

BergHOFF®

Sokownik
... do robienia
koncentratu,
gotowania,
wekowania,
studzenia i
przygotowywania:

wszystko w jednym
garnku!



INSTRUKCJA

Art n°: 1104065



SOKOWNIK
DELUXE



1. Jak zrobić sok
 - 1.1. Przygotowanie warzyw
 - 1.2. Przygotowanie ziół
 - 1.3. Etapy przygotowania soku
2. Czyszczenie kontrolnego zaworu ciśnienia
3. Przygotowanie butelek
4. Zalety sokownika przy robieniu wyciągu z owoców
5. Czyszczenie i dbałość
6. Wskazówka przy przechowywaniu

Gratulujemy Państwu zakupu sokownika firmy BergHOFF!

Jest on wykonany ze stali nierdzewnej z serii 18/10, higieniczny i prosty w czyszczeniu, nie utlenia się i gwarantuje długie użytkowanie.

Teraz możecie Państwo:

- .. robić soki, galaretki i dżemy;
- .. zagotować od 8 do 10 słoików;
- .. parować delikatne dania w celu zachowania witamin;
- .. korzystać z niego jak z normalnego dużego garnka;

1. Jak zrobić sok

Kosz należy napełnić umyтыми i oczyszczonymi owocami, dodając cukier zgodnie z proporcjami podanymi w tabelce. Prosimy upewnić się, że miąższ (jabłka, gruszki itp.) pokrojony jest w plasterki. Jeśli zamierzają Państwo przygotować mus do soku, z owoców należy wybrać pestki. Ponadto z wiśni należy usunąć łądżyki, zaś by wzbogacić smak soku czereśnie można mieszać z kwaśnymi wiśniami lub do połowy z porzeczkami. Rabarbaru nie należy obierać, lecz podzielić na małe kawałki. Zrobienie soku jest najbardziej efektywne w przypadku użycia zamrożonych lub dojrzałych owoców. Zepsute części owoców należy wcześniej usunąć. Za pomocą sokownika można rzecz jasna wytwarzać także bogate w witaminy soki z warzyw. Są one pożywne, zawierają korzystne dla zdrowia minerały i mogą posłużyć zarówno jako napój, jak i jako koncentrat do przyprawiania potraw. Soki z warzyw należy przyprawić szczyptą soli (nie cukrem).

1.1. Przygotowanie warzyw:

- .. ogórek - obrać i podzielić na kawałki
- .. marchew, rzodkiew, rzepa - umyć, czyste utrzeć na tarce
- .. szparagi, seler naciowy, pomidory - umyć i podzielić na małe kawałki
- .. szpinak - umyć i posiekać
- .. cebula - oczyścić i posiekać

Przy pomocy sokownika możecie Państwo również przygotowywać zdrowe wyciągi z ziół. Jeśli nie posiadacie Państwo dużej ich ilości, możecie mieszać różne gatunki ziół lub dodać warzywa, by przygotować esencję.

1.2. Przygotowanie ziół:

- .. mniszek lekarski, balsam - umyć i posiekać
- .. ogrodowe zioła i rzeżucha - umyć w wodzie z octem
- .. pietruszka, szaflwia, szczaw, trybula - szybko umyć.

1.3. Etapy przygotowania soku:

1. stojak ze stali postawić na dnie sokownika
2. sokownik napełnić gorącą lub zimną wodą, aż do podstawy dna miski
3. miskę umieścić na stojaku

4. napełniony kosz włożyć do sokownika
5. przykryć przykrywką (z uszczelką). Upewnić się, czy rurka jest przeprowadzona przez otwór znajdujący się z boku kosza do owoców i warzyw, prowadzący do dna miski
6. zamknąć przykrywkę i naczynie klamerkami
7. gumowy wąż przypiąć spinaczem

Naczynie umieścić na gorącym palniku i ustawić ogień na maksimum. Podczas procesu przygotowywania wywaru niewielka ilość pary powinna stale ulatniać się przez zawór. Gwarantuje to szybkie przygotowanie soku. Jeśli chcieliby Państwo nalać gotowy sok do butelki, należy maksymalnie odkręcić palnik. W ten sposób w naczyniu wytworzy się delikatne ciśnienie, które wyprze sok z miski przez rurkę.

2. Czyszczenie kontrolnego zaworu ciśnienia

Po wykonaniu soku należy wyczyścić zawór. W tym celu zdjąć uszczelkę - teraz można dobrze opłukać zawór i wyczyścić miskę.

Uwaga:

Zawór kontrolny należy regularnie czyścić, aby cząstki owoców nie osadziły się w nim i nie zablokowały zaworu. Regularne czyszczenie gwarantuje bezusterkowe funkcjonowanie zaworu.

3. Przygotowanie butelek

Butelki należy umyć ciepłą wodą, wypłukać i osuszyć. Tę samą procedurę zastosować do gumowych zamknięć butelek. Aby uniknąć pęknięcia, przed napełnieniem sokiem butelki należy zanurzyć w gorącej wodzie lub umieścić w piekarniku. W celu napełnienia butelki należy postawić obok sokownika i włożyć koniec rurki do środka. Po rozluźnieniu spinacza sok należy się do butelki dzięki panującemu wewnątrz sokownika delikatnemu ciśnieniu. Po opróżnieniu miski z rurki poleci powietrze. Zamknąć spinacz i zacząć, dopóki sok nie spłynie. Bezpośrednio po napełnieniu zamknąć butelkę gumową uszczelką i postawić pionowo.

W poniższej tabelce znajdziecie Państwo informacje o ilości cukru, czasie przygotowania i ilości soku dla niektórych typów owoców. Dane te powinny posłużyć wyłącznie jako punkt odniesienia, ponieważ na ilość soku i czas jego uzyskania wpływa dojrzałość owoców. Czas przygotowania

liczony jest od momentu wrzenia. (*)

4. Zalety sokownika przy robieniu wyciągu z owoców

Dzięki blokadzie znajdującej się na przykrywce para pozostaje w naczyniu i ulatnia się wyłącznie przez ciśnieniowy zawór kontrolny. Minimalizuje to utratę energii, skraca czas całego procesu, a kuchnia nie jest wypełniona parą. Dzięki krótkiemu okresowi gotowania sok jest mniej rozcieńczony wodą, czyli gęstszy. Delikatne ciśnienie, któremu poddawane są owoce, sprawia, że wyciągnięty zostaje z nich cały sok.

Ze względu na wielowarstwowe dno energia bezpośrednio oddziałuje na temperaturę wody. Dno pozostaje stabilne i podczas całego procesu nie dochodzi do jego rozprężenia (jak to się dzieje w przypadku tradycyjnych garnków). Sokownik zapewnia stały kontakt ze źródłem energii. W trakcie użytkowania powstaje tylko około 0,5 l pary. Oznacza to niewielką ilość traconej wody, dzięki czemu nie trzeba jej uzupełniać.

Uwaga:

Do średnicy garnka należy dopasować płytę elektryczną lub ceramiczną odpowiedniej wielkości.

Garnek Ø 280 mm pasuje do płyt Ø 220 mm

Jeśli używacie Państwo kuchenki gazowej, płomień palnika należy dostosować do średnicy naczynia. Zawsze należy sprawdzić, czy przykrywka jest na swoim miejscu!

5. Czyszczenie i dbałość

Jeśli naczynie nie jest bardzo brudne, należy wyczyścić je detergentem. W przypadku mocnego podgrzania może dojść do przypalenia kawałków produktów i ich przywarcia do ścianek naczynia - nigdy nie należy podejmować prób usunięcia tych kawałków ostrymi przyrządami takimi jak noże!

W niektórych miejscach mogą się także pojawić białe plamy wapienne. Dzieje się tak wówczas, gdy naczynie jest mocno podgrzane. Odbarwienia można w łatwy sposób usunąć przy pomocy

kilku kropel octu lub soku z cytryny.

Zalecamy przy tym stosowanie substancji do czyszczenia garnków, dzięki którym Państwa sokownik będzie miał lśniący wygląd i pozostanie bez zarysowań.

Dla potrzeb specjalnego czyszczenia polecamy płyn do czyszczenia firmy BERGHOFF.

6. Wskazówka przy przechowywaniu

W okresie nieużytkowania sokownika zaleca się usunięcie zapinki. W ten sposób gumowa uszczelka pozostanie w dobrym stanie przez długi czas.

Istotne:

Po zakończeniu gotowania i przygotowywania wyciągu należy wyjąć co najmniej jedną z klamek przykrywkę, by zapobiec powstaniu próżni w naczyniu w momencie schładzania. W przypadku uszkodzenia zaworu nie należy naprawiać go samodzielnie! W tym celu należy zwrócić się do sprzedawcy lub dystrybutora.

Gatunek owoca	Ilość cukru na 4 kg	Przybliż. ilość soku na ¾ I butelki	Czas duszenia
dojrzałe jabłka	około 100 g	4 butelki	50 min
niedojrzałe jabłka	około 200 g	3 butelki	50 min
gruszki	około 100 g	3-4 butelki	40 min
jeżyny	około 300 g	4 butelki	35 min
borówka czarna	około 400 g	4 butelki	35 min
maliny	około 200 g	4 butelki	35 min
wiśnie	około 300 g	4 butelki	50 min
porzeczki	około 400 g	4 butelki	40 min
truskawki	około 200 g	4 butelki	35 min
agrest	około 400 g	4 butelki	40 min
morele	około 300 g	3-4 butelki	40 min
dynie	około 300 g	3 butelki	40 min
śliwki	około 300 g	4 butelki	40 min
damaszek	około 300 g	4 butelki	40 min
winogrona	około 100 g	4 butelki	40 min
brzoskwinie	około 300 g	4 butelki	40 min
rabarbar	około 500 g	4 butelki	50 min
żurawina	około 500 g	3-4 butelki	50 min

Przygotowanie soku z warzyw i ziół zajmuje mniej więcej tyle samo czasu, mniejsza będzie jednak ilość otrzymanego płynu.

Importer: Nois Sp. z o.o.

02-233 Warszawa

ul. Jutrzenki 12

www.berghoff.pl

