

Prima del primo utilizzo, lavare a fondo con acqua calda utilizzando un comune detergente, quindi asciugare con cura.

Assicurarsi sempre che la base dell'apparecchio sia pulito, per evitare che il piano cottura si graffi.

Non mettere mai il coperchio in vetro caldo sotto l'acqua fredda, per evitare shock termici che ne causerebbero la rottura. Lavare possibilmente subito dopo l'uso con acqua calda e un po' di detersivo, quindi asciugarlo (l'estrattore è lavabile in lavastoviglie).

Per rimuovere i residui di cibo ostinati, porre l'estrattore sul fuoco con un po' di detersivo per piatti e acqua, far bollire. Adoperare una spazzola lavapiatti.

Non utilizzare oggetti duri, lane d'acciaio o polveri abrasive. Rimuovere eventuali variazioni di colore causate dal detersivo utilizzato o macchie sul fondo della pentola (depositi calcarei) con aceto o succo di limone e un panno morbido.

Tali variazioni di colore non hanno tuttavia effetti sui risultati della cottura.

ATTENZIONE! I manici della pentola possono diventare roventi. Utilizzare sempre presine o guantoni da cucina.

Il vantaggio di utilizzare questo tipo di apparecchio è quello di un'alimentazione sana. Grazie all'estrazione delicata tramite il vapore, i succhi vengono riscaldati, ma non cotti. Le preziose sostanze contenute nella frutta e nella verdura, come gli zuccheri e gli acidi della frutta, le sostanze nutritive e le vitamine, restano inalterate, così come gli aromi originari.

L'apparecchio è facile da maneggiare e da pulire e permette di ottenere elevate quantità di succo. I residui della frutta dopo l'estrazione possono essere utilizzati per preparare gelatine, marmellate, mousse o composte di frutta.

- Utilizzare preferibilmente solo frutta matura.
- Frutti di bosco: Lavare la frutta immergendola nell'acqua fredda, quindi lasciarla sgocciolare. Privare i frutti del picciolo solo se si vogliono riutilizzare i residui. Tagliare i frutti di bosco a buccia dura e i frutti con il nocciolo.
- Frutta con il nocciolo: Lavare la frutta, privarla dei piccioli e (se lo si desidera) dei noccioli. Eccezioni: Amarene. Le amarene non vanno denocciolate, poiché i noccioli conferiscono un sapore più gustoso al succo.
- Le ciliegie, da sole, non producono un succo gradevole. Vanno mischiate in parti uguali con le amarene o i ribes.
- Frutta con noccioli e semi (mele, pere): eliminare le parti inutilizzabili. Lavare la frutta e tagliarla a pezzi senza sbucciarla.
- Rabarbaro: Rimuovere i resti delle foglie. Lavare i gambi e lasciar sgocciolare, tagliare a pezzetti senza pelare. Aggiungere zucchero in base al gusto personale.

Istruzioni d'uso e manutenzione

Perché preferire un estrattore di succhi a vapore?

Preparazione della frutta

Estrazione dei succhi - Passo dopo passo*

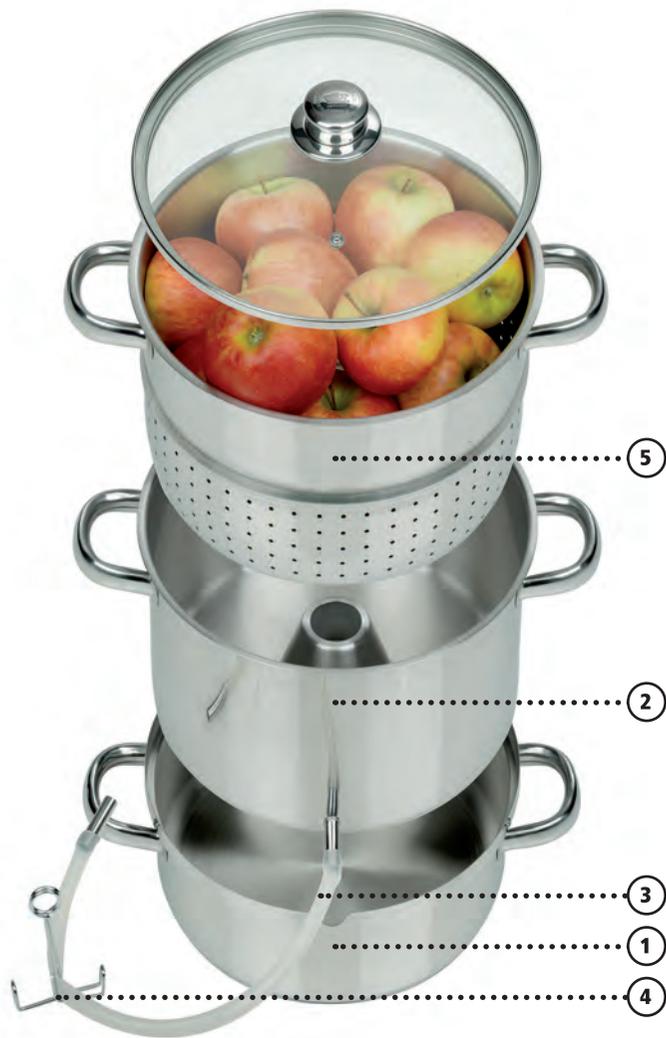
1. Riempire il contenitore dell'acqua (1) fino a 2 cm circa al disotto del bordo della pentola. Appoggiare il contenitore sul piano cottura.
2. Disporre a castello il raccogliore dei succhi (2) con il tubo flessibile di riempimento (3), la pinza stringitubo (4) e il cestello della frutta (5) sopra il contenitore dell'acqua. La pinza stringitubo (4) del tubo di riempimento (3) serve per aprire e chiudere il tubo, regolando così il flusso del succo. A questo punto, chiudere il tubo flessibile e riaprirlo solo al momento di versare il succo nelle bottiglie.
3. Il cestello della frutta forato ha una capienza di 7 litri e può contenere circa 6/7 Kg di frutta. Se si desidera un succo più dolce è possibile riempire il cestello alternando uno strato di frutta con uno sottile di zucchero.
4. Dopo aver riempito il cestello con la frutta ed eventualmente lo zucchero, chiudere con il coperchio in dotazione e accendere il fornello a fuoco vivo. Quando l'acqua inizia a bollire, abbassare la fiamma. L'acqua all'interno del contenitore deve bollire costantemente e in modo omogeneo, così da produrre sempre una quantità sufficiente di vapore.

Verificare che durante tutto il processo di estrazione dei succhi nel contenitore sia contenuta sempre una quantità sufficiente di acqua. Il vapore prodotto dall'acqua in ebollizione sale verso l'alto, penetrando nel cestello della frutta e facendo scoppiare le pareti delle cellule della frutta. Il succo fuoriesce dalla frutta, raccogliendosi nell'apposito contenitore. Il succo caldo così estratto passa attraverso l'ugello di deflusso all'interno del tubo di riempimento e può essere quindi travasato nelle bottiglie aprendo la pinza stringitubo.

*vedi illustrazione sul retro

Succhi di verdura

Verdure	Tempo di estrazione a vapore in minuti	Preparazione delle verdure
Cetrioli	45	Sbucciare e tagliare a pezzi
Carote	60	Pulire e grattugiare
Rafani	60	Lavare, pulire e grattugiare
Sedano	60	Lavare i gambi e le foglie
Asparagi (con scarti e bucce)	60	Lavare e pelare, tagliare a pezzetti gli scarti
Pomodori	5	Lavare e tagliare a pezzetti
Cipolle	60	Non sbucciare, pulire bene e tritare



Preparazione delle gelatine con i succhi di frutta

Con i succhi di frutta è possibile preparare delle gelatine secondo le esigenze e i gusti personali - e questo, indipendentemente dalla stagionalità della frutta.

Preparare le gelatine con i succhi estratti dalla frutta consente di risparmiare notevoli quantità di zucchero rispetto ai metodi di produzione tradizionali. La classica regola 1 Kg di zucchero per 1 Kg di succo di frutta in questo caso non vale. La gelatina può essere zuccherata a piacere.

Per 1/4 di litro di succo aggiungere uno o due cucchiaini da té (5-10 g) di gelificante (a seconda della densità della gelatina desiderata). Il gelificante va sciolto con 1-2 cucchiaini da tavola di acqua fredda, mescolando accuratamente, e lasciato riposare per alcuni minuti. Riscaldare una piccola quantità di succo e aggiungerla alla soluzione gelatinosa fredda. Il restante succo freddo va aggiunto alla soluzione, mescolando bene.

La gelatina così ottenuta si addensa praticamente senza zucchero. Gli aromi e le vitamine restano inalterati. La gelatina ottenuta con il processo a freddo può essere tuttavia conservata solo per un breve periodo. È quindi consigliabile preparare solo la quantità di gelatina che si prevede di utilizzare entro 10 giorni. La gelatina deve essere conservata in frigorifero.

Succhi di frutta

Frutta	Zuccheri aggiunti (in g) per 5 kg di frutta	Tempo di estrazione a vapore in minuti	Q.tà di succo ottenuta per bottiglie da 3-4 litri
Albicocche	100 200	60	3 4
Mele	niente zucchero	60	3
Pere	niente zucchero	60	3
More	200 300	30	4 5
Fragole	100 200	30	5
Mirtilli	300	45	3 4
Lamponi	250	30	4
Ribes rossi	400 500	45	4 5
Ribes neri	450 550	45	4
Amarene	350	45	4 5
Ciliegie	350	45	2 3
Zucca	250	45	3 4
Mirabelle	200 300	45	4 5
Pesche	200 250	45	5
Mirtilli rossi	450 500	60	3 4
Prugne	200 300	45	4 5
Mele cotogne	400 500	60	3
Rabarbaro	350 400	45	5
Uva spina	400	45	3 4
Uva	niente zucchero	45	3 4
Susine	100 - 200	45	4

Succhi di erbe aromatiche

Erbe aromatiche	Tempo di estrazione a vapore in	Preparazione delle erbe
Crescione/ Crescione da giardino	60	Lavare in acqua con un po' di aceto
Dente di leone	60	Utilizzare le foglie fresche, lavarle con cura e sminuzzarle
Melissa	60	Utilizzare le foglie fresche, sminuzzarle
Prezzemolo	60	Lavare
Pimpinella	60	Lavare con cura
Salvia	60	Lavare con cura, far sgocciolare