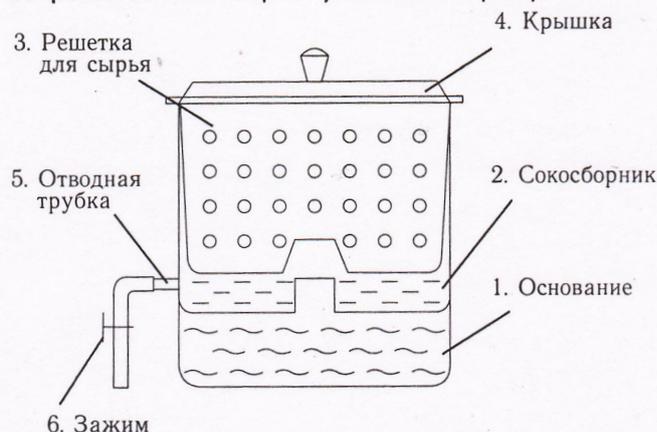




Инструкция по эксплуатации «Соковарка паровая универсальная»

Перед использованием новое изделие (наружную и внутреннюю поверхность) следует промыть теплой водой с мягким моющим средством, прокипятить в нем воду в течение 10 минут, затем ополоснуть холодной водой, протереть насухо, а резиновые детали прокипятить.

Устройство соковарки указано на рисунке:



В основание соковарки **1** наливают не менее 2 л. холодной воды, устанавливают сокоборник и решетку с фруктами или ягодами, накрывают крышкой **4** и ставят на источник нагрева. После того, как вода в основании закипит, отводная трубка должна быть перекрыта зажимом. Соковыделение происходит под действием пара, поступающего в решетку с сырьем **3** через отверстие в сокоборнике **2**. Сок сливается через отводную трубку **5**, которая перекрывается зажимом **6**.

Процесс соковарения продолжается от 40 до 60 минут, в зависимости от вида и спелости ягод и фруктов. По истечении этого времени горячий сок, температура которого 75° С, сливают через отводную трубку в чистые прогретые банки и бутылки.

Все просто! Вкусно и полезно.



После приготовления сока соковарку тщательно промыть. В случае появления на внутренней поверхности изделия темного налета — следует прокипятить в нем воду с добавлением $\frac{1}{4}$ чайной ложки пищевой соды в течение 30 минут, после чего промойте изделие водой. Не храните в соковарке соленые и кислые продукты.

Посуда алюминиевая предназначена для приготовления пищи.* Перед первым применением посуду тщательно вымойте теплой водой с применением моющих средств, сполосните чистой водой, высушите. Для мытья используйте мягкие губки и жидкие моющие средства. Не применяйте металлические щетки, мочалки и абразивные чистящие порошки. Не ставьте посуду, имеющую пластмассовую фурнитуру, в духовой шкаф. Посуда должна храниться в сухих чистых помещениях. Не рекомендуется использование посуды для приготовления и хранения кислот, щелочей, концентрированных солей и продуктов, содержащих данные вещества (маринадов, рассолов и др.), а также для хранения в ней готовых блюд. Особых условий утилизации не требует. Следите, чтобы вода в основании соковарки не выкипала полностью, во избежание прогорания дна. Если при эксплуатации внутренняя поверхность посуды потемнела, для осветления следует прокипятить в ней воду с добавлением пищевой лимонной кислоты по ГОСТ 908-2004 из расчета 5г (0,5 чайной ложки) на 1 литр воды. Время кипячения – 10 минут. *Изделие соответствует требованиям Единых Санитарно-Эпидемиологических и Гигиенических Требований по миграции алюминия в контактирующие среды – не более 0,5мг/л. при соблюдении установленных правил эксплуатации.

Гарантийный срок эксплуатации – 24 месяца
со дня продажи через розничную сеть.
Срок службы изделия – 24 месяца.
Гарантия не распространяется на повреждения
по причине неправильного использования, падений, ударов.



Предлагаем следующие рецепты для получения сока из расчета 2 кг. плодов (ягод):

Плоды (ягоды)	Количество сахара, гр.	Количество полученного сока, л.
Яблоки	75	1,0-1,3
Абрикосы	125	1,0-1,3
Груши	50	1,0-1,5
Ежевика	150	1,0-1,5
Земляника	100	1,0-1,5
Ирга	100	1,0-1,3
Малина	100	1,0-1,5
Смородина	200	1,0-1,5
Вишня	200	1,0-1,3
Персики	200	1,0-1,5
Сливы	150	1,0-1,5
Брусника	125	1,0-1,5
Айва	200	1,0-1,3
Крыжовник	150	1,0-1,5
Виноград	40	1,0-1,5
Черешня	150	1,0-1,3

Соки можно получить и из овощей, добавив соль или сахар по вкусу.