

Gebrauchs- und Pflegetipps für den Edelstahl-Entsafter Vitalo

Der Edelstahl-Entsafter ist ein Dampfentsafter.

Er entsaftet schonend Obst und verschiedene Gemüsesorten.

Vor dem ersten Gebrauch:

Das Edelstahl-Kochgeschirr unbedingt mit heißem Wasser und Spülmittel auswaschen und gut abtrocknen.

Pflegehinweise:

Dieses hervorragende Material lässt sich - möglichst bald nach Gebrauch - leicht mit Spülbürste oder Schwamm und einem handelsüblichen Spülmittel reinigen.

Stärkere und hartnäckige Verschmutzungen sollten einige Zeit eingeweicht werden.

Um Wasserflecken zu vermeiden, bitte die Töpfe und Pfannen sofort nach der Reinigung abtrocknen. Wir empfehlen eine Reinigung von Hand.

Reinigen Sie Ihr Edelstahl-Kochgeschirr im Geschirrspüler, können sich Kalkrückstände am Innenboden festsetzen, auch diese können in der Regel mit Spülmittel und Vliesschwamm beseitigt werden.

Bei hartnäckigen Rückständen am Edelstahl-Kochgeschirr empfehlen wir, diese mit einer Zitronenhälfte oder einer Lösung von 9 Teilen heißem Wasser und einem Teil Essigessenz zu entfernen.

Durch die Pflege des Edelstahl-Kochgeschirrs mit einem handelsüblichen Edelstahl-Pflegemittel kann ein ständiger Hochglanz erreicht werden.

Achtung: Bitte benutzen Sie niemals Stahlbürsten, Scheuersand, Glaswolle oder ähnliche harte Gegenstände.

Allgemeine Hinweise:

Bitte verwenden Sie die hohe Energiestufe nur kurz zum Aufheizen und schalten Sie dann zurück. Eine mittlere Energiezufuhr zum Garen ist ausreichend. Achten Sie darauf, dass das Edelstahl-Kochgeschirr dabei nicht überhitzt wird. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500°C.

Bitte achten Sie darauf, das Salz erst in das kochende Wasser zu geben, nicht ins kalte Wasser. Die Salzkonzentration bei Zugabe ins kalte Wasser kann im Bodenbereich extrem hoch sein, was zu Korrosionspunkten (auch Löchern) am Boden führen kann. So können unschöne Flecken am Boden des Edelstahl Kochgeschirrs entstehen, die zwar keinen Einfluss auf die Funktionalität haben, sich aber nur schwer oder gar nicht entfernen lassen.

Es können lila-blaue/ bunte Verfärbungen bei Edelstahloberflächen auftreten. Hierbei handelt es sich um eine Besonderheit. Die bunten Flecken entwickeln sich durch, bei oder nach Koch- oder Spülvorgängen. Rostfreier Edelstahl neigt dazu eine unsichtbare Passivschicht zu bilden um sich vor äußeren Angriffen zu schützen. Unter bestimmten Bedingungen kann diese Schicht sichtbar werden – sie verfärbt sich, ist aber weder gesundheitsgefährdend noch schadet dies dem Korrosionsschutz oder der Gebrauchsfähigkeit von Edelstahl-Kochgeschirren.

Bei Verwendung auf Glaskeramik-Kochplatten bitte vor jedem Gebrauch den Artikelboden und das Glaskeramik-Kochfeld auf eventuelle Rückstände oder Unebenheiten kontrollieren, da schon leichte Verunreinigungen Kratzspuren auf den Glaskeramik-Kochplatten hinterlassen können.

Edelstahl-Kochgeschirr auf Kochfeldern immer anheben und nicht schieben. Es können Kratzer, Spuren oder Beschädigungen entstehen.

Beachten Sie hierzu bitte die Anweisungen Ihres Kochgeräteherstellers.

Geschraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder anzuziehen.

Hinweis für Induktionsherde:

Beim Kochen mit Induktionsgeschirren kann es zu einem Summ-Geräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Kochgeschirr.

Der Bodendurchmesser des Topfes und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinerem Bodendurchmesser die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht. Vergewissern Sie sich, dass bei Induktionskochfeldern der Topf immer mittig angeordnet ist.

Achtung:

Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet. Bitte achten Sie darauf, dass die Kochgeschirre nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt werden. Außerdem soll die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich gründlich lüften.

Beschläge / Griffe / Stiele können heiß werden, wir empfehlen die Benutzung eines Topflappens und lassen Sie nie kleine Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr. Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder geeignetem Feuerlöscher. Bitte beachten Sie, dass der Glasdeckel bis max. 180°C und Beschläge aus Kunststoff nur hitzebeständig bis max. 150°C sind und nicht mit der Grillfunktion im Backofen verwendet werden dürfen. In seltenem Fällen kann es zu Geruchsentwicklungen kommen, in diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen gegebenenfalls die Backofentür und lüften den Raum vollständig.

Energiesparend Kochen und Braten:

Für eine optimale Energienutzung sollte der Topf-/ Pfannendurchmesser dem der Herdplatte entsprechen, jedoch nicht größer. Bitte wählen Sie stets die Kochzone zur passenden Kochgeschirrgröße. Verwenden Sie, wenn möglich einen Deckel und stellen das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.

Kochzonendurchmesser:	Ø 12/14,5cm	Ø 18cm	Ø 21/22cm
Kochgeschirrdurchmesser:	Ø 14/16/18cm	Ø 20/22cm	Ø 24/28cm
Induktion/eff. Durchmesser:	Ø~12,5/14,9cm	Ø ~18,9cm	

Achtung – Verbrennungsgefahr! Edelstahl – Kochgeschirr ist aus wärmeleitendem

Material und wird heiß. Vermeiden Sie deshalb bei der Verwendung den direkten Kontakt mit dem Artikel und verwenden Sie zum Schutz Topflappen oder ähnliches.

SAFTBEREITUNG AUS OBST

Im Dampfentsafter lassen sich in einem Arbeitsgang etwa 3 bis 4 kg Obst, das keiner zeitraubenden Vorbereitung bedarf, entsaften. Beeren- und Kernobst braucht nicht entstielt bzw. entkernt zu werden. Äpfel und Birnen nur in Stücke schneiden und mit Schale und Kernhaus verwenden. Zuckerbedarf siehe Tabelle 1. Äpfel und Birnen lassen sich jedoch auch ohne Zuckerzugabe verarbeiten.

Das unterste Gefäß des Entsafters $\frac{3}{4}$ hoch mit Wasser füllen und nach Aufsetzen des mittleren Topfes zum Kochen bringen. Darauf den Fruchtkorb mit dem Deckel setzen. Nach etwa 40 bis 60 Minuten Kochzeit den im mittleren Gefäß gewonnenen Saft durch den regulierbaren Schlauch in die vorbereiteten, erwärmten Flaschen ablassen. Sie müssen randvoll gefüllt (bei Schaumbildung überlaufen lassen) und sofort mit ausgekochten Gummikappen verschlossen werden.

Einen guten Geschmack haben auch solche Säfte, die aus verschiedenen, gemischten Obstsorten bereitet worden sind.

HERSTELLUNG VON GELEE

Zur Herstellung von Gelee wird Saft von Früchten verwendet, die viel Gelierstoff (Pektin) enthalten. Reich an diesen Stoffen sind Äpfel, Quitten, Johannisbeeren, Preiselbeeren. Den ohne Zuckerzugabe gewonnenen Saft abwiegen, mit Zucker (siehe Tabelle 2) verrühren und kochen, bis ein auf einen kalten Teller gegebener Tropfen nicht mehr breit läuft. Gelee muss möglichst in 7 Minuten fertig sein. Stets nur kleine Mengen kochen (etwa $\frac{1}{2}$ Liter). Je kürzer die Kochzeit, desto feiner ist der Geschmack.

SAFTBEREITUNG AUS GEMÜSE

Gemüsesäfte enthalten ebenso wie Obstsäfte wertvolle Nähr- und Aufbaustoffe. Außer zum Trinken eignen sich Gemüsesäfte auch gut zum Würzen und Anreichern von Suppen und Soßen.

Einige Beispiele:

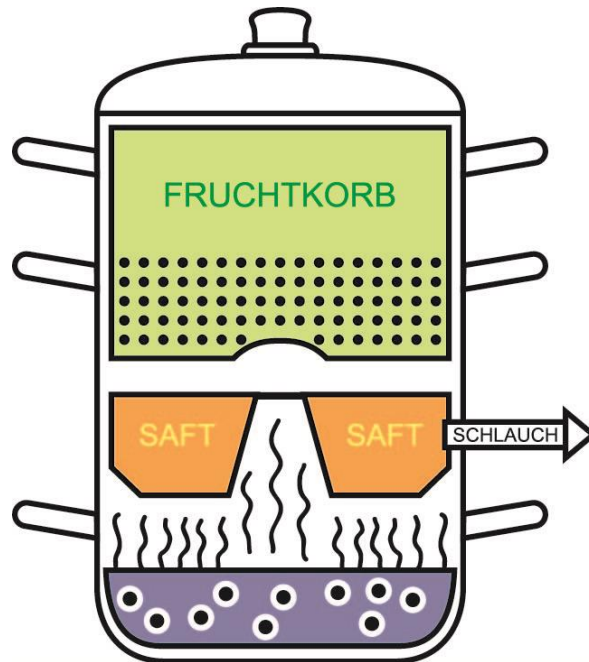
- Gurken schälen und in Stücke schneiden
- Rote Rüben nicht schälen, raspeln
- Tomaten in kleine Stücke schneiden
- Zwiebeln mit Schale entsaften, zerkleinern

Dampfzeit: 45 Minuten

Dampfzeit: 60 Minuten

Dampfzeit: 45 Minuten

Dampfzeit: 60 Minuten



Die Angaben in den Tabellen dienen als Richtwerte und sollten je nach individuellem Geschmack verändert werden:

TABELLE 1

Obstsorte	Zucker auf 1 kg Obst Saft trinkfertig	Zucker auf 1kg Obst Saft muss verdünnt werden	Dampfzeit in Minuten
Äpfel	30 - 50 g	100 g	60 – 75
Birnen	50 g	100 g	60
Brombeeren	100 g	150 – 200 g	30
Erdbeeren	50g	100 g	30
Heidelbeeren	100 g	200 g	45
Himbeeren	50 g	150 g	30
Holunderbeeren	90 – 100 g	200 – 250 g	30 – 45
Johannisbeeren	150 – 200 g	200 – 250 g	45 – 60
Pfirsiche	50 g	100 g	45
Pflaumen	50 – 100 g	200 g	45
Rhabarber	200 g	250 – 300 g	30 – 50
Sauerkirschen	50 – 100 g	200 g	45
Süßkirschen	50 g	100 g	45
Stachelbeeren	50 – 100 g	150 – 200 g	45 – 60
Weintrauben	50 g	100 g	45
Zwetschgen	30 – 50 g	100 g	45

TABELLE 2

Die Zuckerzugabe zu den verschiedenen Saftarten beträgt auf je 500 g Saft für

Apfelgelee	250 g
Apfel-Kirsch-Gelee	375 g
Erdbeergelee	500 g
Himbeergelee	500 g
Holunderbeergelee	375 g
Johannisbeergelee	375 g
Johannisbeer-Erdbeer-Gelee	450 g
Johannisbeer-Himbeer-Gelee	450 g
Kirschgelee	500 g
Quittengelee	300 g

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kochgeschirr beim Kochen und Braten!

Ihr SSW Team

