



Kasutusjuhend

Universaalpott ja mahlaauruti

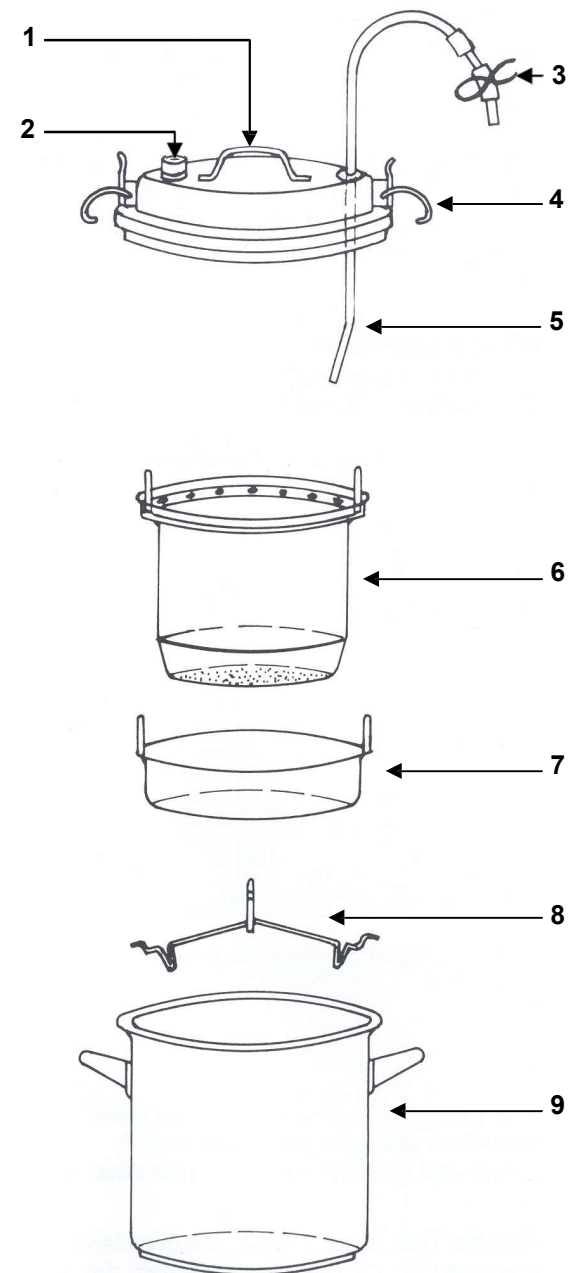
Toote nr 17 91 01

Hea klient

See praktiline universaalpott on valmistatud 18/10 roostevabast terasest. See on hügieeniline ning hõlpsasti puhastatav. Pott on löögi- ja happekindel, pika kasutuseaga, see ei roosteta, oksüdeeru ega jäta toiduainetele maitset külge.

Tehke omale selgeks seadme otstarbekohane kasutus, lugedes selles juhendis toodud peatükid järjest läbi, ning hoidke kasutusjuhend hilisemaks kasutuseks alles.

Palun lugege läbi ohutusjuhised! Need juhised lihtsustavad seadme kasutamist selleks ettenähtud eesmärgil ning aitavad ära hoida arusaamatusi ja kahjustusi või vigastusi.



	 Deutsch	Eesti
1	Deckel	Kaas
2	Sanftdruckventil	Pehme surveventiil
3	Schlauchklemme	Voolikuklamber
4	Schnalle	Klamber
5	Saftrohr	Mahlatoru
6	Fruchtkorb	Marja-/puuviljakorv
7	Saftschale	Mahlakauss
8	Drahtständer	Traatalus
9	Topf	Pott

Sisukord

Ohutusjuhised.....	lk 2
Üldised juhised	lk 3
Juhised mahalpressimiseks.....	lk 3
Pudelite ettevalmistus.....	lk 4
Mahlapressimine.....	lk 4
Tabel.....	lk 5
Hoidiste sisetegemine.....	lk 6
Aurutamine	lk 7
Keetmine	lk 7
Hõõgveini valmistamine.....	lk 7
Puhastus- ja hooldusjuhised.....	lk 8
Tehnilised andmed	lk 10

Ohutusjuhised



Talitlushäirete, kahjustuste ning terviserikete ärahoidmiseks järgige allolevaid juhiseid:

- Piiratud füüsiliste, aistinguliste või vaimsete võimetega isikud ei tohi aurutit kasutada muul moel kui nende turvalisuse eest vastutava isiku järelevalve all või tema juhtnööride järgi.
- Hoidke lapsed kuuma universaalpoti kasutamise ajal sellest eemal.
- Kuna puutute kokku toiduainetega, tuleb kindlasti kõik auruti osad ning lisatarvikud puhtana hoida.
- Kasutage universaalpotti küttekolletel, mis on kasutamiseks lubatud. Elektri- või induktsoonipliidil kuumutades tuleb jälgida, et keeduplaadi läbimõõt ei oleks suurem kui poti põhja läbimõõt. Gaasipliidil kuumutades tuleb jälgida, et leek ei oleks suurem kui poti põhja läbimõõt.
- Universaalpott kuumeneb töötamise ajal. Kuumutamise ajal ärge puudutage kuumi pindu ega käepidemeid paljaste kätega.
- Mahlatoruvoolikust väljavoolav vedelik on väga kuum; jälgige, et Te end ei põletaks.
- Võimalusel vältige kuuma universaalpoti liigutamist selle kuumutamise ajal.
- Pidage meeles, et universaalpoti maha jahtumine võib võtta aega.
- Kasutage universaalpotti vaid sellega kaasas olevate lisatarvikutega. Kontrollige enne kasutuselevõttu kõigi lisatarvikute võimalikke kahjustusi ning ärge mitte kunagi kasutage kahjustatud tarvikuid. Kasutage ainult originaalvaruosi, mida saate tellida Cider Mill OÜ'st.
- Puhastage pehme surveventiil pärast igat kasutust.
- Kontrollige pärast igat kasutust, et ventiil ei oleks ummistunud, ning ärge kunagi pange midagi kaane peale.

Kasutamine

Üldised juhised

Kõrvaldage hoolikalt pakkematerjal; plastikaatkottidest võib saada laste jaoks eluohtlik mänguasi.

Pärast universaalpoti lahtipakkimist puhastage selle osad hoolikalt. Võib juhtuda, et pärast klambri vabastamist on potikaas poti külge kinni jäänud. Sellisel juhul võtke kaas ettevaatlikult pealt.

Juhised mahlapressimiseks

- Poti suur mitmekihiline lame põhi võimaldab vett ühtlaselt kuumutada. Põhi on stabiilne ning see on alati otsekontaktis küttekehaga.
- Tihedasti suletud kaas hoiab auru universaalpotis; ainult pehme surveventiili kaudu pääseb välja väikestes kogustes auru. Seetõttu kaotab auruti vähe kuumust ning mahlapressimise aeg on lühem.
- Pudeli on potiga ühel kõrgusel – see hõlbustab mahla jooksmist pudelisse ning vähendab oluliselt põletuste ohtu.
- Kuna potist pääseb välja vaid väheses koguses vett, on vedelikukadu mahlaaurutamise protsessi ajal umbes 0,5 liitrit, mis tähendab seda, et mahlaaurutamise protsessi vältel ei pea Te vett juurde lisama.
- Kuna lühiajalise aurutamise vältel seguneb mahlaga vähe vett, on mahl kontsentreeritum. Et selle aurutusmeetodiga avaldatakse marjadele kerget survet, pressitakse neist mahl välja peaaegu ühekorraga.
- Suhkru lisamisel järgige lk 5 tabelis esitatud teavet.
- Südamikuga puuviljad (õunad, pirnid jne) tuleks lõigata tükkideks. Lõikuge kividega puuviljad, st võtke kivid välja, kui soovite kasutada mahlast järelejäänud massi moosi jaoks. Kirssidest võtke kivid välja. Et mahl oleks maitsev, segage magusad kirsid pooleks hapude kirsside või sõstardega. Rabarbreid ärge koorige, vaid lõigake need väikesteks tükkideks.
- Suurima mahlakoguse saab siis, kui kasutate sügavkülmutatud või täisküpseid vilju. Lõigake viljadelt mädanenud kohad välja.

Kasutamine

- Tervistavate ürdimahlade valmistamiseks võite segada erinevaid ürte või lisada köögivilju. Ürtidest ja köögiviljadest mahla pressimisel peate arvestama väiksema mahlakogusega.

Ürtide valmistamine:

Peske võilill ja meliss ning peenestage. Loputage salat- ja ürtallikakress äädikaveega. Peske põgusalt petersell, salvei, oblikas ja harakputk.

- Oma universaalpotis saate valmistada ka vitamiinirikkaid köögiviljamahlu. Need on kiud- ja mineraalaineterikkad ning sobivad nii joomiseks kui ka toitumise maitsestamiseks. Ärge lisage mahlale suhkrut, vaid vastavalt maitsele pisut soola.

Köögivilja valmistamine:

Koorige kurgid ja lõigake tükkideks.

Peske porgandid, redised, kaalikad/naerid ning viilutage.

Peske spargelseller, tomatid ja lõigake väikesteks tükkideks. Peske spinat ning tükeldage.

Puhastage sibul ja tükeldage koos koorega.

Pudelite ettevalmistus

- Puhastage ja peske pudelid ja korgid põhjalikult kuuma vee ning nõudepesuvahendiga. Laske pudelitel õhu käes kuivada. Ärge kasutage lappi vms.
- Et pudelid ei läheks kuuma mahlaga täitudes katki, soojendage neid enne mahlaga täitmist kuuma veega või pange need ahju sooja.

Mahlapressimine

1. Asetage traatalus aurutisse. Lisage vett traataluse alumise servani.
2. Asetage mahlakauss traatalusele ning vilju täis korv aurutisse.
3. Pange kaas (koos tihendi ja mahlatoruvoolikuga) peale. Viige mahlatoruvoolik viljakorvi ääres asuvast august läbi kuni mahlakausi põhja välja.

Kasutamine

4. Sulgege kaas klambritega poti külge. Mahlatoruvooliku äravooluotsik peab olema voolikuklambriga kinni pandud.
5. Asetage pott pliidiplaadile ja kuumutage seda täiel võimsusel. Et mahlapressimine oleks optimaalne ning et mahl tekiks lühikese ajaga, peaks mahlapressimise ajal ventiilist pidevalt väikses koguses auru välja tulema.
6. Asetage pudel universaalpoti kõrvale ning pange mahlatoru vooliku ots pudelisse. Pärast voolikuklambri avamist juhitakse mahl pehme survega pudelisse.
7. Kui marjade/puuviljade kauss on tühjaks saanud ja vooliku otsast tuleb ainult õhku, sulgege voolik voolikuklambriga ja oodake, kuni mahl on uuesti kaussi kogunenud.
8. Sulgege pudelid vahetult kohe pärast täitmist ja hoiustage püstises asendis.
9. Pärast mahlapressimist puhastage ventiil. Selleks keerake katik maha ning võtke kuul ventiilist välja. Puhastage pehmet surveventiili korrapäraselt. Nii ei saa see ummistuda ega kinni kleepuda, vaid töötab alati laitmatult.

Alljärgnevalt leiate teavet suhkrukoguste, mahlapressimise aja ja -koguse kohta. Kuna mahlakogust ja valmimisaega mõjutab väga tugevalt puuviljade ning marjade valmidusaste, on nende arvude näol tegu orienteeruvate väärtustega. Aega hakatakse arvestama keematõusmise ajahetkest.

Marja-/puuviljasort	Suhkrukogus 4 kg marjadele/ puuviljadele	Mahlakogused $\frac{3}{4}$ l pudelites (umbes)	Mahlapressimise aeg, umbes
Küpsed õunad	u 100 g	4 pudelit	50 min
Toored õunad	u 200 g	3 pudelit	50 min
Pirnid	u 100 g	3–4 pudelit	40 min
Põldmarjad	u 300 g	4 pudelit	35 min
Mustikad	u 400 g	4 pudelit	35 min
Vaarikad	u 200 g	4 pudelit	35 min
Kirsid	u 300 g	4 pudelit	50 min
Sõstrad	u 400 g	4 pudelit	40 min
Maasikad	u 200 g	4 pudelit	35 min
Karusmarjad	u 400 g	4 pudelit	40 min
Aprikoosid	u 300 g	3 - 4 pudelit	40 min

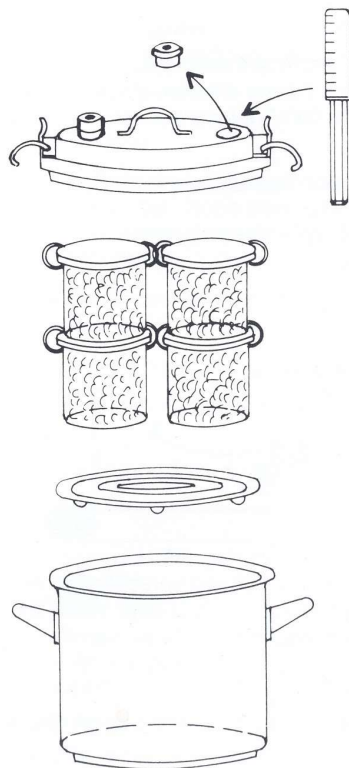
Kasutamine

Kõrvitsad	u 300 g	3 pudelit	40 min
Ploomid	u. 300 g	4 pudelit	40 min
Kreegid	u 300 g	4 pudelit	40 min
Viinamarjad	u 100 g	4 pudelit	40 min
Virsikud	u 300 g	4 pudelit	40 min
Rabarber	u 500 g	4 pudelit	50 min
Pohlad	u 500 g	3 - 4 pudelit	50 min

Hoidiste sissetegemine

Hoidiste sissetegemiseks hankige universaalpoti jaoks sobiv spetsiaalne termomeeter ja lisatarvikuna saadavalolev potipõhja asetatav traatrest (tellimisnumber 26 09 84). Universaalpotis võib kasutada harilikku kaubanduses kättesaadavat termomeetrit.

1. Asetage traatrest universaalpoti põhja ja pange hoidiste purgid üksteise peale restile.
2. Täitke pott külma veega, kuni ülemine purkide serv on $\frac{2}{3}$ ulatuses vee sees.
3. Pange hoidiste tegemise termomeeter poti kaane avausest sisse.
4. Pange kaas koos vahelepaigutatud tihendiga universaalpotile peale. Asetage termomeeter purkide vahele.
5. Sulgege kaas klambritega poti külge.
6. Kuumutage nüüd potti, jälgige temperatuuri ja keemisaega vastavalt hoidiste retseptile.
7. Võtke purgid potist välja alles siis, kui universaalpott on toatemperatuurile maha jahtunud, või katke purgid pärast väljavõtmist rätikuga, et need aeglaselt maha jahtuksid.



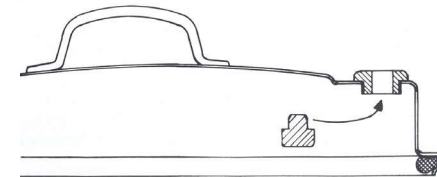
Kasutamine

Aurutamine

Aurutamise käigus kuumutatakse köögiviljad ja kartulid eriti õrnal moel. See võimaldab vitamiinidel ja mikroelementidel tunduvalt paremini toidus säilida kui vees keetes.

Aur tõrjub hapnikku, mis tavalise keetmisprotsessi käigus võib segada väärtuslike vitamiinide allesjäämist. Keedust aurutatakse lühikest aega hapnikubavas keskkonnas. Vitamiinid jäävad alles.

1. Täitke pott umbes 1 liitri veega ja asetage täidetud puuvilja-/marjakorv potti.
2. Sulgege kaanel olev auk kaasasoleva korgiga.
3. Seejärel pange potile kaas peale ning sulgege kaas klambritega.
4. Kuumutage potti seni, kuni aur hakkab ventiili kaudu välja pressima. Seejärel võite kuumust vähendada.



Keetmine

Universaalpotti saate kasutada ka toiduainete lühiajalise eelkeetmise (blanšeerimise) jaoks, eriti köögivilja kupatamiseks enne selle sügavkülma panekut. Seeläbi hävitatakse ensüümid, ent värvus, aroom ja maitse jäävad alles.

Keetmise eesmärgil kasutatav roostevabast terasest universaalpott on harilik pott, mille kaane läbimõõt on Ø 28 cm ning mida saab Cider Mill OÜ'st tellida artiklinumbriga 16 49 21. 28 cm läbimõõduga klaaskaant saab tellida artiklinumbriga 64 89 80.

Hõõgveini valmistamine

1. Valage vein (kuni 15 l) ja muud lisandid potti ning pange potile kaas peale.
2. Sulgege kaas klambritega ja pange mahlatoru koos voolikuklambriga kaane külge.
3. Kuumutage potti seni, kuni aur hakkab ventiili kaudu välja tulema. Seejärel võite kuumust vähendada ning hõõgveini mahlatoruvooliku kaudu välja lasta.
4. Veini väljalaskmiseks ei pea kaant pealt ära võtma. See omakorda ei lase alkoholil ega aroomil kaduma minna. Kuumutusvajadus on väga väike.

Puhastamine

Puhastus- ja hooldusjuhised

- Universaalpoti ja lisatarvikute tavapärase määrdumise puhul piisab täiesti harilikust nõudepesuvahendist.
- Väga tugevasti kinnijäänud või sissepõlenud mustuse korral ärge kasutage teravaid ega teravate servadega esemeid. See võib kahjustada universaalpoti pealispinda. Selle asemel kasutage kaubanduses saadaolevat plastmassist potikaabitsat.
- Katlakiviplekke saab probleemideta eemaldada äädikaveelahusega. Kui Teie universaalpott peaks aja jooksul pika kasutuse järel tuhmiks muutuma, võite selle uuesti Viini lubja või mõne roostevabast terasest potile mõeldud poleerimisvahendiga särama lüüa.
- Kaane tagavaratihendit saate Cider Mill OÜ'st tellida artiklinumbriga 26 53 22.
- Enne poti hoiulepanekut eemaldage kummivooliku paremaks säilitamiseks voolikuklamber.
- Võtke **alati** pärast keetmise või aurutamisprotsessi lõppu kaane küljest lahti vähemalt üks klamber, et poti mahajahtudes ei jääks kaas poti külge kinni

Tehnilised andmed

Ø Kaas 28 cm

Ø Keeduplaat 22 cm

Maht 15 l

Kaal 4,1 kg

Materjal Roostevaba teras 18/10

Põhjarest 26 09 84

Potikaas 28 cm Ø 16 49 21

Klaaskaas 28 cm Ø 64 89 80

Universaalpoti kaane tagavaratihend 26 53 22