

Sokownik **ZEPTER**

(TF-350)



Sokownik Zepter jest idealnym narzędziem do samodzielnego przygotowania wspaniałych soków z owoców i warzyw. To idealny dodatek do zestawu naczyń Zepter.

UWAGA! Sokownik musi być stosowany wraz z dowolnym naczyniem Zepter o średnicy 20 cm lub 24 cm oraz z durszlakiem Zepter o średnicy 24 cm.

ELEMENTY SOKOWNIKA ZEPTER:

1. Pokrywa 24 cm ze wskaźnikiem temperatury (termokontroler)
2. Naczynie sokownika
3. Parownik z otworami oraz rurką stalową do odprowadzania soku z małą uszczelką
4. Rurka gumowa wraz z zaciskiem

OPTYMALNY SKŁAD SYSTEMU:

1. Naczynie Sokownik (2,3,5)
2. Durszlak Zepter o średnicy 24 cm (4)
3. Naczynie Zepter o dowolnej pojemności i średnicy 20 cm lub 24 cm (1)
4. Pokrywa 24 cm (6)



SPOSÓB UŻYCIA / PRZYGOTOWANIA

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć gorącą wodą wszystkie elementy systemu.

Pamiętaj aby produkty były dokładnie umyte i odpowiednio przygotowane (nie ma potrzeby obierania jabłek, gruszek itp., owoców i warzyw nie rozdrabniamy, należy je jedynie pokroić)

USTAW PIRAMIDĘ !

- Naczynie (1) - napełniamy wodą (ok. 1,5 l) i umieszczamy na źródle ciepła.
- Kompletny sokownik (2) ustawiamy na naczyniu (1)
- Podłączamy gumową rurkę (3), którą zaginamy i zaciskamy zaciskiem (5)
- Na sokowniku (2) ustawiamy durszlak (4) napełniony produktami (około 2 kg)
- Całość przykrywamy pokrywką (6).
- Ustawiamy na średnim źródle ciepła, które po nagraniu systemu zmniejszamy do minimum
- Gdy w rurce (3) pojawi się płyn, zdejmujemy zacisk (5)
- Nie ma potrzeby podnoszenia pokrywy, proces gotowania kontrolujemy za pomocą termokontrolera

UWAGA! Należy zwrócić uwagę aby rurka gumowa nie była narażona na bezpośrednie działanie źródła ciepła. Po zakończeniu pracy należy dokładnie wyczyścić i umyć wszystkie elementy systemu łącznie z odkręcaną metalową rurką.

ORIENTACYJNY CZAS GOTOWANIA SOKÓW OWOCOWYCH:

	Ilość	Czas ogrzewania	Czas gotowania
Wiśnie, plasterki jabłka, gruszka plasterki	2 kg	10-15 minut	około 50 minut
Plasterki brzoskwini, maliny, jagody, porzeczka	2kg	10-15 minut	około 40 minut

