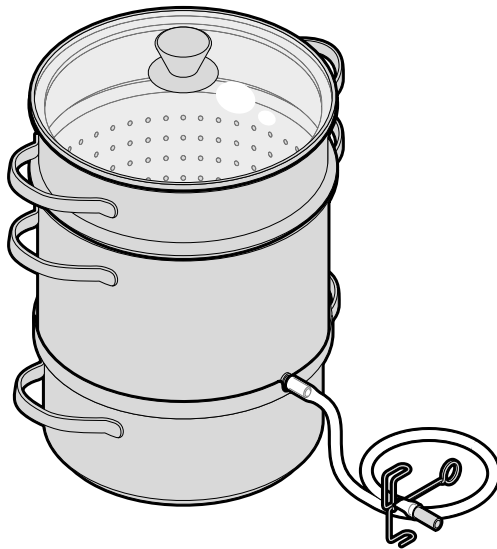




# Edelstahl- Dampfentsafter



## **Liebe Kundin, lieber Kunde!**

Beim Dampfentsaften wird das Wasser im Wasser-Topf zum Kochen gebracht. Der Wasserdampf steigt durch den Trichter des Saft-Topfes auf in den Fruchtkorb-Einsatz. Durch den Wasserdampf platzen die Pflanzenzellen und geben den Pflanzensaft ab, der durch die Öffnungen im Fruchtkorb-Einsatz sickert und sich im Saft-Topf sammelt.

Obst und Gemüse werden nicht gekocht, sondern nur im Dampf erhitzt. Aromen, Farbe, Geschmack, Mineralien und Vitamine bleiben weitestgehend erhalten.

Keime und Bakterien werden beim Dampfentsaften abgetötet. Der Saft wird schonend ohne Zugabe von künstlichen Geschmacks- oder Konservierungsstoffen zubereitet und bleibt lange haltbar.

Beim Dampfentsaften können Sie große Mengen an Obst, Gemüse u.Ä. entsaften und entziehen dem Entsaftungsgut besonders viel Saft.

Ein Entkernen oder Schälen des Obstes ist nicht notwendig. Das Dampfentsaften ist besonders geeignet für Fallobst. Sie brauchen nur faule Stellen wegschneiden.

Die Set-Bestandteile sind auch einzeln nutzbar - der Wassertopf z.B. als Kochtopf mit Deckel, der Fruchtkorb-Einsatz als Sieb.

Der integrierte Abfüll-Schlauch ermöglicht sauberes Einfüllen auch in schmale Flaschen. Ein Trichter ist nicht nötig.

Eine klassische Form, den gewonnenen Saft weiterzuverarbeiten, ist das Herstellen von hausgemachtem Gelee. Auch die übriggebliebenen Obstreste können nach dem Entsaften noch zur Herstellung von leckeren Produkten wie z.B. Fruchtmus oder sogenanntem „Fruchtleder“ verwendet werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Dampfensafter und guten Appetit!

**Ihr Tchibo Team**



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

## Inhalt

<b>4</b>	<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>12</b>	<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>
<b>7</b>	<b>Auf einen Blick (Lieferumfang)</b>	<b>12</b>	<b>Gebrauch</b>
<b>8</b>	<b>Übersicht Fassungsvermögen</b>	<b>17</b>	<b>Weiterverarbeitung</b>
<b>8</b>	<b>Geeignete Lebensmittel vorbereiten</b>	17	Gelee
		17	Fruchtmus
		17	„Fruchtleder“
<b>11</b>	<b>Geeignete Flaschen vorbereiten</b>	<b>19</b>	<b>Reinigen</b>
		<b>20</b>	<b>Entsorgen</b>

## Sicherheitshinweise



Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

### Verwendungszweck

- Der Dampfsafter ist zur Herstellung von Saft aus Obst, Gemüse und Kräutern vorgesehen.
- Sie können den Dampfsafter auf Gas-, Elektro-, Induktions- und Glaskeramikkochfeldern verwenden. Er ist backofengeeignet bis max. 180 °C.
- Der Wasser-Topf kann auch als Kochtopf verwendet werden.
- Der Fruchtkorb-Einsatz kann auch als Sieb verwendet werden.
- Der Artikel ist für den Privatgebrauch konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.
- Verwenden Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben und Zweckentfremden Sie ihn nicht.

### GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen verwendet werden, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähig-

keiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, es sicher zu benutzen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Halten Sie Kinder vom Erhitzen bis zum vollständigen Abkühlen vom Artikel fern.

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern.  
Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

### WARNUNG vor Verbrennungen, Verbrühungen und Brand

- Der Dampfsafter und auch die Flaschen, in die Sie abfüllen, werden während des Gebrauchs heiß! Fassen Sie Wasser-Topf, Saft-Topf, Fruchtkorb-Einsatz, Abfüll-Schlauch, Klemme, Griffe, Deckel und Flaschen nur mit Topflappen, Backhandschuhen o.Ä. an!
- Siedendes Wasser und Wasserdampf können Verbrühungen verursachen. Greifen Sie nicht in oder über den Dampfsafter, wenn er in Betrieb ist. Achten Sie besonders beim Öffnen des Deckels auf den entweichenden Dampf.
- Bei der Verwendung auf einem Gaskochfeld dürfen die Gasflammen nicht über den Topfboden hinausragen.
- Verwenden Sie zum Abfüllen des Saftes nur unbeschädigte Gefäße, die bis mindestens 100 °C temperaturbeständig sind.

- Gehen Sie beim Abfüllen besonders vorsichtig vor. Achten Sie darauf, dass Ihnen die Flasche, in die Sie den Saft abfüllen, nicht aus der Hand und der Abfüll-Schlauch nicht aus dem Flaschenhals rutschen kann. Verwenden Sie rutschhemmende Topflappen, Backhandschuhe o.Ä.
- Spritzer können während des Gebrauchs nicht ausgeschlossen werden. Sorgen Sie für eine wärmebeständige, gegen Spritzer unempfindliche Umgebung, die gut zu reinigen ist.
- Bevor Sie die Klemme lösen, muss sich der Abfüll-Schlauch in dem Gefäß befinden, in das Sie den Saft abfüllen möchten. Er darf nicht herausrutschen.

Wenn Sie den Wasser-Topf zum Braten, Schmoren oder Frittieren benutzen:

- Setzen Sie beim Erhitzen von Öl oder Fett keinen Deckel auf den Wasser-Topf. Lassen Sie einen Kochtopf mit heißem Fett nie unbeaufsichtigt! Heißes Fett entzündet sich sehr leicht. Es besteht Brandgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser. Es besteht Explosionsgefahr! Löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speiseöl und Speisefettbränden geeignet ist.

## **VORSICHT - Sachschaden**

- Erwärmen Sie den Dampfentsafter nicht in leerem Zustand, vermeiden Sie ein restloses Verdampfen der Flüssigkeit und stellen Sie den Dampfentsafter oder Teile davon nicht bei Temperaturen über 180 °C in den Backofen.  
Ein Überhitzen des Dampfentstafers kann zu einer Verfärbung des Materials sowie zu dauerhaften Beschädigungen am Dampfentsafter führen.
- Wenn Sie länger als 1 Stunde entsaften, prüfen Sie in regelmäßigen Abständen, ob sich noch ausreichend Wasser im Wasser-Topf befindet. Füllen Sie ggf. Wasser nach.
- Halten Sie den Abfüll-Schlauch von heißen Herdplatten, der Flamme eines Gasherdes u.Ä. fern.
- Handhaben Sie den Glasdeckel vorsichtig, um Schäden durch harte Stöße o.Ä. zu vermeiden. Benutzen Sie keinen Glasdeckel, der deutliche Kratzer oder Risse aufweist, da der Glasdeckel reißen könnte.
- Vermeiden Sie ein schnelles Abkühlen des Glasdeckels durch kaltes Wasser (Thermoschock).
- Die Griffschraube am Deckelknopf kann sich bei Gebrauch mit der Zeit lockern. Bei Bedarf drehen Sie die Mutter mit einem passenden Schraubenschlüssel fest. Ziehen Sie die Mutter aber nur handfest an.
- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass der Topfboden und das Kochfeld sauber sind.

- Verwenden Sie beim Kochen keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Verwenden Sie in dem Dampfentsafter ausschließlich Küchenhelfer aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Küchenhelfer aus Metall verkürzen die Lebensdauer des Dampfensafters und können die Oberflächen zerkratzen. Schneiden Sie auch nicht direkt in dem Dampfentsafter.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

Wenn Sie den Wasser-Topf als Kochtopf verwenden:

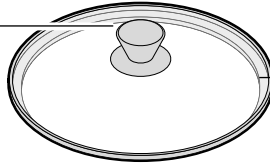
- Geben Sie Salz nur bei gleichzeitigem Umrühren in heißes Wasser.
- Stellen Sie den heißen Wasser-Topf zum Servieren immer auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage.



- Der Dampfentsafter kann sich - wie jeder Edelstahl-Kochtopf - durch hohe Temperaturen verfärben. Dies ist kein Materialfehler und beeinträchtigt nicht die Qualität und Funktion des Dampfensafters.
- Energiesparend kochen Sie, indem Sie die Kochzone entsprechend dem Durchmesser des Topfbodens wählen. Sobald der Dampfentsafter die richtige Temperatur erreicht hat, können Sie den Temperaturregler auf eine kleine Stufe stellen.
- Eine Induktionskochzone muss passend zum Durchmesser des Topfbodens gewählt werden. Ist der Topfboden zu klein oder wird der Dampfentsafter nicht mittig auf die Kochzone gestellt, wird er vom Kochfeld evtl. nicht erkannt. Je nach Kochfeldmodell kommt es ggf. zu einer Fehlermeldung.
- Bei Gebrauch eines Induktionskochfeldes können ungewohnte Geräusche entstehen, die auf die elektromagnetischen Eigenschaften des Kochfeldes zurückzuführen sind.

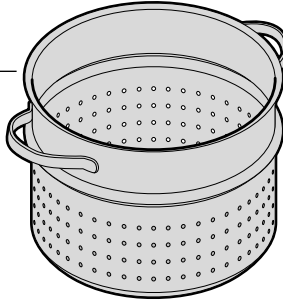
## Auf einen Blick (Lieferumfang)

Deckelknopf

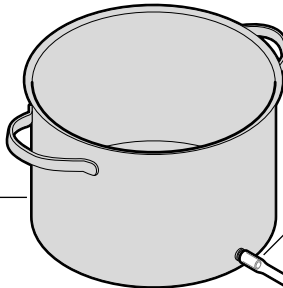


Glas-Deckel

Fruchtkorb-Einsatz



Saft-Topf

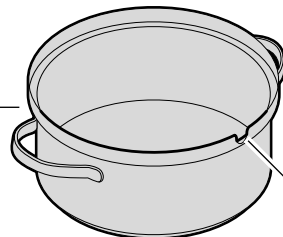


Auslaufstutzen

Abfüll-Schlauch

Auslass des  
Abfüll-Schlauches

Wasser-Topf



Klemme

Vertiefung

## Übersicht Fassungsvermögen

Fassungsvermögen Wasser-Topf:	3,85 Liter
Fassungsvermögen Saft-Topf:	2,75 Liter
Fassungsvermögen Fruchtkorb-Einsatz:	7,8 Liter
Innendurchmesser des Wasser-Topfes:	Ø ~ 24 cm
Bodendurchmesser des Wasser-Topfes:	Ø ~ 21,4 cm

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

---

### Geeignete Lebensmittel vorbereiten



- Die angegebenen Obst-, Gemüse- und Kräutersorten sind Beispiele. Es können aber auch viele weitere Sorten entsaftet werden. Probieren Sie einfach aus, welche Sorten gut zu entsaften sind und Ihnen gut schmecken. Ihrer Fantasie und Experimentierfreude sind keine Grenzen gesetzt.  
Sie können natürlich auch z.B. Obstsorten kombinieren oder Gemüse und Kräuter zusammen entsaften.
- Die angegebenen Dampfzeiten sind Richtwerte. Wie lange das Entsaften dauert, richtet sich nach der Menge des Entsaftungsgutes und danach, wie groß die Stücke sind.
- Je mehr Entsaftungsgut sich im Fruchtkorb-Einsatz befindet, desto länger ist die Dampfzeit und desto höher ist in der Regel der Ertrag. Die Dampfzeit kann ggf. bis zu vier Stunden betragen.
- Je reifer das Obst ist, desto aromatischer und ergiebiger wird der Saft.
- Obst und Gemüse müssen nicht geschält werden. Auch das Kerngehäuse oder der Stein müssen nicht entfernt werden.  
Beachten Sie jedoch, dass der Geschmack des gewonnenen Saftes davon abhängt, ob Sie es mit oder ohne Schale, mit oder ohne Kerngehäuse und Stiel verarbeitet haben.  
Wir geben in dieser Tabelle jeweils eine Beispiel-Variante an.
- Wenn Sie das Entsaftungsgut nach dem Entsaften noch zu Marmelade, Fruchtmus o.Ä. weiterverarbeiten möchten, entfernen Sie Kerngehäuse, Stiel, Stein und andere nicht essbare Teile.
- Faulige oder schimmelige Stellen, Blätter und Parasiten müssen immer entfernt werden.
- Das Entsaftungsgut muss immer gewaschen werden.



<b>Ensaftungsgut</b>	<b>Dampfzeit in Minuten</b>	<b>Vorbereitung des Ensaftungsgutes</b>
<b>Obst</b>		
Äpfel	60	Waschen und zerkleinern, 50 g Zucker je kg Früchte
Birnen	60	Waschen und zerkleinern, 50 g Zucker je kg Früchte
Brombeeren	30	Waschen, 100 g Zucker je kg Früchte
Erdbeeren	30	Waschen, 50 g Zucker je kg Früchte
Heidelbeeren	45	Waschen, 100 g Zucker je kg Früchte
Himbeeren	30	Waschen, 50 g Zucker je kg Früchte
Holunderbeeren	30	Waschen, 80 g Zucker je kg Früchte
Johannisbeeren, rot	45	Waschen, 100 g Zucker je kg Früchte
Johannisbeeren, schwarz	45	Waschen, 150 g Zucker je kg Früchte
Süßkirschen	45	Waschen, 50 g Zucker je kg Früchte
Sauerkirschen	60	Waschen, 100 g Zucker je kg Früchte
Pflaumen	45	Waschen, 100 g Zucker je kg Früchte
Pfirsiche	45	Waschen, 50 g Zucker je kg Früchte
Preiselbeeren	60	Waschen, 100 g Zucker je kg Früchte
Quitten	60	Waschen, zerkleinern, 100 g Zucker je kg Früchte
Rhabarber (nur Stangen)	45	Waschen, zerkleinern, 100 g Zucker je kg Früchte
Stachelbeeren	45	Waschen, 100 g Zucker je kg Früchte
Weintrauben	45	Waschen, 50 g Zucker je kg Früchte
Zwetschgen	45	Waschen, 80 g Zucker je kg Früchte

<b>Entsaftungsgut</b>	<b>Dampfzeit in Minuten</b>	<b>Vorbereitung des Entsaftungsgutes</b>
<b>Gemüse</b>		
Gurken	45	Gurken schälen und in Stücke schneiden
Möhren	60	Schaben und raspeln
Rettiche	60	Waschen, putzen und raspeln
Rote Beete	60	Waschen, nicht schälen, raspeln
Spargel (mit Abfallstücken und Schalen)	60	Waschen und schälen, Abfallstücke klein schneiden
Knollensellerie	60	Knollen und Blätter waschen und in kleine Stücke schneiden
Spinat (nur ungedüngt)	45	Gut waschen und zerkleinern
Tomaten	45	Waschen, Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden
Zwiebeln	60	Schälen und zerkleinern

<b>Kräuter</b>		
Brunnen- oder Gartenkresse	60	in leichtem Essigwasser waschen
Löwenzahn	60	junge Blätter verwenden, gut waschen und zerkleinern
Melisse	60	frische Blätter verwenden, vorsichtig waschen, abtropfen lassen und zerkleinern
Petersilie	60	Waschen, abtropfen lassen
Pimpinelle	60	Vorsichtig waschen, abtropfen lassen
Salbei	60	Vorsichtig waschen, abtropfen lassen
Liebstöckel	60	Vorsichtig waschen, abtropfen lassen
Sauerampfer	60	Vorsichtig waschen, abtropfen lassen und zerkleinern
Kerbel	60	Vorsichtig waschen, abtropfen lassen

## Geeignete Flaschen vorbereiten



**WARNUNG** - Verbrühungsgefahr!

Verwenden Sie zum Abfüllen des Saftes nur unbeschädigte Gefäße, die bis mindestens 100 °C temperaturbeständig sind.

- Sie können sowohl gekaufte als auch gebrauchte Flaschen mit Schraub- oder Bügelverschluss verwenden. Sowohl gekaufte als auch gebrauchte Flaschen müssen Sie vor dem Befüllen gründlich reinigen.
  - Die Flaschen dürfen keinen zu großen Temperaturunterschieden ausgesetzt sein, sie können sonst springen.  
Die Flaschen, in die der heiße Saft abgefüllt wird, müssen mindestens Zimmertemperatur haben.  
Wärmen Sie sie ggf. etwas an, indem Sie sie auf ein feucht-warmes Tuch stellen, **bevor** Sie den heißen Saft einfüllen.  
Lassen Sie die vollen, heißen Flaschen nicht schockartig abkühlen!
  - Wenn Sie den Saft in den Flaschen zusätzlich einkochen möchten, um ihn noch haltbarer zu machen, benötigen Sie einkochfähige Flaschen.
- ▷ Reinigen Sie die Flaschen und Deckel gründlich in heißem Geschirrspülwasser und spülen Sie sie mit klarem, heißen Wasser nach.



Damit die abgefüllten Säfte möglichst lange haltbar sind, müssen die Flaschen möglichst keimfrei sein:

1. Legen Sie die Flaschen in einen großen Topf und geben Sie lauwarmes Wasser dazu. Die Flaschen müssen vollständig mit Wasser bedeckt sein.
2. Erhitzen Sie sie im Wasserbad langsam auf mindestens 80 °C.
3. Geben Sie Verschlüsse ebenfalls ins heiße Wasserbad. Achten Sie jedoch darauf, dass das Material der Verschlüsse der Hitze stand hält.
4. Nehmen Sie eine Flasche nach der anderen heraus und befüllen Sie sie sofort.

**Die Flaschen und Verschlüsse sind heiß, wenn Sie sie aus dem Wasserbad nehmen! Gehen Sie vorsichtig vor!** Verwenden Sie eine Zange zum Herausnehmen und fassen Sie Flaschen und Verschlüsse nur mit Topfhandschuhen o.Ä. an.

## Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Prüfen Sie, ob die Schraube am Deckelknopf fest sitzt. Bei Bedarf drehen Sie die Mutter mit einem passenden Schraubenschlüssel fest. Ziehen Sie die Mutter aber nur handfest an.
3. Reinigen Sie den Dampfentsafter wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

---

## Gebrauch



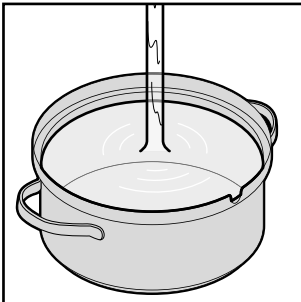
Wenn Sie den Dampfentsafter längere Zeit nicht benutzt haben, reinigen Sie ihn wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

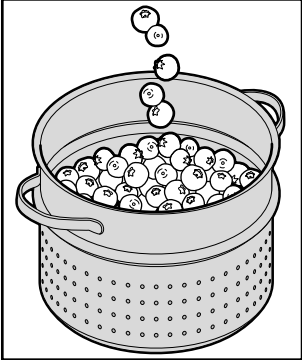
1. Bereiten Sie Obst, Gemüse oder Kräuter wie im Kapitel „Geeignete Lebensmittel vorbereiten“ beschrieben vor.
2. Reinigen Sie die Flaschen wie im Kapitel „Geeignete Flaschen vorbereiten“

### **VORSICHT** - Sachschaden

- Halten Sie den Abfüll-Schlauch von heißen Herdplatten, der Flamme eines Gasherdes u.Ä. fern.
- Wenn Sie länger als 1 Stunde entsaften, prüfen Sie in regelmäßigen Abständen, ob sich noch ausreichend Wasser im Wasser-Topf befindet. Füllen Sie ggf. Wasser nach.

3. Füllen Sie den Wasser-Topf 2/3 voll mit Wasser und stellen Sie ihn auf die größere der beiden vorderen Platten des Herdes.



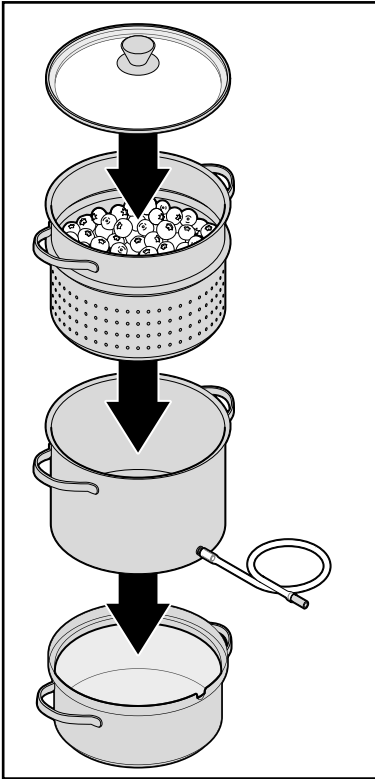
4.  Füllen Sie Obst, Gemüse oder die Kräuter in den Fruchtkorb-Einsatz. Der Fruchtkorb-Einsatz kann voll befüllt werden. Lassen Sie ggf. jedoch noch etwas Platz für Zucker, Gewürze etc.



- Fügen Sie 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, müssen Sie dem Obst mehr Zucker begeben.
- Dampfsaft ist natürlich auch ohne Zucker absolut möglich. Beachten Sie dabei jedoch, dass der Saft weniger lange haltbar ist. Kochen Sie ggf. die verschlossenen Flaschen anschließend in einem Einkochautomaten oder im Backofen noch einmal ein. Dazu benötigen Sie einkochfähige Flaschen. Hinweise zum Einkochen finden Sie in der Gebrauchsanleitung Ihres Einkochautomaten oder im Internet.
- Wenn Sie den Saft zu Gelee weiterverarbeiten möchten, geben Sie zum Entsaften keinen Zucker zu. Für Gelee eignen sich pektinreiche Früchte wie z.B. Johannisbeeren, unreife Äpfel und Quitten.

5. Geben Sie ggf. den Zucker auf das Obst im Fruchtkorb-Einsatz.

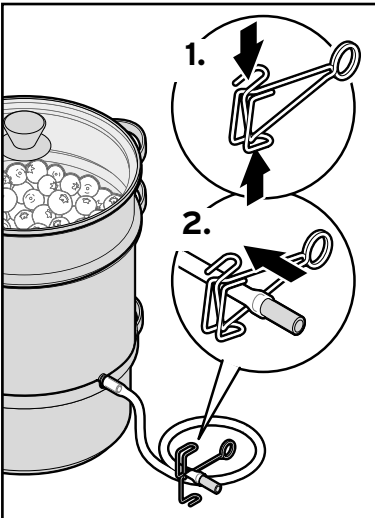
6.




Stellen Sie den Saft-Topf auf den Wasser-Topf, so dass der Auslaufstutzen in der Vertiefung des Wasser-Topfes liegt. Stellen Sie den Fruchtkorb-Einsatz auf den Saft-Topf und setzen Sie den Deckel auf.

Der Abfüll-Schlauch muss nach vorn hinunterhängen. Halten Sie den Abfüll-Schlauch von Wärmequellen fern.

7.




Klemmen Sie den Abfüll-Schlauch mit der Klemme ab, sollte das noch nicht der Fall sein.

 Es empfiehlt sich die Klemme weiter unten am Schlauch zu befestigen, da so der Saftfluss schnell gestoppt werden und nicht so viel Saft aus dem Abfüll-Schlauch nachlaufen kann. Das verhindert Überlaufen.

8. Stellen Sie zum Aufheizen die Herdplatte auf die höchste Heizstufe ein. Sobald das Wasser kocht, regeln Sie die Temperatur soweit herunter, dass das Wasser weiterkocht.

Ca. 15 Minuten nachdem das Wasser angefangen hat zu kochen, beginnt der Saft zu tropfen.

-  • Heben Sie ab und zu den Fruchtkorb-Einsatz an, um zu prüfen, wieviel Saft sich bereits angesammelt hat. So vermeiden Sie ein Überlaufen des Saft-Topfes.
- Heben Sie ab und zu den Saft-Topf an, um zu prüfen, ob sich noch ausreichend Wasser im Wasser-Topf befindet. Das Wasser darf nicht restlos Verdampfen.
- Soll der Saft keimfrei sein, gießen Sie den Saft der ersten Flasche zurück über das Entsaftungsgut im Fruchtkorb-Einsatz. 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 werden, denn nur solange er heiß ist, ist er auch keimfrei. Füllen Sie die Flaschen möglichst voll.
- Um gleichmäßige Süße und Aroma zu erreichen, rühren Sie den Saft im Saft-Topf ggf. um, bevor Sie ihn abfüllen.



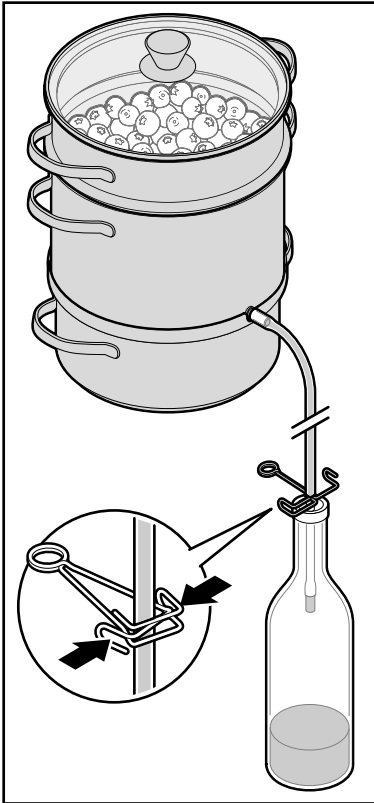
**WARNUNG** - Verbrühungsgefahr!

- Gehen Sie beim Abfüllen besonders vorsichtig vor. Achten Sie darauf, dass Ihnen die Flasche, in die Sie den Saft abfüllen, nicht aus der Hand und der Abfüll-Schlauch nicht aus dem Flaschenhals rutschen kann. Verwenden Sie rutschhemmende Topflappen, Backhandschuhe o.Ä.
- Spritzer können während des Gebrauchs nicht ausgeschlossen werden. Sorgen Sie für eine wärmebeständige, gegen Spritzer unempfindliche Umgebung, die gut zu reinigen ist.
- Fassen Sie den Abfüll-Schlauch, die Klemme und die Flasche nur mit Topflappen, Backhandschuhen o.Ä. an!

9. Stellen Sie eine Flasche so auf, dass sie nicht umfallen kann und der Auslass des Abfüll-Schlauches bequem in dem Flaschenhals hängen kann. Er darf nicht herausrutschen. Halten Sie die Flasche beim Abfüllen ggf. fest.

**Tipp:** Stellen Sie die Flasche zum Abfüllen in ein Gefäß. Sollte eine Flasche springen oder umkippen, läuft die Flüssigkeit in das Gefäß.

10.



Stecken Sie den Abfüll-Schlauch in den Flaschenhals und drücken Sie die beiden Enden der Klemmen zusammen.

Die Klemme öffnet sich und der Saft fließt aus dem Abfüll-Schlauch.

11. Lassen Sie die Enden der Klemmen los, um den Abfüll-Schlauch wieder zu verschließen und der Saftfluss zu stoppen.  
Beim Abfüllen kann sich Schaum bilden. Warten Sie, bis er sich setzt und füllen Sie ggf. Saft nach.
12. Nehmen Sie den Abfüll-Schlauch aus dem Flaschenhals und stecken Sie ihn in ein Gefäß, damit kein Saft auf den Untergrund tropfen kann,
13. Wischen Sie ggf. die Flaschenöffnung sauber und verschließen Sie die Flasche sofort.
14. Füllen Sie auf diese Art und Weise den gesamten Saft ab.
15. Lassen Sie die Flaschen aufrechtstehend **langsam** abkühlen.
16. Beschriften Sie die Flaschen ggf. und bewahren Sie sie an einem kühlen, dunklen Ort auf.



# Weiterverarbeitung

## Gelee

1. Entsaften Sie die gewünschten Früchte ohne Zucker.
2. Messen Sie den gewonnenen Saft ab, geben Sie ihn in einen ausreichend großen Topf, fügen Sie Gelierzucker dazu (Mengenangaben finden Sie auf der Gelierzuckerpackung) und kochen Sie ihn ca. 5 Minuten lang.
3. Schöpfen Sie Schaum ab, um zu verhindern, dass das Gelee trüb wird.
4. Nehmen Sie für eine Gelierprobe 1 TL Gelee ab und geben Sie es auf einen kalten Teller. Wird das Gelee innerhalb einer Minute fest, ist es fertig. Wenn nicht, kochen Sie es kurz weiter und wiederholen Sie die Gelierprobe.
5. Füllen Sie das fertige Gelee sofort in saubere Gläser. Lesen Sie hierzu auch das Kapitel „Geeignete Flaschen vorbereiten“. Diese Hinweise gelten auch für Geleegläser.
6. Verschließen Sie die Gläser umgehend und lassen Sie sie langsam auskühlen.

## Fruchtmus

- ▷ Streichen Sie den entsafteten Inhalt des Fruchtkorb-Einsatzes durch ein Sieb, passieren Sie ihn durch eine Flotte Lotte oder pürieren Sie ihn.

Sie können das Fruchtmus warm oder kalt essen, durch Einkochen haltbar machen oder es unter Zugabe von Gelierzucker zu Marmelade verarbeiten.

## „Fruchtleder“

1. Streichen Sie den entsafteten Inhalt des Fruchtkorb-Einsatzes durch ein Sieb oder pürieren Sie ihn fein.
2. Streichen Sie das Fruchtpüree dünn und gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.



Je dicker das Fruchtpüree verstrichen ist, desto länger ist die Trocknungszeit.

Sehr dünn verstrichenes Fruchtpüree kann jedoch auch sehr schnell trocken und brüchig werden.

3. Trocknen Sie es bei niedrigster Temperatur im Backofen. Damit die Feuchtigkeit entweichen kann, klemmen Sie einen Holzlöffel o.Ä. in die Ofentür. Ein Richtwert zur Garzeit sind ca. 5 Stunden bei 50 °C. Die Garzeit richtet sich nach Dicke und Menge des Fruchtpürees.
4. Sollte es sich nach der angegebenen Zeit noch klebrig anfühlen, trocknen Sie es weiter im Backofen und prüfen Sie alle halbe Stunde die Konsistenz.

5. Lassen Sie das fertige Fruchtleder abkühlen und schneiden Sie es samt Backpapier in Streifen.

- ▷ Möchten Sie das Fruchtleder gleich essen, ziehen Sie das Backpapier vorsichtig ab.
- ▷ Wenn Sie es später essen möchten, rollen Sie die Streifen auf und bewahren Sie sie in einem luftdichten Behälter auf.

Sie können das Fruchtpüree auch in einem Dörrautomaten trocknen. Beachten Sie auch die Hinweise in der Gebrauchsanleitung des Dörrautomaten.

## Reinigen

### **VORSICHT** - Sachschaden

Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

1. Lassen Sie den Dampfensafter nach dem Gebrauch etwas abkühlen.
  2. Leeren Sie den Wasser-Topf.
  3. Ziehen Sie den Abfüll-Schlauch vorsichtig vom Auslaufstutzen und den Auslass vom Abfüll-Schlauch ab.
  4. Reinigen Sie alle Teile des Dampfensafters nach dem Gebrauch mit heißem Wasser, Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä.
  5. Spülen Sie alle Teile, insbesondere den Abfüll-Schlauch mit heißem, klarem Wasser nach.
  6. Trocknen Sie den Dampfensafter nach dem Reinigen immer gleich ab, um Flecken zu vermeiden.
  7. Lassen Sie den Abfüll-Schlauch und seinen Auslass vollständig trocknen. Schieben Sie den Abfüll-Schlauch wieder auf den Auslaufstutzen und den Auslass auf den Abfüll-Schlauch.  
Der Abfüll-Schlauch muss soweit auf dem Auslaufstutzen sitzen, dass er nicht wieder abrutschen kann.
- Alle Teile des Dampfensafters sind auch spülmaschinengeeignet, also besonders pflegeleicht. Sortieren Sie die Klemme und den Auslass des Abfüll-Schlauches im Besteckkorb ein, damit sie nicht verloren gehen.  
Unsere Empfehlung: Verwenden Sie flüssigen Geschirrspülreiniger. Wählen Sie einen Sparspülgang mit niedriger Temperatur. Das schont die Töpfe und die Umwelt.
  - Hartnäckige Verschmutzungen lassen Sie einige Zeit einweichen und entfernen sie dann mit einem weichen Schwamm.
  - Kalkflecken lassen sich mit einer Essig-Wasser- oder Zitronensaft-Wasser-Lösung (1 Teil Essig oder Zitronensaft, 5 Teile Wasser) entfernen.

## Entsorgen

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

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.

Wenn Sie sich vom Artikel trennen möchten, entsorgen Sie ihn zu den aktuellen Bestimmungen. Auskunft erteilt die kommunale Stelle.

Bei Fragen zum Produkt wenden Sie sich an uns.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

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

---

**Artikelnummer: 392 990**