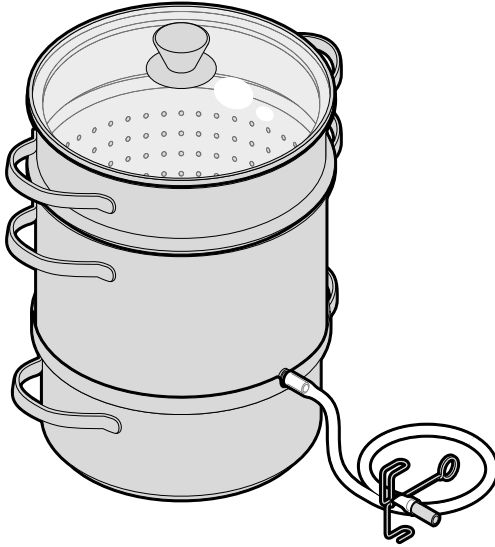


Paslanmaz elik buharlı meyve/sebze suyu çıkarıcısı



Değerli Müşterimiz!

Buharlı meyve/sebze suyu çıkarma işleminde su, su kabında kaynatılır. Su buharı meyve/sebze suyu kabının hunisinden yukarı doğru meyve/sebze sepetine çıkar. Su buharından dolayı bitki hücreleri patlar ve meyve/sebze sepetinden akan ve meyve/sebze suyu kabında biriken bitki suyunu bırakır.

Meyve ve sebzeler pişirilmez, sadece buharda ısıtılır. Aromalar, renk, tat, mineraller ve vitaminler muhafaza edilir.

Mikroplar ve bakteriler buharlı meyve/sebze suyu çıkartma işleminde yok edilir. Meyve/sebze suyu hassas bir şekilde yapay tatlandırıcı veya koruyucu madde eklenmeden hazırlanır ve uzun süre dayanıklıdır.

Buharlı meyve/sebze suyu çıkarma işleminde büyük miktarda meyvelerin, sebzelerin vb. suyu çıkartılır ve suyu çıkarılacak gıdalardan çok miktarda su elde edilir.

Meyvelerin çekirdeğini çıkarma veya kabuklarını soyma gerekli değildir. Buharlı meyve/sebze suyu çıkarma özellikle ağaçtan düşen meyve için uygundur. Sadece çürümüş kısımlarını kesip atmanız yeterlidir.

Set parçaları tekli olarak kullanılabilir - su kabı örn. kapaklı tencere olarak, meyve sepeti süzgeç olarak.

Entegre doldurma hortumu, temiz bir şekilde dar şişelere dahi doldurmaya sağlar. Bir huni gerekli değildir.

Elde edilen suyu devamında işlemek için ev yapımı jöle klasik bir şekildir. Artan meyve artıkları da suyu çıkarıldıktan sonra lezzetli ürünlerin yapımında kullanılabilir, örn. meyve püresi veya "pestil".

Meyve/sebze suyu çıkarıcınızı güle güle kullanın ve afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

İçindekiler

4	Güvenlik uyarıları	12	İlk kullanım öncesi
7	Genel bakış (ambalaj içeriği)	12	Kullanım
8	Kapasite genel bakış	17	Devamında işleme
8	Uygun gıda maddelerini hazırlama	17	Jöle
		17	Meyve püresi
		17	„Pestil“
11	Uygun şişe hazırlama	19	Temizleme
		20	İmha etme

Güvenlik uyarıları



Güvenlik uyarılarını dikkatle okuyun. Kaza sonucu ortaya çıkabilecek yaralanmaları ve hasarları önlemek için ürünü yalnızca bu kullanım kılavuzunda belirtildiği şekilde kullanın.

Gerektiğinde tekrar okumak üzere bu kılavuzu saklayın.

Bu ürün başkasına devredildiğinde, bu kılavuz da beraberinde verilmelidir.

Kullanım amacı

- Meyve/sebze suyu çıkarıcısı, meyve, sebze ve yeşilliklerin suyunu çıkarmak için öngörölmüştür.
- Meyve/sebze suyu çıkarıcısını gazlı, elektrikli, indüksiyonlu ve cam seramik pişirme yüzeylerinde kullanabilirsiniz. Maks. 180 °C'ye kadar fırında dayanıklıdır.
- Su kabı, pişirme tenceresi olarak da kullanılabilir.
- Sebze sepeti, süzgeç olarak da kullanılabilir.
- Bu ürün özel kullanım için tasarlanmış olup ticari amaçlar için uygun değildir.
- Ürünü, sadece bu kullanım kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanın ve amacının dışında kullanmayın.

Elektronik cihaz kullanım kabiliyeti kısıtlı olan yetişkinler ve çocuklar için TEHLİKE

- Bu cihazı fiziksel, sezgisel veya ruhsal yetenek veya tecrübesizlik nedeniyle güvenli kullanım sağlayamayan çocuklar ve yetişkinler kullanmamalıdır.

Çocuklar, cihaz ile oyun oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdırlar.

Çocukları ısınmış ve tamamen soğumamış üründen uzak tutun.

- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun.

Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır!

Yanma/haşlanma/yangın UYARISI

- Meyve/sebze suyu çıkarıcısı ve ayrıca dolum yapacağınız şişeler kullanım esnasında ısınır! Su kabını, meyve/sebze suyu kabını, meyve sepetini, dolum hortumunu, kısıkaçı, kulpları, kapağı ve şişeleri sadece bir bezle, pişirme eldiveniyle vb. tutun!
- Kaynayan su ve su buharı haşlanmalara neden olabilir. Buharlı meyve/sebze su çıkarıcısı çalışırken içerisine veya üstüne elinizi tutmayın. Özellikle, kapağı açarken çıkan buhara karşı dikkatli olun.
- Gazlı ocak üzerinde kullanırken gaz alevleri tencere tabanının kenarlarından taşmamalıdır.
- Meyve/sebze suyunu boşaltmak için en az 100 °C ısıya dayanıklı, hasarsız kaplar kullanın.
- Dolum yaparken çok dikkatli hareket edin. Meyve/sebze suyunu doldurduğunuz şişenin elinizden ve dolum hortumunun şişe ağzından kaymamasına dikkat edin. Kaymayı önleyen bez, pişirme eldiveni vb. kullanın.

- Kullanım esnasında sıçramalar önlenemez. Isıya dayanıklı, sıçramalara karşı hassas olmayan ve kolayca temizlenebilen bir ortam sağlayın.
- Kısıkaçı çözmeden önce, dolum hortumu meyve/sebze suyunu doldurmak istediğiniz kabın içine yerleştirilmelidir.
- Dışarı kaymamalıdır.

Su kabını, yemek pişirme veya kızartma için kullanırsanız:

- Yağı ısıtırken su kabının üzerine kapağını kapatmayın. Sıcak yağlı tencereyi asla gözetimsiz bırakmayın! Sıcak yağ kolayca alev alabilir. Yangın tehlikesi mevcuttur!
- Yanan yağ asla su ile söndürmeye çalışmayın. Patlama tehlikesi vardır! Yağ yangınını, yemek yağı yangınına uygun bir yangın söndürücü ile söndürün.

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Buharlı meyve/sebze su çıkarıcısını boş durumda ısıtmayın, sıvının sonuna kadar buharlaşmasını önleyin ve buharlı meyve/sebze suyu çıkarıcısını veya parçalarını 180 °C üzeri sıcaklıklarda fırın içerisine bırakmayın.
- Buharlı meyve/sebze suyu çıkarıcısının aşırı ısınması malzemenin renginin değişmesine ve ayrıca üründe sürekli hasar oluşmasına neden olabilir.
- 1 saatten uzun süre su çıkarma işlemi gerçekleştirirseniz, düzenli aralıklarla su kabında yeterli miktarda su olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse su ilave edin.
- Dolum hortumunu sıcak pişirme yüzeylerinden, gazlı ocakların alevlerinden vb. uzak tutun.
- Cam kapağı sert darbelerden vb. durumlardan korumak için dikkatli kullanın. Belirgin çizikleri veya çatlakları bulunan cam kapak kullanmayın, aksi takdirde cam kapak çatlayabilir.
- Cam kapağı soğuk su ile hızlı soğutmayın (termo şok).
- Kapak tutamağının civatası kullanım sonucu zamanla gevşeyebilir. İhtiyaç halinde somunu uygun bir tornavida ile sıkın. Somunu sadece el ile sıkın.
- Kullanımdan önce tencere tabanının ve pişirme yüzeyinin temiz olduğundan emin olun.

- Pişirme işlemi esnasında keskin veya sivri nesneler kullanmayın. Buharlı meyve/sebze suyu çıkarıcısında sadece ahşaptan veya ısıya dayanıklı plastikten olan mutfak gereçleri kullanın. Metal mutfak gereçleri buharlı meyve/sebze suyu çıkarıcısının kullanım ömrünü kısaltır ve yüzeyleri çizebilir. Ayrıca doğrudan buharlı meyve/sebze suyu çıkarıcısının içerisinde malzeme kesmeyin.
- Temizleme için sert kimyasallar, tahriş edici ya da aşındırıcı temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.

Su kabını, pişirme tenceresi olarak kullanırsanız:

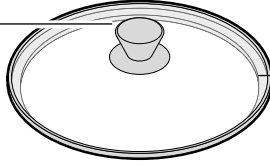
- Tuzu, sadece eş zamanlı karıştırarak sıcak suya ilave edin.
- Servis etmek için su kabını her zaman düz, ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine bırakın.



- Buharlı meyve/sebze suyu çıkarıcısı - her paslanmaz çelik tencere gibi yüksek sıcaklıklardan dolayı rengini değiştirebilir. Bu durum bir malzeme hatası değildir ve buharlı meyve/sebze suyu çıkarıcısının kalitesini veya fonksiyonunu kısıtlamaz.
- Pişirme bölgesini tencere tabanı çapına göre seçerseniz enerji tasarruflu pişirme gerçekleştirirsiniz. Buharlı meyve/sebze suyu çıkarıcısı doğru sıcaklığa ulaştığı an, sıcaklık ayarlayıcısını daha küçük bir seviyeye ayarlayabilirsiniz.
- İndüksiyon pişirme bölgesi, tencere tabanı çapına uygun şekilde seçilmelidir. Tencere tabanı çok küçükse veya buharlı meyve/sebze suyu çıkarıcısı ortalayarak pişirme bölgesine yerleştirilmezse, pişirme alanı tarafından algılanmayabilir. Pişirme alanı modeline göre hata mesajı meydana gelebilir.
- Bir indüksiyon pişirme alanı kullanımında, pişirme alanının elektromanyetik özelliğiyle alakalı olan alışılmadık sesler meydana gelebilir.

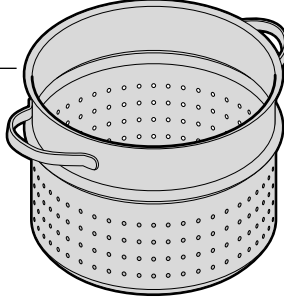
Genel bakış (ambalaj içeriği)

Kapak topuzu

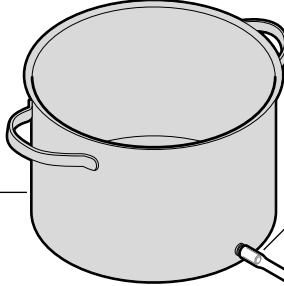


Cam kapak

Meyve sepeti



Meyve/sebze suyu kabı

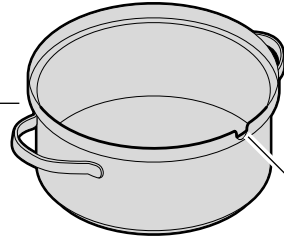


Çıkış bağlantı yeri

Dolum hortumu

Dolum hortumu çıkışı

Su kabı



Klips

Derinlik

Kapasite genel bakış

Su kabı kapasitesi:	3,85 litre
Meyve/sebze suyu kabı kapasitesi:	2,75 litre
Meyve sepeti kapasitesi:	7,8 litre
Su kabının iç çapı:	Ø ~ 24 cm
Su kabının alt çapı:	Ø ~ 21,4 cm
Tchibo için özel olarak üretilmiştir:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.com.tr

Uygun gıda maddelerini hazırlama



- Belirtilen meyve, sebze ve yeşillik türleri örnektir. Bunun dışında birçok farklı türün de suyu çıkartılabilir. Hangi türlerin suyunu çıkarabileceğinizi ve lezzetli bulduğunuzu deneyin. Burada yaratıcılığınızı ve denemelerinizi sınırsız bir şekilde kullanabilirsiniz. Bunun dışında örn. meyve türlerini kombine edebilir veya sebze ve yeşilliklerin suyunu birlikte çıkarabilirsiniz.
- Belirtilen buhar süreleri kılavuz değerlerdir. Su çıkarma işleminin ne kadar süreceği, suyunu çıkaracağınız gıda maddelerinin miktarına ve ne kadar büyük parçalara ayırdığınıza bağlıdır.
- Meyve sepetinde ne kadar çok gıda maddesi bulunursa, buhar süresi o kadar uzun ve elde edilen ürün o kadar çoktur. Buhar süresi gerekirse dört saate kadar sürebilir.
- Meyve ne kadar olgun olursa, suyu o kadar aromatik ve çok olur.
- Meyve ve sebzelerin kabuklarını soymanız gerekmez. Ayrıca çekirdeğini de çıkarmanıza gerek yoktur. Ancak, elde ettiğiniz suyun tadının onu kabuğuyla veya kabuksuz, çekirdeğiyle veya çekirdeksiz ve sapını işleyip işlemediğinize göre değişeceğini dikkate alın. Bu tabloda bir örnek seçeneği sunuyoruz.
- Suyu çıkarılacak gıda maddelerini daha sonra marmelat, meyve püresi vb. olarak işleyecekseniz, çekirdekleri, sapları ve yenilemeyen parçaları çıkarın.
- Çürümüş kısımlar, yapraklar ve parazitler her zaman giderilmelidir.
- Suyu çıkarılacak gıda maddeleri her zaman iyice yıkanmalıdır.

Suyu çıkarılacak gıda maddesi	Dakika cinsinde buhar süresi	Suyu çıkarılacak gıda maddesinin hazırlanması
Meyve		
Elma	60	Yıkanmalı ve doğranmalı, kg başına meyveye; 50 gr şeker eklenmelidir
Armut	60	Yıkanmalı ve doğranmalıdır, kg başına meyveye; 50 gr şeker eklenmelidir
Böğürtlen	30	Yıkanmalı, kg başına meyveye 100 gr şeker
Çilek	30	Yıkanmalı, kg başına meyveye 50 gr şeker
Yaban mersini	45	Yıkanmalı, kg başına meyveye 100 gr şeker
Ahududu	30	Yıkanmalı, kg başına meyveye 50 gr şeker
Mürver	30	Yıkanmalı, kg başına meyveye 80 gr şeker
Frenk üzümü, kırmızı	45	Yıkanmalı, kg başına meyveye 100 gr şeker
Frenk üzümü, siyah	45	Yıkanmalı, kg başına meyveye 150 gr şeker
Kiraz	45	Yıkanmalı, kg başına meyveye 50 gr şeker
Vişne	60	Yıkanmalı, kg başına meyveye 100 gr şeker
Erik	45	Yıkanmalı, kg başına meyveye 100 gr şeker
Şeftali	45	Yıkanmalı, kg başına meyveye 50 gr şeker
Yaban mersini	60	Yıkanmalı, kg başına meyveye 100 gr şeker
Ayva	60	Yıkanmalı, doğranmalıdır, kg başına meyveye 100 gr şeker eklenmelidir
Ravent (sadece çubuk şeklinde)	45	Yıkanmalı, doğranmalıdır, kg başına meyveye 100 gr şeker eklenmelidir
Bektaş üzümü	45	Yıkanmalı, kg başına meyveye 100 gr şeker
Üzüm	45	Yıkanmalı, kg başına meyveye 50 gr şeker
Erik	45	Yıkanmalı, kg başına meyveye 80 gr şeker

Suyu çıkarılacak gıda maddesi	Dakika cinsinde buhar süresi	Suyu çıkarılacak gıda maddesinin hazırlanması
Sebze		
Salatalık	45	Salatalıkları soyun ve doğrayın
Havuç	60	Kazıyın ve rendeleyin
Turplar	60	Yıkayın, silin ve rendeleyin
Pancar	60	Yıkayın, soymayın, rendeleyin
Kuşkonmaz (artık parça ve kabuklarıyla)	60	Yıkayın ve soyun, artık parçasını küçük parçalar halinde doğrayın
Yumru kereviz	60	Yumruları ve yaprakları yıkayın ve küçük parçalara doğrayın
Ispanak (sadece gübrelenmemiş)	45	İyice yıkayın ve doğrayın
Domates	45	Yıkayın, sapını çıkarın ve küçük parçalar halinde kesin
Soğan	60	Soyun ve doğrayın
Yeşillikler		
Su teresi ve bahçe teresi	60	Hafif sirkeli suda yıkayın
Hindiba	60	Taze yaprak kullanın, iyice yıkayın ve doğrayın
Melisa	60	Taze yaprak kullanın, dikkatlice yıkayın, kurutun ve doğrayın
Maydanoz	60	Yıkayın, kurutun
Anason	60	Dikkatlice yıkayın, kurutun
Adaçayı	60	Dikkatlice yıkayın, kurutun
Selamotu	60	Dikkatlice yıkayın, kurutun
Kuzukulağı	60	Dikkatlice yıkayın, kurutun ve doğrayın
Frenk maydanozu	60	Dikkatlice yıkayın, kurutun

Uygun şişeleri hazırlama



Haşlanma **UYARISI!**

Meyve/sebze suyunu boşaltmak için en az 100 °C ısıya dayanıklı, hasarsız kaplar kullanın.

- Vidalı veya kilitli kapaklara sahip ister satın aldığınız ister kullandığınız şişeleri kullanabilirsiniz. İster satın alınmış ister kullanılmış olsun şişelere dolum yapmadan önce iyice yıkamalısınız.
 - Şişeler çok büyük sıcaklık farklarına maruz kalmamalıdır, aksi takdirde çatlayabilirler.
Sıcak meyve/sebze suyunun doldurulduğu şişeler en az oda sıcaklığında olmalıdır.
Gerekirse, nemli sıcak bir bezin üzerine yerleştirerek sıcak suyu içerisine **doldurmadan** şişeleri hafifçe ısıtın.
Dolu, sıcak şişeleri şoklayarak soğutmayın!
 - Şişelerin içerisindeki suyu daha uzun ömürlü hale getirmek için kaynatmak istiyorsanız, kaynatabilecek şişelere ihtiyacınız vardır.
- ▷ Şişeleri ve kapakları iyice sıcak, deterjanlı suda yıkayın ardından sıcak su ile durulayın.



Doldurulan meyve/sebze sularının olabildiğince dayanıklı olması için şişeler mümkün oldukça mikropsuz olmalıdır:

1. Şişeleri büyük bir tencereye yerleştirin ve ılık su ile doldurun.
Şişelerin üzerini tamamen su kaplamalıdır.
2. Bir su banyosunda yavaşça en az 80 °C sıcaklıkta ısıtın.
3. Kapakları da aynı şekilde su banyosuna ilave edin. Ancak kapak malzemesinin bu sıcaklığa dayanıp dayanmadığına dikkat edin.
4. Sırayla şişeleri çıkarıp hemen doldurun.

Şişeler ve kapaklar su banyosundan çıkarılırken sıcaktır! Dikkatlice hareket edin! Çıkarmak için bir maşa kullanın ve şişeleri ve kapakları sadece fırın eldivenleriyle vb. tutun.

İlk kullanım öncesi

1. Tüm ambalaj malzemesini çıkarın.
2. Kapak topuzundaki vidanın doğru oturup oturmadığını kontrol edin. İhtiyaç halinde somunu uygun bir tornavida ile sıkın. Somunu sadece el ile sıkın.
3. Buharlı meyve/sebze suyu çıkarıcısını „Temizleme“ bölümünde anlatıldığı gibi temizleyin.

Kullanım



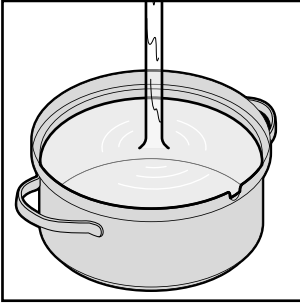
Buharlı meyve/sebze suyu çıkarıcısını uzun süre kullanmadıysanız, „Temizleme“ bölümünde açıklandığı şekilde temizleyin.

1. Meyve, sebze veya yeşillikleri „Uygun gıda maddelerini hazırlama“ bölümünde açıklandığı şekilde hazırlayın.
2. Şişeleri „Uygun şişe hazırlama“ bölümündeki gibi temizleyin

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

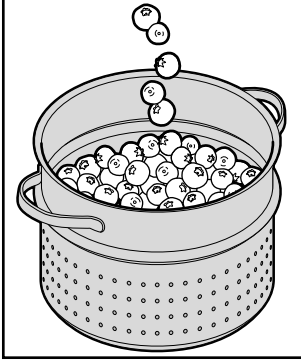
- Dolum hortumunu sıcak ocaklardan, gazlı ocağın alevlerinden vb. uzak tutun.
- 1 saatten uzun süre su çıkarma işlemi gerçekleştirerseniz, düzenli aralıklarla su kabında yeterli miktarda su olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse su ilave edin.

3.



Su kabını 2/3 kadar su ile doldurun ve ocağın iki ön pişirme plakasından büyük olanına bırakın.

4.



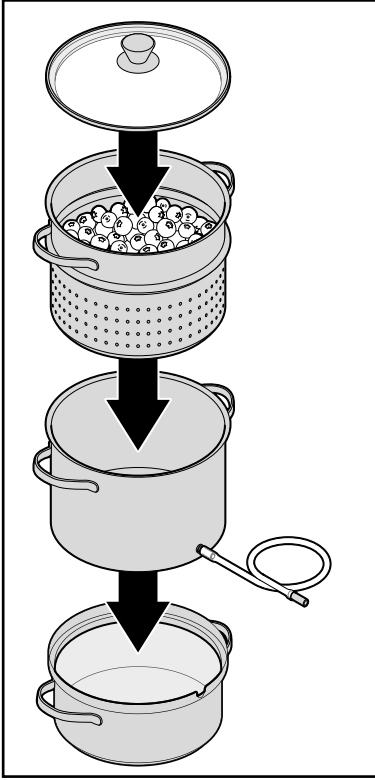
Meyve, sebze veya yeşillikleri meyve sepetine yerleştirin. Meyve sepeti tamamen doldurulabilir. Ancak şeker, baharat vs. için gerekirse biraz yer bırakın.



- Tadına göre veya tarife göre şeker ekleyin. İçmeye hazır meyve suları için geçerli olan: 1 kg tatlı meyvelere 100 - 150 gr şeker. 1 kg ekşi meyvelere 200 - 250 gr şeker. Sulandırılıp kullanılacak meyve suları için meyvelere daha çok şeker katmalısınız.
- Buharlı meyve/sebze suyu çıkarma işlemi hiç şeker kullanmadan da kesinlikle mümkündür. Bu esnada meyve suyunun daha az dayanıklı olduğunu dikkate alın. Gerekirse kapalı şişeleri tekrar bir kaynatma cihazında veya fırında tekrar kaynatın. Bunun için kaynatmaya uygun şişelere ihtiyacınız vardır. Kaynatma ile ilgili bilgileri, kaynatma cihazınızın kullanım kılavuzunda veya internette bulabilirsiniz.
- Meyve suyunu jöle kıvamına getirmek istiyorsanız, su çıkarma işlemine şeker ilave etmeyin. Jöle için pektin bakımından zengin, örn. siyah frenk üzümü, tam olgunlaşmamış elma ve ayva gibi meyveler uygundur.

5. Duruma göre şekeri meyve sepetindeki meyvenin üzerine dökün.

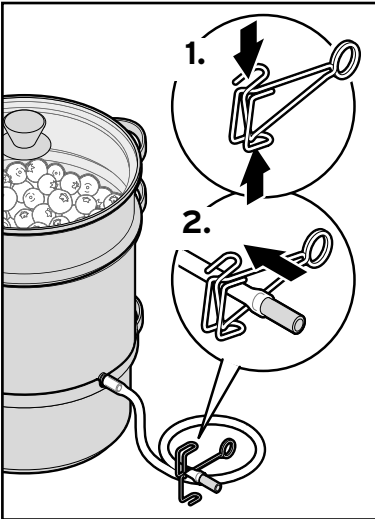
6.



Çıkış bağlantı yerinin su kabının derinliğine yerleşecek şekilde meyve/sebze suyu kabını su kabının üzerine yerleştirin. Meyve sepetini meyve/sebze suyu kabının üzerine yerleştirin ve kapağını kapatın.

Dolum hortumu öne doğru aşağı sarkmalıdır. Dolum hortumunu ısı kaynaklarından uzak tutun.

7.



Eğer gerçekleştirilmemişse, dolum hortumunu kısaçla sıkıştırın.



Kıskacın, hortumun daha aşağı ucuna doğru takılması önerilir, böylece meyve/sebze suyu akışı hızlıca durdurulabilir ve dolum hortumundan daha sonrasında çok fazla sıvı akmaz. Bu, taşmayı önler.

8. Isıtmak için ocağı en yüksek ısıtma seviyesine ayarlayın. Su kaynamaya başladığı anda, sıcaklığı suyun kaynamaya devam edeceği şekilde düşürün. Su kaynamaya başladıktan yakl. 15 dakika sonra meyve/sebze suyu damlamaya başlar.



- Meyve süzgecini ne kadar meyve/sebze suyunun biriktiğini kontrol etmek için ara sıra biraz kaldırın. Bu şekilde meyve/sebze suyu kabının taşmasını önlersiniz.
- Su kabında yeterli suyun bulunup bulunmadığını kontrol etmek için meyve/sebze suyu kabını ara sıra kaldırın. Su sonuna kadar buharlaşmalıdır.
- Meyve/sebze suyu mikropsuz olacaksa, birinci şişedeki suyu tekrar meyve sepetindeki suyu çıkarılacak gıda maddesinin üzerine dökün. İlk meyve/sebze suyu buhardan daha yeterince mikroptan arınmamıştır. Ayrıca bu su çıkarma işlemini hızlandırır ve meyve/sebze suyunun aromasını yoğunlaştırır. Meyve/sebze suyu hazırlanmış şişelere derhal doldurulmalıdır, çünkü sadece kaynar olduğu sürece mikropsuzdur. Şişeleri olabildiğince doldurun.
- Eşit tatlılık ve aromayı elde etmek için meyve/sebze suyunu şişelere doldurmadan meyve/sebze suyu kabında karıştırın.



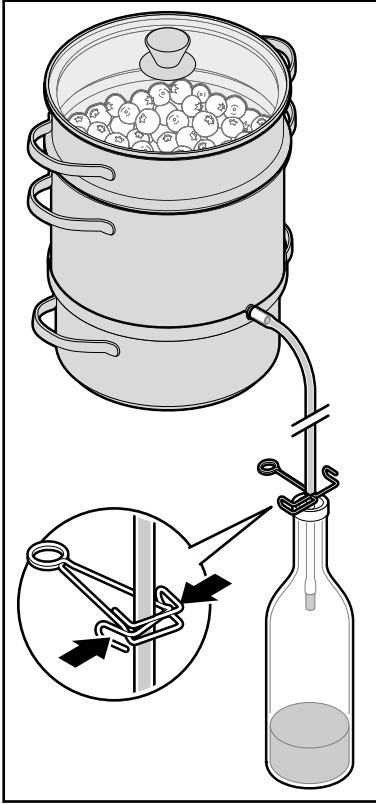
Haşlanma **UYARISI!**

- Dolum esnasında çok dikkatli hareket edin. Meyve/sebze suyunu doldurduğunuz şişenin elinizden ve dolum hortumunun şişe ağzından kaymamasına dikkat edin. Kaymayı önleyen bez, pişirme eldiveni vb. kullanın.
- Kullanım esnasında sıçramalar önlenemez. Isıya dayanıklı, sıçramalara karşı hassas olmayan ve kolayca temizlenebilen bir ortam sağlayın.
- Dolum hortumunu, kıskacı ve şişeyi sadece bir bez, fırın eldiveni vb. ile tutun!

9. Şişeyi, devrilmeyecek ve dolum hortumunun çıkışını rahatça şişe boynuna asabileceğiniz şekilde yerleştirin. Dışarı kaymamalıdır. Şişeyi dolum yaparken gerekirse tutun.

İpucu: Şişeyi doldurmak için bir kabın içine yerleştirin. Şişe çatlar veya devrilirse, içindeki sıvı bu kaba akar

10.



Dolum hortumunu şişe boynuna yerleştirin ve kısıkaçın her iki ucunu birleştirin.

Kıskaç açılır ve meyve/sebze suyu dolum hortumundan akar.

11. Dolum hortumunu tekrar kapatmak ve meyve/sebze suyu akışını durdurmak için kısıkaçların uçlarını tekrar bırakın.
Dolum esnasında köpük oluşabilir. Köpüğün dağılmasını bekleyin ve gerekirse biraz daha meyve/sebze suyu ekleyin.
12. Dolum hortumunu şişe boynundan çıkarın ve meyve/sebze suyunun yere damlamaması için onu bir kaba bırakın
13. Gerekirse şişe ağzını silin ve şişeyi hemen kapatın.
14. Bu şekilde tüm meyve/sebze suyunu doldurun.
15. Şişeleri dikey şekilde **yavaşça** soğumaya bırakın.
16. Gerekirse şişelerin üzerine yazın ve serin, karanlık bir yerde muhafaza edin.

Devamında işleme

Jöle

1. İsteddiğiniz meyvelerin şekersiz şekilde suyunu çıkarın.
2. Elde ettiğiniz meyve suyunu ölçün, yeterince büyük bir tencereye doldurun, jöle şekeri ilave edin (miktar bilgilerini jöle şekeri ambalajında bulabilirsiniz) ve yakl. 5 dakika boyunca kaynatın.
3. Jölenin bulanık olmaması için köpük oluşumunda köpüğü giderin.
4. Jöleyi testi için 1 TK jöleyi alın ve soğuk bir tabağa bırakın. Jöle bir dakika içerisinde katılaşıyorsa, hazırdır. Olmazsa, pişirmeye devam edin ve jöle testini tekrarlayın.
5. Hazır jöleyi derhal temiz kavanozlara boşaltın. Bunun için de „Uygun şişeler hazırlama“ bölümünü okuyun. Bu bilgiler jöle kavanozları için de geçerlidir.
6. Kavanozları hemen kapatın ve yavaşça soğumaya bırakın.

Meyve püresi

- ▷ Meyve sepetindeki suyu çıkarılmış içeriği süzgeçten veya bir püre aletinden geçirin veya püre haline getirin.

Meyve püresini sıcak veya soğuk şekilde yiyebilir, kaynatarak dayanıklı duruma getirebilir veya içerisine jöle şekeri karıştırarak marmelat yapabilirsiniz.

„Pestil“

1. Meyve sepetindeki suyu çıkarılmış içeriği bir süzgeçten geçirin veya püre haline getirin.
2. Meyve püresini ince ve eşit şekilde pişirme kağıtlı bir fırın tepsisi üzerine yayın.



Meyve püresini ne kadar kalın dökerseniz kurutma süresi o kadar uzun olur.

Ancak çok ince dökülmüş meyve püresi hızlıca kuruyup kırılabilir.

3. En düşük ısıda fırının içerisinde kurutun. Nemin dışarı çıkabilmesi için fırın kapağına bir ahşap kaşık vb. sıkıştırın.
Pişirme süresi için öneri 50 °C ile yakl. 5 saattir. Pişirme süresi meyve püresinin kalınlığına ve miktarına göre değişir.
4. Belirtilen süre sonrasında hala yapış yapış bir kıvamdaysa, fırında kurutmaya devam edin ve her yarım saatte bir kıvamını kontrol edin.
5. Hazır pestilleri soğumaya bırakın ve pişirme kağıdı ile birlikte şerit şeklinde kesin.

- ▷ Pestili hemen yemek istiyorsanız, pişirme kağıdını dikkatlice çekin.
- ▷ Daha sonra yemek istiyorsanız, şeritleri rulo haline getirin ve hava almayan bir kabın içerisinde muhafaza edin.

Meyve püresini bir kurutma aletinde de kurutabilirsiniz. Kurutma aletinin kullanma kılavuzundaki bilgileri de dikkate alın.

Temizleme

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

Temizleme için sert kimyasallar, tahriş edici ya da aşındırıcı temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.

1. Buharlı meyve/sebze suyu çıkarıcısını kullanımdan sonra biraz soğumaya bırakın.
 2. Su kabını boşaltın.
 3. Doldurma hortumunu dikkatlice çıkış bağlantı yerinden ve çıkışı doldurma hortumundan çıkarın.
 4. Kullanımdan sonra tüm parçaları sıcak su, deterjan ve yumuşak bir süngerle vb. temizleyin.
 5. Tüm parçaları, özellikle dolum hortumunu sıcak saf su ile tekrar durulayın.
 6. Leke oluşumunu engellemek için buharlı meyve/sebze suyu çıkarıcısını temizledikten hemen sonra kurulayın.
 7. Dolum hortumunu ve çıkışını tamamen kurumaya bırakın. Dolum hortumunu tekrar çıkış bağlantı yerine ve çıkışı dolum hortumuna takın. Dolum hortumu tekrar çıkmayacak şekilde çıkış bağlantı yerine oturmalıdır.
- Buharlı meyve/sebze suyu çıkarıcısının tüm parçaları bulaşık makinesine uygundur ve bakımı kolaydır. Kısıkcı ve dolum hortumu çıkışını kaybolmaması için çatallığa yerleştirin.
Önerimiz: Sıvı bulaşık deterjanı kullanın.
Düşük sıcaklıklı bir ekonomik yıkama programı seçin. Bu şekilde hem kaplar hem çevre korunur.
 - Zorlu kirleri bir süre suda bekletin ve ardından yumuşak bir sünger ile temizleyin.
 - Kireç lekeleri bir sirke ve su veya limon suyu ve su karışımı (1 oranında sirke veya limon suyu, 5 oranında su) ile giderilir.

İmha etme

Ürün ve ambalajı, tekrar kullanılabilen değerli malzemelerden üretilmiştir. Tekrar kullanım sayesinde atıklar azalır ve çevre korunur.

Ambalajı malzeme türüne göre imha edin. Bunun için bölgenizdeki kağıt, mukavva ve hafif ambalaj toplama merkezlerinin sunduğu imkanlardan faydalanabilirsiniz.

Ürünü elinizden çıkarmak istediğinizde yürürlükteki kurallara göre imha edin. Gerekli bilgiyi bağlı bulunduğunuz belediyeden alabilirsiniz.

Ürün ile ilgili sorularınız için bizimle iletişime geçin.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.com.tr

Ürün geliştirmeleri çerçevesinde üründe teknik ve dizayn değişikliği yapma hakkımız saklıdır.

Ürün numarası: 392 990
