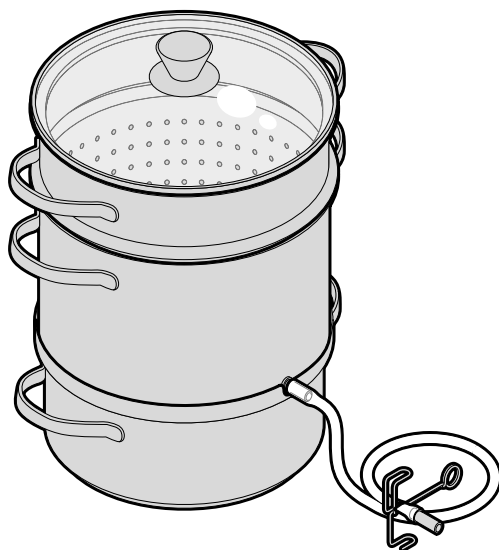




Parný odšťavovač z ušľachtilej ocele



Vážení zákazníci!

Pri parnom odšťavovaní sa privedie voda v hrnci do varu. Vodná para vystúpi cez lievik hrnca na šťavu do vkladacieho košíka na plody. Rastlinné bunky pôsobením vodnej pary prasknú a uvoľnia šťavu, ktorá pretečie cez otvory v košíku na plody a zhromaždí sa v hrnci na šťavu.

Ovocie a zelenina sa neuvarí, ale sa len zohreje v pare. Do veľkej miery sa zachovajú arómy, farba, chuť, minerály a vitamíny.

Choroboplodné zárodky a baktérie sa pri odšťavovaní parou zničia. Šťava sa pripraví šetrne, bez pridania umelých ochucovacích prísad a konzervačných látok a zostane dlho trvanlivá.

Pri parnom odšťavovaní môžete odšťať veľké množstvo ovocia, zeleniny a pod. a získať z nich obzvlášť veľa šťavy.

Ovocie nie je potrebné vykôstkovať alebo olúpať. Parné odšťavovanie je obzvlášť vhodné na popadané ovocie. Treba z neho len odrezat' hnilé miesta.

Diely odšťavovača môžete používať aj jednotlivo - hrniec na vodu napr. ako hrniec na varenie s pokrievkou, vkladací košík na plody ako sitko.

Integrovaná plniaca hadička vám umožní čisté naplnenie aj úzkych fľašiek. Lievik nie je potrebný.

Klasická forma ďalšieho spracovania získanej šťavy je výroba domáceho želé. Aj zvyšky ovocia môžete po odšťavení ešte použiť na výrobu chutných produktov, ako napr. ovocného pyrre alebo tzv. „ovocnej kože“.

Želáme vám veľa radosti pri používaní parného odšťavovača a dobrú chuť!

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/navody

Obsah

4	Bezpečnostné upozornenia	12	Používanie
7	Prehľad (obsah balenia)	17	Ďalšie spracovanie
8	Prehľad objemov	17	Želé
8	Príprava vhodných potravín	17	Ovocné pyré
11	Príprava vhodných fliaš	17	„Ovocná koža“
12	Pred prvým použitím	19	Čistenie
		20	Likvidácia

Bezpečnostné upozornenia



Pozorne si prečítajte bezpečnostné upozornenia a tento výrobok používajte iba podľa opisu v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraneniám alebo škodám.

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie.

Ak výrobok postúpíte inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

Účel použitia

- Parný odšťavovač je určený na výrobu šťavy z ovocia, zeleniny a bylín.
- Parný odšťavovač môžete používať na varných doskách plynových, elektrických, indukčných a sklokeramických sporákov.
Je vhodný aj na použitie v rúrach na pečenie do max. 180 °C.
- Hrniec na vodu sa môže používať aj ako hrniec na varenie.
- Vkladací košík na plody sa môže používať aj ako sitko.
- Výrobok je určený na súkromné použitie a nie je vhodný na komerčné účely.
- Výrobok používajte len spôsobom opísaným v tomto návode a nepoužívajte ho na iný účel.

NEBEZPEČENSTVO pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať prístroje

- Tento prístroj nesmú používať deti ani osoby, ktoré ho v dôsledku svojich fyzických, zmyslových alebo duševných schopností či nedostatočných skúseností alebo neznalostí nie sú schopné bezpečne používať. Majte deti pod dohľadom, aby ste zabezpečili, že sa s prístrojom nebudú hrať. Deti udržiujte mimo dosahu výrobku, až kým úplne nevychladne.
- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu.
Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenía!

VAROVANIE pred popáleninami, obarením a požiarom

- Parný odšťavovač a aj fľaše, ktoré naplníte, sa počas používania zohrievajú! Hrniec na vodu, hrniec na šťavu, košík na plody, plniacu hadičku, svorku, držadlá a fľaše chytajte len pomocou chňapiiek, kuchynských rukavíc a pod.!
- Vriaca voda a vodná para môžu spôsobiť obareniny. Počas prevádzky nesiahajte do parného odšťavovača alebo do oblasti nad ním. Predovšetkým pri skladaní pokrievky dávajte pozor na unikajúcu paru.
- Pri používaní na plynovom sporáku nesmú plynové plamene presiahnuť dno hrnca.

- Na plnenie šľavy používajte len nepoškodené nádoby odolné voči teplotám do min. 100 °C.
- Pri plnení postupujte obzvlášť opatrne. Dbajte na to, aby sa vám fľaša, ktorú plníte šľavou, nemohla vyšmyknúť z ruky a plniaca hadička z hrdla fľaše. Používajte len protišmykové chňapky, kuchynské rukavice a pod.
- Počas používania nie je možné vylúčiť striekance. Zabezpečte pracovné prostredie, ktoré je odolné voči teplu a striekancom a dobre sa čistí.
- Skôr než svorku uvoľníte, musí sa plniaca hadička nachádzať v nádobe, ktorú chcete naplniť šľavou. Nesmie sa vyšmyknúť von.

Ak hrniec na vodu používate na pečenie, dusenie alebo vyprážanie:

- Pri zohrievaní oleja alebo tuku nenasadzujte na hrniec na vodu pokrievku. Nikdy nenechávajte hrniec s horúcim tukom bez dozoru!
Horúci tuk sa veľmi ľahko zapáli.
Hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru!
- Nikdy nehaste horiaci tuk vodou.
Hrozí nebezpečenstvo výbuchu!
Oheň, ktorý vznikne pri vzplanutí olejov a oheň z jedlých tukov, haste vhodným hasiacim prístrojom.

POZOR - Vecné škody

- Parný odšťavovač neohrievajte v prázdnom stave, zabráňte bezzvyškovému odpareniu tekutiny a nestavajte odšťavovač alebo jeho časti do rúry na pečenie pri teplotách nad 180 °C. Výsledkom prehriatia môže byť sfarbenie materiálu, ako aj trvalé poškodenie parného odšťavovača.
- Keď odšťavujete dlhšie ako 1 hodinu, kontrolujte v pravidelných intervaloch, či sa v hrnci na vodu nachádza dostatočné množstvo vody. V prípade potreby dolejte vodu.
- Plniacu hadičku udržiavajte mimo dosahu horúcich varných platní, plameňov plynového sporáka a pod.
- So sklenenou pokrievkou zaobchádzajte opatrne, aby ste sa vyhli poškodeniu v dôsledku tvrdých nárazov a pod. Nepoužívajte sklenené pokrievky, ktoré sú viditeľne poškrabané alebo prasknuté - mohlo by dôjsť k rozbitiu sklenenej pokrievky.
- Zabráňte prudkému ochladeniu sklenenej pokrievky studenou vodou (tepelný šok).
- Po čase môže dôjsť k uvoľneniu skrutky držadla na pokrievke. V prípade potreby dotiahnite maticu vhodným skrutkovačom. Maticu však doťahujte len ručne.
- Pred použitím dbajte na to, aby boli dno hrnca i varná platňa čisté.
- Pri varení nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety.

V parnom odšťavovači používajte výhradne kuchynské náčinie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu.

Kuchynské náčinie z kovu skracaie životnosť parného odšťavovača a môže rozškrabať jeho povrch. Priamo v odšťavovači tiež nikdy nič nekrájajte.

- Na čistenie nepoužívajte ostré chemikálie, agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.

Ak používate hrniec na vodu ako hrniec na varenie:

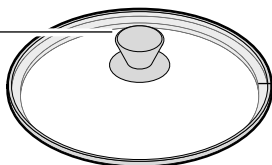
- Soľ pridávajúte do horúcej vody len za stáleho miešania.
- Pri podávaní jedál postavte horúci hrniec na vodu vždy na rovnú a teplovzdornú podložku.



- Parný odšťavovač sa môže - ako každý hrniec z ušľachtilej ocele - sfarbiť v dôsledku vysokých teplôt. Nie je to chyba materiálu a nie je tým ovplyvnená kvalita ani funkčnosť odšťavovača.
- Úsporu energie dosiahnete výberom varnej platne sporáka, ktorá je vhodná pre daný priemer dna hrnca. Akonáhle dosiahol parný odšťavovač správnu teplotu, môžete sporák nastaviť na nízky stupeň.
- Indukčná varná doska musí zodpovedať priemeru dna hrnca. Ak je dno odšťavovača príliš malé, alebo ak nie je odšťavovač položený v strede varného poľa, varná doska ho príp. nerozpozná. V závislosti od modelu vášho sporáka môže dôjsť k rôznym chybovým hláseniam.
- Pri používaní indukčných varných dosiek môžete začuť nezvyčajné zvuky, ktoré súvisia s elektromagnetickými vlastnosťami varnej dosky.

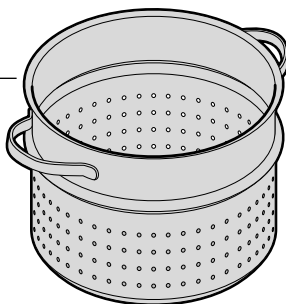
Prehľad (obsah balenia)

držadlo pokrievky

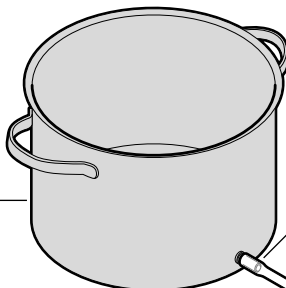


sklenená pokrievka

vkladací košík na plody



hrniec na šťavu

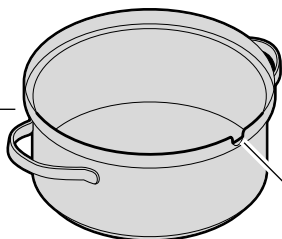


vypúšťacie hrdlo

plniaca hadička

vývod plniacej hadičky

hrniec na vodu



svorka

prieľbinka

Prehľad objemov

Objem hrnca na vodu:	3,85 litra
Objem hrnca na šťavu:	2,75 litra
Objem vkladacieho košíka na plody:	7,8 litra
Vnútorňý priemer hrnca na vodu:	Ø ~ 24 cm
Priemer dna hrnca na vodu:	Ø ~ 21,4 cm
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.sk

Príprava vhodných potravín



- Uvedené druhy ovocia, zeleniny a bylínok sú príklady. Aj mnoho ďalších druhov je možné odšťavovať. Jednoducho vyskúšajte, ktoré druhy sa dajú dobre odšťať a dobre vám chutia. Vašej fantázii a chuti na experimentovanie sa pri tom nekladú žiadne medze. Samozrejme môžete aj napr. kombinovať druhy ovocia alebo zeleniny a bylínok a odšťať ich spoločne.
- Uvedené časy parného odšťavovania sú len orientačné. Dĺžka trvania odšťavovania závisí od množstva odšťavovaných potravín a od veľkosti kúskov.
- Čím viac odšťavovaných potravín sa nachádza v košíku na plody, tým dlhší je čas parného odšťavovania a tým vyššie je spravidla množstvo získanej šťavy. Doba parného odšťavovania môže poprípade trvať až štyri hodiny.
- Čím je ovocie zrelšie, tým je šťava aromatickejšia a výdatnejšia.
- Ovocie a zeleninu netreba olúpať. Netreba odstrániť ani jadrá alebo jadrovníky. Rešpektujte ale, že chuť získanej šťavy závisí od toho, či ste ho spracovali so šupkou, s jadrovníkom a stopkou alebo bez nich. V tejto tabuľke uvádzame len varianty príkladov.
- Keď chcete odšťavované potraviny po odšťavení ešte spracovať na marmeládu, ovocné pyrė a pod., odstráňte jadrovníky, stopky, jadrá a iné časti, ktoré sa nedajú zjesť.
- Hnilé alebo plesnivé miesta, listy a parazity musíte vždy odstrániť.
- Potraviny na odšťavenie musíte vždy umyť.

Potraviny na odšťavovanie	Doba parného odšťavovania v minútach	Príprava potravín na odšťavovanie
ovocie		
jablká	60	umyt' a pokrájať, 50 g cukru na 1 kg ovocia
hrušky	60	umyt' a pokrájať, 50 g cukru na 1 kg ovocia
černice	30	umyt', 100 g cukru na 1 kg ovocia
jahody	30	umyt', 50 g cukru na 1 kg ovocia
čučoriedky	45	umyt', 100 g cukru na 1 kg ovocia
maliny	30	umyt', 50 g cukru na 1 kg ovocia
baza	30	umyt', 80 g cukru na 1 kg ovocia
ríbezle, červené	45	umyt', 100 g cukru na 1 kg ovocia
ríbezle, čierne	45	umyt', 150 g cukru na 1 kg ovocia
čerešne	45	umyt', 50 g cukru na 1 kg ovocia
višne	60	umyt', 100 g cukru na 1 kg ovocia
ringloty	45	umyt', 100 g cukru na 1 kg ovocia
broskyne	45	umyt', 50 g cukru na 1 kg ovocia
brusnice	60	umyt', 100 g cukru na 1 kg ovocia
duly	60	umyt' a pokrájať, 100 g cukru na 1 kg ovocia
rebarbora (len stonky)	45	umyt' a pokrájať, 100 g cukru na 1 kg ovocia
egreše	45	umyt', 100 g cukru na 1 kg ovocia
hrozno	45	umyt', 50 g cukru na 1 kg ovocia
slivky	45	umyt', 80 g cukru na 1 kg ovocia

Potraviny na odšťavenie	Doba parného odšťavovania v minútach	Príprava potravín na odšťavenie
zelenina		
uhorka	45	uhorky ošúpať a nakrájať na kúsky
mrkva	60	ošúpať a nastrúhať
red'kovka	60	umyť, očistiť a nastrúhať
cvikla	60	umyť, neošúpať, nastrúhať
špargľa (s kúskami na vyhodenie a šupkou)	60	umyť a ošúpať, kúsky na vyhodenie nakrájať na kúsky
zeler	60	hlúzu a listy umyť a nakrájať na malé kúsky
špenát (len nehnojený)	45	dobře umyť a pokrájať
rajčiny	45	umyť, odstrániť stopky a nakrájať na malé kúsky
cibuľa	60	ošúpať a pokrájať

bylinky		
potočnica lekárska alebo žerucha	60	umyť v mierne octovej vode
púpava	60	použiť mladé listy, dobre umyť a pokrájať
medovka	60	použiť čerstvé listy, opatrne umyť, nechať odkvapkať a rozdrobiť
petržlenová vňať	60	umyť a nechať odkvapkať
bedrovník	60	opatrne umyť a nechať odkvapkať
šalvia	60	opatrne umyť a nechať odkvapkať
ligurček	60	opatrne umyť a nechať odkvapkať
šťavel	60	opatrne umyť, nechať odkvapkať a rozdrobiť
krkoška	60	opatrne umyť a nechať odkvapkať

Príprava vhodných fliaš



VAROVANIE - Nebezpečenstvo obarenia!

Na plnenie šťavy používajte len nepoškodené nádoby odolné voči teplotám do min. 100 °C.

- Použití môžete kúpené i použité fľaše so skrutkovým alebo oblúkovým uzáverom. Kúpené i použité fľaše musíte pred naplnením dôkladne vyčistiť.
 - Fľaše sa nesmú vystaviť veľkým teplotným rozdielom, v opačnom prípade môžu prasknúť.
Fľaše, do ktorých budete plniť horúcu šťavu, musia mať minimálne izbovú teplotu.
Pred naplnením horúcou šťavou ich prípadne trochu zohrejte tým, že na ne položíte zohriaty vlhký uterák.
Plné horúce fľaše prudko neochladzujte!
 - Ak chcete na predĺženie trvanlivosti šťavu vo fľašiach zavariť, budete potrebovať fľaše na zaváranie.
- ▷ Fľaše a uzávery dôkladne vyčistite horúcou vodou s prostriedkom na umývanie riadu a následne ich opláchnite čistou horúcou vodou.



Aby mala naplnená šťava čo najdlhšiu trvanlivosť, musia byť fľaše podľa možností bez choroboplodných zárobkov.

1. Fľaše vložte do veľkého hrnca a pridajte vlažnú vodu.
Fľaše musia byť vodou úplne pokryté.
2. Zohrejte ich vo vodnom kúpeli pomaly na minimálne 80 °C.
3. Uzávery tiež vložte do horúceho vodného kúpeľa.
Dbajte ale na to, aby bol materiál uzáverov odolný voči horúčave.
4. Fľaše jednu za druhou vyberajte a ihneď napíňajte.

Po vybratí z vodného kúpeľa sú fľaše a uzávery horúce!

Postupujte opatrne! Na vyberanie fliaš používajte kliešte a fľaše a uzávery chytajte len s pomocou kuchynských rukavíc a pod.

Pred prvým použitím

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či skrutka na držadle pokrievky pevne sedí. V prípade potreby dotiahnite maticu vhodným skrutkovačom. Matice však dotahujte len ručne.
3. Parný odšťavovač vyčistite podľa opisu v kapitole „Čistenie“.

Používanie

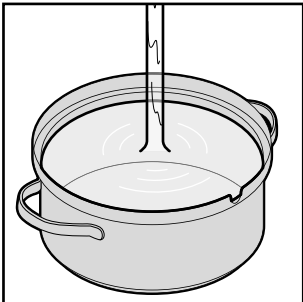


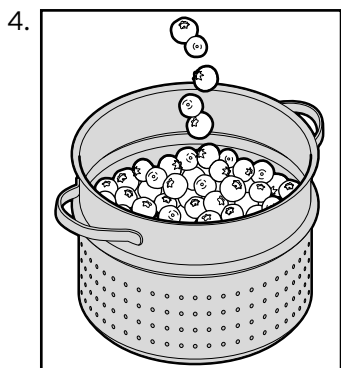
Ak ste parný odšťavovač dlhší čas nepoužili, vyčistite ho podľa opisu v kapitole „Čistenie“.

1. Ovocie, zeleninu a bylinky pripravte podľa opisu v kapitole „Príprava vhodných potravín“.
2. Fľaše vyčistite podľa opisu v kapitole „Príprava vhodných fliaš“

POZOR - Vecné škody

- Plniacu hadičku udržiajte mimo dosahu horúcich varných platní, plameňov plynového sporáka a pod.
- Keď odšťavujete dlhšie ako 1 hodinu, kontrolujte v pravidelných intervaloch, či sa v hrnci na vodu nachádza dostatočné množstvo vody. V prípade potreby dolejte vodu.

3.  Hrnec na vodu naplňte do 2/3 l vodou a postavte ho na väčšiu prednú varnú platňu sporáka.



Do vkladacieho košíka na plody vložte ovocie, zeleninu alebo bylinky. Košík na plody môžete úplne naplniť.

Prípadne nechajte trochu miesta pre cukor, koreniny atď.



- Podľa chuti resp. receptu pridajte cukor.

Ako orientácia pre nápoje hotové na pitie platí:

100 - 150 g cukru na 1 kg sladkých plodov

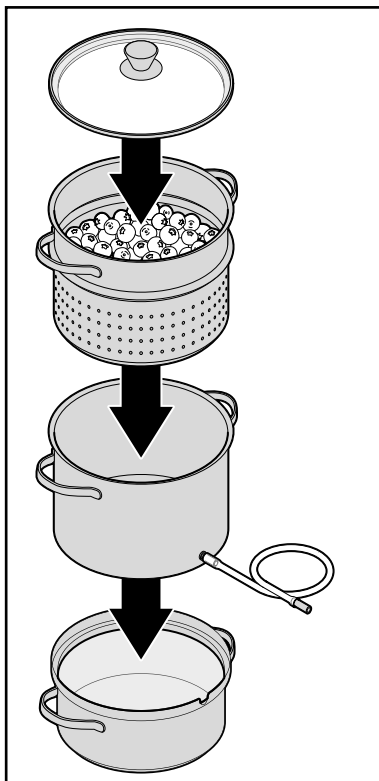
200 - 250 g cukru na 1 kg kyslých plodov

Na ovocné šťavy, ktoré sa pri použití rozriedia, musíte pridať k ovociu viac cukru.

- Parné odšťavovanie je samozrejme možné aj bez pridávania cukru. Dbajte ale na to, že šťava bude mať kratšiu trvanlivosť. Uzavreté fľaše príp. následne ešte raz zavarte v automate na zaváranie alebo v rúre na pečenie. Na to potrebujete fľaše na zaváranie. Upozornenia o zaváraní nájdete v návode na použitie vášho automatu na zaváranie alebo na internete.
- Ak chcete šťavu ďalej spracovať na želé, nepridávajte pri odšťavovaní cukor. Na želé sa hodia plody bohaté na pektín, ako napr. ríbezle, nezrelé jablká a dule.

5. Na ovocie vo vkladacom košíku na plody dajte prípadne cukor.

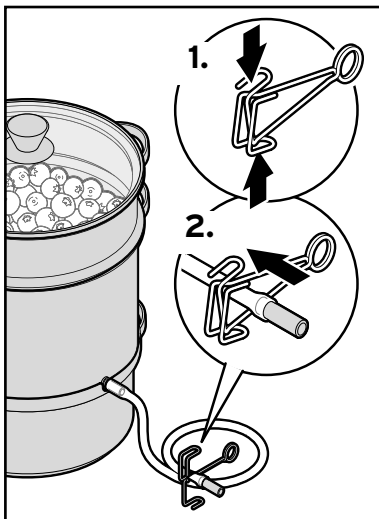
6.




Na hrniec na vodu nasadte hrniec na šťavu tak, aby vypúšťacie hrdlo ležalo v priehlinke hrnca na vodu. Košík na plody nasadte na hrniec na šťavu a položte naň pokrievku.

Plniaca hadička musí visieť dopredu. Plniacu hadičku udržiajte mimo dosahu zdroja tepla.

7.




Plniacu hadičku uzavrite svorkou, ak ešte nie je uzavretá.

 Odporúčame vám svorku upevniť nižšie na hadičke, tak sa prúd vody rýchlejšie zastaví a z plniacej hadičky už nemôže vyteciť veľa šťavy. Zabráni sa pretečeniu.

8. Na zohriatie nastavte varnú platňu sporáka na najvyšší ohrievací stupeň. Keď bude voda vriieť, znížte teplotu tak, aby voda ďalej vrela.

Po cca 15 minútach od začiatku vrenia vody začne kvapkať šťava.

- 
- Z času na čas zdvihnite košík na plody a skontrolujte, koľko šťavy sa už zhromažilo. Tak zabránite pretečeniu hrnca na šťavu.
 - Z času na čas nadvihnite hrniec na šťavu a skontrolujte, či sa v hrnci na vodu nachádza dostatočné množstvo vody. Voda sa nesmie úplne vypariť.
 - Ak má byť šťava bez choroboplodných zárodkov, vylejte šťavu prvej fľaše späť cez plody na odšťavenie v košíku na plody. Prvá šťava sa parou dostatočne nezbaví choroboplodných zárodkov. Okrem toho sa tým urýchli odšťavenie a zintenzívni aróma šťavy. Šťava sa musí ihneď naplniť do pripravených fliaš - len kým je horúca, je aj bez choroboplodných zárodkov. Fľaše podľa možnosti naplňte do plna.
 - Na dosiahnutie rovnomernej sladkosti a arómy šťavu v hrnci pred naplňaním do fliaš prípadne premiešajte.



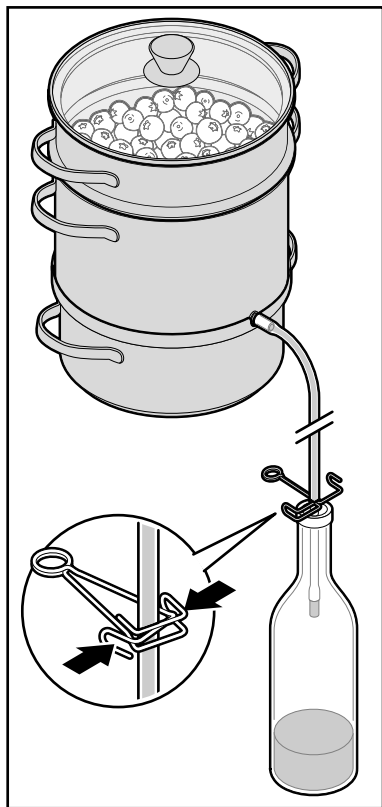
VAROVANIE - Nebezpečenstvo oparenia!

- Pri plnení postupujte obzvlášť opatrne. Dbajte na to, aby sa vám fľaša, ktorú plníte šťavou, nemohla vyšmyknúť z ruky a plniaca hadička z hrdla fľaše. Používajte len protišmykové chňapky, kuchynské rukavice a pod.
- Počas používania nie je možné vylúčiť striekance. Zabezpečte pracovné prostredie, ktoré je odolné voči teplu a striekancom a dobre sa čistí.
- Plniacu hadičku, svorku a fľašu chytajte len chňapkami, kuchynskými rukavicami a pod.!

9. Fľašu postavte tak, aby sa nemohla prevrhnúť a aby mohol vývod plniacej hadičky pohodlne visieť v hrdle fľaše. Nesmie sa vyšmyknúť von. Fľašu pri ochladzovaní príp. pevne držte.

Tip: Fľašu pri plnení postavte do nádoby. Ak fľaša praskne alebo sa prevrhne, tekutina sa vyleje do nádoby.

10.



Plniacu hadičku vsuňte do hrdla fľaše a stlačte oba konce svorky.

Svorka sa otvorí a šťava vyteká z plniacej hadičky.

11. Na opätovné uzatvorenie plniacej hadičky a zastavenie toku šťavy znovu pustíte konce svorky.

Pri plnení sa môže tvoriť pena. Počkajte kým sa usadí a prípadne dolejte šťavu.

12. Plniacu hadičku vyberte z hrdla fľaše a vsuňte ju do nádoby, aby nemohla vytiecť šťava na pracovnú plochu.

13. Otvor fľaše prípadne utrite a fľašu ihneď uzatvorte.

14. Týmto spôsobom naplňte všetku šťavu.

15. Fľaše nechajte postavené **pomaly** vychladnúť.

16. Fľaše príp. opatríte nápisom a uschovajte ich na chladnom, tmavom mieste.

Ďalšie spracovanie

Želé

1. Želané ovocie odšťavte bez pridania cukru.
2. Získanú šťavu odmerajte, vlejte ju do vhodne veľkého hrnca, pridajte želírovací cukor (údaje o množstvách nájdete na obale želírovacieho cukru) a varte ju po dobu cca 5 minút.
3. Penu pozbierajte, aby ste zabránili tomu, že želé bude kalné.
4. Na skúšku želé odoberte 1 ČL šťavy a vylejte ju na studený tanier. Želé je hotové, ak do minúty spevnie. Ak nie, želé ešte krátko povarte a zopakujte skúšku.
5. Hotové želé ihneď vlejte do čistých pohárov. Prečítajte si k tomu aj kapitolu „Príprava vhodných fliaš“. Tieto upozornenia platia aj pre poháre na želé.
6. Poháre okamžite uzavrite a nechajte ich pomaly vychladnúť.

Ovocné pyrė

- ▷ Odšťavený obsah košíka na plody prelisujte cez sitko, pasírovacie sito, alebo ho rozmixujte.

Ovocné pyrė môžete jesť teplé alebo studené, môžete ho zavaríť a tak predĺžiť jeho trvanlivosť, alebo ho spracovať na marmeládu pridaním želírovacieho cukru.

„Ovocná koža“

1. Odšťavený obsah košíka na plody prelisujte cez sito, alebo ho rozmixujte na jemno.
2. Ovocné pyrė rovnomerne rozotrite na tenko po plechu vystlanom papierom na pečenie.



Čím je rozotreté ovocné pyrė hrubšie, tým dlhšia je doba sušenia.

Ak je však ovocné pyrė rozotreté príliš na tenko, môže sa rýchlo usušiť a byť lámavé.

3. Sušte ho v rúre na pečenie na najnižšom stupni. Aby z rúry mohla unikáť vlhkosť, privrite do dvierok drevenú varechu alebo pod. Orientačná doba sušenia je cca 5 hodín pri 50 °C. Doba sušenia závisí od hrúbky a množstva ovocného pyrė.
4. Ak by bolo pyrė po udanej dobe ešte lepkavé, sušte ho ďalej v rúre a každú polhodinu skontrolujte jeho konzistenciu.
5. Hotovú ovocnú kožu nechajte vychladnúť a spolu s papierom na pečenie ju pokrájajte na prúžky.

- ▷ Ak chcete ovocnú kožu hneď jesť, opatrne z nej stiahnite papier na pečenie.
- ▷ Ak chcete ovocnú kožu jesť neskôr, prúžky zrolujte a uschovajte ich vo vzduchotesnej nádobe.

Ovocné pyré môžete sušiť aj v sušičke na ovocie.

Dodržiujte pritom aj upozornenia v návode na použitie sušičky na ovocie.

Čistenie

POZOR - Vecné škody

Na čistenie nepoužívajte ostré chemikálie, agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.

1. Parný odšŕavovač nechajte po použití trochu vychladnúť.
 2. Hrnec na vodu vyprázdnite.
 3. Plniacu hadičku opatrne vytiahnite z vypúšťacieho hrdla a vývod z plniacej hadičky.
 4. Po použití umyte všetky diely parného odšŕavovača horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou a pod.
 5. Všetky diely, obzvlášť plniacu hadičku dodatočne prepláchnite horúcou, čistou vodou.
 6. Po umytí parný odšŕavovač zakaždým hneď osušte, aby sa na ňom nevytvorili fláky.
 7. Plniacu hadičku a jej vývod nechajte úplne vyschnúť. Plniacu hadičku opäť nasadte na vypúšťacie hrdlo a vývod na plniacu hadičku. Plniaca hadička musí byť na vypúšťacom hrdle nasadená tak, že sa z neho nemôže znovu vyšmyknúť.
- Všetky diely parného odšŕavovača sú vhodné aj do umývačky riadu, čiže sú nenáročné na údržbu. Svorku a vývod plniacej hadičky vložte do košíka na príbor, aby sa nestratili.
Naše odporúčanie: Do umývačky riadu používajte tekutý čistiaci prostriedok. Voľte úsporný program s nízkou teplotou. Chránite tým hrnce i životné prostredie.
 - Silnejšie znečistenie nechajte nejaký čas namočiť a potom ho odstráňte mäkkou špongiou.
 - Fláky po vodnom kameni sa dajú odstrániť roztokom octu a vody alebo roztokom citrónovej šťavy a vody (1 diel octu alebo citrónovej šťavy, 5 dielov vody).

Likvidácia

Výrobok a jeho obal boli vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Tým sa redukuje množstvo odpadu a šetrí životné prostredie.

Likvidujte **obal** podľa pravidiel separovaného zberu. Využite na to miestne možnosti na zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.

Ak sa chcete s výrobkom rozlúčiť, zlikvidujte ho v súlade s platnými nariadeniami. Informácie poskytuje miestna správa.

V prípade otázok týkajúcich sa výrobku sa obráťte na nás.

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

V rámci vylepšovania produktov si vyhradzuje právo na technické a optické zmeny na výrobku.

Číslo výrobku: 392 990
