Mantenimiento

Fundamentalmente, este excelente material debe limpiarse tan pronto como sea posible después de su uso con una esponja o un cepillo y detergente lavavajillas comercial. Contra la suciedad pegada o persistente, deje en remojo durante un tiempo el utensilio. No utilice bajo ningún concepto para la limpieza ningún objeto duro o puntiagudo, ni tan siquiera con la suciedad más persistente. Limpie las manchas de cal con vinagre.

Indicaciones generales

Los elementos atornillados pueden aflojarse con el tiempo, pero pueden apretarse fácilmente de nuevo con un destornillador de uso corriente. Calentar como máximo al nivel medio. Especialmente en los fogones de inducción, las piezas de batería de cocina sin alimentos para cocinar y asar alcanzan en poco tiempo temperaturas de hasta 500 °C. Utilizar el calor residual para una eficiencia óptima durante la cocción. Después se calienta la sartén, baje la temperatura y cocine a fuego lento a una temperatura baja hasta el final de la cocción.

Advertencia para placas de inducción

A la hora de cocinar con placas de inducción pueden producirse ruidos semejantes a un zumbido. Estos ruidos están producidos por motivos técnicos y no son una señal de defecto alguno en su placa o en su pieza de batería de cocina. El diámetro del fondo de la olla debe coincidir con el tamaño del fogón, ya que, de lo contrario, especialmente con diámetros de fondo más pequeños, puede que el fogón (campo magnético) no responda al colocar la olla. Si utiliza placas de inducción, asegúrese de que la olla siempre quede colocada en el centro.

ATENCIÓN

Preste atención a que los utensilios de cocina no se calienten en exceso cuando estén vacíos (sin contenido). Además, el líquido no debe evaporarse totalmente. Si se produce un sobrecalentamiento, ventile bien la habitación. Los mangos/asas que no sean de plástico pueden calentarse, utilice siempre un agarrador o similar y no deje nunca un utensilio de cocina sin supervisión. Recuerde que la tapa de cristal solo es resistente al calor hasta un máx. de 180 °C y los motivos de plástico hasta un máx. de 150 °C y no se deben utilizar en el horno con la función de grill. En situaciones poco frecuentes pueden aparecer olores, en tal caso desconecte el calentamiento, y si fuera necesario, abra la puerta del horno y ventile totalmente la habitación. Tenga en cuenta que el producto soporta una temperatura de hasta 240 °C en el horno (sin la tapa de cristal y la manguera de silicona). Compruebe que la manguera de llenado esté bien colocada y de manera segura en los tubos de salida. Compruebe el asiento correcto del borne de cierre.

Manejo con aceite/grasa caliente

El producto no es adecuado para freír. No eche agua en el aceite/grasa caliente ni quite la grasa ardiendo con agua, en su lugar utilice una manta ignífuga o un extintor adecuado. Recuerde que los utensilios de cocina no se deben mover ni transportar con aceite/grasa caliente.

Consejos para cocinar ahorrando energía

Para una óptima utilización de la energía el diámetro de la sartén/olla debe corresponder al tamaño del fogón y, por tanto, no debe ser mayor. Seleccione siempre la zona de cocinado adecuada al tamaño de la pieza de batería de cocina. Utilice si es posible una tapa y coloque la pieza de batería de cocina en medio de la zona de cocinado.

Diámetro de la pieza de batería de cocina: Ø 26,0 cm

Diámetro de la zona de cocinado: Ø 21,0 cm Ø 22,0 cm

Diámetro efectivo del fondo: Ø ~20,5 cm

Advertencias para la eliminación del producto

Ponga su granito de arena a la hora de proteger el medio ambiente. Existe un sistema de recogida público para la eliminación de los materiales de

embalaje y aparatos usados. Encontrará más información sobre las direcciones y horarios de apertura de estos puntos limpios en su ayuntamiento o en la central de consumidores.

Para posibles preguntas, reclamaciones y derechos de garantía diríjase a nuestra dirección de atención al cliente, véase página posterior. Puede consultar las instrucciones de uso también a través de internet en nuestra página web. Conserve las instrucciones para consultarlas en otro momento o para posibles preguntas/reclamaciones. En el caso de ceder el producto, entregue siempre las instrucciones con el mismo.

Esperamos que quede satisfecho con su nueva pieza de batería de cocina.

Extracion de zumo de frutas

Lavar bien la fruta y trocearla. Llenar la olla con agua. Añadir azúcar en el recipiente de captación del zumo (véase tabla). Poner la fruta en la parte del cestillo. Llevar el agua a ebullición.

La duración del proceso de extracción del zumo se empezará a contar a partir del comienzo de la ebullición. Aproximadamente 5 minutos antes de la finalización del proceso de extracción, dejar salir ½ litro de zumo y volver a echarlo sobre la fruta; de esta manera todo el zumo tendrá la misma concentración. Rellenar botellas previamente calentadas con el zumo caliente. Cerrar con tapones de goma o de rosca y dejar enfriar.

Cuanto más madura esté la fruta, el zumo será más aromático y la extracción cundirá más. Se recomienda mezclar frutas suaves con amargas (fresas con grosellas o ruibarbos, manzana y pera con membrillo). Dependiendo de la receta, deberá añadirse el azúcar necesario para las frutas antes del proceso de extracción en el recipiente de captación del zumo. Remover antes de extraer el zumo de la olla; de esta manera se conseguirá una edulcoración uniforme del zumo.

En el caso de que se quiera utilizar el zumo de frutas para la elaboración de jaleas no se debe utilizar azúcar en el proceso de extracción. Para ello son especialmente adecuadas únicamente frutas que no estén maduras, ya que su contenido de pectina (agente gelatinoso) es más elevado. Las siguientes frutas son especialmente ricas en pectina: grosellas, manzanas y membrillos no maduros.

Las cantidades de azúcar indicadas en la siguiente tabla son las adecuadas para zumos listos para tomar. Los zumos de frutas que deban diluirse a la hora de ser consumidos tienen que contar con una mayor cantidad de azúcar añadida. Los zumos prensados en crudo o en frío deben introducirse en botellas, las cuales deben introducirse en la olla con agua y ser calentadas al baño maría a 72 – 75 °C (en ningún caso a temperatura superior) durante 25 minutos e inmediatamente después cerrarlas con el tapón de goma.

Como cantidad orientativa son válidas las siguientes reglas:

Para 1 kg de frutas dulces 100 – 150 g azúcar

Para 1 kg de frutas ácidas 200 – 250 g azúcar

Extracion de zumo de verduras

Los zumos de verduras contienen, al igual que los zumos de frutas, muchas sustancias nutritivas. Las sales minerales y vitaminas tienen un efecto muy positivo y saludable.

Además de para beber directamente, los zumos de verduras se pueden utilizar para mejorar y aderezar sopas y salsas.

Extracion de zumo de hierbas aromáticas

Se puede combinar la extracción de zumos de verduras y hierbas aromáticas al gusto. Por ejemplo, pueden combinarse zanahorias, la raíz del apio con hojas de apio, perejil y raíz de perejil, cebollas, tomates, apio levístico y hojas de col. o: tomates, nabos, cebollas, eneldo, estragón, tallos de ajo, espárragos y ortigas. o: col de Saboya, zanahorias, colirábano, raíz de apio, puerro, tomates, diente de león, pimpinela y rábano picante.

PT

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

Estimado/a client,

Com a aquisição de seu novo pedaço de bateria de cozinha, fez uma excelente escolha. Para ficar satisfeito com sua nova aquisição por um longo tempo, lembre-se de algumas regras simples.

Antes da primeira utilização

Verifique se há sujeira, adesivos ou irregularidades na base das painéis e no fogão. Em caso de movimento com arrasto, podem ocorrer danos, limpe a nova bateria da cozinha com água quente e detergente e esterilize com água 2-3 vezes. Em seguida, seque bem.

Manutenção

Fundamentalmente, este excelente material deve ser limpo o mais rápido possível após o uso com uma esponja ou uma escova e detergente comercial para lavar louça. Contra sujeira presa ou persistente, deixe o utensílio de molho por um tempo. Não use objetos duros ou pontiagudos em nenhuma circunstância para limpeza, mesmo com a sujeira mais persistente. Limpe as manchas de limão com vinagre.

Indicações gerais

Os elementos parafusados podem se soltar com o tempo, mas podem ser facilmente apertados novamente com uma chave de fenda comum. Aqueça até o nível médio. Especialmente nas cozinhas de indução, as peças da bateria da cozinha sem alimentos para cozinhar e assar atingem temperaturas em pouco tempo até 500°C. Use calor residual para obter a eficiência ideal durante o cozimento. Depois que a panela estiver aquecida, abaixe a temperatura e cozinhe em fogo baixo até o final do cozimento.

Aviso de placa de indução

cozinhar com placas de indução, podem ocorrer ruídos semelhantes a um zumbido. Esses ruídos são produzidos por razões técnicas e não são sinal de defeito no seu prato ou na peça de sua cozinha. O diâmetro do fundo da panela deve coincidir com o tamanho do fogão; caso contrário, especialmente com diâmetros inferiores, o fogão (campo magnético) pode não responder quando a panela é colocada. Se você usar placas de indução, verifique se a panela está sempre colocada no centro.

ATENÇÃO

Tome cuidado para que a panela não superaqueça quando vazia. Além disso, o líquido não deve evaporar completamente. Se ocorrer superaquecimento, ventile bem a sala. As alças / Os cabos que não são de plástico podem ficar quentes, use sempre um pegador de panela ou similar e nunca deixe um utensílio de cozinha sem vigilância. Observe que as tampas de vidro são resistentes apenas ao calor até no máx. 180 ° C e que os elementos de plástico são resistentes apenas ao calor até no máx. 150 ° C e não deve ser utilizado com a função grill no forno. Em casos excepcionais, odores podem ser liberados; nesse caso, desligue o fonte de calor, abra a porta do forno quando necessário e ventile completamente a sala.

Tenha em atenção que o produto é resistente a uma temperatura de forno de até 240 °C (sem tampa de vidro e mangueira de silicone). Verifique o assentamento correto e seguro da mangueira de enchimento no bocal de saída. Certifique-se do assentamento correto do grampo de fecho.

Manuseio de óleo / graxa quente

O produto não é adequado para fritar. Tome cuidado para que o óleo / graxa quente não superaqueça (perigo de incêndio). Não despeje água em óleo / graxa quente nem remova a graxa em chamas com água; em vez disso, use uma manta anti-incêndio ou um extintor de incêndio adequado. Lembre-se de que os utensílios de cozinha não devem ser movidos ou transportados com óleo / gordura quente.

Dicas para cozinhar economizando energia

Para um uso otimizado da energia, o diâmetro da panela / panela deve corresponder ao tamanho da estufa e, portanto, não deve ser maior. Sempre selecione a zona de cozinhar apropriada ao tamanho da peça de utensílios de cozinha. Use uma tampa, se possível, e coloque a bateria da cozinha no meio da zona de cozinhar.

Diâmetro da panela: Ø 16,0 cm Ø 20,0 cm Ø 24,0 cm

Diâmetro da área de cozimento:

Ø 12,0 cm

Ø 14,5 cm

Ø 18,0 cm Ø 21,0 cm

Ø 22,0 cm

Diâmetro efetivo da base:

Ø ~13,0 cm Ø ~15,0 cm Ø ~20,0 cm

Avisos de descarte do produto

Forneça seu grão de areia quando se trata de proteger o meio ambiente. Existe um sistema público de coleta para descarte de materiais e dispositivos de embalagem usados. Você encontrará mais informações sobre os endereços e horários de funcionamento desses pontos limpos na sua prefeitura ou no centro de consumo.

Para possíveis dúvidas, reclamações e direitos de garantia, entre em contato com o endereço de atendimento ao cliente, consulte a página posterior.

Você pode consultar as instruções de uso também através da Internet em nosso site. Guarde as instruções para referência futura ou para possíveis perguntas / reclamações. No caso de atribuir o produto, sempre entregue as instruções com ele.

Esperamos que você esteja satisfeito com sua nova bateria de cozinha.

Extração de sumo de fruta

Lave bem a fruta e pique-a. Encha a panela com água. Adicione açúcar ao recipiente coletor de sumo (ver tabela). Coloque a fruta na parte do filtro. Ferva a água.

A duração da extração de sumo é calculada a partir do momento de fervura. Cerca de 5 minutos antes do fim da extração de sumo, retire ½ litro de sumo e verta na fruta, para que todo o sumo tenha a mesma concentração. Encha garrafas aquecidas com o sumo quente. Feche com tampas de borracha ou com tampas de rosca e deixe arrefecer.

Quanto mais madura for a fruta, mais aromático e rico será o sumo. Recomenda-se a mistura de frutos doces e amargos (morangos com groselha ou ruibarbo, maçãs e peras com bagas de sabugueiro). O açúcar necessário consoante a receita é adicionado aos frutos no recipiente coletor de sumo, antes da extração. Mexa o conteúdo antes de o extrair, para que desta forma se consiga uma edulcoração uniforme do sumo.

Não adicione açúcar aos sumos de fruta que vão ser utilizados para fazer gelatina. Para este efeito, são adequados apenas frutos ainda verdes, pois contêm mais pectina (substância gelatinosa). Alguns frutos ricos em pectina são: groselhas, maçãs verdes e marmelos.

As quantidades de açúcar indicadas na tabela seguinte aplicam-se a sumos prontos a consumir. Os sumos de fruta que vão ser diluídos para consumo devem ter uma maior adição de açúcar.

Os sumos extraídos de frutos crus ou extraídos por prensagem a frio devem ser colocados em garrafas aquecidas em banho-maria na panela de cozedura entre 72 a 75 °C (no máximo) durante 25 minutos. Feche de imediato com tampas de borracha, segundo a indicação.

A seguinte norma serve como referência:

100 a 150 g de açúcar para 1 kg de frutos doces

200 a 250 g de açúcar para 1 kg de frutos amargos

Extração de sumo de legumes

Os sumos de legumes, tal como os sumos de fruta, têm nutrientes e componentes valiosos. As vitaminas e os sais minerais têm, portanto, um efeito benéfico para a saúde. Para além de poderem ser bebidos diretamente, os sumos de legumes são muito adequados para condimentar e aperfeiçoar sopas e molhos.

Extração de sumo de ervas

Consoante os tipos de legumes e ervas disponíveis, podem ser combinados a gosto para a

extração de sumo.

São adequados, por exemplo, cenouras, bolbos e folhas de aipo, folhas e raiz de salsa, cebolas, tomates, levístico e folhas de couve. Ou: tomates, nabos, cebolas, aneto, estragão, talos de alho, espargos e urtigas. Ou: repolho, cenouras, couve-rábano, bolbos de aipo, alho francês, tomates, dente-de-leão, pimpinela e rábano.

IT

ISTRUZIONI PER L'USO E DI MANUTENZIONE

Gentile cliente,

Ha fatto un'ottima scelta acquistando la nuova pentola. Per garantire una soddisfazione a lungo termine nel nuovo acquisto, La preghiamo di leggere e attenersi alle presenti istruzioni.

Prima del primo uso

Controllare che sul fondo della pentola non ci siano residui di sporco, colla o irregolarità. Lo spostamento potrebbe provocare danni. Prima dell'utilizzo lavare la nuova pentola con acqua e detersivo, quindi sterilizzare in acqua bollente, asciugare bene e lubrificare leggermente la superficie interna.

Manutenzione

Dopo l'uso, questo eccellente materiale si pulisce facilmente con una spugna o una spazzola per stoviglie e un detersivo comunemente in commercio. In caso di sporco resistente e ostinato, si raccomanda di lasciare a mollo per qualche minuto. Non utilizzare oggetti affilati o appuntiti per la pulizia, nemmeno in caso di sporco ostinato. Rimuovere eventuali residui di calcio con l'aceto.

Indicazioni generali

Le guarnizioni avvitate possono allentarsi nel tempo, ma possono essere

riavvitate con un comune cacciavite in commercio.

Preriscaldare la pentola al massimo al grado medio, evitando che si surriscaldi.

Le stoviglie vuote, senza alimenti, raggiungono facilmente temperature fino a 500° C soprattutto nelle aree di cottura a induzione.

Utilizzando il calore di scarto per l'efficienza ottimale durante la cottura.

Dopo la padella è calda, minore calore e cuocere a bassa temperatura fino alla fine della cottura

Avvertenze per i fornelli a induzione

Durante la cottura con pentole adatte alla cottura a induzione si può sentire un ronzio. Tale ronzio è prodotto per motivi tecnici e non è indice di difetti del forno o della stoviglia.

Il diametro del fono della pentola deve corrispondere all'area di cottura, per garantire che l'area di cottura (campo magnetico) sia adatta al fondo della pentola. Se si utilizzano aree di cottura a induzione, accertarsi che la pentola sia sempre disposta al centro.

ATTENZIONE

Assicurarsi che le pentole non si surriscaldino quando sono vuote (senza contenuto). Inoltre, il liquido non deve evaporare completamente. Se tuttavia si è verificato un surriscaldamento, si prega di ventilare accuratamente l'area. I manici che non sono di plastica possono diventare bollenti, utilizzare sempre una presa per pentole o simili e non lasciare mai le pentole calde incustodite. Si prega di notare che i coperchi in vetro sono resistenti al calore fino a max. 180 °C e le guarnizioni in plastica solo fino a max. 150 °C e non devono essere utilizzati nel forno con la funzione grill. In rari casi si possono sviluppare odori, nel qual caso spegnere il riscaldamento, aprire lo sportello del forno se necessario e ventilare completamente l'ambiente. Resistente in forno fino a 240 °C (senza coperchio di vetro e tubo di silicone).

Verificare che il tubo di scarico sia ben bloccato sul manicotto.

Controllare il corretto alloggiamento del morsetto di blocco.

Uso con olio/grasso bollente

Il prodotto non è adatto alla frittura. Non versare acqua nel grasso/olio bollente e in caso di fiamme non spegnerle con l'acqua, ma con una coperta antincendio o un estintore adatto. Assicurarsi che le pentole con grasso/olio bollente non vengano spostate o trasportate.

Consigli per una cottura a risparmio energetico

Per un uso ottimale dell'energia, il diametro della pentola/padella dovrebbe corrispondere a quello della piastra di cottura, ma mai essere maggiore.

Scegliere sempre l'area di cottura adatta alla pentola. Usare possibilmente un coperchio e mettere la pentola al centro dell'area di cottura.

Diametro della pentola:

Ø 16,0 cm Ø 20,0 cm Ø 24,0 cm

Diametro dell'area di cottura:

Ø 12,0 cm

Ø 14,5 cm

Ø 18,0 cm Ø 21,0 cm

Ø 22,0 cm

Diametro effettivo del fondo:

Ø ~13,0 cm Ø ~15,0 cm Ø ~20,0 cm

Avvertenze di smaltimento

Contribuite alla protezione dell'ambiente. Per lo smaltimento dei materiali di imballaggio e degli apparecchi usati esiste un apposito sistema pubblico di raccolta. Per ulteriori informazioni sugli indirizzi e sugli orari di apertura, contattare l'amministrazione comunale o il centro di assistenza per la difesa dei consumatori.

Per eventuali quesiti, reclami e diritti di garanzia, rivolgersi al nostro centro di assistenza, vedasi pagina sul retro. Le istruzioni possono essere scaricate anche dalla nostra homepage del nostro sito web. Conservare le istruzioni per consultarle successivamente, oppure in caso di quesiti/reclami. Consegnare sempre anche le istruzioni in caso di cessione del prodotto.

Speriamo che siate soddisfatti della vostra nuova pentola.

Frutta centrifugabile Zucchero per Tempo di cot Preparazione
kg di frutta tura vapore della frutta in minuti

CENTRIFUGA DI FRUTTA

Lavare bene la frutta e tagliarla a pezzetti. Riempire la pentola con acqua. Aggiungere lo zucchero nel recipiente di raccolta del succo (vedi tabella). Mettere la frutta nel filtro. Portare l'acqua a ebollizione.

La durata della centrifuga viene calcolata dal momento dell'ebollizione. Circa 5 minuti prima del termine della centrifuga, far uscire ½ litro di succo e versarlo sulla frutta per ottenere la stessa concentrazione in tutto il succo. Versare il succo caldo in bottiglie calde. Chiudere con tappi di gomma o a vite, far raffreddare e applicare le etichette.

Più matura è la frutta, più aromatico e abbondante diventa il succo. Si consiglia di mischiare frutta dolce e frutta aspra (fragole con ribes o rabarbaro, mele e pere con coccole di sambuco). Lo zucchero, la cui quantità varia in base alle diverse ricette, dev'essere aggiunto alla frutta nel recipiente di raccolta del succo prima di procedere alla centrifuga. Prima di vuotare il recipiente, mescolare il succo per distribuire lo zucchero uniformemente.

I succhi di frutti destinati alla preparazione di gelatine vanno centrifugati senza l'aggiunta di zucchero. A questo scopo utilizzare solo frutta acerba poiché contiene più pectina (gelificante). Sono ricchi di pectina: ribes, mele acerbe e mele cotogne.

Le quantità di zucchero indicate nella seguente tabella sono valide per i succhi pronti da bere. I succhi di frutta che vanno diluiti prima di essere consumati devono contenere una maggiore quantità di zucchero.

Versare i succhi ottenuti da frutta cruda o spremuta a freddo in bottiglie, riscaldare a bagnomaria per 25 minuti nella pentola per conserve a 72-75°C (non superare questa temperatura). Al termine chiudere subito le bottiglie con tappi di gomma secondo le prescrizioni.

Come punto di riferimento vale la seguente regola:

per un kg di frutta dolce 100-150 g di zucchero
per un kg di frutta aspra 200-250 g di zucchero

CENTRIFUGA DI VERDURA

Come i succhi di frutta, anche i succhi di verdura contengono preziose sostanze nutritive e tonificanti. Le vitamine e i sali minerali hanno quindi un effetto salutare.

I succhi di verdura oltre a essere buoni da bere, sono particolarmente adatti per condire e insaporire le zuppe e le salse.

CENTRIFUGA DI ERBE AROMATICHE

La verdura e le erbe aromatiche possono essere centrifugate insieme, a piacere e a seconda delle qualità disponibili.

Sono adatte, ad esempio, carote, radice e foglie di sedano, prezzemolo e radice di prezzemolo, cipolle, pomodori, sedano di montagna, foglie di cavolo. Oppure: pomodori, rafani, cipolle, aneto, dragoncello, aglio, asparagi e ortiche. Oppure: verza, carote, cavolo rapa, radice di sedano, porri, pomodori, dente di leone, pimpinella e cren.

M&K Haushaltswarenvertriebs Gesellschaft mbH

Dalberger Straße 20

55595 Spabrücken · Germany

E-mail: cs@elo.de

Internet: www.elo.de

Telefon: +49 6706 914 0