

D Bedienungsanleitung

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

Wichtige Hinweise

Der Entsafteraufsatz ist kein Einzelgerät und kann nur in Verbindung mit einem passenden Einkoch- und Kochautomaten betrieben werden, der mit einer Entsaftungsstufe ausgestattet ist. Beachten Sie die entsprechenden Hinweise in der Bedienungsanleitung Ihres Einkoch- und Kochautomaten. Während des gesamten Entsaftungsvorganges darauf achten, daß immer genügend Wasser im Kochautomat ist.

Vorbereiten der Früchte

Je reifer das Obst, umso ergiebiger und aromatischer ist der Saft. Die Früchte werden schnell und gründlich gewaschen. Der je nach Rezept benötigte Zucker wird vor dem Entsaften zu den Früchten in den Fruchtbehälter gegeben. Fruchtsäfte, die zu Gelee weiterverarbeitet werden, ohne Zuckerzugabe entsaften. Fruchtsäfte, die bei Gebrauch verdünnt werden sollen, müssen eine größere Zuckerzugabe erhalten.

Als Anhalt gilt folgende Regel:
auf 1 kg süsse Früchte 100 - 150 g Zucker
auf 1 kg saure Früchte 200 - 250 g Zucker

Vorbereiten der Flaschen

Die Flaschen werden gründlich gereinigt und in klarem, heißem Wasser nachgespült. Vor dem Einfüllen können Sie diese in heißem Wasser oder im Backofen bei 75°C vorwärmen. Die benötigten Korken oder Gummikappen auskochen und in klarem Wasser bis zum Verschließen der Flaschen bereitlegen.

Inbetriebnahme

1. Füllen Sie für jeden Entsaftungsvorgang mindestens 6 Liter Wasser in Ihren Kochautomaten (1).
2. Passring (2) so auf den Kochautomaten auflegen, daß die Aussparung für den Abfüllschlauch vorn auf der Oberseite ist.
3. Das Saftauffanggefäß (5) mit dem Abfüllschlauch (4) nach vorn auf den Passring setzen.
4. Den Fruchtbehälter (6) in das Saftauffanggefäß einsetzen und die zur Saftgewinnung vorbereiteten Lebensmittel einfüllen, dabei den Fruchtkorb unabhängig vom Gewicht bis maximal zu 3/4 füllen und den Deckel (7) schließen. Die Wände sowie der Boden des Fruchtbehälters sind mit Löchern versehen, damit der Dampf ungehindert von allen Seiten eindringen kann. Der Saft von Obst, Gemüse oder Kräutern wird dadurch frei, dringt durch die Löcher des Fruchtbehälters, sammelt sich im Saftauffanggefäß und kann mittels des Abfüllschlauches und des Schlauchverschlusses (3) bequem in Flaschen abgefüllt werden.

Nach diesen Vorbereitungen stellen Sie Ihren Kochautomaten nur noch auf die Dauerkochstufe ‚Entsaften‘ und die Saftgewinnung kann beginnen.

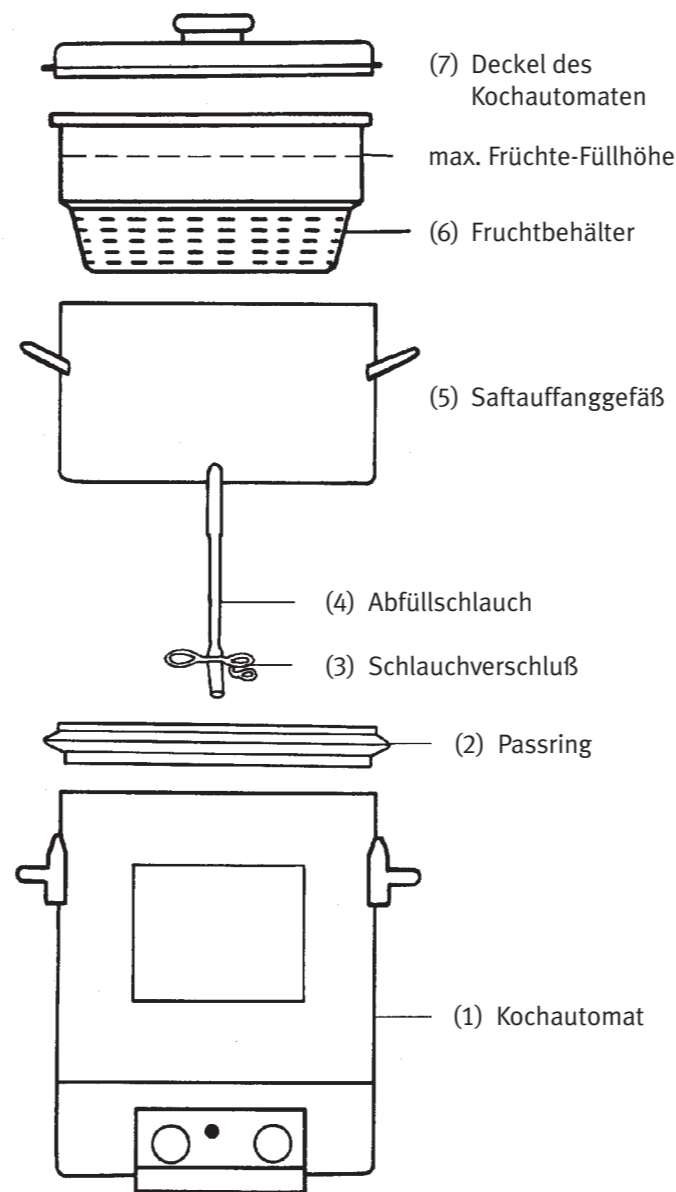
Entsaftungsvorgang

Zunächst muß das ganze System erhitzt werden. Mit 6 Liter Kaltwasser beträgt die Aufheizzeit ca. 25 Minuten.

Anmerkung: Die Aufheizzeit ist beim 2. Entsaftungsvorgang, oder wenn Heißwasser eingefüllt wird, entsprechend kürzer.

Saftentnahme

Der Saft muß sofort in die vorbereiteten Flaschen abgefüllt werden, denn nur solange er eine Temperatur von 75°C hat, ist er keimfrei. Dazu den Abfüllschlauch in den Flaschenhals führen und den Schlauchverschluß öffnen, damit der Fruchtsaft in die Flasche gelangen kann. Der Schlauchverschluß bleibt solange geöffnet, bis die Flasche randvoll ist, wobei der sich bildende Schaum überlaufen kann. Sofort nach dem Abfüllen werden die Flaschen verschlossen und aufrecht stehend an einem zugfreien Ort abgekühlt. Danach werden sie beschriftet und in einem kühlen Raum stehend aufbewahrt.



Weitere Hinweise

Der für den Fruchtkorb verwendete Werkstoff besteht aus einem optimal geeigneten Kunststoff. Es handelt sich um ein vom Deutschen Bundesgesundheitsamt (BGA) als lebensmittelphysiologisch unbedenklich eingestuftes Material. Ebenso sind die verwendeten Farbpigmente im Kunststoff frei von Blei und Cadmium. Dies gilt ebenfalls für den Passring und den Deckel.

Der Fruchtkorb trägt das Werkstoff-Recycling-Zeichen und ist problemlos bei der Entsorgung. Bedingt durch Farbstoffe und Fruchtsäuren des Entsaftungsgutes kann sich die Fruchtkorboberfläche farblich leicht verändern, dies ist kein Qualitätsmangel. Die Oberfläche des Fruchtkorbes ist glatt und deshalb leicht zu reinigen. Vermeiden Sie unbedingt Scheuermittel, weil dadurch die Oberfläche rau und schmutzempfindlich wird.

Durchschnittliche Dampfzeiten

Entsaftungsgut

Äpfel reif/unreif
Birnen reif/unreif
Brombeeren
Erdbeeren
Heidelbeeren
Himbeeren
Holunderbeeren
Johannisbeeren rot
Johannisbeeren schwarz
Pflaumen
Preiselbeeren
Quitten rein/unreif
Rhabarber
Sauerkirschen
Süßkirschen
Stachelbeeren reif/unreif
Weintrauben
Zwetschgen

Dampfzeit

90 Min.
90 Min.
45 Min.
45 Min.
60 Min.
45 Min.
45 Min.
60 Min.
60 Min.
75 Min.
75 Min.
75 Min.
90 Min.
90 Min.
60 Min.
60 Min.
60 Min.
60 Min.
60 Min.
75 Min.

Garantieschein/Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt ab Kaufdatum auf die Dauer von zwei Jahren eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Tel. 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel.
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem ausgefüllten Garantieschein bzw. dem Kaufbeleg und einer Fehlerbeschreibung sowie transportsicher verpackt und ausreichend frankiert an die unten stehende Anschrift. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung. **ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Bei berechtigten Garantiefällen erstatten wir die Portokosten gegen Vorlage des Beleges bzw. organisieren die Abholung.**
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.
5. Diese Geräte sind für den normalen Haushaltsgebrauch konstruiert. Bei gewerblicher Nutzung erlischt der Gewährleistungsanspruch.

Der Garantieschein ist eine Urkunde. Unrichtige Angaben über das Kaufdatum sowie eigenmächtige Änderungen der Eintragungen entbinden uns von jeglicher Garantieverpflichtung. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Dinkelsbühl.

Datum des Verkaufs

Stempel der Verkaufsstelle

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18 · 91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851/57 58 0 · Telefax 09851/57 58 59
E-mail: service@rommelsbacher.de

We are very pleased that you chose this product and would like to thank you for your confidence. To make sure you will have lots of pleasure with your new Juice Extraction Top please observe the following notes carefully, keep this instruction manual for future reference and pass it on to any user.

Important Instructions

The Juice Extraction Top is no separate appliance and can only be operated in combination with an auto-preserving cooker to match which has a juice-making setting. Please pay attention to the respective instructions in the operation manual of your auto-preserving cooker. Make sure there is always sufficient water in the cooker during the entire process of juice making.

Preparing Fruits

The riper the fruits are, the more juice you will obtain and the more aromatic it will be. Fruits are to be washed quickly and thoroughly. The amount of sugar needed depending on the recipe is added to the fruits into the fruit container before making juice.

Fruit juices which are processed to jelly should be extracted without adding any sugar. Fruit juices which are to be diluted must receive a larger quantity of sugar.

The following guide is an indication:
 add 100 - 150 gr of sugar to 1 kg of sweet fruits
 add 200 - 250 gr of sugar to 1 kg of sour fruits

Preparing The Bottles

The bottles are cleaned thoroughly and rinsed in hot and clear water. You can preheat them in hot water or in the oven at 75°C prior to filling. Boil the corks and rubber caps needed and put them into clear water until capping the bottles.

Operation

1. For one juice-making operation fill at least 6 litres of water into your cooker (1).
2. Place fitting ring (2) in such a way on cooker that the gap for the outlet tube is up at the front side.
3. Place the juice collection container (5) on the fitting ring with the outlet tube (4) pointing to the front.
4. Insert the fruit container (6) in the juice collection container and fill in the food prepared for juice making. Fill the fruit basket no more than 3/4, independent of the weight, and close the lid (7). Both walls and bottom of the fruit container have holes so that steam can flow unhindered from all sides. This releases the juice of fruits, vegetables or herbs, so that it runs through the holes of the fruit basket, collects in the juice collection container and can easily be filled into bottles through the outlet tube and the tube fastener (3).

After these preparations you just need to position your cooker on continuous setting ‚Entsaften‘ (juice extraction), and you can start making your own juices right away.

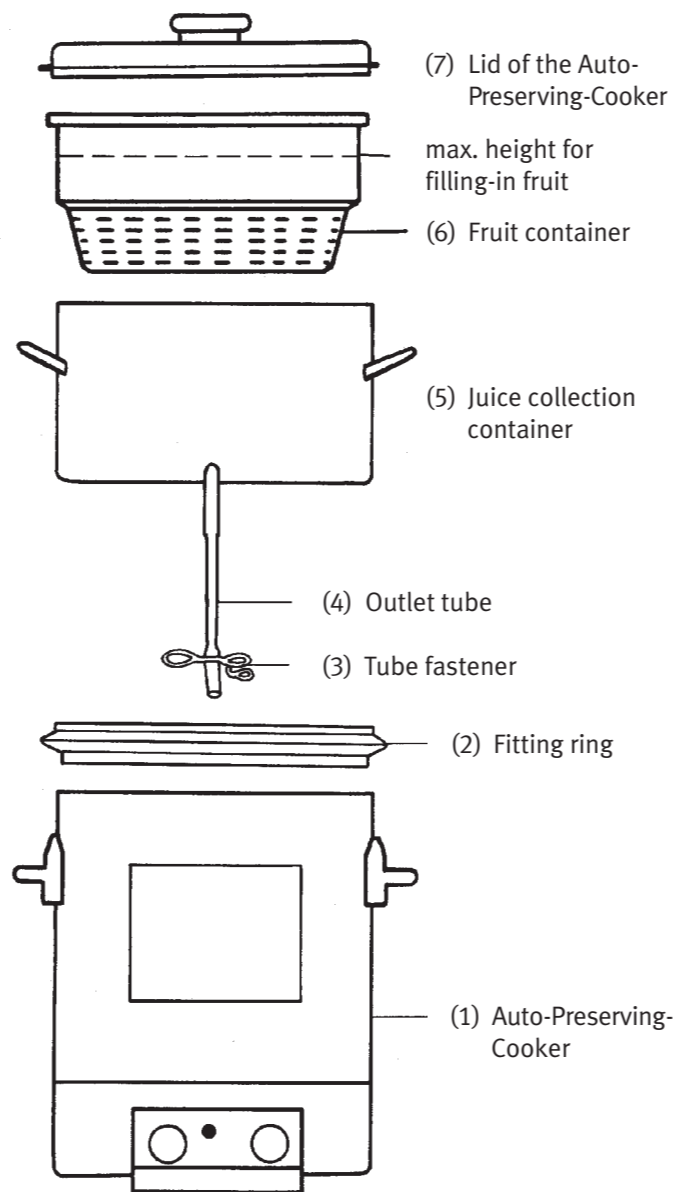
Juice Making Operation

At first the entire system needs to be preheated. With a content of 6 litres of cold water it will take about 25 minutes for the appliance to heat up.

Note: Preheating time is respectively shorter with the second juice making operation or when filling in hot water.

Filling The Juice

The juice has to be filled into the prepared bottles immediately as it will be germfree only when above a temperature of 75°C. Lead the outlet tube into the neck of the bottle and open the tube fastener so that the fruit juice can run into the bottle. The tube fastener is kept open until the bottle is full to the brim, the developing froth can spill over. The bottles are closed immediately upon filling and should cool in upright position at a non-draughty place. Following that they are labelled and stored in upright position in a cool room.



Further Instructions

The material used for the fruit basket is composed of an excellently qualified synthetic. It is a material which was assessed as completely harmless for food by the Federal German Public Health Department (BGA). The colourings used in the synthetic are also free from lead and cadmium. This also applies to the fitting ring and the lid. The fruit basket has the recycling mark for materials and is non-problematic in disposal. Due to the food's colour agents and the fruit acids the surface of the fruit basket may get a slightly different tone, but this is no quality flaw. The surface of the fruit basket is smooth and can therefore be cleaned without any problems. Do absolutely avoid scouring agents as they will make the surface rough and prone to getting dirty.

Average cooking times

food for juice making	cooking time
apples ripe/unripe	90 min.
pears ripe/unripe	90 min.
blackberries	45 min.
strawberries	45 min.
blueberries	60 min.
raspberries	45 min.
elderberries	45 min.
redcurrants	60 min.
blackcurrants	60 min.
peaches	75 min.
plums	75 min.
cranberries	75 min.
quinces ripe/unripe	90 min.
rhubarb	90 min.
sour cherries	60 min.
sweet cherries	60 min.
gooseberries ripe/unripe	60 min.
grapes	60 min.



ROMMELSBACHER
 ElektroHausgeräte GmbH

Bedienungsanleitung
Instruction Manual



Entsafteraufsatz
 EA 1803 · EA 2003/E