

Gebrauchs- und Pflege- anleitung

Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser, unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels gründlich reinigen und abtrocknen.

Stets die Sauberkeit des Bodens prüfen, um Kratzer auf dem Kochfeld zu vermeiden.

Heißen Glasdeckel niemals schockartig mit kaltem Wasser abkühlen.

Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und abtrocknen (spülmaschinengeeignet).

Festsitzende Speisereste mit Spülmittellauge kurz aufkochen und mit Spülbürste lösen, keine harten Gegenstände, Stahlwolle oder Scheuersand verwenden.

Buntschillernde Verfärbungen, die durch Spülmittel entstehen können oder Flecken am Topfboden (Kalkablagerungen) mit Haushaltsessig/ Zitronensäure und weichem Tuch entfernen. Diese Verfärbungen beeinträchtigen das Kochergebnis aber nicht!

ACHTUNG! Topfgriffe können heiß werden. Bitte Topfhandschuhe oder Topflappen verwenden.

Der Vorteil ist die gesunde Ernährung. Safterzeugung durch schonendes Dampfentsaften besteht darin, dass der Saft nur erhitzt, aber nicht gekocht wird. Wertvolle Frucht- und Gemüseinhaltsstoffe wie Fruchtzucker, Fruchtsäure, Nährstoffe und Vitamine bleiben erhalten. Das einzigartige Aroma bleibt erhalten.

Der Entsafter ist einfach in der Handhabung, erzielt eine hohe Saftausbeute und lässt sich problemlos reinigen. Die nach dem Entsaften verbleibenden Fruchtrückstände können noch zu Gelee, Marmelade, Mus oder Kompott verarbeitet werden.

Warum ein Dampf- Entsafter?

- Für die Verarbeitung grundsätzlich nur reifes Obst verwenden.
- Beerenobst: in kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen. Beerenobst nur dann entstielen, wenn der Rückstand verwertet werden soll. Dick-schalige Sorten bei Beerenobst sowie Steinobst anschneiden.
- Steinobst: Früchte waschen, entstielen, nach Belieben entsteinen. Ausnahme: Sauerkirschen. Diese sollten nicht entsteint werden, da sich mit Steinen ein schmackhafterer Saft ergibt.
- Süßkirschen allein ergeben keinen guten Saft. Sie sollten zu gleichen Teilen mit Sauerkirschen oder Johannisbeeren gemischt werden.
- Kernobst (Äpfel, Birnen): schlechte Stellen ausschneiden. Früchte waschen und ungeschält zerkleinern.
- Rhabarber: Blattreste entfernen. Stiele waschen und abtropfen lassen, ungeschält zerkleinern. Je nach Geschmack mit Zucker entsaften.

Vorbereitung des Entsaftungs- guts

Entsaften - Schritt für Schritt

1. Zunächst wird der Wasserbehälter (1) bis ca. 2 cm unter dem Topfrand mit Wasser gefüllt. Der Behälter wird auf das Kochfeld gestellt.
2. Anschließend werden der Saftbehälter (2) mit Abfüllschlauch (3) und geschlossener Klemme (4) sowie der Fruchtkorb (5) auf den Wasserbehälter gesetzt. Die am Abfüllschlauch (3) befindliche Klemme (4) dient zum Öffnen und Schließen, d.h. zum Regulieren des Saft-Ablaufes. Der Schlauch sollte zu diesem Zeitpunkt verschlossen sein und erst bei der Abfüllung des Saftes in Flaschen geöffnet werden.
3. Der gelochte Fruchtkorb hat eine Füllmenge von 7 L und fasst etwa 6 -7 kg Früchte. Bei Bedarf an zusätzlicher Süße kann abwechselnd eine Schicht Früchte und eine dünne Schicht Zucker eingefüllt werden.
4. Nach dem Einfüllen der Früchte und evtl. des Zuckers wird der Deckel aufgesetzt und die Herdplatte zunächst auf Höchstleistung gestellt, später - wenn das Wasser zu kochen beginnt - wird auf eine niedrigere Heizstufe zurückgeschaltet. Das Wasser im Wasserbehälter sollte möglichst andauernd und gleichmäßig kochen damit immer ausreichend Dampf erzeugt wird.

Achten Sie darauf, dass während des gesamten Entsaftungsvorganges der Wasserbehälter mit genügend Wasser gefüllt ist.

Der vom kochenden Wasser erzeugte Dampf steigt nach oben in den Fruchtkorb und bringt dort die Zellwände der Früchte zum Platzen. Der Saft tritt aus den Früchten aus und sammelt sich im Saftbehälter. Aus dem Saftbehälter läuft der heiße Fruchtsaft anschließend durch den Auslaufstutzen in den Abfüllschlauch und kann durch Öffnen des Schlauches mit Hilfe der Schlauchklemme in die bereitstehenden Flaschen gefüllt werden.

Entsaften von Obst

Obstsorten	Zuckerzugabe auf 5 kg Früchte (in Gramm)	Dampfzeit in Minuten	Ausbeute bei 3/4-Literflaschen etwa
Aprikosen	100 - 200	60	3 - 4
Äpfel	kein Zucker	60	3
Birnen	kein Zucker	60	3
Brombeeren	200 - 300	30	4 - 5
Erdbeeren	100 - 200	30	5
Heidelbeeren	300	45	3 - 4
Himbeeren	250	30	4
Johannisbeeren, rot	400 - 500	45	4 - 5
Johannisbeeren, schwarz	450 - 550	45	4
Kirschen, sauer	350	45	4 - 5
Kirschen, süß	350	45	2 - 3
Kürbis	250	45	3 - 4
Mirabellen	200 - 300	45	4 - 5
Pfirsiche	200 - 250	45	5
Preiselbeeren	450 - 500	60	3 - 4
Pflaumen	200 - 300	45	4 - 5
Quitten	400 - 500	60	3
Rhabarber	350 - 400	45	5
Stachelbeeren	400	45	3 - 4
Weintrauben	kein Zucker	45	3 - 4
Zwetschgen	100 - 200	45	4

Entsaftungsgut	Dampfzeit in Minuten	Gemüsevorbereitung
Gurken	45	Schälen und in Stücke schneiden
Möhren	60	Schaben und raspeln
Rettich	60	Waschen, putzen und raspeln
Sellerie	60	Knollen und Blätter waschen und in kleine Stücke schneiden
Spargel (mit Abfallstücken und Schalen)	60	Waschen und schälen, Abfallstücke klein schneiden
Tomaten	45	Waschen und klein schneiden
Zwiebeln	60	Mit Schale entsaften, gut reinigen und zerkleinern

Entsaften von Gemüse

Entsaften von Kräutern

Entsaftungsgut	Dampfzeit in Minuten	Kräutervorbereitung
Brunnenkresse/ Gartenkresse	60	In leichtem Essigwasser waschen
Löwenzahn	60	Junge Blätter verwenden, gut waschen und zerkleinern
Melisse	60	Frische Blätter verwenden, zerkleinern
Petersilie	60	waschen
Pimpinelle	60	Vorsichtig waschen
Salbei	60	Vorsichtig waschen, abtropfen lassen

Geleezubereitung aus Fruchtsäften

- Aus den Fruchtsäften können Sie je nach Bedarf und Geschmack Ihr eigenes, ganz individuelles Gelee herstellen – und das völlig unabhängig von der jeweiligen Erntezeit der Früchte.
- Bei der Geleeherstellung aus eigenen Fruchtsaft-Beständen sparen Sie im Vergleich zum traditionellen Herstellungsverfahren eine Menge an Zucker. Die traditionelle Regel 1 kg Zucker auf 1 kg Fruchtsaft gilt hier nicht. Sie zuckern Ihr Gelee einfach nur nach Wunsch.
- Für 1/4 Liter Saft nehmen Sie 1-2 Teelöffel (5-10 Gramm) Geliermittel (abhängig von der gewünschten Festigkeit des Gelees). Das Geliermittel wird in 1-2 Esslöffel kaltem Wasser durch gründliches Umrühren aufgelöst und bleibt dann einige Minuten stehen. Im Anschluss wird eine kleine Menge Saft erhitzt und der kalten Gelierlösung hinzugegeben. Der restliche kalte Saft wird dann der Lösung hinzugefügt und gut eingerührt.
Das so hergestellte Gelee geliert fast ohne Zucker. Aromastoffe und Vitamine aus dem Saft bleiben so erhalten.
- Im Kaltverfahren hergestelltes Gelee ist allerdings nur zeitlich begrenzt haltbar.
- Produzieren Sie deshalb immer nur so viel Gelee, wie Sie in den kommenden 10 Tagen verbrauchen werden. Das Gelee sollte im Kühlschrank gelagert/aufbewahrt werden.

Before first use rinse thoroughly, using water with a little washingup liquid, and dry carefully.

Always ensure that the bottom of the pot, pan or ceramic hob is clean. Even small food remains can cause scratches.

Avoid sudden cooling of the glass lid, do not rinse it with cold liquid. After use clean as soon as possible with hot water and, if necessary, with a little mild washing-up liquid and a soft sponge or cloth (dishwasher safe). In case of any sticking food remains, boil some water with a little washing up liquid and, if necessary, use a dishwashing brush. Never use hard objects, steel wool or scouring powder. They leave scratch marks on the surface.

Discolourations, that may be caused by washing up liquid, or spots at the bottom of the pot (limescale deposits) can be removed easily using vinegar/citric acid and a soft cloth. This discolouration does not affect the cooking result.

WARNING: The handles of the pot may become hot. Please use oven gloves or pot holders.

Use and care instructions

The benefit for you is healthy eating! Juice extraction by means of gentle steam juicing involves only heating the juice, not boiling it. This ensures that valuable fruit and vegetable ingredients such as fructose, fruit acids, nutrients and vitamins are preserved as well as the unique aroma. The juicer is easy to use, extracts a high level of juice and is easy to clean. The fruit pieces which remain after juicing can also be used to make gelée, marmalade, compote and purée.

Why a steam juicer?

- Use only ripe fruit.
- Soft fruits: wash in cold water, leave to dry. Only remove stem if you intend to use the fruit remains after juicing. Slice thick skinned soft fruits as well as stone fruits.
- Stone fruits: wash fruits, remove stems and stone if you wish. Exception to above: sour cherries. These should not be pitted as cherries with the stone remaining they produce a tastier juice.
- Sweet cherries on their own do not produce a good juice and should be mixed in equal amounts with sour cherries or redcurrants.
- Pip fruits (apples, pears): cut out any rotten parts. Wash and chop, unpeeled.
- Rhubarb: remove any remaining leaves. Wash stems and leave to dry, chop, unpeeled. Juice with sugar according to taste.

Preparation of fruits

Juicing – step by step

1. First, fill the water pan (1) up to 2 cm below the top pan edge with water. Place on stove.
2. Then place the juice container (2) with tubing (3) and closed clamp (4) as well as fruit colander (5) on the water pan. The clamp (4) on the tubing (3) is used to open and close i.e. to regulate the juice flow. The tubing should be closed at this point and only opened when ready to fill bottles with juice.
3. The fruit colander has a 7 litre capacity for ca. 6 - 7 kg fruit. If you require extra sweetness, alternate a layer of fruit with a thin layer of sugar.
4. After pan has been filled with fruit and sugar (if using) cover with lid and place on stove on the highest setting. When the water begins to boil turn down the heat.

The water in the water pan should boil constantly and evenly, if possible, to ensure that there is always sufficient steam.

Make sure that the water pan is always filled with enough water during the juicing process.

The steam created from the boiling water then rises up to the fruit colander and this, in turn, makes the outer skin of the fruits burst. The fruit juice then collects in the juice container. The hot fruit juice then trickles down from the juice container into the filling tubing ready to be filled into bottles by opening the tubing with the tube clip.

Juicing of fruits

Fruit	Sugar per 5 kg fruit (grams)	Steam time (minutes)	Juice with $\frac{3}{4}$ litre bottles (approx.)
Apples	no sugar	60	3
Apricots	100 - 200	60	3 - 4
Blackberries	200 - 300	30	4 - 5
Blackcurrants	450 - 550	45	4
Blueberries	300	45	3 - 4
Cherries, sour	350	45	4 - 5
Cherries, sweet	350	45	2 - 3
Cranberries	450 - 500	60	3 - 4
Damsons	100 - 200	45	4
Gooseberries	400	45	3 - 4
Grapes	no sugar	45	3 - 4
Mirabelles	200 - 300	45	4 - 5
Peaches	200 - 250	45	5
Pears	no sugar	60	3
Plums	200 - 300	45	4 - 5
Pumpkins	250	45	3 - 4
Quince	400 - 500	60	3
Raspberries	250	30	4
Redcurrants	400 - 500	45	4 - 5
Rhubarb	350 - 400	45	5
Strawberries	100 - 200	30	5

Juicing of vegetables

Vegetable	Steam time in minutes	Vegetable preparation
Asparagus (with trim and peel)	60	Wash and peel, cut trim into small pieces
Carrots	60	Trim and grate
Celery	60	Wash and chop into small pieces
Cucumbers	45	Peel and chop into pieces
Onions	60	Juice with peel, clean well and chop
Radishes	60	Wash, trim and grate
Tomatoes	45	Wash and cut into small pieces

Juicing of herbs

Herb	Steam time in minutes	Herb preparation
Burnet	60	Wash carefully
Dandelion	60	Use young leaves, wash thoroughly and chop
Melissa	60	Use fresh leaves, chop
Parsley	60	Wash
Sage	60	Wash carefully, leave to dry
Watercress	60	Wash in mild vinegar water

Making gelée using the fruit juices

- You can make gelée according to your own individual taste out of the fruit juices – irrespective of fruit harvest times.
- If you make gelée using your own fruit juice you will save a great deal of sugar compared to the traditional method. The traditional rule of 1 kg sugar for 1 kg fruit juice does not apply here. Simply sugar your gelée according to taste.
- For 1/4 litre juice take 1 -2 teaspoons (5-10 grams) gelling agent (regardless of desired firmness of gelée). Dissolve gelling agent in 1-2 tablespoons cold water, stirring thoroughly and leave to stand for a few minutes. Heat a small amount of juice and add to cold gel solution. Add remaining cold juice and stir well.
The gelée made in this way will gelatinise without almost any sugar which also preserves aromas and vitamins from the juice.
- Gelée made using the cold process can only be kept for a limited time.
- Therefore only make as much gelée as you can use in the next 10 days. Store gelée in fridge.

Avant la première utilisation, lavez minutieusement l'ustensile à l'eau chaude avec un produit vaisselle.

Veillez vérifier avant chaque usage la propreté du fond de l'ustensile et de la plaque vitro-céramique. Un peu de saleté suffit à causer des rayures sur la plaque vitrocéramique.

Évitez le refroidissement brutal du couvercle. Ne pas refroidir brutalement le couvercle chaud avec de l'eau froide.

Après usage, nettoyez rapidement l'ustensile avec de l'eau chaude en utilisant un peu de produit vaisselle et séchez le (résistant au lavevaisselle).

Pour enlever des ingrédients brûlés laissez cuire un peu d'eau avec un produit vaisselle en utilisant une brosse. Ne jamais utiliser d'objets durs, de laine d'acier ou d'abrasifs!

Les traces de calcaires et les colorations peuvent être enlevés à l'aide de vinaigre et d'un torchon. Cette coloration n'altère pas le résultat de cuisson. ATTENTION! Les poignées peuvent être très chaudes, utilisez des maniques.

Consignes d'utilisation et d'entretien

L'extracteur de jus permet une alimentation saine. L'extraction douce du jus à la vapeur consiste à chauffer le jus sans le cuire. Les substances précieuses contenues dans les fruits et les légumes comme le fructose, l'acide de fruits, les nutriments et les vitamines sont préservés. L'arôme unique est préservé. L'extracteur de jus est facile à utiliser, permet d'obtenir de grandes quantités de jus et se nettoie sans problème. Les résidus de fruits restant après l'extraction du jus peuvent encore être utilisés pour faire de la gelée, de la confiture, de la marmelade ou de la compote.

Pourquoi utiliser un extracteur de jus à vapeur ?

- Utiliser uniquement des fruits mûrs.
- Baies : laver à l'eau froide et égoutter. Uniquement équeuter les baies si les restes doivent être utilisés. Entailler les baies et les fruits à noyau à peau épaisse.
- Fruits à noyau : laver les fruits, les équeuter, retirer le noyau (facultatif). Exception : les griottes. Ne pas enlever le noyau des griottes, car le jus obtenu avec les noyaux est plus savoureux.
- Les cerises douces seules ne donnent pas un bon jus. Elles doivent être mélangées à parts égales avec des griottes ou des groseilles.
- Fruits à pépins (pommes, poires) : découper les parties abîmées. Laver les fruits et les découper en morceaux sans les éplucher.
- Rhubarbe : retirer les restes de feuilles. Laver les branches et les égoutter, les découper en morceaux sans les éplucher. Extraire le jus en ajoutant du sucre au choix.

Préparation des fruits ou des légumes à l'extraction

L'extraction de jus pas à pas

1. Commencer par remplir le réservoir d'eau (1) jusqu'à 2 cm du bord. Placer le réservoir sur la zone de chauffe.
2. Ensuite, placer le réservoir à jus (2) avec le tuyau de remplissage (3) et la pince fermée (4) ainsi que le panier à fruits (5) sur le réservoir d'eau. La pince (4) qui se trouve au niveau du tuyau de remplissage (3) sert à ouvrir et à fermer le tuyau, c.-à-d. à réguler l'écoulement du jus. Dans un premier temps, le tuyau doit être fermé, il sera uniquement ouvert lorsque le jus sera versé dans des bouteilles.
3. Le panier à fruits perforé a une capacité de 7 l et peut contenir environ 6 -7 kg de fruits. Pour sucrer le jus, il est possible de remplir le panier en alternant une couche de fruits et une fine couche de sucre.
4. Une fois les fruits et éventuellement le sucre placés dans le panier, fermer le couvercle et positionner la plaque de cuisson sur sa puissance maximale. Lorsque l'eau commence à bouillir, baisser le feu.

L'eau dans le réservoir d'eau doit bouillir de manière continue et régulière afin de produire suffisamment de vapeur.

Durant tout le processus d'extraction du jus, veiller à ce que le réservoir d'eau soit toujours suffisamment rempli.

La vapeur produite par l'eau en ébullition monte dans le panier à fruits et fait éclater les parois cellulaires des fruits. Le jus s'écoule des fruits dans le réservoir à jus. Le jus chaud s'écoule ensuite du réservoir à jus dans le tuyau de remplissage en passant par la tubulure d'écoulement et peut être versé dans des bouteilles prêtes à l'emploi en ouvrant le tuyau à l'aide de la pince du tuyau.

L'extraction des fruits

Variétés de fruits	Ajout de sucre pour 5 kg de fruits (en grammes)	Durée de vapeur en minutes	Rendement approx. avec bouillottes de 3/4 l
Abricots	100 - 200	60	3 - 4
Airelles	450 - 500	60	3 - 4
Cassis	450 - 550	45	4
Cerises douces	350	45	2 - 3
Coings	400 - 500	60	3
Fraises	100 - 200	30	5
Framboises	250	30	4
Griottes	350	45	4 - 5
Groseilles à maquereau	400	45	3 - 4
Groseilles, rouges	400 - 500	45	4 - 5
Mirabelles	200 - 300	45	4 - 5
Mûres	200 - 300	30	4 - 5
Myrtilles	300	45	3 - 4
Pêches	200 - 250	45	5
Poires	pas de sucre	60	3
Pommes	pas de sucre	60	3
Potiron	250	45	3 - 4
Prunes	200 - 300	45	4 - 5
Quetsches	100 - 200	45	4
Raisins	pas de sucre	45	3 - 4
Rhubarbe	350 - 400	45	5

L'extraction des légumes

Légumes à l'extraction	Durée de vapeur en minutes	Préparation des légumes
Asperges (avec déchets et épluchures)	60	Laver et éplucher, découper les déchets en petits morceaux
Céleri	60	Laver les bulbes et les feuilles et les découper en petits morceaux
Carottes	60	Gratter et râper
Concombres	45	Éplucher et couper en morceaux
Oignons	60	Extraire avec la peau, bien nettoyer et couper en morceaux
Raifort	60	Laver, nettoyer et râper
Tomates	45	Laver et découper en petits morceaux

L'extraction des herbes

Herbes à l'extraction	Durée de vapeur en minutes	Préparation des herbes
Anis vert	60	Laver en douceur
Cresson de fontaine/ cresson	60	Laver à l'eau avec un peu de vinaigre
Mélisse	60	Utiliser des feuilles fraîches, hacher
Persil	60	Laver
Pissenlit	60	Utiliser les jeunes pousses, laver soigneusement et hacher
Sauge	60	Laver en douceur, égoutter

Préparation de gelée à partir de jus de fruits

- À partir des jus de fruits vous pouvez fabriquer votre propre gelée selon vos besoins et vos goûts – et ce, quelle que soit la saison de récolte des fruits en question.
- En préparant de la gelée à partir de vos propres réserves de jus de fruits vous utilisez beaucoup moins de sucre que dans la préparation traditionnelle. La règle traditionnelle de 1 kg de sucre pour 1 kg de jus de fruits ne s'applique pas ici. Vous sucrez simplement votre gelée selon vos envies.
- Pour 1/4 litre de jus, utilisez 1-2 cuillères à café (5-10 grammes) de gélifiant (en fonction de la consistance que vous souhaitez). Diluez le gélifiant dans 1-2 cuillères à soupe d'eau froide en mélangeant soigneusement et laissez reposer quelques minutes. Ensuite, chauffez une petite quantité de jus et ajoutez-la à la solution froide de gélifiant. Le reste de jus froid doit ensuite être ajouté à la solution et bien mélangé. La gelée ainsi obtenue se gélifie pratiquement sans sucre. Les arômes et les vitamines du jus sont ainsi préservés.
- La gelée préparée à froid se conserve cependant moins longtemps.
- Ne préparez donc pas trop de gelée afin de pouvoir la consommer dans les 10 jours. La gelée doit être conservée au frigo.