

Sokownik

... do robienia koncentratu, gotowania, wekowania, studzenia i przygotowywania:
wszystko w jednym garnku!

Instrukcja

Gratulujemy Państwu zakupu pierwszego sokownika!

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

Teraz możecie Państwo:

1. robić soki, galaretki i dżemy;
2. zagotować od 8 do 10 słoików;
3. parować delikatne dania, w celu zachowania witamin;
4. korzystać z niego jak z normalnego dużego garnka;
5. używać jako garnka.

Jak zrobić sok

Napełnić kosz umyтыми i oczyszczonymi owocami, dodając cukier odpowiednio w proporcjach podanych w tabelce. Prosimy upewnić się, że miąższ (jabłka, gruszki itp.) pokrojony jest w plasterki. Z owoców należy usunąć pestki, w przypadku, gdy zamierzacie przygotować Państwo mus do soku.

Usunąć należy łądźki z wiśni, mieszać słodkie wiśnie z kwaśnymi wiśniami lub do połowy z porzeczkami, by wzbogacić smak soku. Nie obierajcie Państwo rabarbaru, ale podzielcie go na małe kawałki.

Zrobienie soku jest najbardziej skuteczne, jeśli użyjecie Państwo zamrożonych lub dojrzałych owoców. Zepsute elementy owoców muszą zostać wcześniej usunięte.

Oczywiście za pomocą sokownika możecie Państwo wytwarzać również bogate w witaminy soki z warzyw. Są one pożywne i bogate w minerały oraz mogą posłużyć zarówno jako napój, czy też jako koncentrat do przyprawienia potraw. Nie dodawajcie Państwo cukru do soku warzywnego, lecz przyprawcie go szczyptą soli.

Warzywa przygotować należy w następujący sposób:

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

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

Zioła należy przygotować w następujący sposób:

- mniszek lekarski, balsam - umyć i posiekać
- ogrodowe zioła i rzeżuchę - umyć w wodzie z octem
- pietruszkę, szalwię, szczaw, trybulę - szybko umyć.

Aby wykonać sok, należy postępować zgodnie z poniższymi wytycznymi zachowując odpowiednią kolejność:

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 dziurę znajdującą się z boku kosza do owoców i warzyw, prowadzącą do dna miski
6. zamknąć przykrywkę i naczynie klamerkami
7. gumowy wąż powinien zostać przypięty spinaczem.

Naczynie umieścić na gorącym palniku i ustawić go na maksimum. Podczas procesu przygotowywania wywaru, stale powinna ulatniać się mała ilość pary przez zawór, po to, aby jak najszybciej przygotować sok. Jeśli chcielibyście Państwo, aby przygotowany sok, nalany został do butelki, wówczas należy odkręcić palnik maksymalnie. Skutkiem będzie, iż w naczyniu utworzy się delikatne ciśnienie, które wyprze sok z miski przez rurkę.

Oczyścić ciśnieniowy zawór kontrolny

Po wykonaniu soku należy wyczyścić zawór. Usunąć uszczelkę. Teraz można dobrze opłukać zawór i wyczyścić miskę.

Uwaga: Zawór kontrolny czyścić należy regularnie, aby cząstki owoców nie osadziły się w nim i zawór nie został zablokowany. Jeśli zawór będzie czyszczony regularnie, nie będzie się psuł.

Jak przygotować butelki

Butelki należy umyć ciepłą wodą, wypłukać i osuszyć. Tę samą procedurę należy zastosować do gumowych zamknięć butelek. Przed napełnieniem butelki sokiem, by uniknąć ich pęknięcia, należy zanurzyć ją w gorącej wodzie albo umieścić w piekarniku. Aby napełnić butelki, należy postawić je obok sokownika i włożyć koniec rurki do środka. Po rozluźnieniu spinacza, sok naleje się do butelki dzięki panującemu wewnątrz sokownika delikatnemu ciśnieniu. W przypadku, gdy miska zostanie opróżniona, z rurki poleci powietrze. Zamknąć spinacz i zaczekać dopóki sok nie spłynie. Bezpośrednio po napełnieniu należy 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. Te dane powinny posłużyć

wyłącznie jako punkt odniesienia, ponieważ na ilość soku i czas jego uzyskania wpływa stopień dojrzałości owoców. Początek czasu przygotowania liczony jest począwszy od momentu wrzenia.

gat. owoca	ilość cukru na 4 kg	przybliż. ilość soku na $\frac{3}{4}$ l 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
Bilberries	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

Aby otrzymać sok z warzyw i ziół, potrzebna będzie Państwu mniej więcej ta sama ilość czasu, ale mniejsza będzie ilość wytworzonego soku.

Zalety sokownika przy robieniu wyciągu z owoców

Dzięki blokadzie znajdującej się na przykrywce, para znajduje się w naczyniu i ulatnia się wyłącznie przez ciśnieniowy zawór kontrolny. W ten sposób, dochodzi do małej straty energii, czas całego procesu jest krótszy, a kuchnia nie jest wypełniona parą. Dzięki krótkiemu okresowi, sok jest mniej rozcieńczony wodą i staje się w ten sposób bardziej esencjonalny. Dzięki nowemu systemowi, delikatnemu ciśnieniu, któremu poddawane są owoce, wyciągnięty zostaje z nich cały sok.

Ze względu na wielowarstwowe dno, energia bezpośrednio oddziałuje na temperaturę wody. Dno pozostaje stabilne i nie dochodzi do rozprężenia podczas całego procesu, tak jak ma to miejsce w przypadku tradycyjnych garnków. Sokownik zapewnia stały kontakt ze źródłem energii. Wytwarza się tylko około. 0.5 l pary, która powoduje, że ucieka mniejsza ilość wody, dlatego też nie musicie Państwo uzupełniać wody.

Uwaga: Wybrać należy odpowiednio wielkość elektrycznej lub ceramicznej płyty dopasowując ją do średnicy garnka.

Garnek Ø 280 mm pasuje do płyt Ø 220 mm

Jeśli używacie Państwo kuchenki gazowej, dostosować należy płomień ognia do średnicy naczynia.

Zawsze należy się upewnić, czy przykrywka jest na swoim miejscu!

Czyszczenie i dbałość

Naczynie należy wyczyścić detergentem, jeśli nie jest ono bardzo brudne. Jeśli zostało ono mocno podgrzane, może się zdarzyć, że przypaliły się kawałki produktów i przywarły do naczynia - nigdy nie należy podejmować próby usunięcia tych kawałków ostrymi przyrządami, takimi jak noże!

Może się zdarzyć, iż w niektórych miejscach pojawią się 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.

Polecamy używanie substancji do czyszczenia garnków, a wówczas Państwa sokownik będzie miał lśniący wygląd i pozostanie bez zarysowań.

Dla potrzeb specjalnego czyszczenia, polecamy płyn do czyszczenia firmy BergHOFF.

Wskazówka przy przechowywaniu

Polecamy usunięcie zapinki, wówczas, gdy sokownik nie jest używany. W ten sposób uszczelka gumowa pozostanie w dobrym stanie na długi czas użytkowania.

Istotne:

Po zakończeniu wszystkich rodzajów gotowania i przygotowywania wyciągu, należy usunąć co najmniej jedną z klamek przykrywki, by uniknąć próżni w naczyniu, kiedy następuje schładzanie.

W przypadku, gdy zawór jest uszkodzony, nie należy naprawiać, go samodzielnie! Przykrywkę należy wysłać. Zwrócimy ją Państwu razem z nowym zaworem.

Dodatkowe uszczelki oraz zawory miski mogą zostać zmienione w następujący sposób:

"Po odłączeniu zasilania, odblokować dwie klamerki w przykrywie i usunąć wężyk."