

Manual de instalação, operação e manuseio de aparelhos p/ produzir sucos.

INSTALAÇÃO:

- 1- Retire a luva 1/2" colocada na panela (com as mãos gire no sentido anti-horário).
- 2- Coloque fita veda rosca no cano de saída da panela(5 a 8 voltas).
- 3- Com as mãos, coloque de volta a luva no cano de saída até ficar firme (não arroxee com chaves pois a luva pode trincar. Somente c/ as mãos o aperto é suficiente).
- 4- Agora coloque fita veda rosca na rosca da torneira (5 a 8 voltas).
- 5- Coloque a torneira acoplada na luva girando c/ as mãos somente até que a alavanca de abrir e fechar a torneira fique posicionada p/ cima e esteja firme. Novamente não use chaves, aperte somente c/ as mãos.
- 6- OK! Agora coloque o fogareiro em uma base firme e nivelada, chão, piso etc.
- 7- Sobre o fogareiro coloque o reservatório d'água (ou a panela se esta for inteira).
- 8- Coloque no reservatório 3/4 da capacidade de água (nos modelos inteiros, coloque a água com uma mangueira pelo tubo lateral até 3/4 da capacidade).
- 9- Coloque a panela c/ a torneira sobre o reservatório d'água e verifique se a torneira está firme e **FECHADA**. (Se for modelo inteiro coloque o conjunto sobre o fogareiro).
- 10- Coloque o cesto de frutas dentro da panela.
- 11- Coloque a tampa na panela.
- 12- Acople um botijão de gás P 13 ou outro a mangueira de gás e verifique se a válvula está fechada. **Certifique-se de que não há vazamento de gás.**

Procedimento inicial:

- 1- Verifique se o reservatório tem água conforme acima.
- 2- **Não coloque nada no cesto de frutas ainda.**
- 3- Abra o registro do gás e ascenda o fogareiro.
- 4- Regule a chama em torno de média alta.
- 5- Deixe a água esquentar, se transformar em vapor, e deixe o vapor agir durante uns 15 ou 20 minutos. Ele irá desmanchar e desprender resíduos de fabricação além de higienizar todo o conjunto.
- 6- Feito isto, desligue a chama, feche o gás e passe água c/ uma mangueira em todas as peças p/ retirar os resíduos.
- 7- Agora siga os passos acima, remonte o conjunto e seu aparelho está pronto p/ ser utilizado.

OPERAÇÃO:

- 1- Verifique se há água no reservatório (mínimo 3/4 da capacidade).
- 2- Estando o reservatório d'água ok!, e com o cesto das frutas dentro da panela, coloque a fruta com a qual deseja fazer suco devidamente lavada, (se for o caso cortada em pedaços e para aquelas que possuem caroços e sementes, retire antes de colocar no cesto) e coloque os frutos até encher o cesto.
- 3- Coloque a tampa, cheque se tudo está OK! . **Veja novamente se há água no reservatório inferior e se a torneira de saída do suco está fechada.**

- 4- Pronto, abra a válvula de gás ascenda o fogareiro regule a chama e deixe o calor aquecer a água e transferir o vapor para o cesto. Passados uns 20 a 25 minutos, retire 2 ou 3 litros de suco e recoloque de volta no cesto p/ que homogeneíze a mistura. Agora deixe o vapor agir e fazer o suco.
- 5- O processo deve levar entre 1:30 hrs á 2:00 hrs conforme a intensidade da chama.
- 6- A seguir abra o registro de saída do suco e comece envasá-lo em garrafas previamente lavadas, limpas e higienizadas. Lacre as garrafas e guarde-as conforme você desejar.

ATENÇÃO:

- a- Durante o processo, certifique-se de que **NUNCA** falte água no reservatório inferior.
- b- **Sempre que o nível estiver abaixo da metade, complete-o.**
- c- Quando retirou todo suco, repita o processo anterior caso queira fazer mais suco.
- d- Se preferir, pode retirar o suco e coloca-lo em garrafas levemente pré-aquecidas.
- e- Após fechar bem o vasilhame você pode mergulhá-lo em água fria e dar um choque térmico até seu resfriamento.
- f- Ao abrir o vasilhame p/ consumo, conservar o suco não consumido preferencialmente na geladeira por até 7 dias.

NOTAS: Devido o processo de fabricação a que foi submetido o aço inox, recomenda-se lavar todas as peças com água quente para higienizar o conjunto antes do uso. Após o uso de seu aparelho de fabricar sucos, drene a água do reservatório e lave tudo com água quente e sabão neutro. Passe um jato de água limpa e guarde-o em local adequado cobrindo o mesmo.

PREPARAÇÃO DAS FRUTAS:

UVA: Lavar os cachos, retirar os grãos e lavar novamente escorrendo toda a água. Açúcar: Adoçar à gosto, dependendo da graduação da fruta. O açúcar deve ser colocado direto na panela com a fruta.

ABACAXI: Lavar bem o abacaxi, cortar em pedaços com casca que melhora o sabor. Açúcar: Adoçar à gosto.

MAÇA (DE PREFERENCIA FUGI): Descascar, e utilizar não muito madura. Retirar todo o miolo e as sementes, cortar em 03 partes. Açúcar: Adoçar à gosto.

LARANJA: Descascá-la inclusive a pele branca. Retirar o miolo e as sementes. Açúcar: Adoçar a gosto.

OUTRAS SUGESTOES: AMEIXA PRETA (ÓTIMO SABOR), AMORA, MORANGO, PÊSSEGO. KIWI, ACEROLA, ETC...



Tel: (55)3332.4362 / 3332.9062
Lojas: www.indupropil.com.br
www.vinhoecervejaemcasa.com.br