



## Stoomextractor Jumbo 24L

Beste klant,

Wij danken u voor de aanschaf van deze stoomextractor. Wij zijn er zeker van dat het aan uw verwachtingen zal voldoen.

In deze gebruiksaanwijzing vindt u de nodige gegevens vinden om het te gebruiken en te onderhouden. Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie aangaande de montage, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.

**Lees deze instructies aandachtig. Ze zijn zeer belangrijk in het gebruik van dit toestel en bewaar deze instructies als latere referentie.**



### ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Dit apparaat is gemaakt om uw werk zo veilig mogelijk te houden. **Voorzichtigheid is evenwel altijd een gouden regel.**

#### **Belangrijk:**

Teneinde ongevallen te voorkomen en de beste prestaties te behalen **past men het apparaat niet aan** tenzij indien men een akkoord verkrijgt van de fabrikant. Het mag tevens niet worden gebruikt voor doeleinden waarvoor het niet is ontworpen. **Enige willekeurige aanpassing aan het apparaat stelt de fabrikant vrij van enige schadeloosstelling** voor letsels of schade.

#### **Draag geschikte kleding:**

Draag steeds kleding die bestand is tegen onvrijwillig contact met de hittebron, dat brandwonden voorkomt en u beschermt tegen verwondingen door eventueel gebroken glazen recipiënten. Draag eveneens stevige handschoenen voor het vullen en hanteren van flessen.

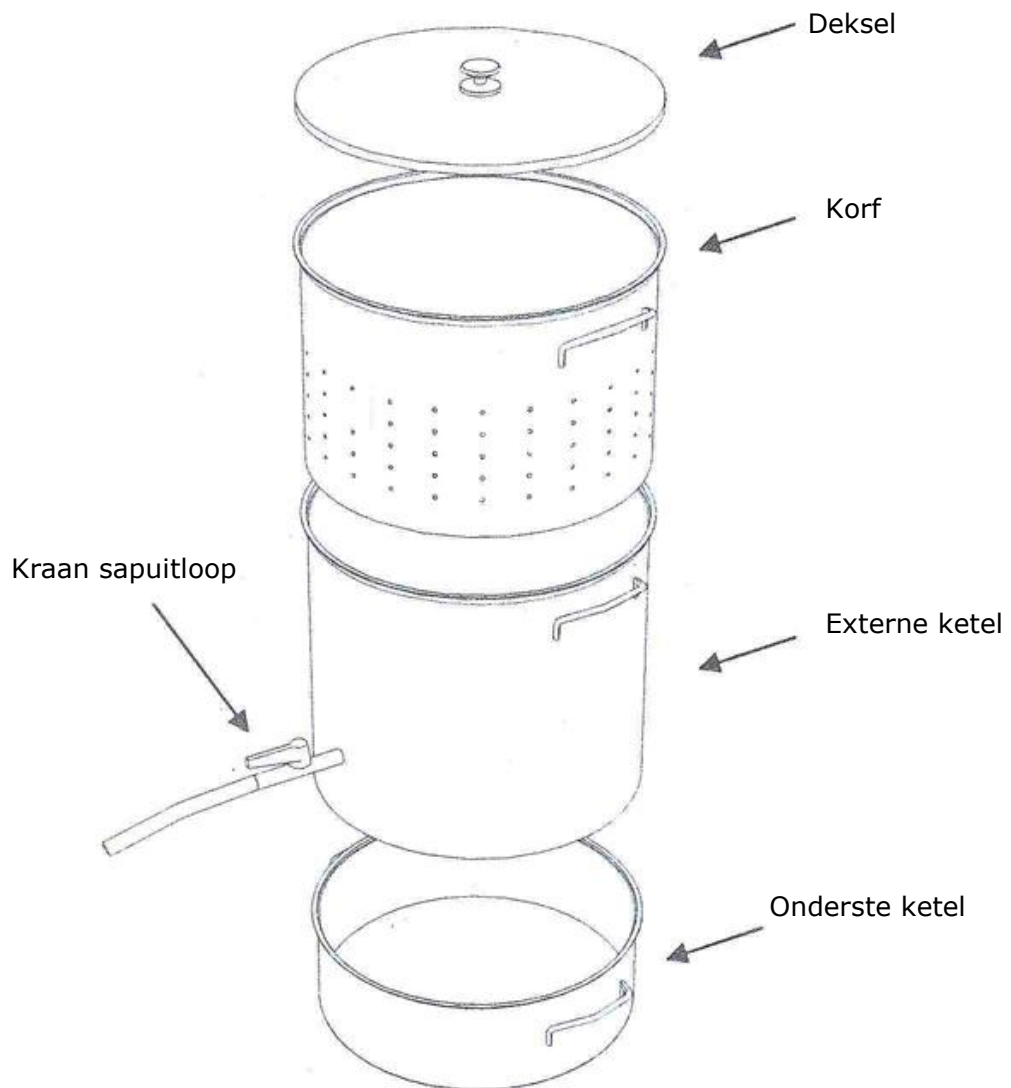
#### **Brouwland**

Korpelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - België  
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



### TECHNISCHE GEGEVENS

Diameter: 360mm  
Totale hoogte: 450mm  
Hoeveelheid sap: maximaal 14 liter



**GEBRUIK VAN DE STOOMEXTRACTOR**

Dit apparaat is ontworpen voor sapextractie van fruit gebruik makend van stoomkoken.

**Opgelet:**

Omwille van de hygiëne, gezondheid en garantie, is het ten strengste verboden het apparaat te gebruiken voor andere doeleinden dan voedsel. Elk ander gebruik die tegengesteld is aan de bedoeling waarvoor het is ontworpen door de fabrikant, zal deze laatste vrij spreken voor het vergoeden van schade aan het apparaat zelf of andere zaken en van verwondingen aan personen die hiervan het gevolg zouden zijn. Daar hij de risico's kent van slecht gebruik, zal de gebruiker hiervoor worden verantwoordelijk gesteld.

**Principe:**

Het water in de onderste ketel wordt opgewarmd om stoom te maken. De stoom gaat door de korf en kookt alzo het fruit, de groenten die hierin worden geplaatst. Het sap loopt door de gaten van de korf in de externe ketel. Het sap kan in flessen worden afgevuld via de kraan en deze kunnen vervolgens hermetisch worden afgesloten. Deze werkwijze voorkomt een gisting van het sap en verzekert een lange natuurlijke bewaring. Het apparaat is geschikt voor het stoomkoken van groenten of het voorkoken van fruit ter bereiding van jam.

**Het apparaat klaar maken:**

- Verzeker er u van dat het apparaat, en vooral de onderdelen die in contact komen met voeding, perfect proper zijn. Gebruik heet water om te reinigen.
- Plaats het apparaat op een stabiele en stevige ondergrond ter voorkoming dat het in gevulde toestand zou omvallen.
- De warmtebron dewelke het apparaat opwarmt mag niet gevaarlijk zijn voor de gebruiker.

**Het apparaat gebruiken:**

Na het apparaat te hebben gereinigd kan men overgaan tot het aanmaken van het sap.

**1. Vullen en opstarten:**

- Vul de onderste ketel met water tot net onder de streep en breng aan de kook.
- Snijd ondertussen het fruit in stukjes en leg ze in de korf. Indien u druiven wil verwerken, zorg er dan voor dat de bessen afgerist zijn.
- Eens het water kookt, plaats dan de externe ketel en de korf met fruit bovenop de onderste ketel. Sluit af met het deksel.
- Na een aantal minuten doordringt de stoom het fruit en zal het sap beginnen te lopen in de externe ketel. De eerste halve liter onttrokken sap dient terug over het fruit in de korf gegoten te worden.

**2. Vullen van flessen:**

- Zorg ervoor dat de hoeveelheid onttrokken sap die in de externe ketel wordt opgevangen niet meer dan 4 liter bedraagt.
- Plaats een fles onder de sapaftapkraan. Hou de fles niet vast gedurende het vullen. Door de thermische schok kan de fles breken; plaats eerder de fles in een kookpot.
- Open de kraan en vul de fles.
- Indien de fles niet in één keer kan worden afgevuld, giet u het sap best terug over het fruit en wacht tot wanneer er voldoende sap is om de fles volledig te vullen.
- Sluit de fles **onmiddellijk** hermetisch af. Laat de flessen langzaam afkoelen.

De gemiddelde duurtijd voor varieert tussen 90 en 180 minuten, afhankelijk van het soort fruit. Indien er geen grote hoeveelheden sap uit de kraan komen, kan de extractie als beëindigd worden beschouwd.

---

**REINIGEN**

---

**Belangrijk:**

De korf moet onmiddellijk worden gereinigd eens de extractie is beëindigd. Gebruik heet water met azijn of een geschikt reinigingsmiddel ter reiniging.

Voor een gezonde en hygiënische verwerking van voeding dient u uw apparaat en de omgeving ervan steeds proper en rein te houden.

Gebruik nooit chemische reinigingsmiddelen die niet geschikt zijn voor voedingsmiddelen.

---

**NUTTIGE INFO**

---

Alle soorten sappige vruchten kunnen worden verwerkt. Onrijpe vruchten geven een zurig sap, rijpe vruchten geven een zoet sap.