



Dampfentsafter Jumbo 24L

Liebe Kundin, lieber Kunde,
wir danken Ihnen für den Kauf dieses Dampfentsafters. Wir sind davon überzeugt, dass er Ihren Erwartungen entsprechen wird.

In dieser Gebrauchsanleitung finden Sie alle erforderlichen Angaben für die Bedienung und Pflege des Geräts. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Informationen zum Zusammenbau, zur Bedienung und zur Pflege des Geräts.

Lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam durch, sie sind sehr wichtig für die Benutzung dieses Geräts. Bewahren Sie diese Anleitung als Nachschlagewerk für später auf.



ALLGEMEINE WARNHINWEISE

Dieses Gerät wurde so konstruiert, dass es Ihnen ein möglichst sicheres Arbeiten erlaubt. **Dennoch sollten Sie stets Vorsicht walten lassen.**

Wichtig:

Zur Vermeidung von Unfällen und Erzielung bester Ergebnisse darf das Gerät nur mit Genehmigung des Herstellers **verändert werden**. Das Gerät darf nicht für Zwecke verwendet werden, für die es nicht bestimmt ist. **Jede willkürliche Veränderung am Gerät befreit den Hersteller von Schadensersatzleistungen** für Personen- oder Sachschäden.

Tragen Sie geeignete Kleidung:

Tragen Sie stets Kleidung, die beständig ist gegen unbeabsichtigten Kontakt mit der Hitzequelle, die Brandverletzungen verhindert und Sie vor Verletzungen durch eventuell zerbrochene Glasbehälter schützt. Tragen Sie ferner feste Handschuhe zum Befüllen von und Hantieren mit Flaschen.

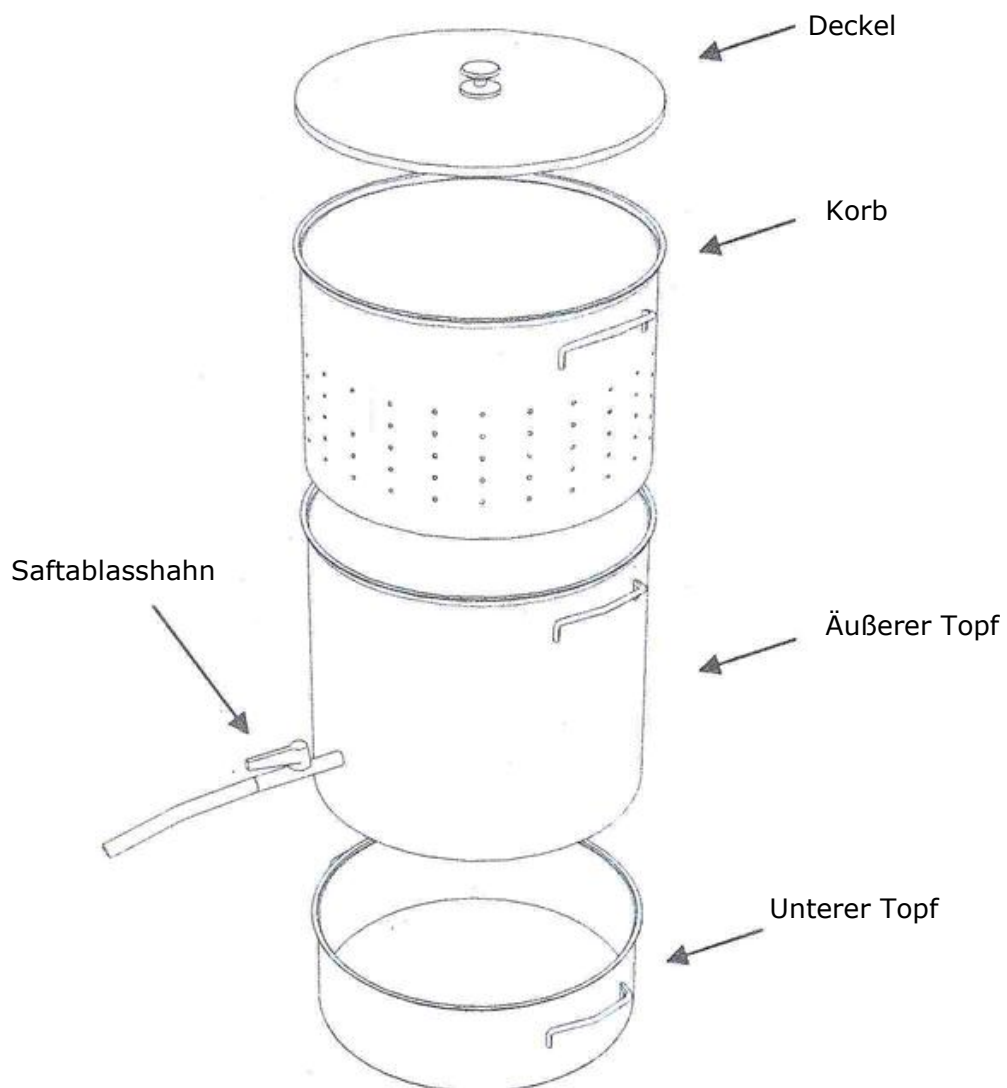
Brouwland

Korpelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien
Tel. +32 (0)11 40 14 08 • Fax. +32 (0)11 34 73 59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



TECHNISCHE DATEN

Durchmesser: 360 mm
Gesamthöhe: 450 mm
Saftmenge: maximal 14 Liter



**BEDIENUNG DES DAMPFENTSAFTERS**

Dieses Gerät ist zum Entsaften von Obst unter Einsatz von Dampf bestimmt.

Achtung:

Aus Hygiene-, Gesundheits- und Garantiegründen ist es strengstens untersagt, das Gerät zu anderen Zwecken als für Lebensmittel zu verwenden. Jede andere, nicht bestimmungsgemäße Verwendung befreit den Hersteller von Schadensersatzleistungen für Schäden am Gerät selbst oder an anderen Gegenständen und für dadurch verursachte Personenschäden. Da dem Benutzer die Gefahren einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung bekannt sind, wird er hierfür haftbar gemacht.

Funktionsprinzip:

Das Wasser im unteren Topf wird erhitzt, um Dampf zu erzeugen. Der Dampf strömt durch den Korb und gart so das in dem Korb liegende Obst oder Gemüse. Der Saft läuft durch die Öffnungen des Korbs in den äußeren Topf. Der Saft kann über den Hahn in Flaschen abgefüllt werden, diese können anschließend hermetisch verschlossen werden. Diese Funktionsweise verhindert ein Gären des Safts und garantiert eine lange natürliche Aufbewahrung. Das Gerät ist geeignet zum Dämpfen von Gemüse oder zum Vorkochen von Obst für die Herstellung von Marmelade.

Vorbereitung des Geräts:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät – insbesondere die Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen – absolut sauber ist. Verwenden Sie zur Reinigung heißes Wasser.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und festen Untergrund, um zu verhindern, dass es evtl. in gefülltem Zustand umfällt.
- Die Wärmequelle, die das Gerät aufheizt, muss für den Benutzer ungefährlich sein.

Verwendung des Geräts:

Nach der Reinigung des Geräts kann mit der Zubereitung des Safts begonnen werden.

1. Füllen und Starten:

- Befüllen Sie den unteren Topf bis knapp an den Strich mit Wasser und bringen Sie das Wasser zum Kochen.
- Schneiden Sie in der Zwischenzeit das Obst in kleine Stücke und legen Sie diese in den Korb. Wenn Sie Trauben verarbeiten wollen, sorgen Sie dafür, dass diese entstielt sind.
- Sobald das Wasser kocht, setzen Sie den äußeren Topf und den Korb mit dem Obst auf den unteren Topf. Decken Sie das Gerät mit dem Deckel ab.
- Nach einigen Minuten durchdringt der Dampf das Obst und der Saft beginnt in den äußeren Topf zu laufen. Der erste halbe Liter Saft muss wieder über das Obst im Korb gegossen werden.

**2. Befüllen von Flaschen:**

- Achten Sie darauf, dass die im äußeren Topf aufgefangene Menge Saft nicht mehr als 4 Liter beträgt.
- Stellen Sie eine Flasche unter den Saftablasshahn. Halten Sie die Flasche während des Befüllens nicht fest. Durch den Wärmeschock kann die Flasche zerbrechen; stellen Sie die Flasche besser in einen Kochtopf.
- Öffnen Sie den Hahn und füllen Sie die Flasche.
- Wenn die Flasche nicht auf einmal gefüllt werden kann, gießen Sie den Saft am besten wieder über das Obst und warten Sie, bis genug Saft vorhanden ist, um die Flasche vollständig zu füllen.
- Verschließen Sie die Flasche **sofort** hermetisch. Lassen Sie die Flaschen langsam abkühlen.

Die durchschnittliche Entsaftungszeit beträgt zwischen 90 und 180 Minuten, je nach Obstsorte. Wenn keine großen Mengen Saft aus dem Hahn fließen, kann die Entsaftung als beendet betrachtet werden.

REINIGUNG

Wichtig:

Der Korb muss sofort nach Beendigung des Entsaftens gereinigt werden. Verwenden Sie zur Reinigung heißes Wasser mit Essig oder ein geeignetes Reinigungsmittel.

Für eine gesunde und hygienische Verarbeitung von Lebensmitteln müssen Sie Ihr Gerät und dessen Umgebung stets sauber und rein halten.

Verwenden Sie nie chemische Reinigungsmittel, die nicht für Lebensmittel geeignet sind.

NÜTZLICHE INFORMATIONEN

Alle saftigen Obstsorten können verarbeitet werden. Unreifes Obst ergibt einen sauren Saft, reifes Obst einen süßen Saft.