

CUCINARE

Dampfentsafter Edelstahl

DE

GEBRAUCHSANLEITUNG

Wir freuen uns, dass du dich für den Siena Home Dampfentsafter CUCINARE entschieden hast und wünsch dir viele leckere Geschmacksmomente.

Dampfentsaften ermöglicht die Herstellung von naturbelassenen Fruchtsäften für die Eigenproduktion. Die wertvollen Vitamine, Mineralstoffe, Fruchtsäuren und Fruchtzucker bleiben weitestgehend erhalten. Auch bleiben der natürliche, unverfälschte Geschmack, das Aroma und die Farbe der gewonnen Säfte erhalten.

INHALT

Lieferumfang | Technische Daten
Sicherheitshinweise
Geeignete Lebensmittel vorbereiten
Entsaftungszeiten | Obst | Gemüse
Geeignete Flaschen vorbereiten
Vor dem ersten Gebrauch Reinigen
Gebrauch
Reinigen

TECHNISCHE DATEN

Durchmesser Dampfentsafter	ca. 26,0 cm
Höhe gesamt	ca. 33,5 cm
Höhe Fruchtkorb	ca. 16,0 cm
Höhe Saftauffangbehälter	ca. 16,0 cm
Höhe Wasserbehälter	ca. 11,5 cm



SICHERHEITSHINWEISE

Lese bitte die Sicherheitshinweise und benutze den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, um versehentliche Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.

Bewahre die Anleitung zum späteren Nachlesen auf.

Die Gebrauchsanleitung ist bei Weitergabe des Dampfentsafter mitzugeben.

VERWENDUNGSZWECK

Der Siena Home CUCINARE Dampfentsafter ist zur Herstellung von Saft aus Obst und Gemüse geeignet. Dank des gekapselten Allherdbodens ist er auf Gas-, Elektro-, Glaskeramik- und Induktionskochfeldern einsetzbar. Er ist bis max. 180 °C backofengeeignet.

Er ist für den Privatgebrauch konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

Verwende den Artikel nur wie in der Anleitung beschrieben und zweckentfremde ihn nicht.



GEFAHR FÜR KINDER UND PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTER FÄHIGKEIT GERÄTE ZU BEDIENEN

Der Dampfentsafter darf nicht von Kindern und Personen verwendet werden, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, diesen sicher zu benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit oder am Dampfentsafter spielen. Kinder sind während des gesamten Einsatzes (vom Erhitzen, bis zum vollständigen Abkühlen) vom Dampfentsafter fernzuhalten. Kinder sind vom Verpackungsmaterial fernzuhalten. Es besteht unter anderem Erstickungsgefahr!



WARNUNG VOR VERBRENNUNGEN, VERBRÜHUNGEN UND BRAND

Der Dampfentsafter an sich, als auch die Flaschen, in denen du abfüllst, werden während des Gebrauchs heiß! Fasse den Glasdeckel | 1, Fruchtkorb | 2, Saftauffangbehälter | 3, Wassertopf | 4, Ablaufstutzen | 5, Abfüllschlauch | 6 und Klemme | 7 nur mit Topflappen oder Topfhandschuhe oder ähnlichem an! Kochendes Wasser und Wasserdampf können Verbrühungen verursachen! Während des Gebrauchs nicht in oder über den Dampfentsafter greifen. Beim Öffnen des Glasdeckels | 1 Vorsicht vor den entweichenden Dampf. Bei Verwendung auf einem Gaskochfeld darf die Flamme nicht über den Allherdboden hinausragen. Zum Abfüllen sind nur unbeschädigte und bis mind. 100 °C temperaturbeständige Gefäße zu verwenden.

Gehe beim Abfüllen besonders vorsichtig vor. Achte darauf, dass dir die Flasche beim Befüllen nicht entgleiten kann und dass der Abfüllschlauch | 6 nicht aus dem Flaschenhals rutschen kann. Erst dann darf die Klemme | 7 gelöst werden.

Spritzer können nicht ausgeschlossen werden. Sorge daher für eine wärmebeständige, für Spritzer unempfindlichen Umgebung, die leicht zu reinigen ist.

VORSICHT | SACHSCHADEN

Erwärme deinen Dampfentsafter nicht in leerem Zustand, vermeide ein restloses Verdampfen der Flüssigkeit und stelle den Dampfentsafter oder Teile davon nicht bei Temperaturen über 180 °C in den Backofen. Ein Überhitzen des Dampfentsafters kann zu einer Verfärbung des Materials sowie zu dauerhaften Beschädigungen am Dampfentsafter führen. Wenn du eine längere Zeit (> 1 Stunde) entsaftest, prüfe in regelmäßigen Abständen, ob sich noch ausreichend Wasser im Wassertopf | 4 befindet. Fülle ggf. vorsichtig Wasser nach. Halte den Abfüllschlauch | 6 von heißen Herdplatten, der Flamme eines Gasherd u. ä. fern. Vermeide ein schnelles Abkühlen des Glasdeckels | 1 durch kaltes Wasser (Thermoschock). Die Griffschraube am Deckelknopf kann sich bei Gebrauch mit der Zeit lockern. Bei Bedarf drehe diese handfest an. Achte vor dem Gebrauch darauf, dass der Topfboden | 4 und das Kochfeld sauber sind.

Verwende keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Verwende in dem Dampfentsafter ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Messer und Küchenhelfer aus Metall sind nicht zu verwenden, sie zerkratzen die Oberflächen des Dampfentsafters. Verwende zum Reinigen keine scharfen, aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel / Chemikalien. Der Dampfentsafter kann sich wie jedes Edelstahl-Kochgeschirr durch hohe Temperaturen verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion des Dampfentsafters. Energiesparend kochst du, indem du die passende Kochplatte entsprechend dem Durchmesser des Topfbodens wählst. Sobald der Dampfentsafter die richtige Temperatur erreicht hat, kannst du den Temperaturregler auf eine kleinere Stufe stellen.

VORBEREITUNG | OBST- UND GEMÜSESORTEN

Die in der Tabelle aufgeführten Obst- und Gemüsesorten sind lediglich Beispiele. Du kannst viele weitere Sorten entsaften. Probiere aus, welche Sorten gut zu entsaften sind und dir gut schmecken. Deiner Fantasie und Experimentierfreude sind keine Grenzen gesetzt. Die angegebenen Entsaftungszeiten sind Richtwerte. Die Entsaftungsdauer, richtet sich nach der Menge des Entsaftungsgutes und Größe der Stücke. Je mehr Entsaftungsgut im Fruchtkorb, desto länger die Entsaftungszeit und desto höher der Ertrag. Die Entsaftungszeit kann bis zu mehreren Stunden betragen. Je reifer das Obst ist, desto aromatischer und ergiebiger der gewonnene Saft. Obst und Gemüse müssen nicht geschält werden. Obst muss nicht entkernt oder entsteint werden. Beachte, dass der Geschmack des gewonnenen Saftes davon abhängt, ob du das Entsaftungsgut mit oder ohne Schale, mit oder ohne Kerngehäuse und Stiel verarbeitet hast. In der aufgeführten Tabelle findest du jeweils Beispielvarianten. Wenn du das Entsaftungsgut nach dem Entsaften weiter zu Marmelade, Gelee oder Fruchtmus verarbeiten möchtest, sind Kerngehäuse, Stiel, Stein und andere nicht essbare Teile zu entfernen. Faulige oder schimmelige Stellen, Blätter und Parasiten müssen immer entfernt werden. Das Entsaftungsgut muss immer gewaschen werden.

ENTSAFTUNGSZEIT | OBST | GEMÜSE

Obstsorte	Entsaftungszeit in Minuten	Vorbereitung waschen ...	Zucker ca. pro kg in Gramm (g)
Äpfel	60	halbieren / vierteln	50
Birnen	60	halbieren / vierteln	50
Brombeeren	30		100
Erdbeeren	30		50
Heidelbeeren	45		100
Himbeeren	30		50
Holunderbeeren	30		80
Johannisbeeren rot	45		100
Johannisb. schwarz	45		150
Süßkirschen	45		50
Sauerkirschen	60		100
Pflaumen	45		100
Pfirsiche	45		50
Preiselbeeren	60		100
Quitten	60	halbieren / vierteln	100
Rhabarber (nur Stangen)	45	zerkleinern	100
Stachelbeeren	45		100
Weintrauben	45		50
Zwetschgen	45		80

Gemüsesorte	Entsaftungszeit in Minuten	Vorbereitung waschen ...	Zucker ca. pro kg in Gramm (g)
Gurken	45		schälen & zerkleinern
Möhren	60		schrappen & raspeln
Rettiche	60		raspeln
Rote Beete	60		raspeln
Spargel	60		schälen
Knollensellerie	60		Knollen & Blätter zerkleinern
Spinat (nur ungedüngt)	45		zerkleinern
Zwiebeln	60		schälen & zerkleinern

GEEIGNETE FLASCHEN/GEFÄSSE VORBEREITEN

VORSICHT | VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Verwende zum Abfüllen des Saftes nur unbeschädigte Flaschen/Gefäße, die bis mind. 100 °C temperaturbeständig sind. Du kannst Flaschen mit Schraub- oder Bügelverschluss verwenden. Sie müssen vor dem Befüllen gründlich gereinigt werden. Die Flaschen vertragen keine zu großen Temperaturunterschiede, sie könnten sonst springen. Die Flaschen müssen mind. Zimmertemperatur haben. TIPP | Wärme sie an, indem du sie auf ein feuchtwarmes Tuch stellst, bevor du den heißen Saft einfüllst. Lasse die frisch gefüllten heißen Flaschen nicht schockartig abkühlen!

TIPP

Reinige die Flaschen und Deckel gründlich in heißem Geschirrspülwasser und spüle sie mit klarem, heißen Wasser nach. Damit die abgefüllten Säfte möglichst lange haltbar sind, müssen die Flaschen möglichst keimfrei sein:

1. Lege die Flaschen in einen großen Topf und gebe lauwarmes Wasser dazu. Die Flaschen müssen vollständig mit Wasser bedeckt sein.
2. Erhitze sie im Wasserbad langsam für ca. 10 Minuten auf mind. 80 °C.
3. Gebe die Verschlüsse ebenfalls ins heiße Wasserbad. Achte jedoch darauf, dass das Material der Verschlüsse der Hitze standhält.
4. Nimm eine Flasche nach der anderen heraus und befülle sie sofort.

Die Flaschen und Verschlüsse sind heiß, wenn du sie aus dem Wasserbad nimmst! Gehe vorsichtig vor! Verwende eine Zange zum Herausnehmen und fasse die Flaschen und Verschlüsse nur mit Topfhandschuhen o.ä. an

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entferne sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Prüfe, ob die Schraube am Deckelknopf fest sitzt. Bei Bedarf handfest anziehen.
3. Reinige den Dampfentsafter wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

GEBRAUCH

Wenn du den Dampfentsafter längere Zeit nicht benutzt hast, reinige ihn wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

1. Bereite das Obst und/oder Gemüse wie im Kapitel „Vorbereitung | Obst- und Gemüsesorten“ beschrieben vor.
2. Reinige die Flaschen wie im Kapitel „Geeignete Flaschen/Gefäße vorbereiten“ beschrieben
3. Fülle den Wassertopf | 4 zu 2/3 voll mit Wasser und stelle ihn auf die passende der beiden vorderen Kochplatten des Herdes.

VORSICHT | SACHSCHADEN

Halte den Abfüllschlauch | 6 von heißen Herdplatten, Gasher-Flammen u. ä. fern.

Wenn du längere Zeit (> 1 Stunde) entsaftest, prüfe in regelmäßigen Abständen, ob sich noch ausreichend Wasser im Wassertopf | 4 befindet. Fülle ggf. Wasser nach.

4. Fülle das Obst oder Gemüse in den Fruchtkorb | 2. Dieser kann komplett befüllt werden. Lasse ggf. noch etwas Platz für Zucker, Gewürze etc.

Füge je nach Geschmack bzw. Rezept Zucker hinzu. Als Anhaltspunkt gilt für trinkfertige Säfte:

100 -150 g Zucker auf 1 kg süße Früchte

200 - 250 g Zucker auf 1 kg saure Früchte.

Für Fruchtsäfte, die bei Gebrauch verdünnt werden sollen, musst du dem Obst mehr Zucker begeben.

Dampfentsaften ist auch ohne Zucker möglich. Hinweis | Ohne Zucker ist der Saft weniger lange haltbar. Wenn du den Saft zu Gelee weiterverarbeiten möchtest, gebe zum Entsaften keinen Zucker zu. Für Gelee eignen sich pektinreiche Früchte wie z.B. unreife

Äpfel, Johannisbeeren und Quitten, da sie schneller gelieren.

5. Gebe ggf. Zucker auf das Obst im Fruchtkorb | 2.

6. Stelle den Saftauffangbehälter | 3 auf den Wassertopf | 4, so dass der Abfüllstutzen | 5 in der Vertiefung des Wassertopfes | 4 liegt. Stelle den Fruchtkorb | 2 auf den Saftauffangbehälter | 3 und setze den Glasdeckel | 1 auf.

Der Abfüllschlauch | 6 muss nach vorn hinunterhängen. Halte den Abfüllschlauch | 6 von Wärmequellen fern.

7. Klemme den Abfüllschlauch | 6 mit der Klemme | 7 ab.

Es empfiehlt sich die Klemme | 7 möglichst unten am Abfüllschlauch | 6 zu befestigen, da so der Saftfluss schnell gestoppt werden und nicht so viel Saft aus dem Abfüllschlauch | 6 nachlaufen kann. Das verhindert ein Überlaufen.

8. Stelle zum Aufheizen die Herdplatte auf die höchste Heizstufe ein. Sobald das Wasser im Wassertopf | 4 kocht, regle die Temperatur soweit herunter, so dass das Wasser weiterkocht.

Nachdem das Wasser ca. 15 Minuten kocht, beginnt der Saft zu tropfen.

Hebe ab und zu den Fruchtkorb | 2 an, um zu prüfen, wieviel Saft sich bereits angesammelt hat. So vermeidest du ein Überlaufen des Saftauffangbehälters | 3.

Hebe in regelmäßigen Abständen den Saftauffangbehälter | 4 an, um zu prüfen, ob sich noch ausreichend Wasser im Wassertopf | 4 befindet. Das Wasser darf nicht restlos Verdampfen.

TIPP

Soll der Saft keimfrei sein, gieße den Saft der ersten Flasche zurück über das Entsaftungsgut im Fruchtkorb | 2. Der erste Saft ist durch den Dampf noch nicht ausreichend entkeimt. Außerdem beschleunigt dies das Entsaften und intensiviert das Aroma des Saftes. Der Saft muss sofort in die vorbereiteten Flaschen abgefüllt und verschlossen werden, denn nur solange er heiß ist, ist er auch keimfrei. Fülle die Flaschen möglichst voll.

Um gleichmäßige Süße und Aroma zu erreichen, rühre den Saft im Saftauffangbehälter | 3 um, bevor du ihn abfüllst.

WARNUNG | VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Gehe beim Abfüllen besonders vorsichtig vor. Achte darauf, dass du die Flasche, in die du den Saft abfüllst, nicht aus der Hand und der Abfüllschlauch | 6 nicht aus dem Flaschenhals rutschen kann. Verwende rutschhemmende Topflappen, Topfhandschuhe o.ä.. Spritzer können während des Gebrauchs nicht ausgeschlossen werden. Sorge für eine wärmebeständige, gegen Spritzer unempfindliche Umgebung, die gut zu reinigen ist. Fasse den Abfüllschlauch | 6, die Klemme | 7 und die Flasche nur mit Topflappen, Topfhandschuhen o.ä. an!

9. Stelle die Flasche so auf, dass sie nicht umfallen kann und der Auslass des Abfüllschlauches | 6 ausreichend in dem Flaschenhals hängen kann. Er darf nicht herausrutschen. Halte die Flasche beim Abfüllen ggf. fest. Tipp | Stelle die Flasche zum Abfüllen in ein Gefäß. Sollte eine Flasche springen oder umkippen, läuft die Flüssigkeit in das Gefäß.

10. Stecke den Abfüllschlauch | 6 in den Flaschenhals und drücke die beiden Enden der Klemme | 7 zusammen. Die Klemme | 7 öffnet sich und der Saft fließt aus dem Abfüllschlauch | 6.

11. Lasse die Enden der Klemme | 6 los, um den Abfüllschlauch | 6 wieder zu verschließen und der Saftfluss stoppt. Beim Abfüllen kann sich Schaum bilden. Warten, bis er sich setzt und fülle ggf. Saft nach.

12. Nimm den Abfüllschlauch | 6 aus dem Flaschenhals und stecke ihn in ein Gefäß, damit kein Saft auf den Untergrund tropfen kann.

13. Wische ggf. die Flaschenöffnung sauber und verschließe die Flasche sofort.

14. Fülle auf diese Art und Weise den gesamten Saft ab.

15. Lasse die Flaschen aufrechtstehend langsam abkühlen.

16. Beschrifte die Flaschen ggf. und bewahre sie an einem kühlen, dunklen Ort auf.

REINIGEN

VORSICHT | SACHSCHADEN

Verwende zum Reinigen keine scharfen, aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel / Chemikalien

1. Lasse den Dampfsafter nach dem Gebrauch abkühlen.

2. Leere den Wassertopf | 4.

3. Ziehe den Abfüllschlauch | 6 vorsichtig vom Ablaufstutzen | 5 ab.

4. Reinige alle Teile des Dampfsafters nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.ä.

5. Spüle alle Teile, insbesondere den Abfüllschlauch | 6 mit heißem, klarem Wasser nach.

6. Trockne den Dampfsafter nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.

7. Lasse den Abfüllschlauch | 6 vollständig trocknen. Schiebe den Abfüllschlauch | 6 wieder auf den Ablaufstutzen | 5. Der Abfüllschlauch | 6 muss soweit auf dem Ablaufstutzen | 5 sitzen, dass er nicht wieder abrutschen kann.

Alle Teile des Dampfsafters sind auch spülmaschinengeeignet, also besonders pflegeleicht.

ENTSORGEN

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorge die Verpackung sortenrein. Nutze dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.

Wenn du dich vom Artikel trennen möchtest, entsorge ihn zu den aktuellen Bestimmungen. Auskunft erteilt die kommunale Stelle.

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.

www.sienahome.de

Hergestellt für GARDAMO GmbH & Co. KG | Dornierweg 12 | D-48155 Münster | Deutschland

CUCINARE

Steam juicer stainless steel

GB

INSTRUCTION MANUAL

We are delighted that you have chosen the Siena Home steam juicer CUCINARE and wish you many delicious and tasty moments. Steam juicing enables the production of natural fruit juices for home production. The valuable vitamins, minerals, fruit acids and fructose are largely retained. The natural, unadulterated taste, aroma and colour of the extracted juices are also preserved.

CONTENIDO

Scope of delivery | Technical data
Safety instructions
Prepare suitable food
Juicing times | Fruit | Vegetables
Prepare suitable bottles
Before first use
Use
Clean

TECHNICAL DATA

Diameter steam juicer	approx. 26.0 cm
Total height	approx. 33.5 cm
Height fruit basket	approx. 16.0 cm
Height of juice collection container	approx. 16.0 cm
Height of water tank	approx. 11.5 cm



SAFETY INSTRUCTIONS

Please read the safety instructions and use the item only as described in these instructions to avoid accidental injury or damage. Keep the instructions for future reference. The instructions for use must be handed over when the steam juicer is passed on.

INTENDED USE

The Siena Home CUCINARE steam juicer is suitable for making juice from fruit and vegetables. Thanks to the encapsulated all-stove base, it can be used on gas, electric, glass ceramic and induction hobs. It is oven-safe up to max. 180°C. It is designed for private use and is unsuitable for commercial purposes. Only use the item as described in the instructions and do not misuse it.



DANGER FOR CHILDREN AND PERSONS WITH LIMITED ABILITY TO OPERATE EQUIPMENT

The steam juicer must not be used by children and persons who are not capable of using it safely due to their physical, sensory or mental abilities or inexperience or lack of knowledge. Children must be supervised to ensure that they do not play with or on the steam juicer. Keep children away from the steam juicer during the entire use (from heating to complete cooling). Keep children away from the packaging material. There is a risk of suffocation, among other things!



WARNING AGAINST BURNS, SCALDS AND FIRE

The steam juicer itself, as well as the bottles in which you fill it, become hot during use! Only touch the glass lid | 1, fruit basket | 2, juice collection container | 3, water pot | 4, drainage nozzle | 5, filling hose | 6 and clamp | 7 with pot holders or oven gloves or similar! Boiling water and steam can cause scalding! Do not reach into or over the steam juicer during use. When opening the glass lid | 1 Be careful of the escaping steam. When used on a gas hob, the flame must not protrude above the all-stove base. Only use undamaged containers that are temperature-resistant up to at least 100°C for filling. Take extra care when filling. Make sure that the bottle cannot slip out of your hand when filling and that the filling tube | 6 cannot slip out of the neck of the bottle. Only then may the clamp | 7 be released. Splashes cannot be ruled out. Therefore, ensure a heat-resistant environment that is resistant to splashes and easy to clean.

CAUTION | PROPERTY DAMAGE

Do not heat your juicer when it is empty, do not allow the liquid to evaporate completely and do not place the juicer or any part of it in the oven at temperatures above 180°C. Overheating the steam juicer can lead to discolouration of the material and permanent damage to the steam juicer. If you are juicing for a long time (> 1 hour), check at regular intervals that there is still enough water in the water pot | 4. Carefully add water if necessary. Keep the filling hose | 6 away from hot cooker tops, the flame of a gas cooker and the like. Avoid rapid cooling of the glass lid | 1 by cold water (thermal shock). The handle screw on the lid knob may loosen with use over time. If necessary, tighten them hand-tight. Before use, make sure that the bottom of the pot | 4 and the hob are clean.

Do not use sharp or pointed objects. Only use kitchen utensils made of wood or heat-resistant plastic in the steam juicer. Knives and kitchen utensils made of metal should not be used, they will scratch the surfaces of the steam juicer. Do not use harsh, aggressive or abrasive cleaning agents/chemicals for cleaning. The steam juicer, like any stainless steel cookware, can discolour due to high temperatures. This is not a material defect and does not affect the quality and function of the steam juicer. You can save energy by choosing the right hotplate according to the diameter of the pot base. As soon as the steam juicer has reached the right temperature, you can set the temperature control to a lower setting.

PREPARATION | FRUIT AND VEGETABLES

The fruits and vegetables listed in the table are only examples. You can juice many other varieties. Try out which varieties are good to juice and taste good to you. There are no limits to your imagination and love of experimentation. The indicated juicing times are approximate values. The juicing time depends on the amount of food to be juiced and the size of the pieces. The more juicing material in the fruit basket, the longer the juicing time and the higher the yield. The juicing time can be up to several hours. The riper the fruit, the more aromatic and productive the juice obtained. Fruit and vegetables do not need to be peeled. Fruit does not need to be pitted or stoned. Note that the taste of the juice obtained depends on whether you have processed the juiced fruit with or without the peel, with or without the core and stem. In the table below you will find example variations. If you want to further process the juiced fruit into jam, jelly or fruit puree after juicing, remove the core, stem, stone and other inedible parts. Rotten or mouldy spots, leaves and parasites must always be removed. The juicing material must always be washed.

JUICING TIME | FRUIT | VEGETABLES

Fruit type	Juicing time in minutes	Preparation wash...	Sugar approx. per kg in grams (g)
Apples	60	halve/quarter	50
Pears	60	halve/quarter	50
Blackberries	30		100
Strawberries	30		50
Blueberries	45		100
Raspberries	30		50
Elderberries	30		80
Red currants	45		100
Black currants	45		150
Sweet cherries	45		50
Sour cherries	60		100
Plums	45		100
Peaches	45		50
Cranberries	60		100
Quinces	60	halve/quarter	100
Rhubarb (only Rods)	45	chop	100
Gooseberries	45		100
Grapes	45		50
Plums	45		80
Ciruelas	45		80

Vegetable type	Juicing time in minutes	Preparation wash...	Sugar approx. per kg in grams (g)
Cucumber	45	peel & chop	
Carrots	60	scrape & grate	
Radishes	60	rasp	
Beetroot	60	rasp	
Asparagus	60	peel	
Celeriac	60	Cut up the root & leaves	
Spinach (only unfertilised)	45	chop	
Onions	60	peel & chop	

PREPARE SUITABLE BOTTLES/VESSELS |

CAUTION | RISK OF SCALDING!

Only use undamaged bottles/vessels that are temperature-resistant up to at least 100°C to fill the juice.

You can use bottles with screw caps or swing tops. They must be thoroughly cleaned before filling.

The bottles cannot tolerate too great a temperature difference, otherwise they could crack. The bottles must be at least at room temperature. TIP | Warm it up by placing it on a damp warm cloth before pouring in the hot juice.

Do not let the freshly filled hot bottles cool down suddenly!

TIP

Clean the bottles and lids thoroughly in hot dishwashing water and rinse with clear, hot water. To ensure that the bottled juices can be kept for as long as possible, the bottles must be as sterile as possible:

1. Put the bottles in a large pot and add lukewarm water. The bottles must be completely covered with water.
2. Heat them slowly in a water bath for approx. 10 minutes to at least 80°C.
3. Put the caps into the hot water bath as well. However, make sure that the material of the closures can withstand the heat.
4. Take out one bottle after the other and fill it immediately.

The bottles and caps are hot when you take them out of the water bath! Proceed with caution! Use tongs to remove and only handle bottles and caps with oven gloves or similar

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Check that the screw on the cover knob is tight. Tighten hand-tight if necessary.
3. Clean the steam juicer as described in the chapter 'Cleaning'.

USE

If you have not used the steam juicer for a long time, clean it as described in the chapter 'Cleaning'.

1. Prepare the fruit and/or vegetables as described in the chapter 'Preparation | Fruit and vegetables'.
2. Clean the bottles as described in the chapter 'Preparing suitable bottles/vessel'
3. Fill the water pot | 4 2/3 full with water and place it on the matching of the two front hotplates of the cooker.

CAUTION | PROPERTY DAMAGE

Keep the filling hose | 6 away from hot hobs, gas cooker flames, etc.

If you are juicing for a long time (> 1 hour), check at regular intervals whether there is still enough water in the water pot | 4. Add water if necessary.

4. Fill the fruit or vegetables into the fruit basket | 2. This can be filled completely. If necessary, leave some space for sugar, spices, etc.

Add sugar according to taste or recipe. The following serves as a guide for ready-to-drink juices:

100 -150 g sugar to 1 kg sweet fruit

200 - 250 g sugar to 1 kg sour fruit.

For fruit juices that are to be diluted when used, you need to add more sugar to the fruit.

Steam juicing is also possible without sugar. Note | Without sugar, the juice has a shorter shelf life. If you want to make jelly from the juice, do not add sugar to the juice. Fruits rich in pectin, such as unripe apples, currants and quinces, are suitable for jelly as they gel more quickly.

5. If necessary, add sugar to the fruit in the fruit basket | 2.
 6. Place the juice collection container | 3 on the water bowl | 4 so that the filling spout | 5 is in the recess of the water bowl | 4. Place the fruit basket | 2 on the juice collector | 3 and put on the glass lid | 1.
- The filling hose | 6 must hang down to the front. Keep the filling hose | 6 away from heat sources.
7. Clamp the filling hose | 6 with the clamp | 7.

It is advisable to attach the clamp | 7 to the bottom of the filling hose | 6 as far as possible, as this way the juice flow can be stopped quickly and not so much juice can run out of the filling hose | 6. This prevents overflowing.

8. Set the hob to the highest heat setting to heat up. As soon as the water in the water pot | 4 boils, lower the temperature so that the water continues to boil.

After the water has boiled for about 15 minutes, the juice starts to drip.

Lift the fruit basket | 2 from time to time to check how much juice has already accumulated. This prevents the juice collection container from overflowing | 3.

Lift the juice collector at regular intervals | 4 to check whether there is still enough water in the water pot | 4. The water must not evaporate completely.

TIP

If you want the juice to be germ-free, pour the juice from the first bottle back over the juicing material in the fruit basket | 2. The first juice has not yet been sufficiently sterilised by the steam. This also speeds up the juicing and intensifies the aroma of the juice. The juice must be immediately filled into the prepared bottles and sealed, because it is only germ-free as long as it is hot. Fill the bottles as full as possible. To achieve even sweetness and flavour, stir the juice in the juice collector | 3 before filling.

WARNING | RISK OF SCALDING!

Take extra care when filling. Make sure that you do not let the bottle into which you are filling the juice slip out of your hand and that the filling tube | 6 does not slip out of the neck of the bottle. Use non-slip oven mitts, oven gloves or similar.

Splashes cannot be ruled out during use. Provide a heat-resistant environment that is insensitive to splashes and easy to clean. Only handle the filling hose | 6, the clamp | 7 and the bottle with oven mitts, oven gloves or similar!

9. Place the bottle in such a way that it cannot fall over and the outlet of the filling hose | 6 can hang sufficiently in the neck of the bottle. It must not slip out. If necessary, hold the bottle while filling it. Tip | Place the bottle in a container for filling. If a bottle should crack or tip over, the liquid will run into the vessel.

10. Insert the filling tube | 6 into the neck of the bottle and press the two ends of the clamp | 7 together. The clamp | 7 opens and the juice flows out of the filling tube | 6.

11. Release the ends of the clamp | 6 to close the filling tube | 6 again and the juice flow stops. Foam may form during filling. Wait for it to settle and top up with juice if necessary.

12. Take the filling tube | 6 out of the neck of the bottle and put it into a container so that no juice can drip onto the base.

13. If necessary, wipe the bottle opening clean and close the bottle immediately.

14. Pour off all the juice in this way.

15. Allow the bottles to cool slowly in an upright position.

16. Label the bottles if necessary and store them in a cool, dark place.

CLEAN | CAUTION | PROPERTY DAMAGE

Do not use harsh, aggressive or abrasive cleaning agents/chemicals for cleaning

1. Let the steam juicer cool down after use.

2. Empty the water pot | 4.

3. Carefully pull the filling hose | 6 off the drainage nozzle | 5.

4. Clean all parts of the steam juicer after use with hot water, washing-up liquid and a soft sponge or similar.

5. Rinse all parts, especially the filling hose | 6 with hot, clear water.

6. Always dry the steam juicer immediately after cleaning to avoid stains.

7. Allow the filling tube | 6 to dry completely. Push the filling hose | 6 back onto the drainage nozzle | 5. The filling hose | 6 must sit so far on the drainage nozzle | 5 that it cannot slip off again.

All parts of the steam juicer are also dishwasher-safe, so they are particularly easy to clean.

DISPOSAL

The article and its packaging have been made from valuable materials that can be recycled. This reduces waste and protects the environment.

Dispose of the packaging correctly. Use the local opportunities for collecting paper, cardboard and light packaging.

If you wish to part with the item, dispose of it according to the current regulations. Information can be obtained from the municipal office.

In the course of product improvements, we reserve the right to make technical and visual changes to the article.

www.sienahome.de

Made for GARDAMO GmbH & Co. KG | Dornierweg 12 | D-48155 Münster | Germany

CUCINARE

Extracteur de jus à vapeur en acier inoxydable

FR

MODE D'EMPLOI

Nous sommes heureux que vous ayez choisi l'extracteur de jus à vapeur CUCINARE de Siena Home et nous vous souhaitons de nombreux moments de plaisir gustatif. L'extraction à la vapeur permet de produire des jus de fruits naturels soi-même à la maison. Les vitamines, les minéraux, les acides de fruits et le fructose sont pour la plupart conservés. Le goût, les arômes et les couleurs naturels et non altérés des jus extraits sont également préservés.

CONTENU

Contenu de la livraison | Caractéristiques techniques
Consignes de sécurité
Utiliser des aliments qui conviennent
Temps d'extraction | Fruits | Légumes
Préparer des bouteilles appropriées
Avant la première utilisation
Utilisation
Nettoyage

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Diamètre de l'extracteur	env. 26 cm
Hauteur totale	env. 33,5 cm
Hauteur panier à fruits	env. 16 cm
Hauteur collecteur de jus	env. 16 cm
Hauteur récipient à eau	env. 11,5 cm



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Prenez soin de lire les consignes de sécurité et d'utiliser cet article uniquement comme décrit ici afin d'éviter toute blessure ou dommage accidentel.

Conservez ce mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.

Le mode d'emploi doit être fourni à la personne à qui vous donnerez éventuellement l'extracteur de jus à vapeur.

UTILISATION PRÉVUE

L'extracteur de jus à vapeur CUCINARE de Siena Home sert à faire des jus de fruits et de légumes. Grâce à sa base encapsulée tous feux, il peut être utilisé sur des plaques de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction. Il supporte le four jusqu'à 180 °C maximum.

Il est conçu pour un usage privé et ne convient pas à des fins commerciales.

Utilisez l'article uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi et ne vous en servez pas de manière inappropriée.



DANGER POUR LES ENFANTS ET LES PERSONNES DONT LA CAPACITÉ À UTILISER DE TELS PRODUITS EST LIMITÉE

L'extracteur de jus à vapeur ne doit pas être utilisé par des enfants et des personnes qui ne sont pas capables de l'utiliser en toute sécurité en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales ou de leur inexpérience ou de leur manque de connaissances. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'extracteur. Tenez-en les enfants éloignés pendant toute la durée de l'utilisation (du chauffage au refroidissement complet). Tenez les enfants éloignés du matériel d'emballage. Il y a, entre autres, un risque de suffocation.



RISQUES DE BRÛLURES, D'ÉBOUILLANTAGE ET D'INCENDIE

L'extracteur de jus, ainsi que les bouteilles que vous remplissez avec, deviennent brûlants pendant l'utilisation. Ne touchez le couvercle en verre | 1, le panier à fruits | 2, le collecteur de jus | 3, le récipient à eau | 4, l'embout de vidage | 5, le tube de remplissage | 6 et la pince | 7 qu'avec des gants de cuisine ou similaires. L'eau bouillante et la vapeur peuvent ébouillanter. Ne mettez pas les mains dans ou au-dessus de l'extracteur de jus à vapeur pendant son utilisation. Lorsque vous ouvrez le couvercle en verre | 1, faites attention à la vapeur qui s'échappe. Lorsqu'elle est utilisée sur une cuisinière à gaz, les flammes ne doivent pas dépasser le fond de l'extracteur. Pour le remplissage, n'utilisez que des récipients en bon état et résistants à une température d'au moins 100 °C.

Lors de la mise en bouteille, procédez avec précaution. Assurez-vous que la bouteille ne peut pas glisser de votre main et que le tube de remplissage | 6 ne peut pas sortir du goulot. Ce n'est qu'à ce moment-là que la pince 7 pourra être retirée.

À cause des éclaboussures éventuelles, il faut prévoir un environnement résistant à la chaleur, insensible aux éclaboussures et facile à nettoyer.

ATTENTION | RISQUES DE DOMMAGES MATÉRIELS

Ne mettez pas votre extracteur à chauffer s'il est vide, ne laissez pas le liquide s'évaporer complètement et ne le placez pas, ni en totalité, ni en partie, dans le four à des températures supérieures à 180 °C. La surchauffe de l'extracteur de jus peut entraîner une décoloration du matériau et l'endommager définitivement. Si vous faites du jus pendant une longue période (plus d'une heure), vérifiez à intervalles réguliers qu'il y a toujours assez d'eau dans le récipient à eau | 4. Ajoutez de l'eau si nécessaire, avec précaution. Tenez le tube de remplissage | 6 éloigné des plaques de cuisson chaudes, des flammes d'une cuisinière à gaz, etc. Évitez un refroidissement trop rapide du couvercle en verre | 1 avec de l'eau froide (choc thermique). Avec le temps, la vis de la poignée du couvercle peut se desserrer. Si nécessaire, resserrez-la bien. Avant de l'utiliser, assurez-vous que le fond extérieur du récipient à eau | 4 et la plaque de cuisson sont propres.

N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants. Pour l'intérieur de l'extracteur à vapeur, utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Il ne faut pas utiliser de couteaux ou d'ustensiles de cuisine en métal. Ils pourraient rayer les surfaces de l'extracteur à vapeur. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ou de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs. L'extracteur de jus, comme tout ustensile de cuisine en acier inoxydable, peut se décolorer en raison des températures élevées. Il ne s'agit pas d'un défaut matériel et n'affecte ni la qualité ni le fonctionnement de l'extracteur de jus. Vous pouvez économiser de l'énergie en choisissant la plaque chauffante au mieux en fonction du diamètre du fond de l'extracteur. Dès qu'il a atteint la température nécessaire, vous pouvez baisser la température de la plaque.

PRÉPARATION | FRUITS ET LÉGUMES

Les fruits et légumes figurant dans le tableau ne sont que des exemples. Vous pouvez faire du jus à partir de nombreuses autres variétés. Essayez celles qui sont bonnes pour le jus et dont le goût vous plaît. Il n'y a pas de limites à votre imagination et à votre goût pour l'expérimentation. Les durées d'extraction indiquées sont approximatives. La durée dépend de la quantité et de la taille des morceaux. Plus le panier à fruits est rempli, plus le temps d'extraction est long et plus le rendement est élevé. La durée d'extraction peut atteindre plusieurs heures. Plus les fruits sont mûrs, plus le jus obtenu est aromatique et productif. Il n'est pas nécessaire d'éplucher les fruits et légumes, ni de les dénoyauter ou de sortir les pépins. Remarque : la présence ou l'absence de peau, noyaux ou tiges auront une influence sur la saveur du jus. Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez des exemples de variations. Si vous souhaitez, après avoir obtenu le jus, poursuivre la transformation du fruit en confiture, gelée ou purée, retirez noyaux, tiges, pépins et autres parties non comestibles. Les parties pourries ou moisies, les feuilles et les parasites doivent toujours être éliminés. Les fruits ou légumes employés doivent toujours avoir été lavés.

TEMPS D'EXTRACTION | FRUITS | LÉGUMES

Type de fruit	Temps d'extraction en minutes	Préparation de lavage...	Glucides env. par kg en grammes (g)
Manzanas	60	partir por la mitad/en cuartos	50
Peras	60	partir por la mitad/en cuartos	50
Moras	30		100
Fresas	30		50
Arándanos	45		100
Frambuesas	30		50
Bayas de saúco	30		80
Grosellas rojas	45		100
Grosellas negras	45		150
Cerezas	45		50
Guindas	60		100
Ciruelas	45		100
Melocotones	45		50
Arándanos rojos	60		100
Membrillo	60	partir por la mitad/en cuartos	100
Ruibarbo (solo Ramas)	45	trocear	100
Grosellas	45		100
Uvas	45		50
Ciruelas	45		80
Type de légume	Temps d'extraction en minutes	Préparation de lavage...	Glucides env. par kg en grammes (g)
Pepinos	45	pelar y picar	
Zanahorias	60	raspar y rallar	
Rábanos	60	rallar	

Remolachas	60	rallar
Espárrago	60	pelar
Apionabo	0	Picar los tubérculos y las hojas
Espinacas (solo sin fertilizar)	45	picar
Cebollas	60	pelar y picar

PRÉPARATION DES BOUTEILLES/RÉCIPIENTS APPROPRIÉS |

ATTENTION | RISQUE D'ÉBOUILLANTAGE

Pour le jus, n'utilisez que des bouteilles/récipients intacts et résistants à une température d'au moins 100 °C.

Vous pouvez utiliser des bouteilles avec des bouchons à vis ou des bouchons à bascule. Les bouteilles/récipients doivent être soigneusement nettoyés avant d'être remplis.

Ils ne peuvent pas tolérer une trop grande différence de température. Ils risqueraient de se fissurer. Ils doivent être au moins à température ambiante. CONSEIL | Réchauffez-les en les plaçant sur un chiffon humide et chaud avant d'y verser le jus brûlant.

Attention : ne laissez pas les bouteilles très chaudes juste après le remplissage refroidir brutalement.

CONSEIL

Nettoyez soigneusement les bouteilles et les bouchons avec de l'eau de vaisselle chaude et rincez-les à l'eau propre et chaude.

Pour que les jus puissent être conservés le plus longtemps possible, les bouteilles doivent être aussi aseptisées que possible :

1. Mettez les bouteilles dans un grand récipient (grande casserole p. ex.) dans lequel vous ajoutez de l'eau tiède. Les bouteilles doivent être entièrement recouvertes d'eau.

2. Faites-les chauffer lentement au bain-marie pendant environ 10 minutes jusqu'à au moins 80 °C.

3. Mettez également les bouchons dans le bain d'eau chaude. Assurez-vous que le matériau des bouchons peut supporter la chaleur.

4. Sortez les bouteilles l'une après l'autre et remplissez-les immédiatement.

Attention : les bouteilles et les bouchons sont chauds lorsque vous les sortez du bain-marie. Procédez avec prudence. Utilisez des pinces pour les retirer et ne manipulez les bouteilles et les bouchons qu'avec des gants de cuisine ou similaires.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.

2. Vérifiez que la vis de la poignée du couvercle est bien serrée. Resserrez-la si nécessaire.

3. Nettoyez l'extracteur de jus comme décrit dans le chapitre Nettoyage.

UTILISATION

Si vous n'avez pas utilisé l'extracteur de jus pendant une longue période, nettoyez-le comme décrit dans le chapitre Nettoyage.

1. Préparez les fruits et/ou les légumes comme décrit dans le chapitre Préparation | Fruits et légumes.

2. Nettoyez les bouteilles comme indiqué dans le chapitre Préparation des bouteilles/récipients appropriés

3. Remplissez d'eau le récipient prévu à cet effet | 4 aux 2/3 et placez-le sur la plaque de cuisson dont la taille est la mieux appropriée des deux plaques avant de la cuisinière.

ATTENTION | RISQUES DE DOMMAGES MATÉRIELS

Tenez le tube de remplissage | 6 éloigné des plaques de cuisson chaudes, des flammes de la cuisinière à gaz, etc.

Si vous faites du jus pendant une longue période (plus d'une heure), vérifiez à intervalles réguliers qu'il y a toujours assez d'eau dans le récipient à eau | 4. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

4. Remplissez le panier de fruits ou de légumes | 2. Vous pouvez le remplir complètement. Si nécessaire, laissez un peu de place pour le sucre, les épices, etc.

Ajouter du sucre selon le goût ou la recette. A titre indicatif, pour les jus de fruits prêts à boire :

100 à 150 g de sucre pour 1 kg de fruits doux

200 à 250 g de sucre pour 1 kg de fruits acides.

Pour les jus de fruits qui doivent être dilués lors de leur consommation, il faut ajouter plus de sucre.

Les jus peuvent être également extraits à la vapeur sans sucre. Remarque | Sans sucre, le jus a une durée de conservation moins longue. Si vous voulez faire de la gelée à partir du jus, n'ajoutez pas de sucre au jus. Les fruits riches en pectine, tels que les pommes non mûres, les groseilles et les coings, conviennent pour la gelée car ils gélifient plus rapidement.

5. Si nécessaire, ajoutez du sucre aux fruits dans le panier | 2.

6. Placez le récipient collecteur de jus | 3 sur le récipient à eau | 4, de façon à ce que l'embout de vidage | 5 soit au fond du récipient à eau | 4. Mettez le panier à fruits | 2 sur le collecteur de jus | 3 et placez le couvercle en verre |

1. Le tube de remplissage | 6 doit pendre vers l'avant. Tenez le tube de remplissage | 6 éloigné des sources de chaleur.

7. Bloquez le tube de remplissage | 6 avec la pince | 7. Il est conseillé de fixer la pince | 7 aussi bas que possible sur le tube de remplissage | 6, car de cette façon, l'écoulement du jus peut être arrêté rapidement sans que trop de jus puisse s'écouler du tube | 6. Cela permet d'éviter les débordements.

8. Réglez la plaque de cuisson sur la température la plus élevée pour qu'elle chauffe. Dès que l'eau du récipient à eau | 4 bout, baissez la température de manière à maintenir l'ébullition.

Après que l'eau ait bouilli pendant environ 15 minutes, le jus commence à s'écouler.

Soulevez de temps en temps le panier à fruits | 2 pour vérifier la quantité de jus déjà accumulée. Cela permet d'éviter que le récipient collecteur de jus ne déborde | 3.

Soulevez-le | 4 à intervalles réguliers pour vérifier s'il y a encore assez d'eau dans le récipient à eau | 4. L'eau ne doit pas s'évaporer complètement.

Conseil | Si vous voulez que le jus soit exempt de germes, reversez-le de la première bouteille dans le panier à fruits | 2 avec ce qui s'y trouve. Le premier jus n'a pas encore été suffisamment stérilisé par la vapeur. Cela accélère également l'extraction et intensifie les arômes du jus. Le jus doit être immédiatement versé dans les bouteilles préparées qu'il faut boucher rapidement, car il n'est exempt de germes que tant qu'il est très chaud. Remplissez les bouteilles au maximum.

Pour obtenir une saveur et un goût homogènes, remuez le jus encore dans le collecteur de jus | 3 avant de le verser dans les bouteilles.

ATTENTION | RISQUE D'ÉBOUILLANTAGE

Lors de la mise en bouteille, procédez avec précaution. Veillez à ce que la bouteille dans laquelle vous mettez le jus ne glisse pas de votre main et que le tube de remplissage | 6 ne glisse pas hors du goulot de la bouteille. Utilisez une manique antidérapante, des gants de cuisine ou similaires.

Il est possible qu'il y ait des éclaboussures pendant le remplissage. Fournir un environnement résistant à la chaleur, insensible aux éclaboussures et facile à nettoyer. Attention : ne manipulez le tube de remplissage | 6, la pince | 7 et la bouteille qu'avec une manique, des gants de cuisine ou similaires.

9. Placez la bouteille de manière à ce qu'elle ne puisse pas tomber et que la sortie du tube de remplissage | 6 puisse pendre suffisamment dans le col de la bouteille. Il ne doit pas pouvoir glisser. Si nécessaire, tenez bien la bouteille tout en la remplissant.

Conseil | Pour la remplir, placez la bouteille dans un récipient. Si une bouteille se fissure ou se renverse, le jus pourra s'écouler dans le récipient.

10. Insérez le tube de remplissage | 6 dans le goulot de la bouteille et joignez les deux extrémités de la pince | 7. La pince | 7 s'ouvre et le jus s'écoule du tube de remplissage | 6.

11. Relâchez les extrémités de la pince | 6 pour refermer le tube de remplissage | 6 et arrêter l'écoulement du jus. De la mousse peut se former pendant le remplissage. Attendez qu'elle se tasse et rajoutez du jus si souhaité.

12. Retirez le tube de remplissage | 6 du goulot de la bouteille et mettez-le dans un récipient de manière à ce que le jus ne puisse pas s'écouler sur la surface de travail.

13. Si nécessaire, essuyez l'ouverture de la bouteille puis fermez-la immédiatement.

14. Versez tout le jus de cette manière.

15. Laissez les bouteilles refroidir lentement en position verticale.

16. Étiquetez les bouteilles si nécessaire et conservez-les dans un endroit frais et sombre.

NETTOYAGE | ATTENTION | RISQUES DE DOMMAGES MATÉRIELS

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ou de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs

1. Après emploi, laissez refroidir l'extracteur de jus.

2. Videz le récipient à eau | 4.

3. Retirez délicatement le tube de remplissage | 6 de l'embout de vidage | 5.

4. Après utilisation, nettoyez toutes les parties de l'extracteur avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge douce ou similaire.

5. Rincez toutes les pièces, en particulier le tube de remplissage | 6 à l'eau chaude et propre.

6. Séchez toujours l'extracteur immédiatement après le nettoyage en l'essuyant pour éviter les taches.

7. Laissez le tube de remplissage | 6 sécher complètement. Remplacez le tuyau de remplissage | 6 sur l'embout de vidage | 5. Le tuyau de remplissage | 6 doit reposer sur l'embout de vidage | 5 de telle sorte qu'il ne puisse plus glisser.

Toutes les pièces de l'extracteur de jus à vapeur peuvent être mises dans le lave-vaisselle, ce qui les rend particulièrement faciles à nettoyer.

ÉLIMINATION

Cet article et son emballage ont été fabriqués à partir de matériaux de valeur qui peuvent être recyclés. Cela permet de réduire le volume des déchets et de protéger l'environnement.

Éliminez l'emballage de manière responsable. Utilisez les ressources locales de collecte du papier, du carton et des emballages légers.

Si vous souhaitez vous séparer de cet article, éliminez-le conformément à la réglementation en vigueur. Vous pouvez obtenir les informations à ce sujet auprès des autorités municipales.

En raison de notre volonté d'améliorer nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques et optiques à l'article.

www.sienahome.de

Fabriqué pour GARDAMO GmbH & Co. KG | Dornierweg 12 | D-48155 Münster | Allemagne

CUCINARE

Exprimidor de vapor de acero inoxidable

ES

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Estamos encantados de que haya elegido el exprimidor a vapor CUCINARE de Siena Home y esperamos que disfrute del sabor. La extracción de zumos al vapor permite la producción de zumos de fruta naturales para la elaboración en casa. Las valiosas vitaminas, minerales, ácidos de la fruta y la fructosa se conservan en la medida de lo posible. También se conservan el sabor, el aroma y el color naturales y no adulterados de los zumos extraídos.

CONTENIDO

Volumen de suministro | Datos técnicos
Instrucciones de seguridad
Preparar la comida adecuada
Tiempos de preparación | Fruta | Verduras
Preparar las botellas adecuadas
Antes del primer uso
Uso
Limpieza

DATOS TÉCNICOS

Diámetro de la exprimidora de vapor	aprox. 26,0 cm
Altura total	aprox. 33,5 cm
Altura de la cesta de fruta	aprox. 16,0 cm
Altura del colector de zumo	aprox. 16,0 cm
Altura del depósito de agua	aprox. 11,5 cm



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las instrucciones de seguridad y utilice el artículo sólo como se describe en estas instrucciones para evitar lesiones o daños accidentales.

Conserve las instrucciones para futuras consultas.

Las instrucciones de uso deben entregarse al ceder el exprimidor de vapor.

USO PREVISTO

El exprimidor a vapor CUCINARE de Siena Home es adecuado para hacer zumo de frutas y verduras. Gracias a la base encapsulada para todo tipo de cocinas, puede utilizarse en placas de gas, eléctricas, vitrocerámicas y de inducción. Es apto para el horno hasta un máximo de 180 °C. Está diseñado para uso privado y no es apto para fines comerciales.

Utilice el artículo solo como se describe en las instrucciones y no lo utilice de forma incorrecta.



PELIGRO PARA LOS NIÑOS Y LAS PERSONAS CON CAPACIDAD LIMITADA PARA MANEJAR EL EQUIPO

El exprimidor de vapor no debe ser utilizado por niños ni por personas que no sean capaces de utilizarlo con seguridad debido a sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o a su inexperiencia o falta de conocimientos. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el exprimidor de vapor. Mantenga a los niños alejados del exprimidor de vapor durante todo el uso (desde el calentamiento hasta el enfriamiento completo). Mantenga a los niños alejados del material de embalaje. Hay riesgo de asfixia, entre otras cosas.



ADVERTENCIA CONTRA QUEMADURAS, ESCALDADURAS Y FUEGO

El propio exprimidor de vapor, así como las botellas, se calientan durante el uso. Toque la tapa de cristal | 1, la cesta de fruta | 2, el colector de zumo | 3, la olla de agua | 4, la conexión de drenaje | 5, la manguera de llenado | 6 y la pinza | 7 solo con guantes de cocina o similares. El agua hirviendo y el vapor pueden provocar quemaduras. No introduzca la mano en el exprimidor de vapor ni la coloque sobre él durante el uso. Al abrir la tapa de cristal | 1 Tenga cuidado con el vapor saliente. Cuando se utiliza en una placa de gas, la llama no debe sobresalir por encima de la base para todo tipo de cocinas. Para el llenado, utilice únicamente recipientes no dañados y resistentes a temperaturas de hasta 100 °C como mínimo.

Tenga mucho cuidado al embotellar. Asegúrese de que la botella no pueda resbalar de su mano durante el llenado y que la manguera de llenado | 6 no pueda resbalar del cuello de la botella. Solo entonces podrá liberarse la pinza | 7.

No se pueden descartar las salpicaduras. Por lo tanto, asegure un entorno resistente al calor, insensible a las salpicaduras y fácil de limpiar.

PRECAUCIÓN | DAÑOS MATERIALES

No caliente el exprimidor cuando esté vacío, no deje que el líquido se evapore por completo y no coloque el exprimidor ni ninguna de las partes en el horno a temperaturas superiores a 180 °C. El sobrecalentamiento del exprimidor de vapor puede provocar la decoloración del material y daños permanentes en el exprimidor de vapor. Si va a exprimir durante mucho tiempo (más de 1 hora),

compruebe a intervalos regulares que todavía hay suficiente agua en el recipiente | 4. Añadir agua con cuidado si es necesario. Mantenga la manguera de llenado | 6 alejada de las encimeras calientes, de la llama de una cocina de gas y similares. Evite el enfriamiento rápido de la tapa de vidrio | 1 por agua fría (choque térmico). El tornillo del pomo de la tapa puede aflojarse con el uso a lo largo del tiempo. Si es necesario, apriételo a mano. Antes de utilizarlo, asegúrese de que el fondo de la olla | 4 y la placa de cocción estén limpios.

No utilice objetos afilados o puntiagudos. Utilice únicamente utensilios de cocina de madera o plástico resistente al calor en el exprimidor de vapor. No deben utilizarse cuchillos ni utensilios de cocina de metal, ya que rayarán las superficies del exprimidor de vapor. No utilice agentes de limpieza/productos químicos fuertes, agresivos o abrasivos para la limpieza. El exprimidor de vapor, como cualquier utensilio de cocina de acero inoxidable, puede decolorarse debido a las altas temperaturas. Esto no es un defecto material y no afecta a la calidad y al funcionamiento del exprimidor de vapor. Puede ahorrar energía eligiendo la placa de cocción adecuada según el diámetro de la base de la olla. En cuanto el exprimidor de vapor haya alcanzado la temperatura adecuada, puede ajustar el control de temperatura a una posición más baja.

PREPARACIÓN | FRUTAS Y VERDURAS

Las frutas y verduras que figuran en la tabla son solo ejemplos. Puede hacer zumo de muchas otras variedades. Pruebe qué variedades son buenas para el zumo y le saben bien. No hay límites para la imaginación y el amor por la experimentación. Los tiempos de exprimido indicados son valores aproximados. El tiempo de exprimido depende de la cantidad de alimentos que vaya a exprimir y del tamaño de los trozos. Cuanto más material de exprimido haya en la cesta de fruta, mayor será el tiempo de exprimido y el rendimiento. El tiempo de exprimido puede ser de varias horas. Cuanto más madura esté la fruta, más aromático y será el zumo obtenido y más le cundirá. No es necesario pelar las frutas y verduras. No es necesario deshuesar la fruta. Tenga en cuenta que el sabor del zumo obtenido depende de si ha procesado la fruta exprimida con o sin la piel, con o sin el corazón y el tallo. En la tabla siguiente encontrará ejemplos de variaciones. Si después de exprimir la fruta quiere convertirla en mermelada, jalea o puré de fruta, retire el corazón, el tallo, el hueso y otras partes no comestibles. Siempre hay que eliminar las manchas podridas o mohosas, las hojas y los parásitos. El material de exprimido debe lavarse siempre.

TIEMPO DE PREPARACIÓN | FRUTA | VERDURAS

Tipo de fruta	Tiempo de preparación en minutos	Preparación lavar...	Azúcar aprox. por kg en gramos (g)
Manzanas	60	partir por la mitad/en cuartos	50
Peras	60	partir por la mitad/en cuartos	50
Moras	30		100
Fresas	30		50
Arándanos	45		100
Frambuesas	30		50
Bayas de saúco	30		80
Grosellas rojas	45		100
Grosellas negras	45		150
Cerezas	45		50
Guindas	60		100
Ciruelas	45		100
Melocotones	45		50
Arándanos rojos	60		100
Membrillo	60	partir por la mitad/en cuartos	100
Ruibarbo (solo Ramas)	45	trocear	100
Grosellas	45		100
Uvas	45		50
Ciruelas	45		80
Tipos de verdura	Tiempo de preparación en minutos	Preparación lavar...	Azúcar aprox. por kg en gramos (g)
Pepinos	45	pelar y picar	
Zanahorias	60	raspar y rallar	
Rábanos	60	rallar	
Remolachas	60	rallar	
Espárrago	60	pelar	
Apionabo	0	Picar los tubérculos y las hojas	

Espinacas (solo sin fertilizar)	45	picar
Cebollas	60	pelar y picar

PREPARAR LAS BOTELLAS/LOS RECIPIENTES ADECUADOS | PRECAUCIÓN | ¡RIESGO DE QUEMADURAS!

Para llenar el zumo, utilice únicamente botellas/recipientes no dañados y resistentes a hasta al menos 100 °C.

Puede utilizar botellas con tapones de rosca o con tapones giratorios. Deben limpiarse a fondo antes de llenarse.

Las botellas no pueden tolerar una diferencia de temperatura demasiado grande, de lo contrario podrían agrietarse. Las botellas deben estar al menos a temperatura ambiente. CONSEJO | Calientelas colocando un paño húmedo y caliente antes de verter el zumo caliente.

No deje que las botellas calientes recién rellenadas se enfríen de repente.

CONSEJO

Limpie bien las botellas y las tapas en agua caliente de lavavajillas y aclárelas con agua clara y caliente. Para que los zumos embotellados puedan conservarse el mayor tiempo posible, las botellas deben ser lo más asépticas posible:

1. Coloque las botellas en una olla grande y añada agua tibia. Las botellas deben estar completamente cubiertas de agua.
2. Calientelas lentamente en un baño de agua durante unos 10 minutos hasta alcanzar al menos 80 °C.
3. Coloque también los tapones en el baño de agua caliente. Sin embargo, asegúrese de que el material de los tapones pueda soportar el calor.
4. Tome una botella tras otra y llénelas inmediatamente.

Las botellas y los tapones están calientes cuando se sacan del baño de agua. Proceda con precaución. Utilice pinzas para retirar y manipular las botellas y los tapones solo con guantes de cocina o similares.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Compruebe si el tornillo del pomo de la tapa está bien apretado. Apriételo a mano si es necesario.
3. Limpie el exprimidor de vapor como se describe en el capítulo « Limpieza».

USO

Si no ha utilizado el exprimidor de vapor durante mucho tiempo, límpiolo como se describe en el capítulo «Limpieza».

1. Prepare la fruta o la verdura como se describe en el capítulo «Preparación | Frutas y verduras».
2. Limpie las botellas como se describe en el capítulo «Preparar las botellas/los recipientes adecuados».
3. Llene la olla de agua | 4 2/3 con agua y colóquela en la placa frontal de la cocina más apropiada.

PRECAUCIÓN | DAÑOS MATERIALES

Mantenga la manguera de llenado | 6 alejada de encimeras calientes, llamas de cocinas de gas, etc.

Si está exprimiendo durante mucho tiempo (> 1 hora), compruebe a intervalos regulares si todavía hay suficiente agua en el recipiente de agua | 4. Añada agua si es necesario.

4. Llene la fruta o la verdura en la cesta de la fruta | 2. Esta puede llenarse completamente. Si es necesario, deje algo de espacio para el azúcar, las especias, etc.

Añada azúcar según el gusto o la receta. Como guía para los zumos listos para beber:

100 -150 g de azúcar por 1 kg de fruta dulce

200 - 250 g de azúcar por 1 kg de fruta ácida.

En el caso de los zumos de frutas que se van a diluir al utilizarlos, hay que añadir más azúcar a la fruta.

También es posible hacer zumos al vapor sin azúcar. Nota | Sin azúcar, el zumo expira antes. Si quiere hacer jalea con el zumo, no añada azúcar al zumo. Las frutas ricas en pectina, como las manzanas inmaduras, las grosellas y los membrillos, son adecuadas para la jalea, ya que gelifican más rápidamente.

5. Si es necesario, añada azúcar a la fruta en la cesta de fruta | 2.

6. Coloque el recipiente de recogida de zumo | 3 sobre la olla de agua | 4 de forma que la boca de llenado | 5 quede en el hueco de la olla de agua | 4. Coloque la cesta de fruta | 2 en el colector de zumo | 3 y ponga la tapa de cristal |

1. La manguera de llenado | 6 debe colgar hacia delante. Mantenga la manguera de llenado | 6 alejada de fuentes de calor.

7. Sujete la manguera de llenado | 6 con la pinza | 7.

Es aconsejable fijar la pinza | 7 en la parte inferior de la manguera de llenado | 6 en la medida de lo posible, ya que así se puede detener rápidamente el flujo de zumo y no puede salir tanto zumo de la manguera de llenado | 6. Esto evita el desbordamiento.

8. Coloque la placa de cocción al máximo nivel de calor para que se caliente. En cuanto el agua de la olla de agua | 4 hierva, baje la temperatura para que el agua siga hirviendo.

Después de que el agua haya hervido durante unos 15 minutos, el zumo empezará a gotear.

Levante la cesta de fruta | 2 de vez en cuando para comprobar la cantidad de zumo que se ha acumulado. Esto evita que el recipiente de recogida de zumo se desborde | 3.

Levante el colector de zumo | 4 a intervalos regulares para comprobar si todavía hay suficiente agua en el depósito de agua | 4. El agua no debe evaporarse completamente.

Consejo: Si quiere que el zumo esté libre de gérmenes, vierta el zumo de la primera botella de nuevo sobre el material de exprimido en la cesta de fruta | 2. El primer zumo aún no ha sido suficientemente esterilizado por el vapor. Esto también acelera la extracción de zumo e intensifica el aroma. El zumo debe introducirse inmediatamente en las botellas preparadas y sellarse, ya que solo estará libre de gérmenes mientras esté caliente. Llene las botellas lo más posible.

Para conseguir un dulzor y un sabor uniformes, remueva el zumo en el colector de zumo | 3 antes de rellenarlo.

ADVERTENCIA | ¡RIESGO DE QUEMADURAS!

Tenga mucho cuidado al embotellar. Asegúrese de no dejar que la botella en la que está llenando el zumo se le escape de la mano y de que la manguera de llenado | 6 no se salga del cuello de la botella. Utilice guantes de cocina antideslizantes, guantes de horno o similares. No se puede descartar que haya salpicaduras durante el uso. Proporcione un entorno resistente al calor, insensible a las salpicaduras y fácil de limpiar. Manipule la manguera de llenado | 6, la pinza | 7 y la botella únicamente con guantes de cocina, guantes de horno o similares.

9. Coloque la botella de manera que no pueda caerse y que la salida de la manguera de llenado | 6 pueda colgar suficientemente en el cuello de la botella. No debe salirse. Si es necesario, sujete la botella mientras la llena. Consejo | Coloque la botella en un recipiente para llenarla. Si una botella se agrieta o se vuelca, el líquido correrá dentro del recipiente.

10. Introduzca la manguera de llenado | 6 en el cuello de la botella y presione los dos extremos de la pinza | 7. La pinza | 7 se abrirá y el zumo saldrá de la manguera de llenado | 6.

11. Suelte los extremos de la pinza | 6 para volver a cerrar la manguera de llenado | 6 y el flujo de zumo se detendrá. Puede formarse espuma durante el llenado. Espere a que se asiente y rellene más zumo si es necesario.

12. Saque la manguera de llenado | 6 del cuello de la botella y colóquela en un recipiente para que no gotee el jugo en la base.

13. Si es necesario, limpie la abertura de la botella y ciérrela inmediatamente.

14. Vierta todo el zumo de esta manera.

15. Deje que las botellas se enfríen lentamente en posición vertical.

16. Etiquete las botellas si es necesario y guárdelas en un lugar fresco y oscuro.

LIMPIEZA |

PRECAUCIÓN | DAÑOS MATERIALES

No utilice agentes de limpieza / productos químicos fuertes, agresivos o abrasivos para la limpieza.

1. Deje que el exprimidor de vapor se enfríe después de usarlo.

2. Vacíe la olla de agua | 4.

3. Saque con cuidado la manguera de llenado | 6 de la conexión de drenaje | 5.

4. Limpie todas las partes del exprimidor de vapor después de su uso con agua caliente, detergente y una esponja suave o similar.

5. Enjuague todas las piezas, especialmente la manguera de llenado | 6 con agua caliente y clara.

6. Seque siempre el exprimidor a vapor inmediatamente después de limpiarlo para evitar que se manche.

7. Deje que la manguera de llenado | 6 se seque completamente. Vuelva a colocar la manguera de llenado | 6 en la conexión de drenaje | 5. La manguera de llenado | 6 debe asentarse tanto en la conexión de drenaje | 5 que no pueda volver a deslizarse.

Además, todas las piezas del exprimidor de vapor son aptas para el lavavajillas, por lo que son especialmente fáciles de limpiar.

ELIMINACIÓN

El artículo y el embalaje se han fabricado con materiales valiosos que pueden reciclarse. Esto reduce los residuos y protege el medio ambiente. Elimine los envases correctamente. Aproveche las oportunidades locales de recogida de papel, cartón y envases ligeros.

Si desea desprenderse del artículo, deshágase de él de acuerdo con la normativa vigente. Puede obtener información en la oficina municipal.

En el curso de las mejoras del producto, nos reservamos el derecho a realizar cambios técnicos y ópticos en el artículo.

www.sienahome.de

Fabricado para GARDAMO GmbH & Co. KG | Dornierweg 12 | D-48155 Münster | Alemania

CUCINARE

Spremiagrumi a vapore in acciaio inossidabile

IT

MANUALE D'ISTRUZIONI

Siamo lieti che abbia scelto lo spremiagrumi a vapore CUCINARE di Siena Home e le auguriamo tanti deliziosi momenti di gusto. La spremitura a vapore le consentirà di produrre tanti succhi di frutta naturali fatti in casa. Le preziose vitamine, i minerali, gli acidi della frutta e il fruttosio sono conservati il più possibile. Anche il gusto, l'aroma e il colore naturali e non adulterati dei succhi estratti vengono preservati.

CONTENUTO

Ambito di fornitura | Dati tecnici
Istruzioni di sicurezza
Preparare gli alimenti adatti
Tempi di spremitura | Frutta | Verdura
Preparare le bottiglie adatte
Prima del primo utilizzo
Uso
Pulizia

DATI TECNICI

Diametro dello spremiagrumi a vapore	ca. 26,0 cm
Altezza totale	ca. 33,5 cm
Altezza del cesto della frutta	ca. 16,0 cm
Altezza del contenitore di raccolta dei succhi di frutta ca. 16,0 cm	
Altezza del serbatoio dell'acqua	ca. 11,5 cm



AVVISI DI SICUREZZA

Si prega di leggere gli avvisi di sicurezza e di usare l'articolo esclusivamente come descritto nelle presenti istruzioni per evitare lesioni accidentali o danni.

Conservare le istruzioni onde poterle sempre consultare in seguito.

In caso di cessione dello spremiagrumi a vapore, si prega di consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.

USO PREVISTO

Lo spremiagrumi a vapore Siena Home CUCINARE è adatto per fare succhi di frutta e verdura. Grazie alla base incapsulata per tutti i fornelli, può essere utilizzato su piani cottura a gas, elettrici, in vetroceramica e a induzione. È adatto anche per l'uso in forno fino a un massimo di 180 °C. È progettato per uso privato e non è adatto a scopi commerciali.

Usare l'articolo solo come descritto nelle istruzioni e non abusarne.



PERICOLO PER I BAMBINI E PER LE PERSONE CON CAPACITÀ LIMITATE DI UTILIZZARE L'ATTREZZATURA

Lo spremiagrumi a vapore non deve essere usato da bambini e da persone che non sono in grado di usarlo in modo sicuro a causa delle loro ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o per inesperienza o mancanza di conoscenza. Assicurarsi che i bambini non giochino con o sullo spremiagrumi a vapore. Tenere i bambini lontani dallo spremiagrumi a vapore durante l'intero utilizzo (dal riscaldamento al raffreddamento completo). Tenere il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Sussiste il pericolo di soffocamento!



AVVERTENZA CONTRO LE USTIONI, LE SCOTTATURE E GLI INCENDI

Lo stesso spremiagrumi a vapore, così come le bottiglie in cui lo si riempie, diventano caldi durante l'uso! Toccare il coperchio di vetro | 1, il cesto della frutta | 2, il contenitore di raccolta del succo | 3, la pentola dell'acqua | 4, il beccuccio di scarico | 5, il tubo di riempimento | 6 e il morsetto | 7 solo con guanti da forno o simili! L'acqua bollente e il vapore possono essere causa di scottature! Non mettere le mani all'interno o al di sopra dello spremiagrumi a vapore durante l'uso. Quando si apre il coperchio di vetro | 1 Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore. Se si usa un piano cottura a gas, la fiamma non deve sporgere al di sopra della base del fornello. Per il riempimento, utilizzare esclusivamente contenitori integri e resistenti alla temperatura fino ad almeno 100 °C. Fare molta attenzione quando si imbottiglia il succo. Assicurarsi che la bottiglia non possa sfuggire di mano durante il riempimento e che il tubo di riempimento | 6 non possa scivolare fuori dal collo della bottiglia. Solo allora il morsetto | 7 può essere rilasciato. Non si può escludere la fuoriuscita di schizzi. Pertanto, utilizzare l'apparecchio in un ambiente resistente al calore, non sensibile agli schizzi e facile da pulire.

ATTENZIONE | DANNI ALLE COSE

Non riscaldare lo spremiagrumi quando è vuoto, non lasciare che il liquido evapori completamente e non mettere lo spremiagrumi o qualsiasi parte di esso nel forno a temperature superiori ai 180 °C. Il surriscaldamento può portare allo scolorimento del materiale e a danni permanenti allo spremiagrumi a vapore. Se si sprema per molto tempo (> 1 ora), controllare a intervalli regolari che ci sia

ancora abbastanza acqua nell'apposita pentola | 4. Se necessario, aggiungere l'acqua con cautela. Tenere il tubo di riempimento | 6 lontano da piani di cottura caldi, dalla fiamma di un fornello a gas e simili. Evitare il raffreddamento rapido del coperchio di vetro | 1 mediante acqua fredda (shock termico). La vite della maniglia sul pomello del coperchio può allentarsi con l'uso nel tempo. Se necessario, stingerla manualmente. Prima dell'uso, assicurarsi che il fondo della pentola | 4 e il piano di cottura siano puliti.

Non utilizzare oggetti affilati o appuntiti. Nello spremiagrumi a vapore, utilizzare solo utensili da cucina in legno o in plastica resistente al calore. Non utilizzare coltelli e utensili da cucina di metallo, poiché possono graffiare le superfici dello spremiagrumi a vapore. Non usare detergenti / prodotti chimici duri, aggressivi o abrasivi per la pulizia. Lo spremiagrumi a vapore, come qualsiasi pentola in acciaio inossidabile, può scolorire a causa delle alte temperature. Questo non è un difetto materiale e non influisce sulla qualità e sul funzionamento dello spremiagrumi a vapore. Si può cucinare risparmiando energia semplicemente scegliendo la piastra giusta in base al diametro della base della pentola. Non appena lo spremiagrumi a vapore ha raggiunto la giusta temperatura, è possibile impostare il controllo della temperatura su un valore più basso.

PREPARAZIONE | FRUTTA E VERDURA

La frutta e la verdura elencate nella tabella sono solo degli esempi. Potrà spremere tante altre varietà. Provi a utilizzare le varietà più adatte alla spremitura che preferisce. Dia libero spazio all'immaginazione e al suo amore per la sperimentazione. I tempi di spremitura indicati sono valori approssimativi. Il tempo di spremitura dipende dalla quantità di cibo da spremere e dalla dimensione dei pezzi. Più materiale da spremere è presente nel cesto di frutta, maggiori saranno il tempo di spremitura e la resa. Il tempo di spremitura può durare fino a diverse ore. Più il frutto è maturo, più il succo ottenuto è aromatico e ricco. Non è necessario sbucciare la frutta e la verdura. Non è necessario snocciolare o denocciolare la frutta. Si noti che il gusto del succo ottenuto dipenderà dall'aver lavorato il frutto spremuto con o senza la buccia, con o senza il torsolo e il gambo. Nella tabella riportata in basso troverà degli esempi di variazioni. Se, dopo la spremitura, desidera trasformare ulteriormente la frutta spremuta in marmellata, gelatina o purea di frutta, rimuova il torsolo, il gambo, il nocciolo e le altre parti non commestibili. Rimuovere le parti marce o ammuffite, foglie e parassiti. Lavare sempre gli alimenti da spremere.

TEMPO DI SPREMITURA | FRUTTA | VERDURA

Tempo di spremitura | Frutta | Verdura

Tipo di frutta	Tempo di spremitura in minuti lavare ...	Preparazione in grammi (g)	Zucchero ca. per kg
Manzanas	60	partir por la mitad/en cuartos	50
Peras	60	partir por la mitad/en cuartos	50
Moras	30		100
Fresas	30		50
Arándanos	45		100
Frambuesas	30		50
Bayas de saúco	30		80
Grosellas rojas	45		100
Grosellas negras	45		150
Cerezas	45		50
Guindas	60		100
Ciruelas	45		100
Melocotones	45		50
Arándanos rojos	60		100
Membrillo	60	partir por la mitad/en cuartos	100
Ruibarbo (solo Ramas)	45	trocear	100
Grosellas	45		100
Uvas	45		50
Ciruelas	45		80

Tipo di verdura	Tempo di spremitura in minuti	Preparazione lavare ...	Zucchero ca. per kg in grammi (g)
Pepinos	45	pelar y picar	
Zanahorias	60	raspar y rallar	
Rábanos	60	rallar	
Remolachas	60	rallar	
Espárrago	60	pelar	
Apionabo	0	Picar los tubérculos y las hojas	

Espinacas (solo sin fertilizar)	45	picar
Cebollas	60	pelar y picar

PREPARARE BOTTIGLIE/VASI ADATTI | ATTENZIONE | PERICOLO DI SCOTTATURE!

Per riempire il succo, utilizzare solo bottiglie/vasi non danneggiati e resistenti a temperature di fino ad almeno 100°C.

È possibile utilizzare bottiglie con tappi a vite o a battente. Devono essere accuratamente puliti prima del riempimento.

Le bottiglie non possono tollerare una differenza di temperatura troppo grande, poiché in caso contrario potrebbero rompersi. Le bottiglie devono essere almeno a temperatura ambiente. CONSIGLIO | Riscaldatele collocandole su un panno caldo umido prima di versarvi il succo caldo.

Non raffreddare troppo repentinamente le bottiglie calde appena riempite!

CONSIGLIO

Pulire accuratamente le bottiglie e i coperchi in acqua calda per lavastoviglie e risciacquare con acqua pulita calda. Per conservare i succhi imbottigliati il più a lungo possibile, le bottiglie devono essere il più possibile asettiche:

1. Collocare le bottiglie in una grande pentola e aggiungere acqua tiepida. Le bottiglie devono essere completamente coperte dall'acqua.
2. Riscaldare lentamente in un bagno d'acqua per circa 10 minuti ad almeno 80°C.
3. Immergere anche i tappi nel bagno d'acqua calda. Prima, però, assicurarsi che il materiale delle chiusure sia resistente al calore.
4. Estrarre una bottiglia dopo l'altra e riempirla immediatamente.

Le bottiglie e i tappi sono molto caldi quando li toglie dal bagno d'acqua! Proceda con cautela! Usare pinze per estrarle le bottiglie e i tappi dal bagno d'acqua calda e maneggiare il tutto esclusivamente con guanti da forno o simili

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Controllare che la vite della manopola del coperchio sia ben stretta. Se necessario, serrarla manualmente.
3. Pulire lo spremiagrumi a vapore come descritto nel capitolo „Pulizia“.

USO

In caso di prolungato inutilizzo dello spremiagrumi a vapore, pulirlo come descritto nel capitolo “Pulizia”.

1. Preparare la frutta e/o la verdura come descritto nel capitolo „Preparazione | Frutta e verdura“.
2. Pulire le bottiglie come descritto nel capitolo „Preparazione di bottiglie/vasi adatti“
3. Riempire la pentola dell'acqua | 4 per 2/3 con acqua e metterla sulla piastra anteriore del piano cottura più adatta.

ATTENZIONE | DANNI ALLE COSE

Tenere il tubo di riempimento | 6 lontano da piani di cottura caldi, fiamme di fornelli a gas, ecc.

Se si sprema per un tempo prolungato (> 1 ora), controllare a intervalli regolari se è ancora presente abbastanza acqua nella pentola | 4. Se necessario, aggiungere altra acqua.

4. Riempire il cestino di frutta o verdura | 2. Il cestino può essere riempito completamente. Eventualmente, lasciare dello spazio per lo zucchero, le spezie, ecc.

Aggiungere lo zucchero a piacere o come indicato nella ricetta. Guida di riferimento per i succhi di frutta pronti da bere:

100 -150 g di zucchero per 1 kg di frutta dolce

200 - 250 g di zucchero per 1 kg di frutta acida.

Per i succhi di frutta da diluire al momento dell'uso, è necessario aggiungere più zucchero alla frutta.

La spremitura a vapore è possibile anche senza zucchero. Nota | Senza zucchero, il succo ha una durata di conservazione più breve.

Se desidera ottenere della gelatina dal succo, non aggiunga lo zucchero al succo. I frutti ricchi di pectina, come le mele acerbe, il ribes e le mele cotogne, sono adatti alla gelatina perché gelificano più rapidamente.

5. Se necessario, aggiungere zucchero alla frutta presente nel cesto | 2.

6. Posizionare il contenitore di raccolta del succo | 3 sulla pentola dell'acqua | 4 in modo che il beccuccio di riempimento | 5 sia presente nella pentola dell'acqua | 4. Posizionare il cesto di frutta | 2 sul contenitore di raccolta del succo | 3 e mettere il coperchio di vetro | 1.

Il tubo di riempimento | 6 deve pendere verso la parte anteriore. Tenere il tubo di riempimento | 6 lontano da fonti di calore.

7. Bloccare il tubo di riempimento | 6 con il morsetto |

7. Si consiglia di fissare il morsetto | 7 alla parte inferiore del tubo di riempimento | 6 il più possibile, perché in questo modo il flusso di succo può essere fermato rapidamente e non può uscire molto succo dal tubo di riempimento | 6. Questo previene il traboccamento.

8. Impostare il piano di cottura sul livello di calore più alto per riscaldare. Non appena l'acqua nella pentola | 4 bolle, abbassare la

temperatura facendo in modo che l'acqua continui a bollire.

Dopo che l'acqua ha bollito per circa 15 minuti, il succo comincia a gocciolare.

Sollevare il cesto di frutta | 2 a intervalli regolari per controllare quanto succo si è già accumulato. Questo evita che il contenitore di raccolta del succo trabocchi | 3. Sollevare il contenitore di raccolta del succo | 4 a intervalli regolari per controllare se c'è ancora abbastanza acqua nella pentola dell'acqua | 4. L'acqua non deve evaporare completamente.

Suggerimento | Se desidera che il succo sia privo di germi, versi il succo della prima bottiglia di nuovo sul materiale da spremere nel cestello della frutta | 2. Il primo succo non è ancora stato sufficientemente sterilizzato dal vapore. Questo accelera anche la spremitura e intensifica l'aroma del succo. Il succo deve essere immediatamente riempito nelle bottiglie preparate e sigillate, poiché è privo di germi solo finché è caldo. Riempire le bottiglie il più possibile. Per ottenere una dolcezza e un sapore uniformi, mescolare il succo nell'apposito contenitore di raccolta | 3 prima di riempire le bottiglie e i vasi.

ATTENZIONE | PERICOLO DI SCOTTATURE!

Fare molta attenzione quando si imbottiglia il succo. Assicurarsi che la bottiglia in cui sta riempiendo il succo non possa scivolare di mano e che il tubo di riempimento | 6 non scivoli fuori dal collo della bottiglia. Usare guanti da forno antiscivolo, guanti da forno o simili.

Non si può escludere la fuoriuscita di schizzi durante l'uso. Pertanto, utilizzare l'apparecchio in un ambiente resistente al calore, non sensibile agli schizzi e facile da pulire. Maneggiare il tubo di riempimento | 6, il morsetto | 7 e la bottiglia esclusivamente con guanti da forno, guanti da forno o simili!

9. Posizionare la bottiglia in modo tale che non possa cadere e che lo scarico del tubo di riempimento | 6 possa pendere sufficientemente nel collo della bottiglia. Non deve poter scivolare fuori. Se necessario, tenere ferma la bottiglia durante il riempimento. Consiglio | Mettere la bottiglia da riempire all'interno di un recipiente. Se una bottiglia dovesse rompersi o rovesciarsi, il liquido scorrerebbe all'interno del recipiente.

10. Inserire il tubo di riempimento | 6 nel collo della bottiglia e premere insieme le due estremità del morsetto | 7. Il morsetto | 7 si apre e il succo esce dal tubo di riempimento | 6.

11. Rilasciare le estremità del morsetto | 6 per chiudere nuovamente il tubo di riempimento | 6 e bloccare il flusso di succo. Durante il riempimento può formarsi della schiuma. Aspettare che si depositi e rabboccare con del succo se necessario.

12. Togliere il tubo di riempimento | 6 dal collo della bottiglia e metterlo in un contenitore in modo che il succo non possa gocciolare sulla base.

13. Se necessario, pulire l'apertura della bottiglia e chiuderla immediatamente.

14. Versare tutto il succo in questo modo.

15. Lasciare raffreddare le bottiglie lentamente, in piedi.

16. Se necessario, etichettare le bottiglie e conservarle in un luogo fresco e buio.

PULIZIA | ATTENZIONE | DANNI ALLE COSE

Non usare detersivi / prodotti chimici duri, aggressivi o abrasivi per la pulizia

1. Lasciar raffreddare lo spremiagrumi a vapore dopo l'uso.

2. svuotare la pentola dell'acqua | 4.

3. Estrarre con attenzione il tubo di riempimento | 6 dall'ugello di scarico | 5.

4. Pulire tutte le parti dello spremiagrumi a vapore dopo l'uso con acqua calda, detersivo e una spugna morbida o simile.

5. Sciacquare tutte le parti, specialmente il tubo di riempimento | 6 con acqua calda pulita.

6. Asciugare sempre lo spremiagrumi a vapore immediatamente dopo la pulizia per evitare la formazione di macchie.

7. Lasciare asciugare completamente il tubo di riempimento | 6. Spingere il tubo di riempimento | 6 di nuovo sulla presa di scarico | 5.

Il tubo di riempimento | 6 deve essere collocato sulla presa di scarico | 5 in modo che non possa scivolare di nuovo.

Tutte le parti dello spremiagrumi a vapore sono anche lavabili in lavastoviglie, per cui sono particolarmente semplici da pulire.

Smaltimento

L'articolo e il suo imballaggio sono stati realizzati con materiali riciclabili. Questo riduce la produzione di rifiuti e protegge l'ambiente.

Smaltire correttamente l'imballaggio. Procedere allo smaltimento di carta, cartone e imballaggi leggeri presso i punti di raccolta locali.

In caso di smaltimento dell'articolo, procedere in conformità alle direttive vigenti. Potrà richiedere ulteriori informazioni presso l'ufficio comunale preposto.

Nell'ottica di migliorare costantemente il prodotto, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche e ottiche all'articolo.
www.sienahome.de

Realizzato per GARDAMO GmbH & Co. KG | Dornierweg 12 | D-48155 Münster | Germania

CUCINARE

Stoomontsapper roestvrij staal

NL

GEBRUIKSAANWIJZING

Wij zijn verheugd dat u voor de Siena Home stoomontsapper CUCINARE heeft gekozen en wensen u vele heerlijke sapmomenten toe. Door fruit te ontsappen met stoom kunt u thuis heerlijke natuurlijke vruchtensappen maken. De waardevolle vitaminen, mineralen, fruitzuren en fructose blijven optimaal behouden. Ook de natuurlijke, pure smaak, het aroma en de kleur van de sappen blijven behouden.

INHOUD VAN DE VERPAKKING

Inhoud van de verpakking | Technische gegevens
Veiligheidsvoorschriften
Geschikte ingrediënten voorbereiden
Ontsap tijden | Fruit | Groenten
Geschikte flessen voorbereiden
Voor het eerste gebruik
Gebruik
Reiniging

TECHNISCHE GEGEVENS

Diameter stoomontsapper	ca. 26,0 cm
Totale hoogte	ca. 33,5 cm
Hoogte fruitkorf	ca. 16,0 cm
Hoogte van het sapopvangreservoir	ca. 16,0 cm
Hoogte waterreservoir	ca. 11,5 cm



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de veiligheidsinstructies en gebruik het artikel alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing om letsel of schade te voorkomen.

Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

De gebruiksaanwijzing moet worden overhandigd wanneer de stoomontsapper wordt doorgegeven.

BEOOGD GEBRUIK

De Siena Home CUCINARE stoomontsapper is geschikt voor het maken van sap van fruit en groenten. Dankzij de ingekapselde bodem voor alle hittebronnen kan hij worden gebruikt op gas-, elektrische, keramische en inductiekooktoestellen. Hij is ovenbestendig tot max. 180 °C.

Hij is ontworpen voor particulier gebruik en niet geschikt voor commerciële doeleinden.

Gebruik het artikel alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing en gebruik het niet voor andere doeleinden.



GEVAAR VOOR KINDEREN EN PERSONEN MET BEPERKINGEN

De stoomontsapper mag niet worden gebruikt door kinderen en personen die vanwege hun fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of gebrek aan kennis en ervaring niet in staat zijn het apparaat veilig te gebruiken. Houd kinderen onder toezicht en voorkom dat zij met de stoomontsapper spelen. Houd kinderen tijdens het gebruik (van opwarmen tot volledig afkoelen) uit de buurt van de stoomontsapper. Houd verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen, onder andere vanwege het gevaar van verstikking!



WAARSCHUWING IN VERBAND MET VERBRANDING, BRANDWONDEN EN BRAND

De stoomontsapper zelf en de flessen die u ermee vult, worden heet tijdens het gebruik! Raak het glazen deksel | 1, de fruitkorf | 2, het sapopvangreservoir | 3, de waterpan | 4, de aftaptuit | 5, de vulslang | 6 en de klem | 7 alleen aan met pannelappen of ovenwanten o.i.d.! Kokend water en stoom kunnen brandwonden veroorzaken! Reik tijdens het gebruik nooit in of boven de stoomontsapper. Bij openen van het glazen deksel | 1 oppassen voor ontsnappende stoom. Bij gebruik op een gasstel mag de vlam niet boven de bodem van de ontsapper uit komen. Gebruik voor het afvullen uitsluitend onbeschadigde flessen/potten die bestand zijn tegen temperaturen tot ten minste 100 °C.

Ga extra voorzichtig te werk bij het afvullen. Zorg dat de fles tijdens het vullen niet uit uw hand kan glijden en dat de vulslang | 6 niet uit de hals van de fles kan glijden. Alleen dan mag klem 7 | worden losgemaakt.

Spatten valt niet uit te sluiten. Zorg daarom voor een hittebestendige omgeving die niet gevoelig is voor spatten en gemakkelijk kan worden gereinigd.

LET OP: SCHADE AAN VOORWERPEN

Verwarm uw ontsapper niet wanneer deze leeg is, laat de vloeistof niet volledig verdampen en plaats de ontsapper of een deel ervan niet in de oven bij temperaturen boven 180 °C. Oververhitting van de stoomontsapper kan leiden tot verkleuring van het materiaal en blijvende schade aan de ontsapper. Als u gedurende langere tijd ontsapt (> 1 uur), controleer dan regelmatig of er nog genoeg water

in de waterpan | 4 zit. Voeg indien nodig voorzichtig water toe. Houd de vulslang | 6 uit de buurt van hete kookplaten, de vlam van het gasfornuis etc. Voorkom plotselinge afkoeling van het glazen deksel | 1 door koud water (thermische schok). De schroef op de dekselknop kan na verloop van tijd losser raken. Draai deze indien nodig met de hand aan. Controleer voor gebruik of de bodem van de pan | 4 en de kookplaat schoon zijn.

Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen. Gebruik in de stoomontsapper alleen keukengerei van hout of hittebestendig kunststof. Gebruik geen messen en keukengerei van metaal: zij veroorzaken krassen op de oppervlakken van de stoomontsapper. Gebruik geen scherpe, agressieve of schurende reinigingsmiddelen/chemicaliën voor het reinigen. De stoomontsapper kan, net als alle roestvrijstalen kookgerei, verkleuren door de hoge temperaturen. Dit is geen materiaalfout en heeft geen invloed op de kwaliteit en het functioneren van de stoomontsapper. U kunt energie besparen door een kookplaat te gebruiken die overeenkomt met de diameter van de panbodem. Zodra de stoomontsapper de juiste temperatuur heeft bereikt, kunt u de temperatuur lager zetten.

VOORBEREIDING | GROENTEN EN FRUIT

De in de tabel vermelde groenten en fruit zijn slechts voorbeelden. U kunt allerlei andere soorten sap maken. Probeer uit welke soorten geschikt zijn om sap van te maken en u het best bevallen. Laat uw fantasie de vrije loop en experimenteer. De vermelde ontsaptijden zijn indicatief. De ontsaptijd hangt af van het volume dat moet worden ontsapt en de grootte van de stukken. Hoe meer volume in de fruitkorf, hoe langer de ontsaptijd en hoe groter de opbrengst. Het ontsappen kan tot enkele uren duren. Hoe rijper het fruit, hoe aromatischer en groter de opbrengst. Groenten en fruit hoeven niet te worden geschild. Vruchten hoeven niet ontpit te worden. Let op: of het fruit vrucht met of zonder schil, met of zonder klokhuis en steel wordt verwerkt is bepalend voor de smaak van het sap. In de onderstaande tabel vindt u voorbeelden. Als u het fruit na het ontsappen verder wilt verwerken tot jam, gelei of vruchtenmoes, verwijder dan de klokhuizen, steeltjes, pitten en andere niet-eetbare delen. Rotte of beschimmelde plekken, bladeren en parasieten moeten altijd worden verwijderd. Het te ontsappen materiaal moet altijd worden gewassen.

ONTSAPTIDJ | FRUIT | GROENTEN

Fruitsoort	Ontsaptijd in minuten	Voorbereiding wassen ...	Suiker ca. per kg in gram (g)
Manzanas	60	partir por la mitad/en cuartos	50
Peras	60	partir por la mitad/en cuartos	50
Moras	30		100
Fresas	30		50
Arándanos	45		100
Frambuesas	30		50
Bayas de saúco	30		80
Grosellas rojas	45		100
Grosellas negras	45		150
Cerezas	45		50
Guindas	60		100
Ciruelas	45		100
Melocotones	45		50
Arándanos rojos	60		100
Membrillo	60	partir por la mitad/en cuartos	100
Ruibarbo (solo Ramas)	45	trocear	100
Grosellas	45		100
Uvas	45		50
Ciruelas	45		80

Groente	Ontsaptijd in minuten	Voorbereiding wassen ...	Suiker ca. per kg in gram (g)
Komkommer	45	schillen & in stukjes	
Wortels	60	schrappen & raspen	
Rettich	60	raspen	
Rode bieten	60	raspen	
Asperge	60	schillen	
Knolselderij	60	knol en blad kleinsnijden	
Spinazie (slechts gewassen)	45	kleinsnijden	
Uien	60	pellen & kleinsnijden	

GESCHIKTE FLESSEN/POTTEN VOORBEREIDEN |

LET OP | GEVAAR VAN VERBRANDING!

Gebruik voor het afvullen van het sap uitsluitend onbeschadigde flessen/potten die bestand zijn tegen temperaturen tot ten minste 100 °C.

U kunt flessen met een schroefdop of beugelsluiting gebruiken. Ze moeten grondig worden gereinigd voordat ze worden gevuld. De flessen zijn niet bestand tegen grote temperatuurverschillen, dan kunnen ze barsten. De flessen moeten ten minste op kamertemperatuur zijn. TIP | Verwarm ze voor door ze op een vochtige warme doek te zetten alvorens het hete sap erin te gieten. Laat de vers gevulde hete flessen niet plotseling koelen!

TIP

Reinig de flessen en doppen grondig met heet afwaswater en spoel ze na met schoon heet water. Om te waarborgen dat de gebottelde sappen zo lang mogelijk houdbaar blijven, moeten de flessen zo schoon mogelijk zijn:

1. Zet de flessen in een grote pan en voeg lauw water toe. De flessen moeten volledig met water bedekt zijn.
2. Verwarm ze langzaam in het water gedurende ca. 10 minuten tot ten minste 80 °C.
3. Doe ook de doppen ook in het hete water. Controleer of het materiaal van de sluitingen bestand is tegen hitte.
4. Pak de flessen een voor een uit het water en vul ze onmiddellijk.

De flessen en doppen zijn heet als u ze uit het water haalt! Ga voorzichtig te werk! Gebruik een tang om de flessen te pakken en pak flessen en doppen alleen met ovenwanten of iets dergelijks

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Controleer of de schroef van de dekselknop goed vastzit. Met de hand aandraaien indien nodig.
3. Reinig de stoomontsapper zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

GEBRUIK

Als u de stoomontsapper lange tijd niet heeft gebruikt, reinigt u deze zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging“.

1. Bereid het fruit en/of de groenten voor zoals beschreven in het hoofdstuk "Voorbereiding| Groente en fruit".
2. Reinig de flessen zoals beschreven in het hoofdstuk "Geschikte flessen/potten voorbereiden"
3. Vul de waterpan | 4 voor 2/3 met water en zet hem op de voorste kookplaat van het fornuis.

LET OP: SCHADE AAN VOORWERPEN

Houd de vulslang | 6 uit de buurt van hete kookplaten, vlammen van het gasfornuis enz.

U gedurende langere tijd ontsapt (> 1 uur), controleer dan regelmatig of er nog genoeg water in de waterpan | 4 zit. Voeg indien nodig water toe.

4. Doe het fruit of de groenten in de fruitkorf | 2. Deze mag volledig gevuld worden. Laat eventueel wat ruimte over voor suiker, specerijen, enz.

Voeg suiker naar smaak toe of volg het recept. Als indicatie voor kant-en-klare sappen:

- 100 - 150 g suiker op 1 kg zoet fruit
- 200 - 250 g suiker op 1 kg zure vruchten.

Voor vruchtensappen die voor gebruik moeten worden verdund, moet meer suiker aan het fruit worden toegevoegd.

Ontsapen kan ook zonder suiker. Let op | Zonder suiker is het sap korter houdbaar. Als u van het sap gelei wilt maken, voeg dan geen suiker toe tijdens het ontsappen. Vruchten die rijk zijn aan pectine, zoals onrijpe appels, aalbessen en kweeperen, zijn geschikt voor gelei omdat zij sneller geleren.

5. Voeg indien nodig suiker toe aan het fruit in de fruitkorf | 2.
6. Plaats het sapopvangreservoir | 3 op de waterpan | 4 zodat de vultuit | 5 in de uitsparing van de waterpan 4| valt. Plaats de fruitkorf | 2 op de ontsapper | 3 en plaats het glazen deksel | 1 erop.
- De vulslang | 6 moet naar voren hangen. Houd de vulslang | 6 uit de buurt van warmtebronnen.
7. Klem de vulslang | 6 af met de klem | 7.

Het is raadzaam om de klem | 7 zo ver mogelijk aan de onderkant van de vulslang | 6 te bevestigen, omdat de sapstroom zo snel gestopt kan worden en er niet teveel sap uit de vulslang | 6 kan nadruppelen. Dit voorkomt overlopen.

8. Zet de warmtebron op de hoogste stand om op te warmen. Zodra het water in de waterpan | 4 kookt, verlaagt u de temperatuur zodanig dat het water blijft koken.

Nadat het water ongeveer 15 minuten heeft gekookt, begint het sap te druppelen.

Til de fruitkorf | 2 af en toe op om te controleren hoeveel sap er al is doorgelopen. Dit voorkomt dat het sapreservoir | 3 overloopt.
Til het sapopvangreservoir | 4 regelmatig op om te controleren of er nog voldoende water in de waterpan | 4 zit. Het water mag niet volledig verdampen.

Tip | Als u wilt dat het sap steriel is, giet u het sap uit de eerste fles terug over het ontsapmateriaal in de fruitkorf | 2. Het eerste sap is namelijk nog niet voldoende gesteriliseerd door de stoom. Dit versnelt ook het ontsappen en intensificeert het aroma van het sap. Het sap moet direct in de voorbereide flessen worden gedaan die onmiddellijk moeten worden gesloten, want het blijft alleen steriel zolang het heet is. Maak de flessen zo vol mogelijk.

Roer het sap in het sapopvangreservoir | 3 vóór het afvullen door om de zoetheid en smaak goed te verdelen.

LET OP | GEVAAR VAN VERBRANDING!

Ga extra voorzichtig te werk bij het afvullen. Zorg dat de fles tijdens het vullen niet uit uw hand kan glijden en dat de vulslang | 6 niet uit de hals van de fles kan glijden. Gebruik antislip pannenlappen, ovenwanten of iets dergelijks.

Spatten tijdens het gebruik kan niet worden uitgesloten. Zorg voor een hittebestendige omgeving die niet gevoelig is voor spatten en gemakkelijk kan worden gereinigd. Raak de vulslang | 6, de klem | 7 en de fles alleen aan met pannenlappen, ovenhandschoenen of iets dergelijks!

9. Plaats de fles zo, dat hij niet kan omvallen en de opening van de vulslang | 6 goed in de hals van de fles blijft hangen. Hij mag er niet uitglijden. Houd zo nodig de fles vast terwijl u hem vult. Tip | Zet de fles in een bak tijdens het vullen. Als er een fles barst of omvalt zal de vloeistof in de bak lopen.

10. Steek de vulslang | 6 in de hals van de fles en druk de twee uiteinden van de klem | 7 op elkaar. De klem | 7 gaat open en het sap stroomt uit de vulslang | 6.

11. Laat de uiteinden van de klem | 6 los om de vulslang | 6 weer te sluiten waardoor de sapstroom stopt. Tijdens het vullen kan zich schuim vormen. Wacht tot het verdwijnt en vul zo nodig sap bij.

12. Haal de vulslang | 6 uit de hals van de fles en leg deze in een bakje, zodat er geen sap op de ondergrond kan druppelen.

13. Veeg indien nodig de flesopening schoon en sluit de fles onmiddellijk.

14. Vul al het sap op deze manier af.

15. Zet de flessen rechtop en laat ze langzaam afkoelen.

16. Etiketteer de flessen indien nodig en bewaar ze op een koele, donkere plaats.

REINIGEN |

LET OP: SCHADE AAN VOORWERPEN

Gebruik geen scherpe, agressieve of schurende reinigingsmiddelen/chemicaliën voor het reinigen

1. Laat de stoomontsapper na gebruik afkoelen.

2. Leeg de waterpan | 4.

3. Trek de vulslang | 6 voorzichtig van de aftaptuit | 5.

4. Reinig alle onderdelen van de stoomontsapper na gebruik met heet water, afwasmiddel en een zachte spons of iets dergelijks.

5. Spoel alle onderdelen, vooral de vulslang | 6, af met schoon heet water.

6. Droog de stoomontsapper altijd onmiddellijk na het schoonmaken af om vlekken te voorkomen.

7. Laat de vulslang | 6 volledig drogen. Schuif de vulslang | 6 terug op de aftaptuit | 5. De vulslang | 6 moet zo ver op de aftaptuit | 5 zitten, dat hij er niet meer vanaf kan glijden.

Alle onderdelen van de stoomontsapper zijn ook vaatwasmachinebestendig, dus bijzonder gemakkelijk te reinigen.

Afvoeren

Het artikel en de verpakking zijn gemaakt van waardevolle materialen die kunnen worden gerecycled. Dit vermindert de hoeveelheid afval en beschermt het milieu.

Voer de verpakking op de juiste manier af. Maak gebruik van de plaatselijke mogelijkheden om papier, karton en lichte verpakkingen in te zamelen.

Indien u het artikel wilt afvoeren, dient u de geldende voorschriften te volgen. Raadpleeg hiervoor uw gemeente.

In het kader van productverbeteringen behouden wij ons het recht voor technische en optische wijzigingen in het artikel aan te brengen.
www.sienahome.de

Gemaakt voor GARDAMO GmbH & Co. KG | Dornierweg 12 | D-48155 Münster | Duitsland

(DE) Lieferumfang

(FR) Contenu de la livraison

(IT) Contenuto della spedizione

(GB) Scope of delivery

(ES) Contenido

(NL) Inhoud van de verpakking



I 1

Glasdeckel | Glass lid | Couvercle en verre |
Tapa de cristal | Coperchio di vetro | Glazen deksel

I 2

Fruchtkorb (gelochter Dämpfeinsatz) |
Fruit basket (perforated steamer insert) |
Panier à fruits (passoire vapeur) |
Cesta de fruta (inserto de vapor perforado) |
Cestino di frutta (inserto perforato per la cottura a vapore) |
Fruittorf (geperforeerde stoominzet)

I 3

Saftauffangbehälter | Juice collector | Collecteur de jus |
Colector de zumo | Raccoglitore di succo | Sapopvangreservoir

I 4

Wassertopf | Water pot | Récipient à eau | Olla de agua |
Pentola per l'acqua | Waterpan

I 5

Ablaufstutzen | Drainage nozzle | Embout de vidage |
Conexión de drenaje | Presa di scarico | Aftaptuit

I 6

Abfüllschlauch | Filling hose | Tube de remplissage |
Manguera de llenado | Tubo di riempimento | Vulslang

I 7

und Klemme | with clamp | avec pince |
Con pinza | con morsetto | met klem