

Odběr šťávy

Připravené láhve je nutné ihned plnit teplou šťávou, neboť jen při teplotě od 75°C šťáva neobsahuje bakterie. Výpustnou hadičku zaveďte do hrdla lahve a uvolněte uzávěr, aby mohla šťáva vytékat. Uzávěr hadičky nechte otevřen až do naplnění lahve po okraj, i když tak může vzniklá pěna volně přetékat. Ihned po naplnění lahve uzavřete a v poloze nastojato nechte na místě chráněném před průvanem vychladnout. Lahve pak popište a uložte ve stejné poloze na chladné místo.

Pokyny k ochraně životního prostředí

Obalový materiál ani vysloužilé spotřebiče jednoduše nevyhazujte, ale vytrďte do sběrný s možností dalšího zpracování.

Příslušnou sběrnou zjistíte u obecní správy Vašeho bydliště.

Průměrné doby propaření v minutách:

surovina	čas v minutách
jablka zralá-nezralá	60
hrušky	60
ostružiny	30
jahody	30
borůvky	45
maliny	30
bezinky	30
rybíz černý-červený	45
broskve	50
švestky	50
brusinky	50
kdoule zralé-nezralé	60
rebarbora	60
třešně	45
višně	45
angrešt zralý-nezralý	45
hroznové víno	45
švestky	50

Ošetřování

Všechny díly jsou z nerez, proto je třete vlhkým hadrem a jemným suchým přešleštěte.

Před prvním použitím omyjte všechny díly v saponátové vodě.

Bezpečnostní doporučení

Tento přístroj je určen pro domácí použití a ve stanovené el.síti podle štítku

Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky

Před každém zapojení do zásuvky musí být ve spodním hrnci 1 voda

Přístroj je během provozu horký, používejte proto izolační rukavice

Pokud je přístroj jakýmkoliv způsobem poškozen, nesmí se dále používat

Elektrický odšťavovač BHG 645.0

Důležitá upozornění

- Odšťavňovač je samostatný spotřebič a může být provozován bez jakéhokoliv vnějšího zdroje energie.
- Dbejte na dodržování odpovídajících pokynů v návodu k použití k tomuto spotřebiči.
- K používání elektrického odšťavňovače je nutná zásuvka 230V / 50Hz o min. jistění 10A
- Během odšťavňovacího procesu dbejte na to, aby bylo v přístroji stále dostatečné množství vody.

Příprava ovoce

Čím je ovoce zralejší, tím je šťáva vydatnější a více aromatická. Nejprve je nutné ovoce rychle a řádně umýt. Před odšťavňováním je potřeba přidat k ovoci podle jeho druhu a receptu potřebné množství cukru přímo do nádoby.

Ovocné šťávy, které mají být dále zpracovány na želé, mají být vyrobeny bez přídavku cukru. K tomu se hodí jen nezralé ovoce, protože obsahuje více pektinu. Ovocné šťávy, které mají být při použití ředěny, mají obsahovat větší množství cukru. Jako pomůcka platí následující pravidlo:

na 1 kg sladkého ovoce	100-150 g cukru
na 1 kg kyselého ovoce	200-250 g cukru

Příprava lahvi

Láhve je nutné důkladně umýt a následně vypláchnout čistou, horkou vodou. Před plněním je možné láhve v horké vodě nebo v troubě předehřát na teplotu 75°C. Potřebné, korkové nebo gumové zátky je nutné vyvařit a až do použití nechat v čisté vodě.

Provoz

1. Pro jeden odšťavňovací proces naplňte odšťavňovač 3,5 litry vody mezi rysky min a max.
2. Pak postavte tento základní topný hrnec (1) na pevnou tepluodolnou desku tak, aby drážka pro hadičku byla vpředu.
3. Nádoby na šťávu (4) nasad'te na hrnec 1 výtokovou hadičkou (3) směrem dopředu.
4. Koš na ovoce (5) vsad'te do nádoby na šťávu a přiklopte víkem (6). Maximální náplň koše na ovoce je do 3/4, bez ohledu na hmotnost ovoce. Stěny stejně jako dno koše jsou děrované, aby mohla ze všech stran volně pronikat pára. Šťáva z ovoce, zeleniny nebo bylin se uvolňuje, proniká děrovaným košem do nádoby na šťávu a odtud ji lze pohodlně pomocí výpustné hadičky a jejího uzávěru (2) vypouštět do lahvi.

Po této přípravě potřebujete zasu nout zástrčku do zásuvky a odšťavňování může začít.

Průběh odšťavňování

Nejprve se celý systém musí ohřát.

S 3 litry vody trvá zahřátí asi 15 minut.

Poznámka: čas zahřátí je při opakování nebo při naplnění horkou vodou o odpovídající dobu kratší