

Használati utasítás

Ivólé / Gyümölcsle készítése:

Egyszerre 3-4kg gyümölcs feldolgozására alkalmas.

A gyümölcs magoktól, száráktól történő megtisztítása nem szükséges.

A keményebb gyümölcsöket (mint pl: alma, körte) feldarabolva helyezze a felső párolórészbe. A szükséges cukormennyiségeket az 1. táblázat tartalmazza.

Az alsó vízfóraló edényt 3/4ig töltsse fel vízzel. Helyezze rá a légyűjtő edényt, majd arra a gyümölcspárolót és a fedőt. Győződjön meg róla, hogy a leeresztő cső a zárócsipesszel le van zárva. Rakja a gyümölcsöt a felső pároló részbe, és a fedővel lefedve hagyja kb 40-60 percig közepes lángon párolódni. (Különböző gyümölcsök szükséges párolási idejét az 1. táblázatban találja)

A lefolyt levét, a flexibilis csövön keresztül könnyedén poharakba, üvegekbe tölthetjük.

Vigyázat! A lepárolt gyümölcsle forró!

Zselé/ Lekvár

A zselé és lekvár készítéséhez az előzőekben leírtak szerinti gyümölcslevet használjuk fel, melyet magas pektintartalmú gyümölcsből állítottunk elő. Ilyen pl: alma, birs, ribizli, áfonya.

A lemért gyümölcslevet a 2. táblázat szerinti mennyiségű cukor hozzáadásával a zselé, illetve lekvár állagának eléréséig főzzük.

A zselét ½ literenként készítsük, így jobban megőrzi a gyümölcs zamatát.

Akkor jó, ha hideg tárgyra cseppentve nem folyik el.

Zöldséglevek

A zöldségek, ugyanúgy mint a gyümölcsök értékes vitaminokat és nyomelemeket tartalmaznak. Azon kívül, hogy ivóléként fogyaszthatjuk, felhasználható levesek, szószok ízesítésére is.

A zöldséglevek elkészítése ugyanúgy történik, mint a fentebb leírt gyümölcsleveké.

Tisztítása:

A szörpöző edényt rögtön használat után semleges folyékony mosogatószerrel, szivaccsal vagy kefével mossa el. Ne használjon karcosodást okozó szereket illetve eszközöket. Az erősebb szennyeződésekeltávolítás után könnyedén eltávolíthatjuk

Az edényt mosogatás után azonnal törölje szárazra, hogy a vízcseppek ne hagyjanak nyomot.

Mosogatógépbén mosható.

Használat során előfordulhat, hogy a gyümölcsök és zöldségek elszínezik az edényt. Ez az edény használhatóságát nem befolyásolja. Citromlével, vagy 9rész forró víz és 1 rész ecet keverékével az elszíneződés általában eltávolítható.

A rozsdamentes edény fényének megtartásához, javasoljuk a kifejezetten rozsdamentes edényekhez kifejlesztett tisztítószer használatát.

Táblázat 1:

Figyelem! A lenti adatok 1kg nyers gyümölcshöz vagy zöldséghez lettek megadva.

Az értékek hozzávetőlegesek, a felhasznált gyümölcsök/ zöldségek minőségétől illetve a személyes ízléstől függenek.

Gyümölcs/ zöldség	Ivóléhez javasolt cukor mennyisége	Szörphöz javasolt cukor mennyisége	Párolási idő (perc)
Szilva	50-100g	200g	45
Rebarbara	200g	250-300g	30-50
Szeder	100g	150-200g	30
Eper	50g	100g	30
Áfonya	100g	200g	45
Málna	50g	150g	30
Alma	30-50g	100g	60-75
Körte	50g	100g	60
Bodza	90-100g	200-250g	30-45
Fekete ribizli	150-200g	200-250g	45-60
Őszibarack	50g	100g	45
Meggy	50-100g	200g	45
Cseresznye	50g	100g	45
Egres	50-100g	150-200g	45-60
Szőlő	50g	100g	45
Birsalma	30-50g	100g	45
Uborka hámozva, darabolva	-	-	45
Cékla héjastól, reszelve	-	-	60
Paradicsom darabolva	-	-	45
Hagyma héjastól, darabolva	-	-	60

Táblázat 2:

Zselé/ lekvár készítéséhez szükséges cukormennyiség 500g gyümölcsle felhasználásával.

Az értékek hozzávetőlegesek, a felhasznált gyümölcsök minőségétől illetve a személyes ízléstől függenek.

Alma	250g
Alma és meggy	375g
Eper	500g
Málna	500g
Bodza	375g
Feketeribizli	375g
Feketeribizli és eper	450g
Feketeribizli és málna	450g
Meggy	500g
Birsalma	300g