

Gräfenstajn[®]

Kochen
mit Liebe
und Niveau

DAMPFENTSAFTER

ORIGINAL BEDIENUNGSANLEITUNG
MODELL 30280



LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

Herzlichen Glückwunsch zu ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von Gräfenstajn® entschieden. Lesen Sie die folgenden Bedienungs- und Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch bitte vollständig durch. Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise. Sollten Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

Gräfenstain

Kochen
mit Liebe
und Niveau

Lieferumfang	Anzahl
Topf	1
Saftauffänger	1
Frucht-/Gemüsekorb	1
Glasdeckel	1
Verschlussklemme	1
Abfüll-/Ausgießschlauch	2

Hinweise zur Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch mit Spülmittel gründlich reinigen.
- Überhitzung des Dampfentsafters vermeiden. Die höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe gar kochen.
- Besonders beim wasserarmen Garen mit kleinen Heizstufen arbeiten.
- Bei längerer Kochzeit können Deckel und Deckelgriffe heiß werden. Bitte benutzen Sie Topflappen, wenn Sie Kochwasser oder heiße Flüssigkeiten abgießen wollen, oder wenn Sie den Deckel abnehmen!
- *Den Glasdeckel niemals unter kaltem Wasser oder auf einer kaltfeuchten Oberfläche schockkühlen! Lassen Sie den Glasdeckel vor dem Reinigen vollständig auskühlen.*
- Bei Töpfen mit Aufliegedeckel kann es durch einen Wasserfilm zwischen Topfrand und Deckel zur Vakuumbildung kommen. Den Topf dann nochmals leicht erwärmen und den Deckel abnehmen.
- Die Temperatur von Saft und Dampf kann 100°C überschreiten. Verbrennungsgefahr!

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Kochgeschirr niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zu Beschädigung des Kochgeschirrs kommen.
- Salz bitte nur in bereits kochendes Wasser geben und umrühren, damit der Topfbo-
den nicht durch Salz angegriffen wird.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit einem Schwamm oder einer Bürste schonend entfernen.
- Nutzen Sie niemals Scheuermilch, säurehaltige Reinigungsmittel oder Stahlwolle auf feinen Oberflächen.
- Durch kalkhaltiges Wasser und bestimmte Speisen können Kalkflecken oder blau schillernde Verfärbungen im Innern entstehen. Bitte frühzeitig und regelmäßig entfernen, indem Sie Ihr Kochgeschirr mit Essig auskochen.
- Spülmaschinengeeignet
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.
- Lager Sie das Kochgeschirr nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten
- Benutzen Sie den Dampfentsafter nur für seinen vorgesehenen Zweck.

Gräfenstajn

Kochen
mit Liebe
und Niveau

Hinweise für die Zubereitung

1. Füllen Sie den Kochtopf bis wenige Zentimeter unter den Rand mit Wasser.
2. Setzen Sie den Saftauffänger mit dem Trichter so auf den Kochtopf, dass der Abgusshahn am Saftauffänger in der dafür vorgesehenen Vertiefung sitzt.
3. Setzen sie nun den Fruchtkorb mit Siebboden auf den Saftauffänger.
4. **WICHTIG:** Vergessen Sie nicht den Schlauch am Abgusshahn des Saftauffängers anzubringen und diesen mit der Klemme zu verschließen. Dabei ist darauf zu achten, dass Sie die Schlauchöffnung ohne Metalöse auf den Abgusshahn setzen. Damit der Schlauch nicht auf die Feuerstelle gelangt, haken Sie ihn mit der Klemme am Griff des Saftauffängers ein.
5. Geben Sie die Früchte in den Fruchtkorb. Geeignet ist der Entsafter für größere Obstmengen (besonders weichschalige Sorten). Das Obst muss nicht vorher geschält oder entkernt werden. Wenn sie den Saft süßen wollen, geben Sie die jeweilige Menge Zucker lagenweise zwischen das Obst.
6. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät.
7. Stellen Sie den Entsafter nun auf den Herd und schalten Sie diesen an.

Das erwärmte Wasser steigt als Dampf durch den verjüngten Trichter nach oben, tritt dort aus und wird durch den Deckel in den Fruchtkorb geleitet. Es entsteht der bekannte Dampfstrudel, wie er in jedem Dampfgarer auftritt. Durch den heißen Dampf wird die Zellstruktur des Obstes gelöst, der Saft tritt aus und läuft durch die Löcher des Fruchtkorbes in den Auffangbehälter. Da keine mechanische Kraft am Obst ausgeübt wird, verbleiben die festen Bestandteile im Fruchtkorb und können später leicht und sauber entsorgt werden.

Hinweise zum Abfüllen

TIPP: Wichtig beim Entsaften ist die Reinhaltung der Flaschen, um den Saft haltbar zu machen. Geben sie daher kurz vor dem Abfüllen heißes Wasser in die zuvor gründlich gereinigten Flaschen und lassen Sie das heiße Wasser darin, bis Sie den frischen Saft in die Flaschen geben. Seien sie vorsichtig, es besteht Verbrennungsgefahr!

1. Entleeren Sie die Flaschen vom Heißen Wasser und geben Sie den Saft hinein, Nutzen Sie dazu den Schlauch am Saftauffänger.
2. Halten Sie das Schlauchende in die Flasche und drücken die Klemme auf damit der Saft in die Flasche fließen kann.
3. Verschließen Sie den Abfüllschlauch wieder, wenn die Flasche voll ist, indem Sie den Druck von der Klemme nehmen. Achten Sie darauf, dass nicht zu viel Saft in die Flasche gelangt.
4. **ACHTUNG!** Der heiße Saft kann überlaufen, es besteht Verbrennungsgefahr!

Symbolerklärung

geeignet für Glas- Ceranfelder



geeignet für Induktionsherde



geeignet für Elektroherde



geeignet für Spülmaschinen



geeignet für Gasherde



mit doppeltem Boden



Gräfenstain

Kochen
mit Liebe
und Niveau

Gräfenstain ist eine eingetragene Marke der Torrex GmbH

Artikel Nr. 30280



Hergestellt für: Torrex GmbH | Wiesenstr. 17 | 65843 Sulzbach | www.Graefenstain.de