

D Bedienungsanleitung

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

Wichtige Sicherheitshinweise

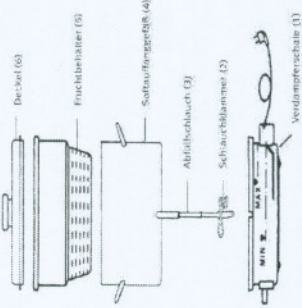
- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf.
- das Gerät nur an Wechselstrom gemäß dem Geräte-Typenschild anschließen (Schuko-Steckdose).
- Das Gerät keinesfalls in Betrieb nehmen wenn:
 - es sichtbare Schäden aufweist,
 - das Gerät hart heruntergefallen ist,
 - seine Zuleitung beschädigt ist.
- In den vorgenannten Fällen das Gerät von einem Elektro-Fachmann überprüfen lassen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Zuleitung des Geräts jeweils vollständig abwickeln.
- Vor dem ersten Gebrauch die Innenseite des Behälters reinigen.
- Das Gerät bei Verwendung immer auf eine stabile Ebene und freie Fläche stellen.
- Das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte o.ä abstellen und auch nicht in die Nähe von offenen Flammen.
- Vor dem Einschalten unbedingt Wasser einfüllen.
- Einkochtopf nicht überfüllen, höchstens bis 4 cm unterhalb des Topfrandes, da bei Überfüllung heißes Wasser herausstritzen kann.
- Anschlussleitung des Geräts nicht herunterhängen oder auf dem Boden schleifen lassen.
- Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder auch bei evtl. Betriebsstörung unbedingt den Netzstecker herausziehen.
- Das Gerät niemals in Wasser eintauchen.
- Vorsicht! Das Gerät wird im Betrieb heiß, lassen Sie es deshalb nur an den Griffen an.
- Vorsicht! Bei Abnahme des Deckels besteht Verbrühungsgefahr durch austretenden Dampf.
- Gerät nur im kalten Zustand transportieren.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kinder), mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, daß sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bei Zweckenfremdung oder bei falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden wie beispielsweise in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstücksportionen.
- Sollte Ihr Gerät einmal leerkoachen, so verhindert ein zusätzlicher Trockengenschutz eine Überhitzung. Aber dann das Gerät gut abkühlen lassen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung. Außerdem kann dadurch die Oberfläche beschädigt werden.

Wichtige Hinweise zum Gebrauch des Entsafters

- Vor dem ersten Gebrauch die Innenseite des Behälters und die Zubehörtteile sorgfältig reinigen.
- Die elektrisch beheizte Verdampferschale nie im Wasser tauchen!
- Vor dem Anschluß an das Stromnetz immer Wasser einfüllen.
- Wasserbehälter nicht überfüllen, nur bis zur 'Max' Markierung (= ca. 3,5 l). Bei Überfüllung kann heißes Wasser herausstritzen. Vorsicht: Durch austretenden Dampf besteht Verbrühungsgefahr.
- Sollte das Gerät einmal leer kochen, verhindert ein zusätzlicher Trockengenschutz eine Überhitzung. Lassen Sie den Entsafter in diesem Fall gut abkühlen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung. Außerdem kann die Oberfläche beschädigt werden. Achtung: Das Gerät wird während des Betriebes heiß, fassen Sie es deshalb nur an den isolierten Griffen an, und transportieren Sie es nur im kalten Zustand.
- Vor dem Füllen, Entleeren und Reinigen immer den Netzstecker ziehen. Der Elektro Entsafter ist ein eigenständiges Elektrogerät und darf nicht auf Elektro-, Gas- oder Kohlekochochplatten fremd beheizt werden.

Hinweise für den Betrieb

Füllen Sie ca. 3,5 Liter Wasser in die Verdampferschale (1) des Elektro Entsafters, d.h. bis zur 'Max' Markierung. Achten Sie darauf, daß der minimale Wasserstand während des Betriebs nicht unter die Mitte des runden Heizelementes gelangt, da sonst der Trockengenschutz auslöst und das Gerät abschaltet. Vor jedem neuen Entsaftvorgang die abgekühlte Verdampferschale erneut mit Wasser füllen. Stellen Sie das Saftauffanggefäß (4) so auf, daß der Abfüllschlauch (3) nach vorne gerichtet ist. Auf diese Weise können Sie auch höhere Flaschen fruchteln. Setzen Sie dann den Fruchtkorb (5) in das Saftauffanggefäß, füllen Sie die zur Saftgewinnung vorbereiteten Früchte oder Kräuter ein und schließen Sie den Deckel (6). Der Fruchtkorb darf maximal zu 3/4 gefüllt werden, unabhängig vom Gewicht der Früchte. Stecken Sie nun den Stecker in die Steckdose, der Entsaftvorgang kann beginnen. Nach einer gewissen Aufheizzeit beginnt die Saftgewinnung. Die Wände sowie der Boden des Fruchtkorb 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 Fruchtkorb und sammelt sich im Saftauffanggefäß (4). Von hier kann der Saft mittels des Abfüllschlauches und der Schlauchklammer (2) bequem in Flaschen gefüllt werden.



Vorbereitung der Früchte

Je reifer das Obst, umso ergiebiger und aromatischer ist der Saft. Waschen Sie die Früchte schnell und gründlich. Geben Sie den je nach Rezept benötigten Zucker vor dem Entsaften zu den Früchten in den Fruchtkorb. Fruchtsäfte, die zu Gelee weiterverarbeitet werden, ohne Zuckerzugabe entsaften. Hierzu eignen sich vor allem Unreife Früchte, weil diese mehr Pektin (Geleerstoffe) enthalten. Fruchtsäfte, die bei Gebrauch verdünnt werden sollen, müssen eine größere Zuckerzugabe erhalten. Als Anhaltspunkt gilt folgende Regel:
auf 1 kg süße Früchte 100-150 g Zucker
auf 1 kg saure Früchte 200-250 g Zucker

Vorbereiten der Flaschen

Reinigen Sie die Flaschen gründlich und spülen Sie diese in klarem, heißem Wasser nach. Vor dem Einfüllen können die Flaschen auch in heißem Wasser oder im Backofen bei 75°C vorgewärmt werden. Kochen Sie die benötigten Korken oder Gummi kappen aus und legen Sie diese in klarem Wasser bis zum Verschließen der Flaschen bereit.

Saftentnahme

Nach einer Entsaftungszeit von 30 bis 60 Minuten (je nach Rezept) ist der Vorgang beendet. Der Saft muß sofort in die vorbereiteten Flaschen abgefüllt werden, denn nur, solange er eine Temperatur von 75°C hat, ist er auch keimfrei. Führen Sie den Abfüllschlauch in den Flaschenhals und öffnen Sie die Schlauchklammer, damit der Fruchtsaft in die Flasche laufen kann. Die Schlauchklammer wird solange geöffnet, bis die Flasche randvoll ist. Der sich bildende Schaum darf überlaufen. Sofort nach dem Abfüllen werden die Flaschen verschlossen und aufrechtstehend an einem zugfreien Ort abgekühlt. Anschließend werden sie beschriftet und in einem kühlen Raum stehend aufbewahrt.

Weitere Hinweise

Bedingt durch Farbstoffe und Fruchtsäuren des Entsaftungsgutes kann sich die Fruchtkorb-Oberfläche farblich leicht verändern, dies ist kein Qualitätsmangel. Die Fruchtkorb-Oberfläche ist glatt und deshalb leicht zu reinigen. Vermeiden Sie unbedingt Scheuermittel, da die Oberfläche dadurch rauh und schmutzempfindlicher wird.

Reinigen

Das Heizgerät nie in Wasser tauchen. Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen, dann außen und innen mit einem feuchten Lappen reinigen, eventuell auftretende Kalkrückstände von Zeit zu Zeit mit Essigwasser oder handelsüblichem Entkalker beseitigen und das Gerät anschließend mit klarem Wasser auskochen. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Scheuermittel, da sonst die Oberfläche beschädigt werden könnten.

Durchschnittliche Dampfzeiten

Entsaftungsgut	Dampfzeit
Äpfel reif/unreif.....	60 Min.
Birnen reif/unreif.....	60 Min.
Brombeeren.....	30 Min.
Erdbeeren.....	30 Min.
Heidelbeeren.....	45 Min.
Himbeeren.....	30 Min.
Holunderbeeren.....	30 Min.
Johannisbeeren rot.....	45 Min.
Johannisbeeren schwarz.....	45 Min.
Pflirsche.....	50 Min.
Pflaumen.....	50 Min.
Preiselbeeren.....	50 Min.
Quitten reif/unreif.....	60 Min.
Rhabarber.....	60 Min.
Sauerkirschen.....	45 Min.
Süßkirschen.....	45 Min.
Stachelbeeren reif/unreif.....	45 Min.
Weintrauben.....	45 Min.
Zwetschgen.....	50 Min.

Garantieschein

Die Garantiezeit für dieses Gerät beträgt 24 Monate. Bei nachweislichen Material- oder Fabrikations-schaden wird das Gerät nach unserer Wahl entweder instand gesetzt oder umgetauscht. Wird ein Mangel festgestellt, so ist das Gerät unter Angabe des Reklamations-Grundes sowie ausreichend verpackt und frankiert an die Firma WAL Leugermann, Bülstraße 14, D-48231, Warendorf, einzusenden. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung. Ein Anspruch auf Wundlung oder Minderung besteht nur dann, wenn uns eine Behebung des Mangels nicht möglich ist. Indirekte Schäden unterliegen nicht der Garantie. Bei mißbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Schäden aufgrund normaler Abnutzung erlischt die Gewährleistung, ebenso bei Fremdeingriffen und Änderungen des Originalzustandes.

Die Garantiekarte ist eine Urkunde.

Unrichtige Angaben über das Kaufdatum sowie eigenmächtige Änderungen der Eintragungen entbinden uns von jeglicher Garantieverpflichtung. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Gouda, Holland.

Datum des Verkaufs

Stempel der Verkaufsstelle