

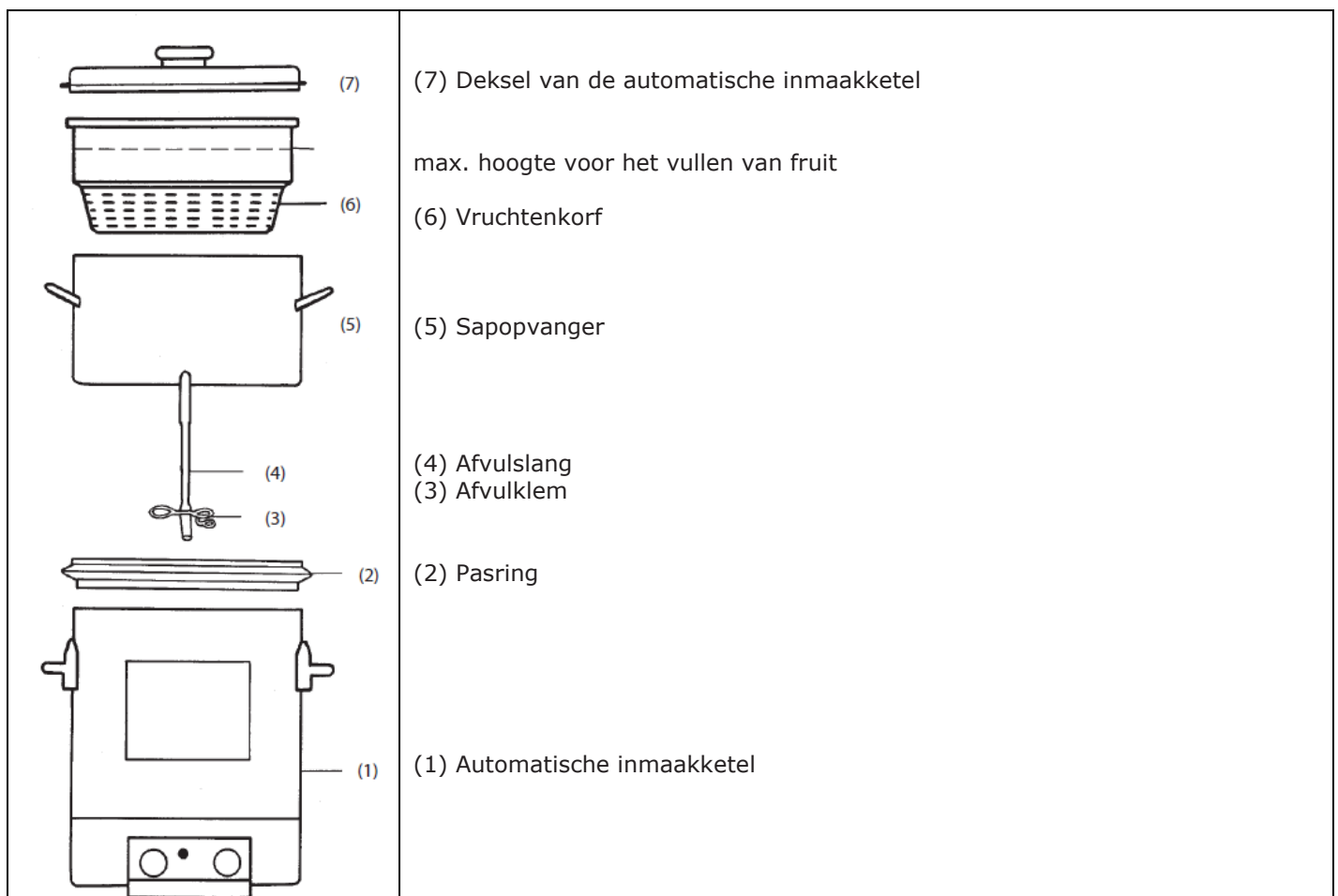


We zijn blij dat u voor dit product hebt gekozen en we willen u bedanken voor uw vertrouwen. Neem zorgvuldig de volgende opmerkingen in acht, bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik en geef de gebruiksaanwijzing door aan alle gebruikers, zodat u veel plezier kunt halen uit uw nieuwe ontsaphulpstuk.

Belangrijke instructies

Het ontsaphulpstuk is geen apart toestel en kan enkel gebruikt worden in combinatie met een passende automatische inmaakketel die over een functie beschikt om sap te maken.

Neem alstublieft de instructies in de gebruiksaanwijzing van uw automatische inmaakketel in acht. Zorg ervoor dat er steeds voldoende water in de ketel zit tijdens het hele sapwinningsproces.



Vorbereiding van de vruchten

Hoe rijper de vruchten, hoe meer sap u verkrijgt en hoe aromatischer het is. De vruchten moeten snel en grondig gewassen worden. Hoeveel suiker nodig is, hangt af van het recept. De suiker wordt aan de vruchten in de vruchtenkorf toegevoegd vóór de sapwinning.

Voor vruchtensappen die worden verwerkt tot gelei moet het sap onttrokken worden zonder toevoeging van suiker. Aan vruchtensappen die verdund moeten worden, wordt meer suiker toegevoegd.

Het volgende voorbeeld bevat richtwaarden:

voeg 100 - 150 g suiker toe aan 1 kg zoete vruchten

voeg 200 - 250 g suiker toe aan 1 kg zure vruchten

**Vorbereitung van de flessen**

De flessen worden grondig gereinigd en gespoeld in heet en zuiver water. U kunt ze vóór het vullen voorverwarmen in heet water of in de oven op 75 °C. Kook de kurken en rubberen kapjes en leg ze in zuiver water tot de flessen worden gesloten.

Bediening

1. Voor één sapwinning doet u minstens 6 liter water in de ketel (1).
 2. Plaats de pasring (2) zodanig op de ketel dat de opening voor de afvulslang omhoog staat aan de voorzijde.
 3. Plaats de sapopvanger (5) op de pasring met de afvulslang (4) die naar voren wijst.
 4. Plaats de vruchtenkorf (6) in de sapopvanger en voeg de voorbereide vruchten toe om sap te maken. Vul de vruchtenkorf niet voor meer dan 3/4, ongeacht het gewicht, en sluit het deksel (7). De wanden en de bodem van de vruchtenkorf bevatten gaten, zodat de stoom ongehinderd naar alle kanten kan stromen. Hierdoor komt het sap van de vruchten, groenten of kruiden vrij. Het sap vloeit vervolgens door de gaten van de vruchtenkorf, wordt opgevangen in de sapopvanger en kan dan eenvoudig in flessen worden gedaan via de afvulslang en de afvulklem (3).
- Na deze voorbereidingen moet u alleen uw ketel op de continue stand 'Entsaften' (ontsappen) zetten, en dan kunt u meteen beginnen met het maken van uw eigen sappen.

Sapwinning

Eerst moet het hele systeem voorverwarmd worden. Het toestel heeft ongeveer 25 minuten nodig om op te warmen bij een inhoud van 6 liter koud water. **Opgelet:** De voorverwarmingstijd is respectievelijk korter bij de tweede sapwinning of wanneer de ketel gevuld wordt met heet water.

Het sap afvullen

Het sap moet meteen in de klaargemaakte flessen worden afgevuuld. Het sap zal namelijk alleen bacterievrij zijn boven een temperatuur van 75 °C. Breng de afvulslang naar de hals van de fles en open de afvulklem, zodat het vruchtensap in de fles kan lopen. De afvulklem blijft open totdat de fles tot aan de rand gevuld is. Het schuim dat ontstaat kan overlopen.

Na het vullen moeten de flessen meteen worden gesloten en recht op afkoelen op een niet-vochtige plaats. Daarna krijgen ze een etiket en worden ze recht op bewaard in een koele ruimte.

Verdere instructies

Het materiaal dat is gebruikt voor de vruchtenkorf bestaat uit een zeer geschikte kunststof. Het Duitse Federale Ministerie van Volksgezondheid (BGA) oordeelde dat het materiaal volledig onschadelijk is voor voeding. Ook bevatten de kleurstoffen die worden gebruikt in de kunststof geen lood of cadmium.

Hetzelfde geldt voor de pasring en het deksel.

De vruchtenkorf kreeg het recyclinglogo voor materialen en kan zonder probleem worden weggegooid. Door de kleurstoffen van de voeding en het vruchtenzuur kan het oppervlak van de vruchtenkorf een enigszins andere tint krijgen, maar dit duidt niet op een gebrekkige kwaliteit.

Het oppervlak van de vruchtenkorf is glad en kan daarom zonder problemen worden gereinigd. Het is absoluut noodzakelijk om het gebruik van schuurmiddelen te vermijden, want die zullen het oppervlak ruw maken, waardoor het gemakkelijker vuil wordt.

Gemiddelde bereidingstijd**Bereidingstijd van vruchten om sap van te maken**

appels rijp/niet rijp 90 min.

peren rijp/niet rijp 90 min.

braambessen 45 min.

aardbeien 45 min.

bosbessen 60 min.

frambozen 45 min.

vlierbessen 45 min.

rode aalbessen 60 min.

zwarte bessen 60 min.

perziken 75 min.

pruimen 75 min.

veenbessen 75 min.

kweeperen rijp/niet rijp 90 min.

rabarber 90 min.

zure kersen 60 min.

zoete kersen 60 min.

kruisbessen rijp/niet rijp 60 min.

druiven 60 min



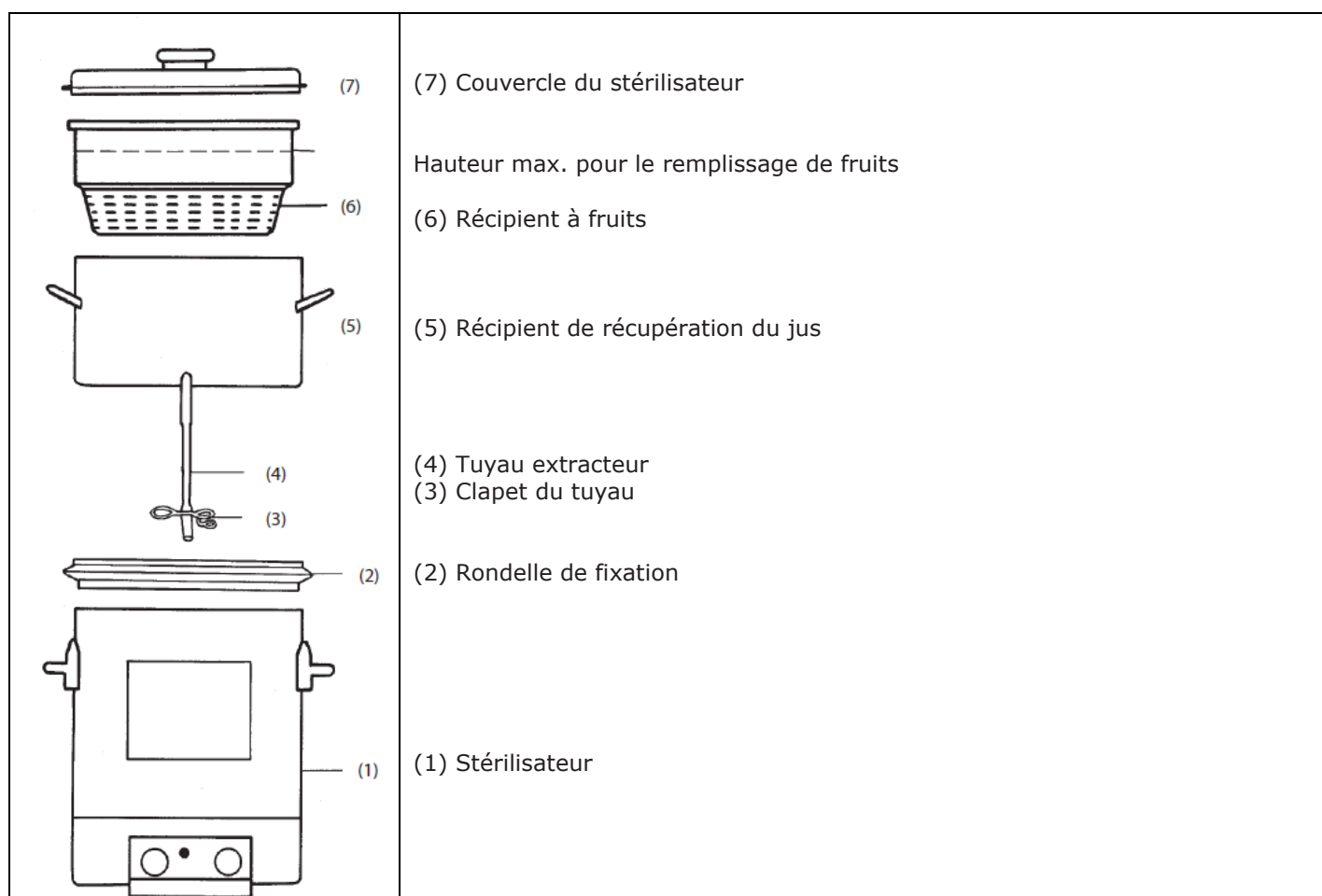
Nous sommes très heureux que vous ayez choisi ce produit et souhaitons vous remercier de la confiance que vous nous accordez. Afin de nous assurer que vous profiterez pleinement de votre nouveau couvercle d'extracteur de jus, veuillez lire attentivement les instructions suivantes, garder ce mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement et le transmettre à tout utilisateur.

Consignes importantes

L'accessoire extracteur de jus n'est pas un appareil autonome et peut uniquement être utilisé en combinaison avec un stérilisateur adapté disposant d'une fonction qui permet de réaliser des jus.

Veuillez respecter attentivement les instructions contenues dans le mode d'emploi de votre stérilisateur.

Assurez-vous qu'il y ait toujours assez d'eau dans le stérilisateur pendant tout le processus de fabrication du jus.



Préparer les fruits

Plus les fruits sont mûrs, plus vous obtiendrez de jus et plus celui-ci aura de goût. Les fruits doivent être lavés rapidement et entièrement. La quantité de sucre nécessaire en fonction de la recette doit être ajoutée aux fruits dans le récipient à fruits avant de réaliser le jus.

Les jus de fruits qui sont transformés en gelée doivent être extraits sans ajouter de sucre. Les jus de fruits dilués doivent être agrémentés d'une grande quantité de sucre.

Le guide suivant est donné à titre indicatif :

ajouter 100 à 150 g de sucre pour 1 kg de fruits sucrés

ajouter 200 à 250 gr de sucre pour 1 kg de fruits acides

**Préparer les bouteilles**

Les bouteilles ont été nettoyées minutieusement et rincées à l'eau chaude et propre. Vous pouvez les préchauffer dans de l'eau chaude ou dans le four à 75 °C avant de les remplir. Faites bouillir la quantité nécessaire de bouchons en liège et en caoutchouc et laissez-les tremper dans de l'eau propre en attendant de fermer les bouteilles.

Fonctionnement

1. Pour réaliser un cycle de fabrication de jus, remplissez votre stérilisateur d'au moins 6 litres d'eau (1).
2. Placez la rondelle de fixation (2) sur le stérilisateur de façon à ce que le tuyau extracteur se situe à l'avant de l'appareil.
3. Placez le récipient à jus (5) sur la rondelle de fixation avec le tuyau extracteur (4) pointant vers l'avant.
4. Insérez le récipient à fruits (6) dans le récipient à jus et remplissez-le de la préparation de fruits pour réaliser le jus.

Ne remplissez pas le panier à fruits de plus de 3/4, quel que soit le poids et fermez le couvercle (7). Les bords et le fond du récipient à fruits disposent de trous de façon à ce que la vapeur puissent s'échapper librement de tous les côtés.

Ceci libère le jus de fruits, de légumes ou d'herbes, pour couler à travers les trous du panier à fruits, être récupéré dans le récipient à jus pour facilement être versé dans les bouteilles par le biais du tuyau extracteur et de son clapet (3).

Après ces préparations, il vous faudra juste régler votre stérilisateur sur le réglage continu « Entsaften » (extraction du jus) et vous pourrez commencer instantanément à réaliser vos propres jus.

Comment réaliser un jus

Tout d'abord, le système entier doit être préchauffé. Avec un contenu de 6 litres d'eau froide, il faudra environ 25 minutes à l'appareil pour chauffer. **Remarque** : Le temps de préchauffage est respectivement plus court lorsque le deuxième jus est réalisé ou lorsque vous remplissez l'appareil d'eau chaude.

Remplissage du jus

Les bouteilles préparées doivent immédiatement être remplies du jus car celui-ci sera exempt de germes uniquement au-dessus d'une température de 75 °C. Dirigez le tuyau extracteur dans le goulot de la bouteille et ouvrez le clapet du tuyau pour que le jus puisse couler dans la bouteille. Le clapet du tuyau est gardé ouvert jusqu'à ce que la bouteille soit remplie à ras bord, l'excédent de mousse peut déborder. Les bouteilles doivent être refermées immédiatement après le remplissage et devront refroidir en position verticale à l'abri des courants d'air. Après cette étape, elles devront être étiquetées et rangées en position verticale dans une pièce au frais.

Consignes supplémentaires

Le matériau utilisé pour le panier à fruits se compose d'un plastique d'excellente qualité. C'est un matériau évalué comme totalement inoffensif pour la nourriture par le ministère fédéral allemand de la Santé (BGA). Les colorants utilisés dans le plastique ne contiennent ni plomb ni cadmium. Cela s'applique aussi à la rondelle de fixation et au couvercle. Le panier à fruits possède le symbole de recyclage des matériaux et n'est pas problématique pour la mise au rebut. À cause des agents colorants alimentaires et des acides de fruits, la surface du panier de fruits peut se teinter d'une couleur légèrement différente mais cela ne représente pas un défaut de qualité.

La surface du panier de fruits est lisse et peut donc être nettoyée sans difficulté. Évitez impérativement les produits abrasifs car ils rendront la surface rugueuse et plus facilement salissable.

Temps de cuisson moyens - temps de cuisson par ingrédient pour les jus

pommes mûres/non mûres 90 min.

poires mûres/non mûres 90 min.

mûres 45 min.

fraises 45 min.

myrtilles 60 min.

framboises 45 min.

baies de sureau 45 min.

groseilles 60 min.

cassis 60 min.

pêches 75 min.

prunes 75 min.

canneberges 75 min.

coing mûr/non mûr 90 min.

rhubarbe 90 min.

cerises acides 60 min.

cerises sucrées 60 min.

groseilles à maquereau mûres/non mûres 60 min.

raisins 60 min

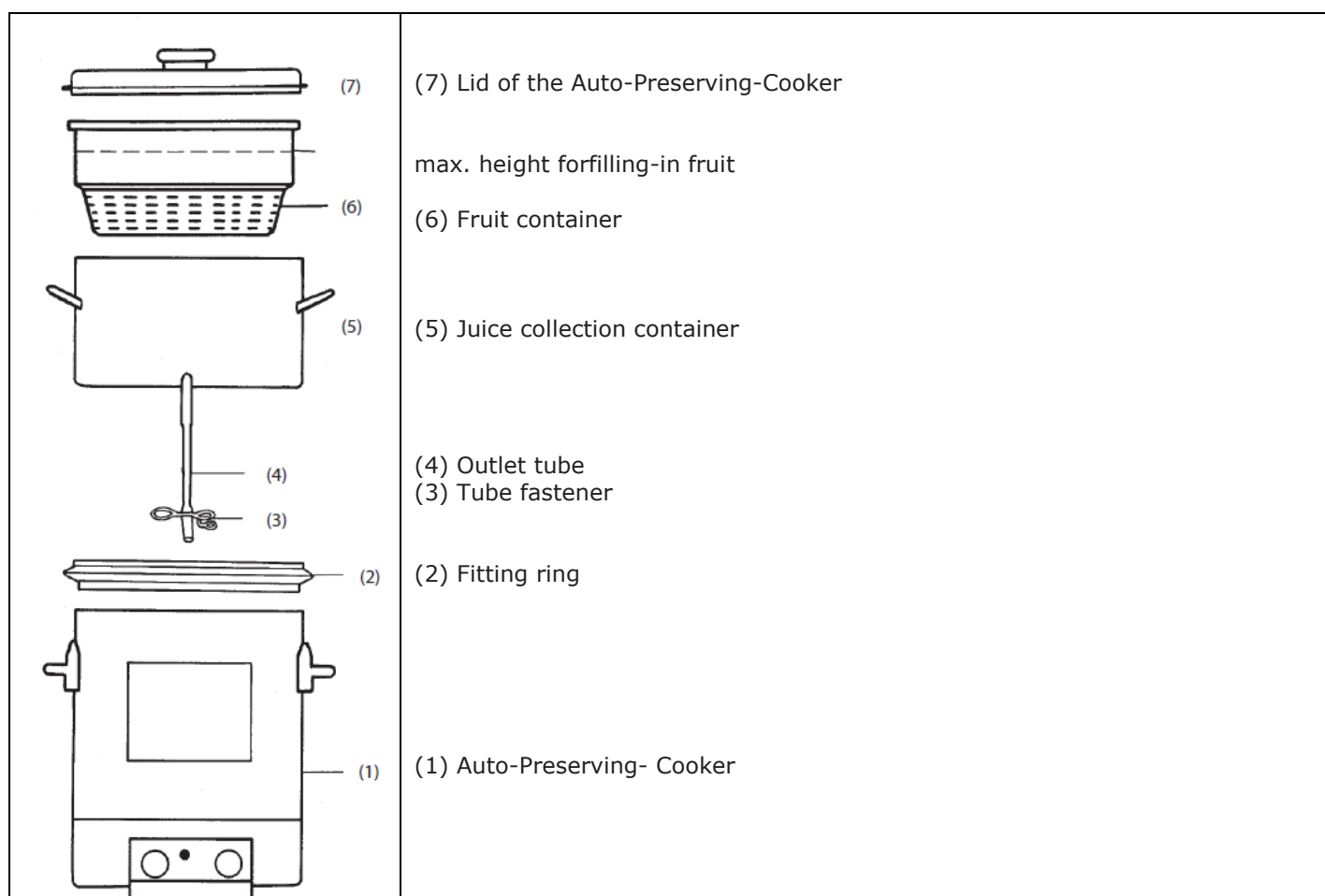


123.211.5 Combi juice extractor Kochstar 6 l

We are very pleased that you chose this product and would like to thank you for your confidence. To make sure you will have lots of pleasure with your new product. Please observe the following notes carefully, keep this instruction manual for future reference and pass it on to any user.

Important Instructions

The Juice Extraction Top is no separate appliance and can only be operated in combination with an auto-preserving cooker to match which has a juice-making setting. Please pay attention to the respective instructions in the operation manual of your auto-preserving cooker. Make sure there is always sufficient water in the cooker during the entire process of juice making.



Preparing Fruits

The riper the fruits are, the more juice you will obtain and the more aromatic it will be. Fruits are to be washed quickly and thoroughly. The amount of sugar needed depending on the recipe is added to the fruits into the fruit container before making juice.

Fruit juices which are processed to jelly should be extracted without adding any sugar. Fruit juices which are to be diluted must receive a larger quantity of sugar.

The following guide is an indication:

add 100 - 150 gr of sugar to 1 kg of sweet fruits

add 200 - 250 gr of sugar to 1 kg of sour fruits

Brouwland

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



123.211.5 Combi juice extractor Kochstar 6 l

Preparing The Bottles

The bottles are cleaned thoroughly and rinsed in hot and clear water. You can preheat them in hot water or in the oven at 75°C prior to filling. Boil the corks and rubber caps needed and put them into clear water until capping the bottles.

Operation

1. For one juice-making operation fill at least 6 litres of water into your cooker (1).
2. Place fitting ring (2) in such a way on cooker that the gap for the outlet tube is up at the front side.
3. Place the juice collection container (5) on the fitting ring with the outlet tube (4) pointing to the front.
4. Insert the fruit container (6) in the juice collection container and fill in the food prepared for juice making. Fill the fruit basket no more than 3/4, independent of the weight, and close the lid (7). Both walls and bottom of the fruit container have holes so that steam can flow unhindered from all sides.

This releases the juice of fruits, vegetables or herbs, so that it runs through the holes of the fruit basket, collects in the juice collection container and can easily be filled into bottles through the outlet tube and the tube fastener (3).

After these preparations you just need to position your cooker on continuous setting ‚Entsaften‘ (juice extraction), and you can start making your own juices right away.

Juice Making Operation

At first the entire system needs to be preheated. With a content of 6 litres of cold water it will take about 25 minutes for the appliance to heat up. **Note:** Preheating time is respectively shorter with the second juice making operation or when filling in hot water.

Filling The Juice

The juice has to be filled into the prepared bottles immediately as it will be germfree only when above a temperature of 75°C. Lead the outlet tube into the neck of the bottle and open the tube fastener so that the fruit juice can run into the bottle. The tube fastener is kept open until the bottle is full to the brim, the developing froth can spill over.

The bottles are closed immediately upon filling and should cool in upright position at a non-draughty place. Following that they are labelled and stored in upright position in a cool room.

Further Instructions

The material used for the fruit basket is composed of an excellently qualified synthetic. It is a material which was assessed as completely harmless for food by the Federal German Public Health Department (BGA). The colourings used in the synthetic are also free from lead and cadmium.

This also applies to the fitting ring and the lid.

The fruit basket has the recycling mark for materials and is non-problematic in disposal. Due to the food's colour agents and the fruit acids the surface of the fruit basket may get a slightly different tone, but this is no quality flaw.

The surface of the fruit basket is smooth and can therefore be cleaned without any problems. Do absolutely avoid scouring agents as they will make the surface rough and prone to getting dirty.

Average cooking times**food for juice making cooking time**

apples ripe/unripe 90 min.
 pears ripe/unripe 90 min.
 blackberries 45 min.
 strawberries 45 min.
 blueberries 60 min.
 raspberries 45 min.
 elderberries 45 min.
 redcurrants 60 min.
 blackcurrants 60 min.

peaches 75 min.
 plums 75 min.
 cranberries 75 min.
 quinces ripe/unripe 90 min.
 rhubarb 90 min.
 sour cherries 60 min.
 sweet cherries 60 min.
 gooseberries ripe/unripe 60 min.
 grapes 60 min

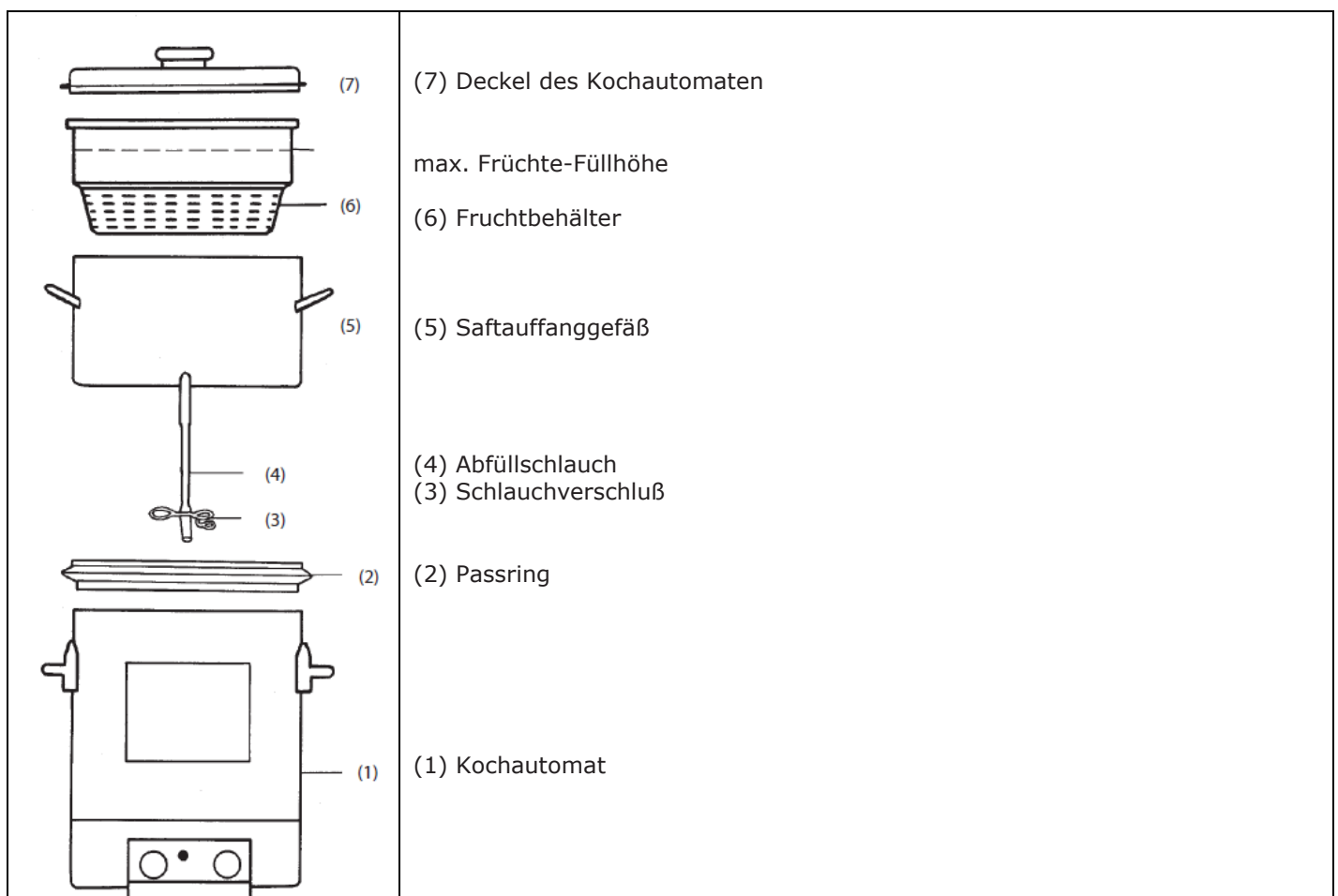


Wir freuen uns, daß Sie sich für dieses Produkt entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Entsafteraufsatz haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten, diese Bedienungsanleitung gut aufzubewahren und an den jeweiligen Benutzer weiterzugeben.

Wichtige Hinweise

Der Entsafteraufsatz ist kein Einzelgerät und kann nur in Verbindung mit einem passenden Einkoch- und Kochautomaten betrieben werden, der mit einer Entsaftungsstufe ausgestattet ist.

Beachten Sie die entsprechenden Hinweise in der Bedienungsanleitung Ihres Einkoch- und Kochautomaten. Während des gesamten Entsaftungsvorganges darauf achten, daß immer genügend Wasser im Kochautomat ist.



Vorbereiten der Früchte

Je reifer das Obst, umso ergiebiger und aromatischer ist der Saft. Die Früchte werden schnell und gründlich gewaschen. Der je nach Rezept benötigte Zucker wird vor dem Entsaften zu den Früchten in den Fruchtbehälter gegeben. Fruchtsäfte, die zu Gelee weiterverarbeitet werden, ohne Zuckerzugabe entsaften. Fruchtsäfte, die bei Gebrauch verdünnt werden sollen, müssen eine größere Zuckerzugabe erhalten.

Als Anhalt gilt folgende Regel:

auf 1 kg süsse Früchte 100 - 150 g Zucker

auf 1 kg saure Früchte 200 - 250 g Zucker

**Vorbereiten der Flaschen**

Die Flaschen werden gründlich gereinigt und in klarem, heißem Wasser nachgespült. Vor dem Einfüllen können Sie diese in heißem Wasser oder im Backofen bei 75°C vorwärmen. Die benötigten Korken oder Gummikappen auskochen und in klarem Wasser bis zum Verschließen der Flaschen bereitlegen.

Inbetriebnahme

1. Füllen Sie für jeden Entsaftungsvorgang mindestens 6 Liter Wasser in Ihren Kochautomaten (1).
 2. Passring (2) so auf den Kochautomaten auflegen, daß die Aussparung für den Abfüllschlauch vorn auf der Oberseite ist.
 3. Das Saftauffanggefäß (5) mit dem Abfüllschlauch (4) nach vorn auf den Passring setzen.
 4. Den Fruchtkorb (6) in das Saftauffanggefäß einsetzen und die zur Saftgewinnung vorbereiteten Lebensmittel einfüllen, dabei den Fruchtkorb unabhängig vom Gewicht bis maximal zu 3/4 füllen und den Deckel (7) schließen. Die Wände sowie der Boden des Fruchtkorbes sind mit Löchern versehen, damit der Dampf ungehindert von allen Seiten eindringen kann.
- Der Saft von Obst, Gemüse oder Kräutern wird dadurch frei, dringt durch die Löcher des Fruchtkorbes, sammelt sich im Saftauffanggefäß und kann mittels des Abfüllschlauches und des Schlauchverschlusses (3) bequem in Flaschen abgefüllt werden. Nach diesen Vorbereitungen stellen Sie Ihren Kochautomaten nur noch auf die Dauerkochstufe ‚Entsaften‘ und die Saftgewinnung kann beginnen.

Entsaftungsvorgang

Zunächst muß das ganze System erhitzt werden. Mit 6 Liter Kaltwasser beträgt die Aufheizzeit ca. 25 Minuten.

Anmerkung: Die Aufheizzeit ist beim 2. Entsaftungsvorgang, oder wenn Heißwasser eingefüllt wird, entsprechend kürzer.

Saftentnahme

Der Saft muß sofort in die vorbereiteten Flaschen abgefüllt werden, denn nur solange er eine Temperatur von 75°C hat, ist er keimfrei. Dazu den Abfüllschlauch in den Flaschenhals führen und den Schlauchverschluß öffnen, damit der Fruchtsaft in die Flasche gelangen kann. Der Schlauchverschluß bleibt solange geöffnet, bis die Flasche randvoll ist, wobei der sich bildende Schaum überlaufen kann. Sofort nach dem Abfüllen werden die Flaschen verschlossen und aufrecht stehend an einem zugfreien Ort abgekühlt. Danach werden sie beschriftet und in einem kühlen Raum stehend aufbewahrt.

Weitere Hinweise

Der für den Fruchtkorb verwendete Werkstoff besteht aus einem optimal geeigneten Kunststoff. Es handelt sich um ein vom Deutschen Bundesgesundheitsamt (BGA) als lebensmittelphysiologisch unbedenklich eingestuftes Material. Ebenso sind die verwendeten Farbpigmente im Kunststoff frei von Blei und Cadmium. Dies gilt ebenfalls für den Passring und den Deckel. Der Fruchtkorb trägt das Werkstoff-Recycling-Zeichen und ist problemlos bei der Entsorgung. Bedingt durch Farbstoffe und Fruchtsäuren des Entsaftungsgutes kann sich die Fruchtkorboberfläche farblich leicht verändern, dies ist kein Qualitätsmangel. Die Oberfläche des Fruchtkorbes ist glatt und deshalb leicht zu reinigen. Vermeiden Sie unbedingt Scheuermittel, weil dadurch die Oberfläche rau und schmutzempfindlich wird.

Durchschnittliche Dampfzeiten**Entsaftungsgut Dampfzeit**

Äpfel reif/unreif 90 Min.

Birnen reif/unreif 90 Min.

Brombeeren 45 Min.

Erdbeeren 45 Min.

Heidelbeeren 60 Min.

Himbeeren 45 Min.

Holunderbeeren 45 Min.

Johannisbeeren rot 60 Min.

Johannisbeeren schwarz 60 Min.

Pfirsiche 75 Min.

Pflaumen 75 Min.

Preiselbeeren 75 Min.

Quitten rein/unreif 90 Min.

Rhabarber 90 Min.

Sauerkirschen 60 Min.

Süßkirschen 60 Min.

Stachelbeeren reif/unreif 60 Min.

Weintrauben 60 Min.

Zwetschgen 75 Min.