

Menuett®

004430



SE SAFTMAJA

Bruksanvisning i original
Viktigt! Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!
Spara den för framtida behov.

NO SAFTKOKER

Bruksanvisning
(Oversettelse av original bruksanvisning)
Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.
Ta vare på den for fremtidig bruk.

PL SOKOWNIK

Instrukcja obsługi
(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)
Ważny! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!
Zachowaj ją na przyszłość.

EN STEAM JUICER

Operating instructions
(Translation of the original instructions)
Important! Read the user instructions carefully before use.
Save them for future reference.

Rätten till ändringar förbehålles.
Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning
på telefon 0200-88 55 88.
www.jula.se

Med forbehold om endringer.
Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår
serviceavdeling på telefon 67 90 01 34.
www.jula.no

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.
W razie ewentualnych problemów skontaktuj się
telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod
numerem: 22 338 88 88.
www.jula.pl

Jula reserves the right to make changes. In the event
of problems, please contact our service department.
www.jula.com

Tillverkare/ Produsent/ Producenci/ Manufacturer
Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

Distributör/ Distributør/ Dystrybutor/ Distributor
Jula Poland Sp. z o.o., ul.
Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska
Jula Norge AS, Solheimsveien 6–8,
1471 LØRENSKOG

2018-02-02
© Jula AB

1



TEKNISKA DATA

Volym	5 l
Höjd	260 mm
Diameter	Ø 220 mm
Vikt	1,9 kg

BESKRIVNING

1. Fruktkorg med lock.
2. Saftuppsamlingskäril med avtappningsslang.
3. Vattenkäril.

BILD 1

- Saftmajan är tillverkad av rostfritt stål.
- Locket är tillverkat av härdat glas och har ventilationshål.
- Grytor avsedda för induktionshäll kan användas på alla typer av hällar.

HANDHAVANDE

VARNING!

Saften är mycket het – risk för skållningsskada!

1. Diska saftmajan före användning och koka upp vatten en gång som sedan hälls ut.

OBS!

Värm inte en tom saftmaja. Det kan missfärga stålet. Den typen av fläckar påverkar inte saftmajans funktion men försämrar dess utseende.

2. Sänk värmen när vattnet kokat upp för att förhindra överhettning.
3. Fyll det undre kärlet med vatten till cirka 2 cm nedanför kanten.
4. Sätt i saftuppsamlingskärlet och fruktkorgen.
5. Lägg väl rengjorda frukter eller bär i korgen. Mjuka frukter och bär (som

jordgubbar, blåbär, hallon, russin) kan läggas i hela. Hårda frukter ska skäras i bitar på cirka 3 x 3 cm.

6. Häll önskad mängd socker över frukten.
 7. Sätt på locket och sätt på klämman på slangen.
 8. Placera saftmajan på spisen och låt vattnet koka upp.
 9. Se till att lågan inte når utanför kokkärlets kanter på gasspis..
- Saft från frukten samlas i uppsamlingskärlet.
10. Öppna klämman på slangen när vattnet kokat cirka 15 minuter och börja tappa av saft i flaskor.

TID FÖR SAFTNING

- Mjuk frukt: 20–30 minuter
- Halvhård frukt: 30–40 minuter
- Hård frukt: 45–60 minuter

OBS!

- **Låt en överhettad saftmaja svalna i rumstemperatur, håll inte i kallt vatten.**
- **Håll inte salt i en tom saftmaja och salta inte i kallt vatten, det kan orsaka fläckar.**
- **Fläckar kan också uppstå när materialet kommer i kontakt med vissa ingredienser, till exempel stärkelse, eller vid långvarig kontakt med salt- eller syrerika livsmedel.**
- **Förvara inte mat i käril av rostfritt stål under längre tid.**

UNDERHÅLL

OBS!

- **Hög temperatur i diskmaskinen kan orsaka korrosion och rost. Vissa typer av vatten kan också orsaka korrosion.**

- **Diska saftmajan med en mjuk borste eller trasa och icke slipande diskmedel utan citrusbaserade ingredienser. Den skyddande beläggningen kan annars skadas, vilket kan leda till korrosion.**
- Avlägsna små matrester som fastnat på botten av saftmajan genom att fylla vattenkärlet med vatten, tillsätta lite diskmedel och låta den stå och dra.
- Avlägsna fastbrända matrester genom att fylla vattenkärlet med rikligt med vatten som du låter koka upp. Avlägsna sedan resterna med lämpligt redskap, t.ex. en träsked.
- Om det uppstår vita fläckar eller kalkavlagringar kan saftmajan torkas av med några få droppar vegetabilisk olja. Det går också att koka upp vatten med citronsyra eller annat alkaliskt ämne för att få bort fläckarna.

TEKNISKE DATA

Volum	5 l
Høyde	260 mm
Diameter	Ø 220 mm
Vekt	1,9 kg

BESKRIVELSE

1. Fruktkurv med lokk.
2. Saftoppsamler med tappeslange.
3. Vannbeholder.

BILDE 1

- Saftkokeren er laget av rustfritt stål.
- Lokket er laget av herdet glass og har ventilasjonshull.
- Kjeler som er beregnet på induksjonstopp, kan brukes på alle typer koketopper.

BRUK

ADVARSEL!

Saften er veldig varm – fare for skålding!

1. Vask saftkokeren før bruk og kok opp vann som deretter helles ut.

MERK!

Ikke varm opp en tom saftkoker. Det kan misfarge stålet. Denne typen flekker påvirker ikke saftkokerens funksjon, men de forringer utseendet.

2. Senk varmen når vannet har kokt opp for å forhindre overoppheting.
3. Fyll den nederste beholderen med vann til cirka 2 cm nedenfor kanten.
4. Sett på saftoppsamleren og fruktkurven.
5. Legg godt rengjorte frukter eller bær i kurven. Myke frukter og bær (som jordbær, blåbær, bringebær, rosiner) kan

legges i hele. Harde frukter skal skjæres i biter på cirka 3 x 3 cm.

6. Hell ønsket mengde sukker over frukten.
7. Sett på lokket og fest klemmen på slangen.
8. Sett saftkokeren på komfyren og la vannet koke opp.
9. På gasskomfyr må du passe på at flammene ikke rekker utenfor kantene av kjelen.

Saft fra frukten samles i oppsamleren.

10. Åpne klemmen på slangen når vannet har kokt i cirka 15 minutter, og begynn å tappe saft i flasker.

TID FOR SAFTING

- Myk frukt: 20–30 minutter
- Halvhard frukt: 30–40 minutter
- Hard frukt: 45–60 minutter

MERK!

- **La en overopphetet saftkoker kjøle seg ned i romtemperatur, ikke hell kaldt vann i den.**
- **Ikke hell salt i en tom saftkoker, og ikke ha salt i kaldt vann, det kan forårsake flekker.**
- **Det kan også oppstå flekker når materialet kommer i kontakt med enkelte ingredienser, for eksempel stivelse, eller ved langvarig kontakt med salt- eller syrerike matvarer.**
- **Ikke oppbevar mat i beholdere av rustfritt stål over lengre tid.**

VEDLIKEHOLD

MERK!

- **Høy temperatur i oppvaskmaskinen kan forårsake korrosjon og rust. Enkelte typer vann kan også forårsake korrosjon.**
- **Vask saftkokeren med en myk børste eller klut og ikke-slipende oppvaskmiddel uten sitrusbaserte ingredienser. Hvis ikke kan det beskyttende belegget bli skadet, noe som kan føre til korrosjon.**
- Fjern små matrester som har satt seg fast i bunnen av saftkokeren, ved å fylle vannbeholderen med vann, tilsette litt oppvaskmiddel og la den stå og trekke.
- Fjern fastbrente matrester ved å fylle vannbeholderen med rikelig med vann og koke det opp. Fjern deretter restene med et egnet redskap, f.eks. en tresleiv.
- Hvis det oppstår hvite flekker eller kalkavleiringer, kan saftkokeren tørkes av med noen få dråper vegetabilsk olje. Det går også an å koke opp vann med sitronsyre eller et annet alkalisk middel for å fjerne flekkene.

DANE TECHNICZNE

Pojemność	5 l
Wysokość	260 mm
Średnica	Ø 220 mm
Masa	1,9 kg

OPIS

1. Kosz na owoce z pokrywką.
2. Zbiornik na sok z wężem odprowadzającym.
3. Zbiornik na wodę.

RYS. 1

- Sokownik jest wykonany ze stali nierdzewnej.
- Pokrywka jest wykonana z hartowanego szkła i posiada otwór wentylacyjny.
- Naczyni przeznaczonych do płyt indukcyjnych można używać na wszystkich rodzajach płyt kuchennych.

OBSŁUGA

OSTRZEŻENIE!

Sok jest bardzo gorący – ryzyko oparzeń!

1. Przed użyciem należy umyć sokownik i zagotować w nim wodę, którą następnie należy wylać.

UWAGA!

Nie należy podgrzewać pustego sokownika. Może to doprowadzić do przebarwienia stali. Ten rodzaj płam nie wpływa na działanie sokownika, lecz obniża jego walory estetyczne.

2. Zmniejsz temperaturę po zagotowaniu wody, aby zapobiec przegrzaniu.
3. Napełnij dolny zbiornik wodą na wysokość około 2 cm poniżej brzegu.
4. Umieść zbiornik na sok oraz kosz na

owoce.

5. Włóż do kosza dobrze oczyszczone owoce lub jagody. Miękkie owoce i jagody (takie jak truskawki, borówki, maliny, rodzyunki) można włożyć w całości. Twarde owoce należy pokroić na kawałki o wielkości ok. 3 x 3 cm.
6. Posyp owoce żądaną ilością cukru.
7. Nałóż pokrywkę i załóż klamrę na wąż.
8. Postaw sokownik na kuchence i poczekaj, aż woda się zagotuje.
9. Dopilnuj, by płomień kuchenki gazowej nie wydostawał się poza brzegi naczynia.

Sok z owoców gromadzony jest w naczyniu zbiorczym.

10. Kiedy woda gotuje się około 15 minut, otwórz klamrę na wężu i zacznij odprowadzać sok do butelek.

CZAS PRZYGOTOWANIA SOKU

- Owoce miękkie: 20–30 minut
- Owoce o średniej twardości: 30–40 minut
- Owoce twarde: 45–60 minut

UWAGA!

- **Gorący sokownik powinien stygnąć w temperaturze pokojowej, nie należy zalewać go zimną wodą.**
- **Do pustego sokownika nie należy wsyypać soli, nie należy takżeolic zimnej wody – może to powodować powstawanie płam.**
- **Plamy mogą pojawiać się także podczas kontaktu materiału z pewnymi składnikami, na przykład ze skrobnią, lub podczas długotrwałego kontaktu z produktami słonymi bądź kwaśnymi.**
- **Nie należy przechowywać jedzenia w naczyniach ze stali nierdzewnej przez dłuższy czas.**

KONSERWACJA

UWAGA!

- **Wysoka temperatura w zmywarce do naczyń może prowadzić do korozji i rdzewienia. Przyczyną korozji mogą być także niektóre rodzaje wody.**
- **Myj sokownik miękką szczotką lub ściereczką nasączoną środkiem do zmywania bez właściwości ściernych i niezawierającym składników na bazie cytrusów. W przeciwnym razie powłoka ochronna może ulec uszkodzeniu, co może doprowadzić do powstawania korozji.**
- By usunąć resztki pokarmu, które przywarły do dna sokownika, napełnij zbiornik na wodę wodą z odrobiną płynu do naczyń i odczekaj, aż się namoczy.
- Aby usunąć przypalone resztki jedzenia, wlej dużą ilość wody do zbiornika na wodę i zagotuj ją. Następnie usuń resztki odpowiednim przyrządem, np. drewnianą łyżką.
- Jeżeli w sokowniku pojawią się białe plamy lub osady kamienia, można go przetrzeć kilkoma kroplami oleju roślinnego. Aby pozbyć się plam, można także zagotować wodę z kwasem cytrynowym lub innym środkiem zasadowym.

TECHNICAL DATA

Volume	5 l
Height	260 mm
Diameter	Ø 220 mm
Weight	1.9 kg

DESCRIPTION

1. Fruit basket with lid.
2. Juice pan with drain hose.
3. Water pan.

FIG. 1

- The steam juicer is made of stainless steel.
- The lid is made of toughened glass and has a steam vent.
- Pans intended for induction hobs can be used on all types of hobs.

USE

WARNING!

The juice is very hot – risk of scalding.

1. Wash the steam juicer before use, boil up some water and pour out.

NOTE:

Do not put an empty steam juicer on a hot hob. This can discolour the steel. It will not affect its function, but is less pleasing to the eye.

2. Turn down the heat when the water has boiled to prevent overheating.
3. Fill the bottom pan with water to about 2 cm below the brim.
4. Put on the juice pan and fruit basket.
5. Put well-cleaned fruit or berries in the basket. Soft fruit and berries (strawberries, bilberries, raspberries, raisins) can be put in whole. Hard fruit should be chopped up into 3 x 3 cm pieces.

6. Pour the required amount of sugar over the fruit.
7. Put the lid on and put the clamp on the hose.
8. Put the steam juicer on the stove and bring the water to boil.
9. When using a gas stove, make sure the flame does not go over the edge of the pan.

Juice from the fruit collects in the juice pan.

10. Open the clamp on the hose when water has been boiling for about 15 minutes and bottle the juice.

JUICING TIME

- Soft fruit: 20–30 minutes
- Medium-hard fruit: 30–40 minutes
- Hard fruit: 45–60 minutes

NOTE:

- **Allow an overheated steam juicer to cool at room temperature, do not pour in cold water.**
- **Do not put salt into an empty steam juicer, or add salt to cold water, this can cause discolouration.**
- **Some ingredients, such as starch, or prolonged exposure to salty or acidic food, can also result in discolouration.**
- **Do not keep food in stainless steel pans for long periods.**

MAINTENANCE

NOTE:

- **Hot temperatures in dishwashers can cause corrosion and rust. Some types of water can also cause corrosion.**

- **Wash the steam juicer with a soft brush or cloth and non-abrasive detergent that does not contain citrus-based ingredients. The protective coating can otherwise become damaged, which can result in corrosion.**
- Remove small scraps of food that have fastened in the bottom of the steam juicer by filling the water pan with water, adding a little washing-up liquid, and leaving it to stand.
- To remove burned scraps fill the pan with plenty of water and bringing it to the boil. Remove the scraps afterwards with a suitable utensil, e.g. a wooden spoon.
- Wipe the juicer with a few drops of vegetable oil if there are any stains or scale. You can also boil up water containing citric acid or some other alkaline substance to remove the stains.