

## NÁVOD NA POUŽITÍ A ÚDRŽBU: PARNÍ ODŠŤAVŇOVAČ

**Výrobek:** Parní odšťavňovač s hadicí a skleněnou poklicí

**Kód výrobku:** 227757200

**Výrobce:** Vitalo

Jsme velmi rádi, že jste si vybrali tento výrobek a chtěli bychom Vám poděkovat za vaši důvěru. Pečlivě dodržujte následující pokyny, uschovejte si tento návod pro budoucí použití.

### Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Nevhodné použití nebo nedodržení návodu k obsluze vede ke ztrátě záruky.
- Vápenaté zbytky, které mohou časem vzniknout, odstraníte octovou vodou nebo obvyklým odvápnovacím prostředkem. Poté je vyvařte v čisté vodě.
- Nepoužívejte žádné drsné čisticí pomůcky (drátěnky), abrazivní stranu houbičky ani brusné čisticí prostředky, které by mohly poškodit povrch.
- Děrovaná nádoba na ovoce může mírně změnit barvu díky kyselinám z extrahovaného ovoce. To neznamená nižší kvalitu nebo vadu odšťavňovače.
- Povrch nádoby na ovoce je hladký a tak se snadno čistí. Je však nutné vyhnout se použití mycího prášku, neboť jinak bude povrch drsný a budou se na něm usazovat nečistoty.
- Během provozu nesmí dojít k odpaření vody ve spodní části odšťavňovače. V takovém případě dojde k deformaci dna hrnce a poškození jeho povrchu.
- Toto zařízení není určeno k použití osobami (včetně dětí) s tělesným, smyslovým nebo duševním postižením nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi. Ledaže jsou pod dohledem osoby odpovědné za ochranu osob nebo od této osoby obdrželi pokyny, jak zařízení používat. Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si nebudou se zařízením hrát.

### Všeobecné bezpečnostní pokyny

V parním odšťavňovači může být v rámci jedné operace 3-4 kg ovoce, pro časově nenáročnou přípravu, odšťavňování. Bobule a peckoviny není potřeba vypeckovávat. Jablka a hrušky nakrájejte na kousky a lze je ponechat ve slupce i s jádry. Spotřeba cukru, viz tabulka

2, ale může také být zpracováno bez přídavku cukru. Dno nádoby odšťavňovače ze ¾ zaplnit vodou a přivést k varu. Pak dát ovocný koš s pokličkou. Po asi 40 až 60 minut vaření můžete vypouštět šťávu z nádoby pomocí nastavitelné vypouštěcí hadice do připravených lahví. Musíte naplnit až po okraj a okamžitě uzavřít nejlépe gumovými krytkami. Dobrou chuť mají i šťávy, které byly vyrobeny ze směsi různého ovoce.

## **Výroba želé**

Ovocné šťávy se používají i k výrobě želé, protože obsahují hodně želírovací prostředků (pektin). Bohatá na tyto látky jsou jablka, rybíz, brusinky. Zvažte šťávu bez přídavku cukru, s cukrem (viz tabulka 2), zamíchejte a vařte. Želé bude připraveno za cca. 7 minut. Vařte vždy jen malé množství (asi ½ litru). Čím kratší doba vaření, tím je jemnější chuť.

## **Šťávy ze zeleniny**

Zeleninové šťávy, stejně jako ovocné džusy obsahují cenné živiny a stavební materiály. Kromě pití zeleninové šťávy se také dobře hodí k ochucení a obohacení polévek a omáček.

## **Některé příklady:**

- okurky nakrájíme na kousky, parní čas: 45 minut
- řepa, parní doba: 60 minut
- Rajčata nakrájíme na malé kousky, parní čas: 45 minut
- Odšťavňování cibule se slupkou, nakrájíme, parní doba: 60 minut

## **Čištění**

Pokud se objeví matné skvrny nebo časem tenký povlak, pak je to kvůli minerálních látkám které jsou obsaženy ve vodě z kohoutku. Chcete-li odstranit, potřeme půlky citronu přes barevné skvrny nebo použít horký roztok z 9 dílů vody a jednoho dílu octa.

## **Návod na použití**

- Naplňte odpařovací nádobu odšťavňovače vodou.
- Před každým novým procesem výroby šťávy, znovu naplňte odpařovací misku vodou.
- Umístěte nádobu na šťávy tak, aby výstupní hadička směřovala na přední stranu. To umožňuje dokonce i plnění vysokých lahví.

- Poté umístěte děrovanou nádobku na ovoce do nádoby na šťávu. Naplňte ovocem nebo bylinkama připravenýma pro extrakci a uzavřete poklicí.
- Po určité době ohřevu se začne extrahovat šťáva.
- Stěny i spodní část nádoby na ovoce jsou perforovány tak, aby pára mohla proniknout bez překážek ze všech stran. V tomto procesu je uvolňována šťáva z ovoce, zeleniny nebo bylin a prokapává děrovanou nádobou na ovoce a shromažďuje se v sběrači šťávy.
- Odtud lze šťávou snadno plnit láhve pomocí výtokové hadičky a svorky.

## **Příprava ovoce**

- Zralé ovoce přináší více šťávy a intenzivnější vůni.
- Důkladně omyjte a osušte ovoce.
- Přidejte cukr podle požadavků receptu do nádoby na ovoce před extrakcí. Pokud jde o ovocné šťávy, které budou následně zpracovány na želé, neměly by být přidávány žádné cukry během extrakčního procesu. Ovocné šťávy z nezralého ovoce vyžadují více cukru. Použijte následující pravidla: 100 až 150 g cukru na 1 kg sladkého ovoce, 200 až 250 g cukru na 1 kg kyselého ovoce.

## **Příprava láhvi**

- Důkladně vyčistěte lahvičky a opláchněte je čistou, horkou vodou.
- Před naplněním mohou být lahve také předehřáté v horké vodě nebo v troubě při teplotě 75 ° C.
- Vywařte potřebné korkové nebo gumové uzávěry a nechte je v blízkosti vody, dokud nebudou lahve připraveny k utěsnění.

## **Plnění láhvi**

- Po cca. 30 až 60 minutách odšťavňování (podle receptury) je proces dokončen.
- Šťáva musí být ihned umístěna do připravených láhvi.
- Vložte výstupní hadičku do hrdla lahve a otevřete svorku, abyste naplnili láhev ovocnou šťávou.
- Svorka by měla zůstat otevřená, dokud nebude láhev zcela naplněná. Pěna, která může vzniknout při plnění láhvi může přetékat.
- Po plnění procesu lahve utěsněte a nechte je vychladnout ve svislé poloze na místě chráněném před průvanem.
- Poté mohou být lahve označeny a uloženy v chladné místnosti ve svislé poloze.

## Další pokyny

- Děrovaná nádoba na ovoce může mírně změnit barvu díky kyselinám z extrahovaného ovoce. To neznamená nižší kvalitu nebo vadu odšťavňovače.
- Povrch nádoby na ovoce je hladký a tak se snadno čistí. Je však nutné vyhnout se použití mycího prášku, neboť jinak bude povrch drsný a budou se na něm usazovat nečistoty.

## Údržba

- Vápenaté zbytky, které mohou časem vzniknout, odstraní octovou vodou nebo obvyklým odvápnovacím prostředkem. Poté je vyvařte v čisté vodě.
- Nepoužívejte žádné drsné čisticí pomůcky (drátěnky), abrazivní stranu houbičky ani brusné čisticí prostředky, které by mohly poškodit povrch

Údaje v tabulkách jsou orientační a měly by být upraveny podle individuální chuti.

## TABULKA 1

### **Přidávání cukru do různých typů šťávy na 500 g šťávy pro**

Jablečné želé	250 g
Jablečné a třešňové želé	375 g
Jahodové želé	500 g
Jahody želé	500 g
Bezinky želé	375 g
Rybíz želé	375 g
Černý rybíz a jahodové želé	450 g
Červený rybíz želé	450 g
Třešňové želé	500 g
Švestkové želé	300 g

**TABULKA 2**

<b><u>Druh ovoce</u></b>	<b><u>Cukr na 1 kg ovoce</u></b> <b><u>Hotový džus</u></b>	<b><u>Šťáva na ředění</u></b>	<b><u>Parní čas</u></b> <b><u>v minutách</u></b>
Jablka	30 - 50 g	100 g	60 – 75
hrušky	50 g	100 g	60
Ostružiny	100 g	150 – 200 g	30
Jahody	50g	100 g	30
Borůvky	100 g	200 g	45
Maliny	50 g	150 g	30
Bezinky	90 – 100 g	200 – 250 g	30 – 45
Rybíz	150 – 200 g	200 – 250 g	45 – 60
broskve	50 g	100 g	45
Blumy	50 – 100 g	200 g	45
Rebarbora	200 g	250 – 300 g	30 – 50
Višně	50 – 100 g	200 g	45
třešně	50 g	100 g	45
Angrešt	50 – 100 g	150 – 200 g	45 – 60
Hrozny	50 g	100 g	45
Švestka	30 – 50 g	100 g	45