

Ärge asetage seadet vette. Enne puhastamist eemaldage juhe vooluvõrgust, seejärel puhastage seadet niiske lapiga. Äeg - ajalt tuleks eemaldada kalliakivi äädika või mõne kalliakivi eemaldusvahendiga. Peale seda keetke anumast puhas vett. Ärge kasutage kriimustavaid esemeid (terasvill) või abrasiivseid puhastusvahendeid mis võivad plastikpindu kahjustada.

Ligikaudsed aurutusajad

Vili Aurutusaeg

Õunad, valmis / toored 60 MIN.

herned, valmis / toored 60 MIN.

põlamarjad 30 MIN.

maasikad 30 MIN.

mustikad 45 MIN.

vaarikas 30 MIN.

leedrimarjad 30 MIN.

punased sõstrad 45 MIN.

musisõstrad 45 MIN.

virsikud 50 MIN.

ploomid 50 MIN.

jõhvikad 50 MIN.

küboonia, valmis / toored 60 MIN.

rabarber 60 MIN.

hapukirsid 45 MIN.

maguskirsid 45 MIN.

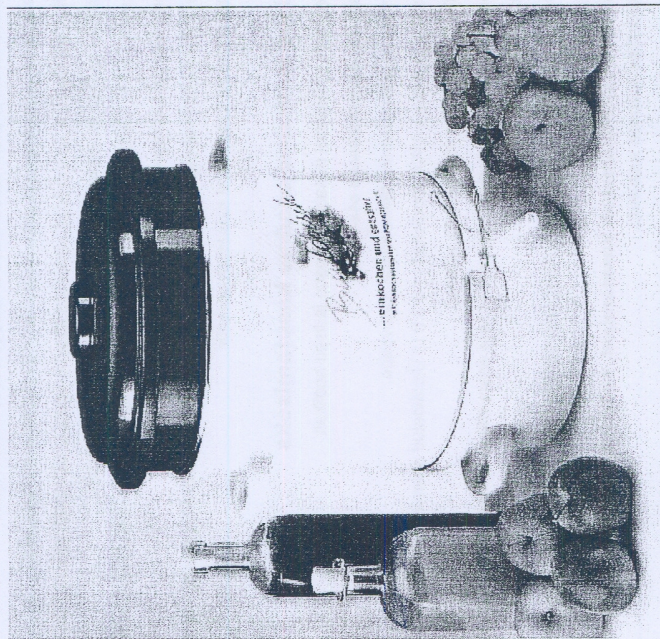
karusmarjad 45 MIN.

viinamarjad 45 MIN.



ROMMELSBACHER
Elektro- und Geschirre-AG

Mahlaaurutaja



KASUTUSJUHEND

EE 1505

TOOTEKAART

Toote nimetus: _____

Mudel: _____

Kauplus: _____

Müügikupäev: _____

Kaupluse pitsat

Oleme rõõmsad, et olete valinud selle toote.

TURVALISUS

Veenduge, et seadme etiketil olevad andmed vastavad Teie kodusele vooluvõrgule.

Ühendage seade seinakontakti.

Seade hakkab kuumenema. Ärge puutuge seadme kuumenevaid osasid, hoidke seadme juhe eemal muudest kuumenevatest seadmetest.

Asetage seade kuumakindlale ja vabale pinnale. Ärge asetage seadet kuumale pinnale ega gaasitulele.

Enne puhastamist ja peale kasutamist eemaldage seade vooluvõrgust.

Ärge asetage kuumenevaid osi vette, samuti katkise toitejuhet niiskuse eest.

Elektriline mahlaauruti on mõeldud koduseks kasutamiseks ja tööstuslik kasutamine ei ole soovitatav.

Kui märkate kahjustusi, eemaldage seade viivitamatult vooluvõrgust.

Teie seade vastab täielikult turvanõuetele. Seadet võivad kasutada ainult spetsialistid.

Asjatundmatu parandamine võib osutuda ohtlikuks kasutajale.

Seadet ei tohiks järelevalveta kasutada lapsed ja vaimsete või füüsiliste häiretega inimesed.

Seadme sobimatu kasutamine katkestab garantii.

Olulised märkused seadme kasutamiseks

Enne esimest kasutamist puhastage seade ja lisad hoolikalt.

Ärge asetage kütteseadmega osa vette.

Enne seadme sisselülitamist täitke seade alati veega.

Täitmisel ärge ületage MAX märgistust (= u 3,5 L). Ületäidetud anumast võib vesi välja pritsida.

HOIATUS: Kuum aur võib tekitada põletust.

Kui vesi peaks töö käigus oisa lõppema ja ei kata enam kütte-elementi võib see elementi kahjustada.

Sellisel juhul garantii ei kehti!

Enne vee lisamist laske seadmel korralikult jahtuda, vastasel korral võib äkiliselt tõusev aur tekitada põletust.

HOIATUS: Seade kuumeneb kasutamisel, seega tõstke seadet käepidemetest ärge transportige kuuma seadet..

Enne seadme tühendamist ja puhastamist eemaldage juhe vooluvõrgust.

Mahlaauruti kasutamine

Täitke aurusti (1) veega, u 3,5 L, st "max" märgini.

Seejuures jälgige, et veetase ei jääks alla miinimumtasest, vastasel korral võib seade saada kuumakahjustusi.

Enne uue mahla tegemist täitke aurusti alus uuesti veega.

Asetage mahlakogu (4) koos väljalasketoruga (3) ettenähtud kohale.

See laseb täita ka pikad pudelid.

Seejärel asetage peale marjaanum (5), täitke see ettevalmistatud marjade- või ürtidega ja sulgege kaas (6). Täita võib u ¾ korvist, sõltuvalt marjade kaalust.
Nüüd ühendage juhe seinakontakti ja mahla aurutamine algab.

Viljade ettevalmistamine

Valminud pehmed marjad on parema aroomiga. Peske viljad kiiresti ja hoolikalt. Lisage vajadusel retsepti järgi suhkrut enne mahla valmistamist.

Kui mahl kipub tarretuma, ei tohiks töötlemise ajal suhkrut lisada. Valmimata viljad on sobivamad kuna sisaldavad rohkem pektiini.

Kõigile tarvitamiseks lahjendamist vajavatele puuviljamahladele tuleb lisada suhkrut. Rusikareegel:
100 - 150 G SUHKRUT 1 KG MAGUSATE VILJADE KOHTA
200 - 250 G SUHKRUT 1 KG HAPUDE VILJADE KOHTA

Pudelite ettevalmistus

Puhastage pudelid hoolikalt ja loputage kuuma veega.

Enne pudelite täitmist tuleb need eelsoojendada kuumas vees või ahjus 75° C-ni. Vajadusel keetke korke või kummikorke ja hoidke neid puhtas vees kuni pudelid on valmis sulgemiseks.

Mahla valmistamine

Mahla valmistamine (sõltuvalt retseptist) kestab 30 - 60 min. Mahl tuleb viivitamatult pudelitesse viilida kuni TEMPERATUUR EI OLE LANGENUD 75° C-ni.

Pudeli täitmiseks sisestage voolik-pudeli kaela ja avage klamber. Klamber hoidke lahti kuni pudel on täis. Vastasel korral võib mahl üle voolata. Peale täitmist kaanetage pudel ja laske jahtuda püstises asendis tuuletõmbe eest kaitsitud kohas. Seejärel võite asetada pudelid hoiukohta riulile.

EDASISED MÄRKUSED

Korvid ja kaas on valmistatud plastikust, mis sobib suurepäraselt selleks otstarbeks. See plastik on tunnustatud toiduvalmistamiseks täiesti ohutuks Saksa tervisekaitse ameti poolt. Samuti on kasutatud värvained vabad plii ja kaadmiumist.

Viljasõel on valmistatud taaskäideldavast materjalist ja seda võib utiliseerida tavapärasel.

Sõel võib veidi oma värvi muuta, mis on tingitud marja värvidest ja hapetest, mitte materjali kvaliteedist.

Peale kindlat kuumutamisperioodi on mahl valmis.

Marjasõel on augustatud, et aur pääseks igalt poolt viljadeni.

Protsessi käigus voolab mahl läbi avade kogumisanumasse (4). Sealt on lihtne täita pudelid vooliku ja klambri abil.(2)

Korvi pind on sile ja kergesti puhastatav.

Vältida tuleks siiski abrasiivpuhastusvahendeid, mille tõttu pind karedaks ning mustusele haakuvaks muutub

Puhastamine