

NATURSAFT®

10 L

Steam juicer/cooker

Stoomextractor/stoomkoker

Extracteur à vapeur/cuiseur vapeur

Steam juicer/steam cooker

Dampfentsafter/Dampfkochtopf

Estrattore a vapore/cuocivapore

Extractor de zumos a vapor/vaporera

Liquidificador a vapor/panela a vapor

Sokownik parowy/parowar

Saftkoker/dampkoker

Dampsaftkoger/dampkoger

Saft-ångkokare

NL	Gebruiksaanwijzing
FR	Mode d'emploi
EN	Instruction manual
DE	Gebrauchsanweisung
IT	Istruzioni per l'uso
ES	Instrucciones de uso
PT	Instruções do utilizador
PL	Instrukcja użytkowania
NO	Bruksanvisning
DK	Brugsanvisning
SE	Bruksanvisning



Gebruiksaanwijzing

Natursaft® Stoomextractor/stoomkoker 10 liter

Beste klant,

In deze gebruiksaanwijzing vind je belangrijke informatie aangaande de montage, het gebruik en het onderhoud van de Natursaft® stoomextractor, alsook bruikbare tips en werkwijzen om natuurlijke, pure sappen te maken die het maximum van al het goeie behouden hebben dat in de oorspronkelijke vruchten of groenten zat.

Met de Natursaft® stoomextractor maak je in één beweging gepasteuriseerd sap dat je onmiddellijk in zuivere flessen kunt afvullen. Sluit deze flessen na het afvullen direct hermetisch, zodat bacteriën zich niet kunnen ontwikkelen. Het gepasteuriseerde sap is zeer lang bewaarbaar bij zorgvuldig en hygiënisch werken. Bewaar de flessen en bokalen op een donkere, frisse plaats. Controleer regelmatig de sluitingen van de flessen of bokalen.

De ontsapper is bovendien een stoomtoestel, waar je elke dag gezond mee kunt stoomkoken. Je kunt alles in dezelfde pot stoppen en een heerlijke, gezonde maaltijd bereiden, met behoud van alle aroma's van de gestoomde voedingswaren.

Algemene waarschuwingen

Lees deze instructies aandachtig en bewaar ze. Ze zijn zeer belangrijk in het veilig en correct gebruik en onderhoud van dit toestel. Het ontsappen en stomen gaat gepaard met hoge temperaturen. Houd kleine kinderen uit de buurt van het toestel en wees zelf uiterst voorzichtig.

Technische gegevens

Diameter: 280 mm

Totale hoogte: 410 mm

Hoeveelheid sap: max. 10 l

Deksel

Vruchtenzeef

Sapopvangkom

Waterkookpan

Sapafvulslang



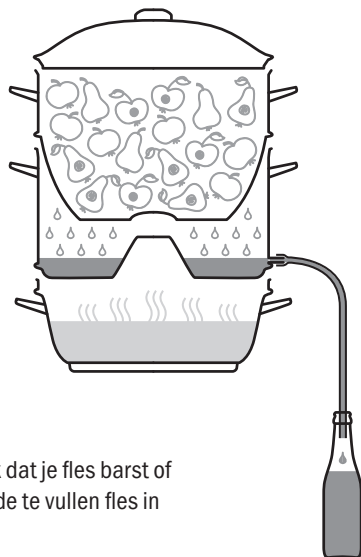
Gebruik van de stoomextractor

Het toestel bestaat uit een diepe kookpan waarin water op een hoog vuur wordt gekookt om het water zo snel mogelijk om te zetten in stoom. Bovenop de kookpan staat een kom om de sappen op te vangen. Het bevestigde afvulsangetje met klem maakt vlot afvullen van flessen mogelijk. De kegel in het midden van de opvangkom laat stoom door naar de te ontsappen voedingswaren en belet gelijktijdig dat het gewonnen sap afvloeit naar de onderste waterpan.

Bovenop de opvangkom staat een zeef waarin je de grof gesneden of gekneusde vruchten plaatst. Het kokende water onder de opvangkom zorgt voor de pasteurisatietemperatuur van het sap in de opvangkom.

De stoom stijgt op door de open kegel en komt zo tot bij de hoger gelegen vruchten. De hete stoom doet de vruchtencellen openbarsten en deze laten dan hun sap vrij. Het sap loopt door de gaten van de zeef in de opvangkom en wordt daar op pasteurisatietemperatuur gehouden tot het afvullen kan starten.

Na bepaalde tijd hebben alle cellen hun sap afgegeven en is het tijd om het sap op te vangen in steriel gemaakte flessen. De flessen worden onder het afvulsangetje gehouden dat bediend wordt met een klem. Het sap dat al in het slangetje zit is nog niet op de juiste temperatuur; vang dat eerst apart op en giet het terug bij de vruchten. Daarna kun je met bottelen beginnen. Wanneer de flessen boordevol gevuld zijn, moeten ze direct gesloten worden. Het afkoelen van het sap in de fles vormt een vacuüm en zorgt ervoor dat het afdeksysteem hermetisch afsluit.



Opgepast: de sappen die je afvult zijn heet, daardoor is het mogelijk dat je fles barst of stukspringt. Uit voorzorg raden we aan ovenwanten te gebruiken en de te vullen fles in een emmer te zetten, alvorens met het vullen te beginnen.

Basiswerkwijze fruit ontsappen

Vul de waterkookpan (onderaan) met voldoende water en zet deze op een hoog vuur om zo snel mogelijk het water te laten stomen. Tijdens het ontsappen moet het water hevig blijven doorkoken. Vermijd dat de waterpan droogkookt; controleer daarom regelmatig het waterpeil. Zet de sapopvangkom op de waterpan, wanneer het water kookt. De sapopvangkom is voorzien van een afvulslang met klem. Zorg dat de slang niet in aanraking komt met de hittebron.

Zet de gevulde vruchtenkorf er tot slot op en sluit deze af met het deksel. Controleer na 30 à 45 minuten stomen, hoe het gesteld is met de vruchten. Waarschijnlijk is het peil in de vruchtenkorf flink gedaald en zijn de vruchten tot moes geworden. Eventueel kun je verse vruchten bijvoegen, maar dan heb je minder controle op het mogelijke verdunnen van het vruchtensap met condenswater uit de stoompan. Het is echter het best om per lading te ontsappen.

Kijk in de opvangkom hoeveel sap er al gevloeid is. Als de ketel voldoende sap bevat om al een paar flessen af te tappen, kun je dat nu al doen. Het sap dat al in het slangetje zit, is nog niet gepasteuriseerd en mag niet in een fles; vang dat eerst apart op – een koffiekopje aftappen is voldoende – en giet het onmiddellijk terug in de vruchtenzeef. Daarna begin je met het eigenlijke aftappen in flessen of bokalen. Zet een hittebestendige emmer of kom op een kruikje onder het slangetje van de ontsapper en zet daarin een warme, steriel gemaakte fles. Mocht er toch per ongeluk een fles springen of uit je handen vallen, blijft de schade beperkt.



tot in de emmer en vermijd je ernstige ongelukken. Vul de fles tot aan de rand met het hete sap en sluit onmiddellijk af met het door jou gekozen afsluitsysteem. Zet de gevulde fles – met hittebestendige wanten aan – op een natte handdoek om verder af te koelen. Vul zo fles na fles. Indien de laatste fles niet boordevol is, giet dan het sap terug bij de vruchten en wacht tot de volgende lading vruchten dat sap aanvult. Kantel op het einde van het afvullen de sapopvangkom zodat deze helemaal kan leeglopen. Stort nu de achtergebleven pulp in een vergiet en vul de korf met een nieuwe lading verse, grof gesneden vruchten. Controleer het waterpeil van de waterpan en herhaal de hele werkwijze.

Als er voor de laatste fles niet voldoende sap aanwezig is, kun je dit sap in een kleiner flesje opvangen of simpelweg laten afkoelen voor snel gebruik. De smaak is echter op zijn best, als het sap een paar weken in de flessen zit, wanneer de zoetheid gestabiliseerd is.

Maak de gevulde flessen aan de buitenkant schoon met een natte doek om eventuele resten van over de rand gelopen sap te verwijderen voor je ze wegbergt. Hiermee vermijd je schimmelvorming. Voorzie de flessen van een etiket met aanduiding van de inhoud en de datum van ontsappen. Ga vóór het opbergen na of de sluitingen naar behoren geplaatst zijn: schroefdeksels en rubberen kapjes moeten lichtjes hol staan.

Reinigen

Belangrijk: de korf moet onmiddellijk worden gereinigd zodra de extractie is beëindigd. Voor een gezonde en hygiënische verwerking van voeding dien je het apparaat en de omgeving ervan steeds proper te houden. Gebruik heet water met azijn of een geschikt reinigingsmiddel. Gebruik nooit chemische reinigingsmiddelen die niet geschikt zijn voor voedingsmiddelen.

Nuttige info

Alle soorten sappige vruchten kunnen worden verwerkt. Onrijpe vruchten geven een zurig sap, rijpe vruchten geven een zoet sap. De gemiddelde duurtijd voor het ontsappen van fruit varieert tussen 90 en 180 minuten, afhankelijk van het soort fruit. Als er geen grote hoeveelheden sap meer uit de kraan komen, kan de extractie als beëindigd worden beschouwd.

Benodigheden

Verzamel allerhande onbeschadigde glazen flessen; dat kunnen eender welke bokalen of glazen flessen zijn zoals wijn-, bier-, cider-, champagne-, sap-, melk-, beugelflessen, etc. Let er goed op dat vooral de hals van de fles en de rand van de bokaal intact zijn. Spoel flessen altijd onmiddellijk uit na het leegmaken, het bespaart werk en zorgen achteraf. Bewaar ze met hun opening naar beneden om ze droog en zuiver te houden. Let op het sluitingssysteem. De oorspronkelijke sluiting van bijvoorbeeld een bierflesje of een wijnfles (kurk of kroonkurk) is een sluiting voor eenmalig gebruik. Voorzie dus afsluitsystemen die de oorspronkelijke kunnen vervangen, zoals weckkapjes, schroefdeksels of nieuwe kroonkurken. Sapflessen hebben dikwijls een schroefdeksel dat soms – na grondige controle – hergebruikt kan worden. De aangebrachte dichtingsring in het deksel mag niet hard aanvoelen, geen barstjes vertonen, niet verkleurd zijn en moet smetteloos schoon zijn. Voorzie dus voldoende nieuwe deksels, die je voor gebruik steriel maakt om teleurstellingen te voorkomen. Let goed op het juiste formaat bij aankoop, neem eventueel de fles mee naar de winkel. Vlak voordat je de flessen of bokalen gaat gebruiken bij het sap maken, moet je ze samen met hun afsluitsysteem steriel maken door ze langzaam zeer heet te maken in water of in een oven. Noteer na het afvullen meteen de samenstelling en de datum van het ontsappen op etiketten en plak deze op de flessen.



Recepten ontsappen

Rode bessengelei

Breng een liter aalbessensap aan de kook, neem van het vuur en laat een kilogram suiker al roerend in het hete sap smelten. Roer gedurende een klein kwartiertje en vul de gelei in potjes.

Aardbeien

Om aardbeien te ontsappen leg je het best eerst een neteldoek in de vruchtenkorf van de ontsapper, om de haartjes en pitjes tegen te houden. Was de aardbeien zorgvuldig, het ontdoen van de steeltjes is geen noodzaak. Aardbeien laten snel hun sap vrij, maar de pulp verslijmt soms, roer daarom tussendoor eens door de vruchtenmassa. Laat goed doorstomen gedurende ongeveer drie kwartier. Het heldere sap heeft een mooie rode kleur en is uiterst geschikt voor allerlei cocktails. Aardbeisap laat zich ook goed mengen met andere sappen.

Aardbei-yoghurtdrank

Roer bij 1/4 liter yoghurt 3 soeplepels aardbeisap en voeg eventueel wat honing of suiker toe. Serveer in een mooi glas en versier met een verse aardbei. Door een klein, jong blaadje citroenmelisse op de drank te laten drijven, krijgt het drankje een subtiel aroma.

Aardbeisiroop

Meng 1/2 liter zoete witte wijn met 1/2 liter aardbeisap en voeg 1 kg suiker toe. Verwarm het mengsel tot de suiker gesmolten is zonder het te laten koken en giet de siroop daarna in flessen. De vruchtenstroop kan gebruikt worden bij allerlei desserts en dranken.

Peren

Gebruik sappige, rijpe peren. Was en snij ze in grote stukken en vul de vruchtenzeef boordevol. Als je de pulp later nog wil verwerken tot vruchtenpasta, verwijder dan ook de klokhuizen en steeltjes. Ontsap op een hoog vuur gedurende een uur tot anderhalf uur. Je kunt eventueel ook een paar citrusvruchten mee ontsappen, uiteraard zonder schil indien het geen biologische citroenen zijn.

Perensiroop

Als je het verkregen perensap al roerend laat uitkoken en indikt, krijg je een uitstekende stroop die geen toegevoegde suiker nodig heeft. Dit proces vergt wel wat geduld. Als je ook appelsap toevoegt aan het perensap, dan krijg je een frisser smakende stroop.

Stoomkoken met de stoomextractor

Een stoomextractor kan uitstekend dienst doen als stoompan. Vergeleken met de huidige stoomkokers op de markt heeft de stoomextractor het voordeel dat de stoom ook bij het te garen voedsel komt, én het kookvocht ook zuiver wordt opgevangen in het sapgedeelte. Dit kookvocht is op pasteurisatie-temperatuur en kan afgetapt en bewaard worden in steriele flessen of bokaaltjes. Die jus kan later gebruikt worden in soepen, sausen, bouillons en als gaarvocht voor granen, peulvruchten en pasta.

Er is ook een klein verschil in gebruik van het toestel wanneer het wordt gebruikt om te ontsappen of om te stoomkoken. Terwijl je bij het ontsappen mag starten met koud water in het stoomgedeelte, laat je bij het stoomkoken idealiter het water eerst stomen alvorens de te garen voeding erbovenop te plaatsen. Het is ook van belang dat er tijdens de hele bereidingstijd stoom aanwezig is. Daarom moet de waterpan bij het starten voldoende water bevatten voor de hele stoomperiode. Als er dan toch tussentijds moet bijgevoerd worden, dient dat met kokend water te gebeuren om het kookproces niet te onderbreken.

Voor elke stoomtijd van 15 tot 20 minuten voorzie je een liter water. Voor een stoomtijd van 1 uur minstens 3 liter. Soms kan een scheutje azijn in het kookwater een fijne smaak geven aan het gerecht. Een prettig nevenverschijnsel bij het stoomkoken: je voedingswaren zullen nooit aanbranden. Vermijd wel dat de waterpan niet droogkookt.

Alle voedingswaren kunnen naast of op mekaar in de vruchtenzeef gestoomd worden. Waren die naast elkaar liggen in de stoompan behouden hun eigen typische smaak. Als je bijvoorbeeld echter groenten op een te stomen kip legt, zullen de sappen van de groenten de kip parfumeren. Soms is het aan te raden de voedingswaren in aluminiumpapier te verpakken. Dat doe je als je bijvoorbeeld vis of vlees wil garen in eigen nat om het heel mals en sappig te houden. Bovendien is het een handige methode om de vis uit de stoompan te heffen zonder het risico dat deze uit mekaar valt.

Een bijkomend voordeel van het tegelijk stomen: ieders potje is samen gereed, ook al verlangt ieder een ander dieet. Leg een stukje kip naast een papillotje met vis, een eitje erbij, spruitjes en worteltjes voor de andere en roosjes bloemkool of broccoli voor de liefhebber. Alles is tegelijkertijd klaar, lekker handig!

De overeenkomst tussen klassieke kookmethoden en stoomkoken is dat je helemaal niet hoeft af te wijken van jouw traditionele, geliefde recepten. De kooktijden met de stoomextractor kunnen vergeleken worden met de kooktijden in de klassieke keuken (geen magnetron). Als een kip een uurtje de oven in moet, zal ze ook een uurtje moeten stomen. Als een portie aardappelen 20 minuten nodig heeft op de klassieke wijze, hebben ze dezelfde tijd nodig bij het stomen.

Richtlijnen bij het stomen

Onderstaande richtstoomtijden beginnen te tellen vanaf het moment dat het volop stoomt. Laat eerst het water in de waterkookpan aan de kook komen, alvorens de te stomen waren te plaatsen.

<u>Groenten/vis/vlees</u>	<u>Stoomtijden</u>
Aardappelen	20-30 minuten
Ajuinen	10-15 minuten
Asperges	20-25 minuten
Bietjes	60 minuten
Bloemkool	20 minuten
Boontjes	15-20 minuten
Braadkip	40-50 minuten
Champignons	5-10 minuten
Courgettes	10-15 minuten
Eend	60 minuten
Erwtjes	15-20 minuten
Fazant	40 minuten
Garnalen	3 minuten
Gebrad	60 minuten
Konijn in stukken	20-25 minuten
Kool in 4 gesneden	20 minuten
Maïskolven	20-25 minuten
Mosselen	5 minuten
Paprika's	20 minuten
Pompoenen	12-15 minuten
Prei	15-20 minuten
Raapjes	15 minuten
Schapen- of varkenslapjes	15-20 minuten
Schapenbouten	60 minuten
Spinazie	10-15 minuten
Spruiten	15-20 minuten
Tomaten	10 minuten
Vis	10-20 minuten
Witloof	25 minuten
Witte bonen	30 minuten
Wortelen	20 minuten
Zurkel	10 minuten

Cher client,

Ces instructions contiennent des informations importantes concernant l'assemblage, l'utilisation et l'entretien de l'extracteur à vapeur Natursaft®. Elles fournissent également des conseils utiles et des manières d'utiliser l'extracteur pour produire des jus purs et naturels qui préservent tous les bienfaits des fruits et des légumes de base.

À l'aide de l'extracteur à vapeur Natursaft®, vous pouvez facilement produire des jus pasteurisés qui peuvent être immédiatement mis en bouteille. Dès que les bouteilles sont remplies, fermez-les hermétiquement pour éviter le développement des bactéries. Le jus pasteurisé se conserve longtemps dès lors que vous travaillez de manière soigneuse et hygiénique. Entrez les bouteilles et les bocaux dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Contrôlez régulièrement les bouchons et les couvercles des bouteilles et des bocaux.

L'extracteur sert également de cuiseur vapeur vous permettant de cuire tous types d'aliments. Vous pouvez déposer tous les ingrédients dans la même casserole et savourer des plats véritablement sains tout en préservant tous les arômes des aliments cuits à la vapeur.

Avertissements généraux

Veuillez lire attentivement ces instructions, puis conservez-les pour une consultation ultérieure. Celles-ci sont essentielles pour assurer une utilisation et un entretien sûrs et appropriés de l'équipement. L'extraction de jus et la cuisson à la vapeur se font à des températures élevées. Gardez les jeunes enfants à distance de sécurité du matériel et utilisez-le avec précaution.

Données techniques

Diamètre : 280 mm

Hauteur totale : 410 mm

Quantité de jus : max. 10 litres

Couvercle

Corbeille à fruits

Récipient
collecteur de jus

Marmite d'eau

Tube d'évacuation
du jus

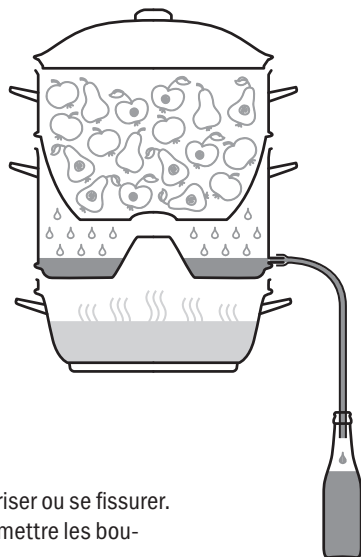


Utilisation de l'extracteur à vapeur

L'appareil consiste en une marmite profonde dans laquelle l'eau est chauffée à feu vif et libère ainsi rapidement de la vapeur. Au-dessus de la marmite se trouve un récipient destiné à recueillir le jus, auquel est relié un tube d'évacuation muni d'un clapet qui permet de facilement recueillir le jus dans des bouteilles. Le cône situé au centre du récipient collecteur permet le passage de la vapeur vers le récipient dans lequel les fruits ou les autres aliments sont cuits à la vapeur. Il permet dans le même temps d'éviter que le jus ne s'écoule dans la marmite inférieure contenant l'eau.

Au-dessus du récipient collecteur se trouve une corbeille qui contient les fruits grossièrement coupés ou broyés. L'eau bouillante sous le récipient collecteur maintient le jus à la température de pasteurisation. La vapeur s'élève à travers le cône central jusqu'au fruit situé au-dessus. Elle éclate ses cellules qui libèrent ainsi leur jus. Le jus s'écoule à travers les trous de la corbeille et y est maintenu à la température de pasteurisation jusqu'à ce qu'il soit recueilli.

Au bout d'une période définie, toutes les cellules du fruit auront libéré leur jus. Il est ensuite possible de recueillir le jus dans des bouteilles stérilisées. Les bouteilles sont placées sous le tube d'évacuation qui fonctionne à l'aide d'un clapet. Le jus à l'intérieur du tube ne sera pas à la bonne température. Recueillez-le séparément et reversez-le avec les fruits. Vous pouvez ensuite commencer la mise en bouteille. La bouteille doit être fermée hermétiquement dès que celle-ci est remplie à ras bord. Le jus créera un vide en refroidissant, ce qui garantit l'étanchéité de la fermeture.



Attention : le jus recueilli est chaud et la bouteille utilisée peut se briser ou se fissurer. Par précaution, nous vous conseillons d'utiliser des maniques et de mettre les bouteilles dans un seau avant de commencer à recueillir le jus.

Méthode de base d'extraction du jus

Remplissez la marmite inférieure avec suffisamment d'eau et chauffez-la à feu vif pour rapidement porter l'eau à ébullition. L'eau doit continuer de bouillir intensément pendant l'extraction du jus. Veillez à ce que l'eau contenue dans la marmite ne s'évapore pas complètement. Contrôlez le niveau de l'eau à intervalles réguliers. Lorsque l'eau bout, placez le récipient collecteur de jus au-dessus de la marmite d'eau. Le récipient collecteur de jus est équipé d'un tube d'évacuation muni d'un clapet. Veillez à ce que le tube ne rentre pas en contact avec la source de chaleur.

Positionnez la corbeille contenant les fruits et mettez le couvercle. Laissez reposer et vérifiez l'état des fruits au bout de 30 à 45 minutes. Le niveau d'eau aura peut-être baissé et le fruit se sera transformé en pulpe. Il est possible d'ajouter une nouvelle fournée de fruits, mais cela signifie que vous contrôlerez moins la dilution du jus de fruit engendrée par la vapeur issue de la marmite d'eau. Dans les fait, il vaut donc mieux utiliser une seule fournée de fruits à chaque extraction de jus.

Regardez dans le récipient collecteur pour savoir quelle quantité de jus a été recueillie. Vous pouvez recueillir le jus dès qu'il y en a suffisamment dans le récipient pour remplir quelques bouteilles. Le jus à l'intérieur du tube n'est pas pasteurisé et ne doit pas être mis en bouteille. Videz-le d'abord dans une tasse à café et reversez-le immédiatement dans la corbeille avec les fruits. Vous pouvez ensuite remplir vos bouteilles ou vos bocal.



Placez un seau résistant à la chaleur en dessous du tube d'évacuation de l'extracteur et mettez une bouteille chaude stérilisée dans le seau. Si la bouteille se brise ou vous glisse des mains, le seau contiendra les dommages de manière à éviter les accidents graves.

Remplissez la bouteille à ras bord avec le jus chaud, puis fermez-la immédiatement de manière étanche à l'aide du système de fermeture de votre choix. À l'aide de maniques, mettez la bouteille pleine sur un linge humide pour la laisser refroidir. Remplissez les bouteilles suivantes. Si la dernière bouteille n'est pas remplie à ras bord, reversez le contenu avec les fruits et patientez jusqu'à ce que la prochaine fournée de fruits soit prête à fournir du jus. Après avoir recueilli le jus du récipient collecteur, inclinez le récipient pour écouler le reste du jus. Versez dans un tamis la pulpe restante dans la corbeille et remplissez de nouveau la corbeille avec des fruits frais grossièrement coupés. Contrôlez le niveau de l'eau dans la marmite et répétez toute la procédure.

S'il n'y a pas suffisamment de jus pour remplir la dernière bouteille, vous pouvez simplement le vider dans une bouteille plus petite ou le laisser refroidir pour le consommer immédiatement. Sachez cependant que la saveur sera à son mieux lorsque le jus aura reposé pendant quelques semaines en bouteilles et que sa douceur se sera stabilisée.

Nettoyez l'extérieur des bouteilles ou des bocaux en les frottant à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer les résidus avant de les entreposer. Cette mesure permet d'éviter la formation de moisissure. Collez des étiquettes sur les bouteilles indiquant leur contenu et la date de production. Avant de les entreposer, vérifiez que la capsule ou le système de fermeture est bien en place : les bouchons à visser et les capuchons en caoutchouc doivent être légèrement incurvés.

Nettoyage

Important : la corbeille doit être nettoyée dès que l'extraction est terminée. Pour un traitement des aliments sain et hygiénique, veillez à maintenir le matériel et son environnement dans un état de propreté impeccable. Utilisez de l'eau chaude avec du vinaigre ou un produit de nettoyage approprié. N'utilisez jamais de produits chimiques qui ne conviennent pas au nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.

Informations utiles

Vous pouvez employer de nombreuses variétés de fruits juteux. Les fruits non mûrs donnent une saveur plus amère, les fruits mûrs produisent un jus sucré. La durée de l'extraction varie en moyenne de 90 à 180 minutes en fonction du type de fruit. Lorsque le jus ne s'écoule plus en grande quantité du robinet, cela signifie que l'extraction est terminée.

Accessoires requis

Munissez-vous de bouteilles en verre intactes. Vous pouvez vous servir de n'importe quel type de bocaux ou bouteilles en verre, par exemple les bouteilles de vin, de bière, de cidre, de champagne, de jus et de lait ou les bouteilles munies d'un bouchon mécanique. Accordez une attention particulière aux éventuels dommages sur le goulot de la bouteille ou le bord du bocal. Rincez toujours les bouteilles dès qu'elles sont vides : c'est une mesure hygiénique qui vous évitera du travail plus tard. Entreposez-les à l'envers avec l'ouverture vers le bas afin qu'elles restent propres et sèches.

Prenez garde au système de fermeture. La fermeture d'origine d'une bouteille de bière ou de vin (capsule couronne ou bouchon) est un système à un usage unique. Assurez-vous de disposer d'un système de fermeture de remplacement, par exemple des capuchons weck, des bouchons à visser ou des capsules couronne neuves. Les bouteilles de jus de fruits comportent souvent des bouchons à visser qui, après avoir été



rigoureusement contrôlés, peuvent être réutilisés. Le joint d'étanchéité du bouchon ne doit pas être dur au toucher, ne doit comporter aucune brèche, ne doit pas être décoloré et doit être d'une propreté impeccable. Assurez-vous d'avoir suffisamment de bouchons neufs stérilisés avant toute utilisation pour éviter d'être déçu par le résultat. Accordez une attention particulière à la taille lorsque vous achetez des bouchons et prenez la bouteille avec vous en cas de doute. Avant d'utiliser les bouteilles ou les bocaux pour la préparation du jus, assurez-vous de stériliser les contenants et les bouchons en les immergeant longtemps dans de l'eau très chaude ou en les chauffant au four. Dès que les bouteilles sont remplies, collez une étiquette indiquant leur contenu et la date de production.

Recettes à base de jus de fruit extrait

Confiture à la groseille

Portez un litre de jus de groseilles à ébullition, retirez du feu, puis mélangez avec un kilogramme de sucre. Continuez de mélanger pendant un quart d'heure, puis versez la confiture dans des bocaux.

Fraises

Le meilleur moyen d'extraire le jus des fraises consiste à disposer un linge de mousseline dans le récipient collecteur de l'extracteur afin de retenir les poils et les graines. Lavez soigneusement les fraises. Il n'est pas nécessaire de les équeuter. Les fraises libèrent rapidement leur jus. Cela dit, mélangez-les de temps en temps, car il arrive parfois que la pulpe s'agglutine. Laissez-les bien cuire à la vapeur pendant environ quarante-cinq minutes. Le jus clair se pare d'une belle couleur rouge et convient parfaitement à la préparation de cocktails. Le jus de fraise se marie également bien avec les autres jus.

Yaourt à boire à la fraise

Mélangez trois cuillères à soupe de jus de fraise avec un quart de litre de yaourt et ajoutez un peu de miel ou de sucre au goût. Servez le yaourt dans un verre élégant et ornez le tout d'une fraise fraîche. Agrémentez votre boisson d'une feuille de jeune citronnier pour lui conférer un arôme délicat.

Sirop de fraise

Mélangez un demi-litre de vin blanc doux avec un demi-litre de jus de fraise et ajoutez un kilogramme de sucre. Chauffez le mélange, sans le porter à ébullition, jusqu'à ce que le sucre soit dissous, puis mettez le sirop en bouteille immédiatement. Vous pouvez utiliser le sirop aux fruits comme accompagnement de toute une variété de desserts et boissons.

Poires

Utilisez des poires mûres et juteuses. Lavez les poires, coupez-les en gros morceaux, puis remplissez la corbeille à fruits jusqu'à ras bord. Retirez les trognons et les tiges si vous comptez utiliser la pulpe plus tard pour préparer une pâte de fruits. Laissez extraire à feu vif pendant une heure à une heure et demie. Vous pouvez également ajouter quelques agrumes dans l'extracteur à vapeur. Retirez le zeste si les citrons ne sont pas biologiques.

Sirop de poire

Laissez le jus de poire cuire et s'épaissir tout en le mélangeant pour obtenir un délicieux sirop ne nécessitant aucun ajout de sucre. La préparation exige néanmoins un peu de patience. Vous pouvez ajouter du jus de pomme au jus de poire pour obtenir un sirop au goût plus frais.

Cuisson à la vapeur à l'aide de l'extracteur à vapeur

L'extracteur à vapeur peut également servir de cuiseur vapeur. L'extracteur à vapeur présente un avantage par rapport aux cuiseurs vapeur disponibles actuellement sur le marché : la vapeur produite atteint les aliments et le jus de cuisson est recueilli dans le récipient collecteur. Le jus de cuisson est maintenu à la température de pasteurisation et peut être recueilli et conservé dans des bouteilles ou des bocaux stérilisés. Vous pouvez le réutiliser ultérieurement pour préparer des soupes, des sauces, des bouillons et des bouillons de cuisson pour les plats à base de grains, de légumes secs et de pâtes.

La manière d'utiliser l'équipement diffère aussi légèrement selon l'emploi prévu (extracteur de jus ou cuiseur vapeur). Tandis qu'il est possible de commencer l'extraction avec de l'eau froide dans la marmite, il vaut mieux porter l'eau à ébullition avant de l'utiliser pour cuire des aliments à la vapeur. Il est également essentiel de veiller à ce qu'il y ait toujours de la vapeur au cours de la cuisson. En ce sens, la marmite doit contenir suffisamment d'eau pour toute la durée de la cuisson à la vapeur. S'il est nécessaire de remplir la marmite au cours de la cuisson, il convient de le faire avec de l'eau bouillante pour éviter d'interrompre le processus de cuisson.

Une cuisson à la vapeur de 15 à 20 minutes requiert un litre d'eau. Une cuisson à la vapeur d'une heure requiert trois litres d'eau. L'ajout d'une goutte de vinaigre dans l'eau donne souvent une saveur délicate au plat. La cuisson à la vapeur présente l'avantage supplémentaire de ne jamais brûler les aliments. Cela dit, veillez à ce que l'eau contenue dans la marmite ne s'évapore pas complètement.

Tous les types d'aliments peuvent être cuits à la vapeur ensemble dans le même récipient. Les saveurs caractéristiques de tous les aliments seront préservées si ceux-ci sont placés les uns à côté des autres. Vous pouvez néanmoins déposer des légumes sur votre poulet avant de le faire cuire à la vapeur pour lui conférer un arôme délicat. Parfois, vous obtiendrez de meilleurs résultats en enveloppant certains aliments dans une feuille d'aluminium. Vous pourrez par exemple utiliser cette technique pour vous assurer de cuire vos poissons ou vos viandes dans leur propre jus et ainsi préserver toute leur tendresse et toutes leurs saveurs. Cette méthode permet également d'éviter que le poisson ne tombe en morceaux lorsque vous le retirez de la marmite.

Cuire vos ingrédients à la vapeur en même temps présente un autre atout : tous les aliments sont prêts en même temps, peu importe si les participants au repas mangent des plats différents. Vous pouvez cuire un morceau de poulet à côté du poisson, nicher un oignon près des choux de Bruxelles et des carottes ou ajouter quelques fleurons de chou-fleur ou de brocoli. La solution est conviviale et pratique : tout est prêt en même temps, pour tout le monde.

La cuisson traditionnelle et la cuisson à la vapeur partagent des méthodes similaires. Vous pouvez ainsi utiliser le cuiseur vapeur pour préparer vos recettes classiques préférées. L'extracteur à vapeur exige des temps de cuisson comparables à ceux d'une cuisson traditionnelle sans four à micro-ondes. Un poulet nécessitant une heure de cuisson au four sera cuit en une heure à la vapeur. Si une portion de pommes de terre a besoin de 20 minutes pour être cuite de manière classique, il lui faudra le même temps pour être cuite à la vapeur.

Instructions de cuisson à la vapeur

Les consignes de cuisson à la vapeur ci-dessous s'appliquent dès que la vapeur circule librement. Portez l'eau contenue dans la marmite à ébullition avant d'ajouter les aliments à cuire à la vapeur.

<u>Légumes/Poisson/Viande</u>	<u>Temps de cuisson à la vapeur</u>
Asperges	20-25 minutes
Betteraves	60 minutes
Canard	60 minutes
Carottes	20 minutes
Champignons	5-10 minutes
Chou (coupé en quartiers)	20 minutes
Chou-fleur	20 minutes
Choux de Bruxelles	15-20 minutes
Citrouilles	12-15 minutes
Côtelettes de mouton et côtelettes de porc	15-20 minutes
Courgettes	10-15 minutes
Crevettes	3 minutes
Endives	25 minutes
Épi de maïs	20-25 minutes
Épinards	10-15 minutes
Faisan	40 minutes
Gigot de mouton	60 minutes
Haricots blancs	30 minutes
Haricots	15-20 minutes
Lapin (coupé en dés)	20-25 minutes
Moules	5 minutes
Navets	15 minutes
Oignons	10-15 minutes
Oseille	10 minutes
Petits pois	15-20 minutes
Piments	20 minutes
Poireaux	15-20 minutes
Poisson	10-20 minutes
Pommes de terre	20-30 minutes
Poulet	40-50 minutes
Rôtis	60 minutes
Tomates	10 minutes

Dear Customer,

These instructions contain important information about assembling, using and maintaining the Naturesaft® steam juicer, as well as useful tips and ways of using the juicer to create natural, pure juices that retain all the goodness of the original fruits and vegetables.

The Naturesaft® steam juicer allows you to easily produce pasteurised juices that can be bottled immediately. Seal the bottles hermetically, immediately after filling to prevent any bacteria forming. The pasteurised juice can be kept for extended periods when you work in a careful and hygienic way. Store the bottles and jars in a cool, dark place. Regularly check the caps of the bottles and jars.

The juicer is also a steamer, which allows you to steam cook all types of food. You can put everything in the same pot and enjoy wonderfully healthy meals while retaining all the aromas of the steamed food.

General warnings

Please read these instructions carefully and retain for future use. They are vital for the safe and proper use and maintenance of this equipment. Juicing and steaming involve high temperatures. Make sure young children are kept at a safe distance and exercise caution when using the equipment.

Technical data

Diameter: 280 mm

Total height: 410 mm

Amount of juice: max. 10 litres



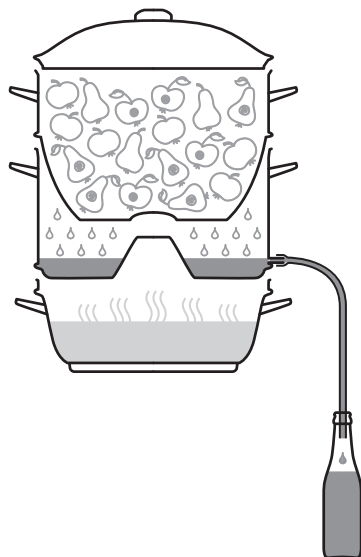
Using the steam juicer

The equipment consists of a deep cooking pan in which water is heated, thus quickly releasing steam. Above the cooking pan there is a bowl that collects the juices. The hose with clamp, attached to this bowl allows the juice to be easily drained off into bottles. The cone in the middle of the collection bowl allows the steam to pass through to where the fruits or other foodstuffs are steamed and simultaneously prevents the extracted juice to flow to the lower water pan.

A colander sits over the collection bowl and this is where the coarsely cut or crushed fruits are placed. The boiling water under the collection bowl ensures the juice is kept at pasteurisation temperature. The steam rises through the central cone to the fruit above and causes the fruit cells to burst and release their juices. The juice runs out through the holes in the colander and is kept at pasteurisation temperature until it is drained off.

After a set time, all the fruit cells will have released their juices. You can then drain the juice into sterilised bottles. The bottles are positioned under the draining hose, which is operated by a clamp. The juice in the pipe will not be at the correct temperature; drain this off separately and pour it back in with the fruit. You can then start bottling. When the bottle is full to the brim, it must be sealed immediately. As the juice cools, it will create a vacuum; this will ensure a hermetic seal is created.

Caution: The juice drained off is hot and the bottle you use may break or crack. As a precaution we would recommend using oven gloves and putting the bottles in a bucket before starting to drain.



Basic method of juicing

Fill the (lower) water pan with enough water and place this on a high heat to ensure the water boils quickly. During juicing, the water should continue to boil vigorously. Make sure the water pan does not boil dry; check the water level at regular intervals. When the water is boiling, place the juice collection bowl on top of the water pan. The juice collection bowl is fitted with a draining hose with clamp. Make sure the hose does not come into contact with the heat source.

Place the colander containing the fruit in position and then place the cover on top. Leave to stand and see how the fruit is doing after 30-45 minutes. The water level may have dropped and the fruit will have become a pulp. You can add a fresh batch of fruit but this will mean you have less control over the dilution of the fruit juice caused by the steam from the water pan. It is actually best to just use one lot of fruit for each batch. Look in the collection bowl to see how much juice has been collected. If the bowl has enough juice for a few bottles, you can drain it now. The juice in the hose is not pasteurised and should not be bottled; drain this off first into a coffee cup and pour it back into the fruit colander immediately. You can then begin filling your bottles or jars.

Position a heat-resistant bucket below the juicer's drain hose and place a hot sterilised bottle in the bucket. If the bottle breaks or slips out of your hand, the damage is contained in the bucket and you avoid serious accidents. Fill the bottle to the brim with hot juice and immediately seal the bottle using your chosen means of closure. Using a pair of oven gloves, place the full bottle on a damp cloth to cool off. Fill the next bottles in the batch. If the last bottle is not full to the brim, pour it back with the fruit and wait until the next batch of

fruit is ready for draining. After draining off the juice from the collection bowl, tilt the bowl to get the last of the juice out. Pour the remaining pulp out of the colander into a sieve and refill the colander with fresh and coarsely cut fruit. Check the water level in the water pan and repeat the whole process.

If there is not enough juice left for the last bottle, you can simply drain this into a smaller bottle or let it cool and drink it immediately. However, the juice tastes best after it has been bottled for a few weeks and the sweetness has stabilised.

Wipe the outer surfaces clean using a damp cloth to remove any residue before storing the bottles or jars. This will prevent any mould forming. Affix labels to the bottles showing their contents and the date they were produced. Before storing, check that the cap or sealing system is secure: screw tops and rubber caps should be slightly concave.

Cleaning

Important: The colander must be cleaned immediately, as soon as you have finished juicing. To ensure the healthy and hygienic processing of food, you should always keep the equipment and surroundings spotless. Use hot water and vinegar or a suitable cleaning agent. Never use chemical cleaning agents which are not suitable for foodstuffs.

Useful information

All kinds of juicy fruits can be processed. Immature fruits give a more sour taste, mature fruits produce sweet juice. The average time for juicing varies between 90 and 180 minutes, depending on the type of fruit. When large quantities of juice are no longer flowing from the tap, the juicing process has finished.

Items required

Collect undamaged glass bottles; these could be all types of jars or glass bottles such as those used for wine, beer, cider, champagne, juices, milk bottles or flip-top bottles. Pay particular attention for any damage around the neck of the bottle or the rim of the jar. Always rinse out bottles as soon as they are empty; it saves work later on and is hygienic. Store them upside down with their opening facing downwards to keep them dry and clean.

Pay attention to the closure system. The original closure of a beer bottle or wine bottle (crown cap or cork) are intended for one-off use. Ensure you have a replacement closure system available, such as weck tops, screw caps or new crown caps. Juice bottles often have screw tops that can sometimes be re-used after being carefully checked. The sealing ring in the top must not feel hard to the touch, must not have any breaks, must not be discoloured and must be scrupulously clean. Make sure you have enough new tops and that these have been sterilised before use to avoid disappointing results. Pay close attention to the size when buying tops and take along the bottle if in any doubt. Prior to using the bottles or jars for making juice, you must ensure the containers and tops have been sterilised by immersing them in very hot water for an extended period of time or heating them in an oven. Immediately after filling the bottles, attach a label showing the contents and date they were produced.

Juicing recipes

Redcurrant jam

Bring a litre of redcurrant juice to the boil, remove from the heat and stir in a kilogram of sugar. Continue to stir for a quarter of an hour and pour the jam into jars.

Strawberries

The best way to juice strawberries is to insert a muslin cloth into the juicer's fruit bowl to retain the hairs and seeds. Carefully wash the strawberries; you do not need to remove the stems. Strawberries release their juice quickly. However, the pulp sometimes become glutinous, so stir them occasionally. Allow them to steam well for about forty-five minutes. The clear juice has a lovely red colour and is ideally suited for using in cocktails. Strawberry juice blends well with other juices.

Strawberry yoghurt drink

Stir three soup spoons of strawberry juice into a quarter of a litre of yoghurt and add a little honey or sugar to taste. Serve in an attractive glass and decorate with a fresh strawberry. Allow a young lemon leaf to float in your drink, giving it a subtle aroma.

Strawberry syrup

Mix half a litre of sweet white wine with half a litre of strawberry juice and add one kilogram of sugar. Heat the mixture until the sugar dissolves without it boiling and then bottle the syrup immediately. The fruit syrup can be used with a variety of desserts and drinks.

Pears

Use juicy, ripe pears. Wash the pears and cut them up into large pieces and fill the fruit colander to the brim. If you are going to use the pulp later to make fruit paste, remove the cores and stems. Juice at a high heat for an hour to an hour and a half. You can also add a few citrus fruits to the steam juicer, without their peel if they are not organic lemons.

Pear syrup

If you let the pear juice cook and thicken whilst stirring, you will get an excellent syrup that will not need any extra sugar. This process does, however, require some patience. If you add apple juice to the pear juice, you will then get a fresher tasting syrup.

Steam cooking with the steam juicer

A steam juicer can also be used as a steaming pan. Compared with current steam cookers on the market, the steam juicer has the advantage of having steam reaching the foodstuffs and the cooking fluid being collected in the juice collector. This cooking fluid is kept at pasteurisation temperature and can be drained off and kept in sterilised bottles or jars. This juice can be used at a later date for soups, sauces, broth and cooking stock for grains, legumes and pasta.

There is also a slight difference in use if using the equipment as a juice extractor or for steam cooking. Whilst you can commence juicing using cold water in the heating pan, it is best to let the water boil first before using it to steam foodstuffs. It is also vital to ensure that steam is always present while cooking. This is why the water pan must have enough water in it for the whole steaming period. If the water pan needs to be topped up during cooking, this should be done using boiling water to ensure the cooking process is not interrupted. A period of 15-20 minutes of steaming requires a litre of water. One hour of steaming requires three litres of water. A drop of vinegar in the water can often give the dish a subtle taste. An additional advantage of steam cooking is that your food will never burn. However, make sure the water pan does not boil dry.

All types of food can be steam cooked together in the same colander. All the different foods will retain their own inherent tastes if they are placed next to each other. However, vegetables laid on top of chicken to steam cook will infuse the chicken with a subtle aroma. Yet sometimes, it can be best to wrap certain foods in tin foil. You might do this to ensure fish or meat are cooked in their own juices, thus keeping them tender and succulent. It can also be useful to ensure fish does not fall to pieces when removing it from the steaming pan.

An added advantage of steaming food together: all the food is ready at the same time, no matter if people are eating different meals. You can have a piece of chicken cooking next to fish, an onion nestling next to sprouts and carrots or a few florets of cauliflower or broccoli. Everything is ready at the same time for everyone – nice and handy!

As conventional cooking and steaming methods are similar, you can use the steamer for your favourite traditional recipes. Cooking times using the steam juicer are comparable with the cooking times of conventional cooking (not a microwave oven). If a chicken needs an hour to cook in an oven, then it will take an hour to steam. A portion of potatoes takes 20 minutes when cooked conventionally and the same amount of time when steamed.

Guidelines for steaming

The steaming guidelines listed below apply as soon as steam is flowing freely. Let the water in the water boiling pan come to the boil before adding the foods to be steamed.

<u>Vegetables/Fish/Meat</u>	<u>Steaming times</u>
Asparagus	20-25 minutes
Beans	15-20 minutes
Beetroot	60 minutes
Cabbage (quartered)	20 minutes
Carrots	20 minutes
Cauliflower	20 minutes
Chicken	40-50 minutes
Corn on the cob	20-25 minutes
Courgettes	10-15 minutes
Duck	60 minutes
Endive	25 minutes
Fish	10-20 minutes
Haricot beans	30 minutes
Leeks	15-20 minutes
Leg of mutton	60 minutes
Mushrooms	5-10 minutes
Mussels	5 minutes
Mutton chops and pork chops	15-20 minutes
Onions	10-15 minutes
Peas	15-20 minutes
Peppers	20 minutes
Pheasant	40 minutes
Potatoes	20-30 minutes
Pumpkins	12-15 minutes
Rabbit (diced)	20-25 minutes
Roasts	60 minutes
Shrimps	3 minutes
Sorrel	10 minutes
Spinach	10-15 minutes
Sprouts	15-20 minutes
Tomatoes	10 minutes
Turnips	15 minutes

10 Liter-Dampfentsafter/Dampfkochtopf Natursaft®

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,
diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Informationen zum Zusammenbau, zur Benutzung und zur Pflege Ihres Natursaft®-Dampfentsafters und nützliche Tipps und Anleitungen zur Herstellung von natürlichen, reinen Säften – ohne, dass die verwendeten Obst- und Gemüsesorten ihre wertvollen Inhaltsstoffe verlieren.

Mithilfe des Natursaft®-Dampfentsafters lassen sich auf unkomplizierte Weise pasteurisierte Säfte herstellen, die sofort in Flaschen abgefüllt werden können. Sofort nach dem Abfüllen müssen die Flaschen hermetisch versiegelt werden, damit sich keine Bakterien bilden können. Wenn sorgfältig und hygienisch einwandfrei gearbeitet wird, kann der pasteurisierte Saft über lange Zeit hinweg aufbewahrt werden. Lagern Sie die Flaschen und Gläser an einem kühlen, dunklen Ort. Überprüfen Sie regelmäßig die Verschlüsse der Flaschen und Gläser.

Der Entsafter ist gleichzeitig ein Dampfkochtopf, mit dem Sie die verschiedensten Nahrungsmittel zubereiten können. Mit ihm dürfen Sie „alles in einen Topf werfen“ und schmackhafte, gesunde Mahlzeiten genießen, bei denen man noch das gesamte Aroma dampfgegartener Kost schmeckt.

Allgemeine Warnhinweise

Bitte lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf, damit Sie auch künftig darin nachschlagen können. Dies ist unerlässlich, damit Sie dieses Gerät sicher und zweckmäßig verwenden und pflegen können. Das Entsaften und Dampfgaren erfolgt bei hohen Temperaturen. Stellen Sie sicher, dass Kinder den erforderlichen Sicherheitsabstand einhalten, und seien Sie auch selbst vorsichtig, wenn Sie das Gerät verwenden.

Technische Daten

Durchmesser: 280 mm
Gesamthöhe: 410 mm
Saftmenge: max. 10 Liter

Deckel

Fruchtsieb

Topf zum Auffangen
des Saftes

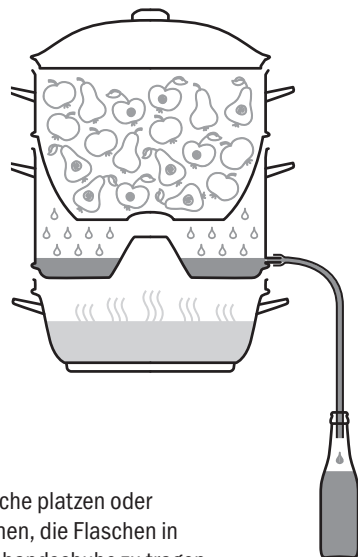
Topf zum Kochen
des Wassers

Schlauch zum
Ablassen des Saftes



Die Verwendung des Dampfentsafters

Das Gerät besteht aus einem tiefen Kochtopf, in dem Wasser erhitzt wird und aus dem dabei schnell Dampf aufsteigt. Oberhalb des Kochtopfes befindet sich ein weiterer Topf zum Auffangen des Saftes. An diesem ist ein Schlauch mit Klemme angebracht, über den der Saft problemlos in Flaschen abgefüllt werden kann. Über den Kegel in der Mitte des Auffangtopfes kann der Dampf zu den Früchten bzw. den Lebensmitteln gelangen, die gegart werden sollen; gleichzeitig verhindert der Kegel, dass der austretende Saft in den unteren Wasserkochtopf gelangt. Über dem Auffangtopf sitzt ein Sieb, in das die grob geschnitten bzw. zerkleinerten Früchte gegeben werden. Das kochende Wasser unter dem Auffangtopf sorgt dafür, dass der Saft die Pasteurisierungstemperatur beibehält. Der Dampf steigt über den zentralen Kegel zu den darüber befindlichen Früchten auf und lässt die Fruchtzellen platzen, so dass sie den Saft freigeben. Der Saft läuft durch die Löcher des Siebes und wird auf Pasteurisierungstemperatur gehalten, bis er abgelassen wird. Nach einer bestimmten Zeit haben alle Fruchtzellen den in ihnen enthaltenen Saft freigegeben. Nun können Sie den Saft in die sterilisierten Flaschen ablassen. Die Flaschen werden unter dem Ablassschlauch platziert, der mittels der Klemme geöffnet und verschlossen wird. Der bereits in der Leitung befindliche Saft hat nicht die erforderliche Temperatur; lassen Sie diesen separat ab und schütten Sie ihn zurück zu den Früchten. Dann können Sie mit dem Abfüllen beginnen. Sobald eine Flasche bis zum Rand gefüllt ist, muss sie sofort versiegelt werden. Während der Saft abkühlt, entsteht ein Vakuum; dadurch ist sichergestellt, dass eine hermetische Versiegelung erfolgt.



Vorsicht: Der abgelassene Saft ist so heiß, dass die verwendete Flasche platzen oder Sprünge bekommen kann. Als Vorsichtsmaßnahme empfehlen wir Ihnen, die Flaschen in einen Eimer zu stellen, ehe Sie mit dem Ablassen beginnen, und Ofenhandschuhe zu tragen

Die Grundlagen des Entsaftens

Füllen Sie den (unteren) Topf mit ausreichend Wasser und stellen Sie ihn auf eine Kochstelle, die auf eine hohe Temperatur eingestellt ist, damit das Wasser schnell zu kochen beginnt. Während des Entsaftens sollte das Wasser durchgehend stark kochen. Achten Sie jedoch darauf, dass nicht das gesamte Wasser im Wasserkochtopf verdampft: Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand. Sobald das Wasser kocht, setzen Sie den Auffangtopf auf den Wasserkochtopf. Der Auffangtopf ist mit einem Ablassschlauch ausgestattet, der wiederum eine Klemme besitzt. Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht mit der Hitzequelle in Berührung kommt.

Platzieren Sie das Sieb mit den darin enthaltenen Früchten und decken Sie dieses wiederum mit dem Deckel ab. Lassen Sie alles so stehen und überprüfen Sie nach 30 bis 45 Minuten den Zustand der Früchte. Der Wasserstand ist möglicherweise bereits abgesunken und die Früchte sind zu Brei verkocht. Sie können nun eine neue Ladung Früchte hinzugeben, doch dann haben Sie weniger Kontrolle über den Verdünnungsgrad des Fruchtsaftes aufgrund des Dampfs aus dem Wasserkochtopf. Wir empfehlen daher, nur eine Ladung Früchte für jeden Durchgang zu verwenden. Schauen Sie in den Auffangtopf, um zu sehen, wie viel Saft sich bereits angesammelt hat. Wenn die Saftmenge bereits für einige Flaschen reicht, können Sie schon mit dem Ablassen beginnen. Der bereits im Schlauch befindliche Saft ist nicht pasteurisiert und sollte nicht abgefüllt

werden: Lassen Sie diesen zuerst in eine Kaffeetasse ab und schütten Sie die Flüssigkeit sofort in das Fruchtsieb zurück. Anschließend können Sie damit beginnen, die Flaschen bzw. Gläser zu befüllen.

Stellen Sie einen hitzebeständigen Eimer unter den Ablassschlauch des Entsafters und dann die heiße, sterilisierte Flasche in den Eimer. Wenn die Flasche zerspringt oder Ihnen aus der Hand rutscht, befinden sich Saft und Scherben im Eimer, sodass Verletzungen vermieden werden.

Befüllen Sie die Flasche bis zum Rand mit dem heißen Saft und versiegeln Sie sie sofort mit dem von Ihnen gewählten Verschluss. Ziehen Sie am besten Ofenhandschuhe an beide Hände und stellen Sie die gefüllte Flasche zum Abkühlen auf ein feuchtes Tuch. Füllen Sie nun weitere Flaschen ab, solange die Saftmenge ausreicht. Wenn die letzte Flasche nicht mehr bis zum Rand gefüllt werden kann, schütten Sie den Saft zurück zu den Früchten und warten, bis die nächste Ladung Früchte verkocht ist und erneut Saft abgefüllt werden kann. Nach dem Ablassen des Saftes aus dem Auffangtopf neigen Sie den Topf, um auch den letzten Rest Saft ablassen zu können. Schütten Sie den verbleibenden Brei aus dem Sieb des Dampfentsafters in ein anderes Sieb und befüllen Sie das Sieb des Dampfentsafters mit einer neuen Ladung grob geschnittener Früchte. Überprüfen Sie den Wasserstand im Wasserkochtopf und durchlaufen Sie den Vorgang erneut. Falls am Schluss nicht genug Saft für das vollständige Befüllen der letzten Flasche übrig ist, können Sie für diesen übrigen Saft einfach eine kleinere Flasche verwenden oder ihn gleich trinken. Der Saft schmeckt jedoch am besten, wenn er bereits einige Wochen in der Flasche gelagert wurde und sich die Süße stabilisiert hat.

Wischen Sie die äußeren Oberflächen der Flaschen bzw. Gläser mit einem feuchten Tuch ab, ehe Sie sie einlagern, um alle Rückstände zu entfernen. Auf diese Weise verhindern Sie Schimmelbildung. Bringen Sie Etiketten an den Flaschen an, die deren Inhalt und das Datum der Saftherstellung angeben. Vergewissern Sie sich vor dem Einlagern, dass der Verschluss bzw. die Versiegelungsvorrichtung dicht ist: Schraubverschlüsse und Gummideckel sollten leicht konkav geformt sein.

Reinigung

Wichtig: Das Sieb muss sofort gereinigt werden, sobald Sie mit dem Entsaften fertig sind. Damit Lebensmittel sicher und hygienisch verarbeitet werden können, müssen die verwendeten Geräte und der Arbeitsbereich immer absolut sauber gehalten werden. Verwenden Sie hierzu heißes Wasser und Essig bzw. ein geeignetes Reinigungsmittel. Benutzen Sie niemals chemische Reinigungsmittel, da diese nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen dürfen.

Nützliche Informationen

Zum Entsaften eignen sich die verschiedensten Arten von Früchten. Wenn unreife Früchte verwendet werden, erhalten Sie eine eher saure Geschmacksnote, reife Früchte dagegen liefern einen süßen Saft. Die Saftherstellung dauert meist zwischen 90 und 180 Minuten, je nach Art der verwendeten Früchte. Wenn aus dem Schlauch nur noch wenig Saft kommt, ist der Entsaftungsvorgang abgeschlossen.

Erforderliche Hilfsmittel

Sammeln Sie unbeschädigte Glasgefäße; dies können alle Arten von Gläsern oder Flaschen sein, wie beispielsweise Wein-, Bier-, Cider-, Champagner-, Saft-, Milch- oder Bügelflaschen. Achten Sie besonders darauf, dass Flaschen rund um den Flaschenhals und Gläser rund um den Rand keine Beschädigungen aufweisen. Spülen Sie Flaschen immer gleich aus, sobald sie leer sind; das ist hygienischer und erspart Ihnen später Arbeit. Bewahren Sie sie mit der Öffnung nach unten auf, damit sie trocken und sauber bleiben. Achten Sie auf das Verschlusssystem. Der originale Verschluss einer Bier- oder Weinflasche (Kronkorken

oder Korken) ist ein Verschluss für einmaligen Gebrauch. Besorgen Sie sich also Verschlusssysteme, die den ursprünglichen Verschluss ersetzen können, wie beispielsweise Weck- oder Schraubverschlüsse bzw. neue Kronkorken. Saftflaschen haben häufig Schraubverschlüsse, die gegebenenfalls wiederverwendet werden können. Der Dichtring im Verschluss darf sich bei Berührung nicht hart anfühlen, er darf keine Risse oder Verfärbungen aufweisen, und er muss absolut sauber sein. Achten Sie darauf, dass Sie genug neue Verschlüsse haben und dass diese vor der Verwendung sterilisiert wurden, da die Saftqualität sonst möglicherweise enttäuschend ausfällt. Achten Sie beim Kauf der Verschlüsse auf die richtige Größe, nehmen Sie im Zweifelsfall lieber die jeweilige Flasche mit ins Geschäft. Ehe Sie die Flaschen oder Gläser als Saftgefäße verwenden, muss sichergestellt sein, dass sowohl das Gefäß selbst, als auch der jeweilige Verschluss sterilisiert wurden: Gefäße und Verschlüsse werden sterilisiert, indem man sie längere Zeit in sehr heißes Wasser eintaucht oder im Ofen entsprechend erhitzt. Bringen Sie gleich nach dem Befüllen der Flaschen ein Etikett an, das den Inhalt und das Datum der Safterstellung angibt.

Leckeres aus Saft

Johannisbeermarmelade

Bringen Sie einen Liter Johannisbeersaft zum Kochen. Nehmen Sie ihn anschließend von der Kochstelle und rühren Sie ein Kilogramm Zucker ein. Rühren Sie eine weitere Viertelstunde lang um und füllen Sie die Marmelade anschließend in die Gläser.

Erdbeeren

Der beste Weg zur Herstellung von Erdbeersaft ist der Folgende: Breiten Sie ein Musselintuch im Fruchtsieb des Entsafters aus, damit auch die Härchen und die Samen der Erdbeeren zurückgehalten werden. Waschen Sie die Erdbeeren sorgfältig; Sie müssen die Stiele nicht entfernen. Erdbeeren geben ihren Saft schnell frei. Der zurückbleibende Brei wird jedoch schnell klebrig, rühren Sie daher von Zeit zu Zeit um. Lassen Sie die Erdbeeren etwa 45 Minuten lang gut durchgaren. Der klare Saft hat eine herrlich rote Farbe und eignet sich ideal als Zutat für Cocktails. Erdbeersaft lässt sich hervorragend mit anderen Säften mischen.

Erdbeer-Joghurt-Drink

Rühren Sie drei Esslöffel Erdbeersaft in einen Viertelliter Joghurt ein und fügen Sie als Süßungsmittel etwas Honig oder Zucker hinzu. Servieren Sie den Drink in einem ansprechenden Glas und dekorieren Sie ihn beispielsweise mit einer frischen Erdbeere. Sie können auch ein Zitronenblatt darin schwimmen lassen, was dem Drink eine unverwechselbare, dezente Note verleiht.

Erdbeersirup

Mischen Sie einen halben Liter süßen Weißwein mit Erdbeersaft und fügen Sie ein Kilo Zucker hinzu. Erhitzen Sie diese Mischung, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat – bringen Sie sie jedoch nicht zum Kochen. Füllen Sie den Sirup anschließend sofort in Flaschen ab. Dieser Fruchtsirup passt hervorragend zu einer Vielzahl von Desserts und Drinks.

Birne

Verwenden Sie saftige, reife Birnen. Waschen Sie diese und schneiden Sie sie in große Stücke. Füllen Sie anschließend das Fruchtsieb bis zum Rand mit den Birnenstücken. Falls Sie den Brei später für die Zubereitung einer Fruchtpaste verwenden wollen, entfernen Sie die Kerne und Stengel. Entsaften Sie die Früchte eine bis eineinhalb Stunden lang bei starker Hitze. Sie können auch noch einige Zitrusfrüchte in den Dampfentsafter geben (ohne Schale, sofern es sich nicht um Bio-Zitronen handelt).

Birnensirup

Wenn Sie den Birnensaft kochen und unter Rühren eindicken lassen, erhalten Sie köstlichen Sirup, dem Sie keinen Zucker zusetzen müssen. Dieses Zubereitungsverfahren erfordert jedoch etwas Geduld. Wenn Sie Apfelsaft zum Birnensaft hinzugeben, verleiht dies Ihrem Sirup eine besonders frische Geschmacksnote.

Dampfgaren mit dem Dampfentsafter

Ein Dampfentsafter lässt sich auch als Dampfkochtopf verwenden. Im Vergleich mit den heutigen marktüblichen Dampfkochtöpfen bietet der Dampfentsafter zudem den Vorteil, dass die austretende Flüssigkeit im Auffangtopf gesammelt wird, während der Dampf die Lebensmittel gart. Die beim Garen austretende Flüssigkeit wird auf Pasteurisierungstemperatur gehalten und kann abgelassen und in sterilisierten Flaschen oder Gläsern aufbewahrt werden. Dieser Saft kann später als Zutat für Suppen, Saucen und Bouillon bzw. als Brühe für Getreide-, Gemüse und Nudelgerichte verwendet werden.

Es gibt jedoch einen feinen Unterschied, wenn man das Gerät nicht als Entsafter, sondern als Dampfkochtopf verwendet. Während man den Entsaftungsprozess mit kaltem Wasser im Wasserkochtopf beginnen kann, sollte man vor dem Dampfgaren von Lebensmitteln das Wasser zuerst zum Kochen bringen. Außerdem ist es äußerst wichtig, dass während des Garens durchgehend Dampf vorhanden ist. Aus diesem Grund muss der Wasserkochtopf mit so viel Wasser gefüllt sein, dass dieses über die gesamte Garzeit hinweg ausreicht. Wenn der Wasserkochtopf während des Garens aufgefüllt werden muss, sollte hierzu Wasser verwendet werden, das selbst bereits kocht: So wird der Garvorgang nicht unterbrochen.

Für eine Gardauer von 15 bis 20 Minuten benötigt man etwa einen Liter Wasser. Ein einstündiger Garvorgang erfordert drei Liter Wasser. Wenn man dem Wasser eine Spur Essig zusetzt, verleiht dies vielen Gerichten eine besonders feine Geschmacksnote. Ein weiterer Vorteil des Dampfgarens: Ihr Gericht wird niemals anbrennen. Achten Sie dennoch darauf, dass nicht das gesamte Wasser im Wasserkochtopf verdampft. Im Sieb des Dampfentasters können die verschiedensten Zutaten mit- bzw. nebeneinander gegart werden. Jedes Nahrungsmittel behält seinen typischen Geschmack bei, auch wenn es direkt neben anderen Lebensmitteln gegart wird. Wenn jedoch Gemüse während des Dampfgarens auf Hühnchen liegt, verleiht dies dem Geflügelfleisch ein dezentes Aroma. Manchmal kann es angebracht sein, bestimmte Lebensmittel in Alufolie einzuwickeln. Dies bietet sich an, wenn Fisch- oder Fleischstücke im eigenen Saft gegart werden sollen, damit sie zart und saftig bleiben. Zudem lässt sich auf diese Weise verhindern, dass der Fisch zerfällt, wenn er aus dem Dampfkochtopf entnommen wird.

Nahrungsmittel zusammen im gleichen Topf zu garen, bietet noch einen weiteren Vorteil: Das Essen ist immer zur gleichen Zeit fertig, auch wenn verschiedene Gerichte für verschiedene Personen zubereitet werden. Man kann Hühnerfleisch gleich neben Fisch garen, eine Zwiebel neben Rosenkohl oder Karotten neben Blumenkohl- bzw. Brokkoliröschen. Alle Gerichte sind zur gleichen Zeit fertig – ein äußerst praktischer Vorteil! Da es keine großen Unterschiede zwischen dem klassischen Kochen und dem Dampfgaren gibt, können Sie den Dampfgarer für alle Ihre Lieblingsrezepte verwenden. Die Garzeit ist bei der Zubereitung mit dem Dampfentsafter etwa ebenso lang wie beim konventionellen Kochen (beim Erhitzen in der Mikrowelle gelten natürlich andere Zeitvorgaben). Wenn ein Hühnchen im Ofen etwa eine Stunde gegart werden muss, dauert das Dampfgaren ebenfalls eine Stunde. Eine Portion Kartoffeln muss im Wasserbad etwa 20 Minuten kochen, das Dampfgaren dauert bei gleicher Menge ebenso lang.

Richtlinien für das Dampfgaren

Die nachfolgenden Richtlinien für das Dampfgaren gelten ab dem Zeitpunkt, zu dem der Dampf frei aufsteigt. Das Wasser im Wasserkochtopf muss den Siedepunkt erreicht haben, ehe die Nahrungsmittel zum Dampfgaren hinzugefügt werden.

<u>Gemüse/Fisch/Fleisch</u>	<u>Garzeiten</u>
Blumenkohl	20 Minuten
Bohnen	15 bis 20 Minuten
Braten	60 Minuten
Endivien	25 Minuten
Ente	60 Minuten
Erbsen	15 bis 20 Minuten
Fasan	40 Minuten
Fisch	10 bis 20 Minuten
Hammel- und Schweinekotelett	15 bis 20 Minuten
Hammelkeule	60 Minuten
Hühnerfleisch	40 bis 50 Minuten
Kaninchengeschnetzeltes	20 bis 25 Minuten
Karotten	20 Minuten
Kartoffeln	20 bis 30 Minuten
Kohl (geviertelt)	20 Minuten
Kürbis	12 bis 15 Minuten
Lauch	15 bis 20 Minuten
Maiskolben	20 bis 25 Minuten
Muscheln	5 Minuten
Paprikaschoten	20 Minuten
Pilze	5 bis 10 Minuten
Rosenkohl	15 bis 20 Minuten
Rote Bete	60 Minuten
Rüben	15 Minuten
Sauerampfer	10 Minuten
Shrimps	3 Minuten
Spargel	20 bis 25 Minuten
Spinat	10 bis 15 Minuten
Tomaten	10 Minuten
Weißer Bohnen	30 Minuten
Zucchini	10 bis 15 Minuten
Zwiebeln	10 bis 15 Minuten

Gentile cliente,

le presenti istruzioni contengono informazioni importanti sul montaggio, sull'utilizzo e sulla manutenzione dell'estrattore di succo a vapore Natursaft®; sono presentati inoltre utili consigli e modalità di utilizzo per ottenere succhi naturali e puri che conservano tutta la bontà della frutta e della verdura.

L'estrattore di succo a vapore Natursaft® consente di produrre con semplicità succhi pastorizzati che possono essere imbottigliati immediatamente e sigillati ermeticamente nelle bottiglie subito dopo il riempimento, per prevenire la formazione di eventuali batteri. Un succo pastorizzato prodotto in maniera attenta e igienica, può essere conservato per un periodo di tempo prolungato. Le bottiglie e i barattoli devono essere conservati in un luogo fresco e asciutto ed è necessario controllare i tappi con regolarità.

L'estrattore può fungere anche da pentola a vapore, ideale per cuocere qualsiasi tipo di cibo. È possibile posizionare tutto il cibo all'interno della stessa pentola e gustare dei pasti sani che conservano tutti gli aromi del cibo cotto al vapore.

Avvertenze generali

Leggere attentamente le seguenti istruzioni e conservarle per gli usi futuri: sono fondamentali per la sicurezza nonché per l'utilizzo e la manutenzione corretti dell'attrezzatura. La produzione di succo e la cottura a vapore richiedono temperature elevate. Durante l'utilizzo dell'attrezzatura assicurarsi di tenere i bambini a una distanza di sicurezza e prestare la massima attenzione.

Dati tecnici

Diametro: 280 mm

Altezza totale: 410 mm

Quantità di succo: massimo 10 litri

Coperchio

Colino per frutta

Contenitore per la
raccolta del succo

Pentola per l'ebolli-
zione dell'acqua

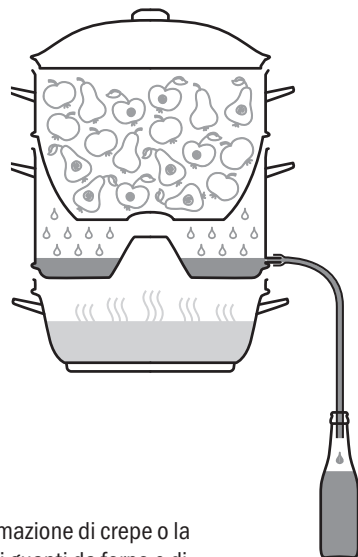
Tubo flessibile per il
drenaggio del succo



Utilizzo dell'estrattore a vapore

L'attrezzatura è composta da una profonda pentola per la cottura nella quale viene riscaldata l'acqua che rilascerà velocemente vapore. Il contenitore per la raccolta del succo è posizionato sopra la pentola. Il tubo, completo di morsetto, è collegato al contenitore e consente di drenare agevolmente il succo direttamente nella bottiglia. Il cono posizionato al centro del contenitore di raccolta permette il passaggio del vapore verso il contenitore per la cottura della frutta o di altri cibi e contemporaneamente impedisce al succo estratto di colare nella pentola inferiore dell'acqua. Un colino è posto sopra il contenitore di raccolta dove viene posizionata la frutta spezzettata o tritata. Grazie all'acqua in ebollizione sotto il contenitore di raccolta, il succo mantiene una temperatura che ne garantisce la pastorizzazione. Il vapore sale verso la frutta attraverso il cono centrale e provoca lo scoppio delle cellule della frutta che rilasceranno i succhi. L'estratto passa quindi nel colino attraverso i fori e viene mantenuto a temperatura di pastorizzazione fino al completo drenaggio.

Dopo il tempo necessario, tutte le cellule della frutta avranno rilasciato i succhi e sarà quindi possibile drenare l'estratto all'interno di una bottiglia sterilizzata. La bottiglia è posizionata sotto il tubo di drenaggio gestito tramite un morsetto. Il succo rimasto all'interno del tubo non manterrà la temperatura corretta e sarà quindi necessario drenarlo separatamente e versarlo di nuovo all'interno della pentola che contiene la frutta. Successivamente, sarà possibile iniziare l'imbottigliamento. Quando la bottiglia si riempie completamente deve essere sigillata immediatamente. Con il raffreddamento del succo si creerà un vuoto che garantirà una chiusura ermetica.



Attenzione: il succo drenato è molto caldo e potrebbe causare la formazione di crepe o la rottura della bottiglia. Per precauzione si raccomanda di utilizzare dei guanti da forno e di collocare le bottiglie in un contenitore prima di iniziare il riempimento.

Metodo base per l'estrazione del succo

Riempire con una quantità sufficiente di acqua la pentola inferiore e posizionarla su una fiamma ad alta potenzialità termica per garantire una rapida ebollizione. L'acqua deve continuare a bollire vigorosamente durante il processo di estrazione del succo. Assicurarsi che la pentola non si asciughi completamente; controllare a intervalli regolari il livello dell'acqua. Quando inizia l'ebollizione, collocare il contenitore per la raccolta del succo sopra la pentola dell'acqua. Inserire il tubo flessibile con il morsetto nel contenitore per la raccolta. Assicurarsi che il tubo non entri in contatto con la fonte di calore.

Posizionare il colino contenente la frutta sopra il contenitore di raccolta e chiuderlo con il coperchio. Lasciare riposare per 30-45 minuti prima di controllare lo stato della frutta. Trascorso il tempo necessario, il livello dell'acqua sarà ridotto e la frutta avrà assunto una consistenza simile ad una polpa. È possibile aggiungere altra quantità di frutta. In tal caso, non sarà possibile controllare il grado di diluizione del succo a causa del vapore prodotto dalla pentola dell'acqua. La soluzione migliore è utilizzare un'unica quantità di frutta per singola volta.

Controllare il contenitore di raccolta per verificare la quantità di succo ottenuta. Se contiene succo a sufficienza per il riempimento di alcune bottiglie, è possibile iniziare il drenaggio. Il succo raccolto nel tubo non è

pastorizzato e non deve essere imbottigliato; svuotarlo prima in una tazza quindi versarlo immediatamente all'interno del colino dove è contenuta la frutta. Successivamente, sarà possibile iniziare il riempimento delle bottiglie o dei barattoli.

Collocare un contenitore resistente al calore sotto il tubo flessibile per il drenaggio del succo e posizionare all'interno dello stesso una bottiglia sterilizzata a caldo. Questa precauzione è necessaria per evitare incidenti gravi, qualora la bottiglia si rompa o scivoli dalle mani il danno si limiterà al contenitore. Riempire la bottiglia fino all'orlo con del succo caldo, quindi sigillarla immediatamente utilizzando i mezzi di chiusura scelti. Utilizzando un paio di guanti da forno, avvolgere la bottiglia appena riempita in un panno umido e lasciare raffreddare. Riempire la bottiglia successiva sempre dall'interno del contenitore. Se l'ultima bottiglia non risulta completamente piena, versare nuovamente il contenuto all'interno della pentola in cui si trova la frutta e attendere che sia pronta la successiva quantità di succo per il drenaggio. Dopo aver drenato tutto il succo, inclinare il contenitore di raccolta per svuotarlo completamente in caso sia rimasto del succo. Togliere la frutta rimasta nel colino e metterla in un setaccio, quindi riempire nuovamente il colino con della frutta fresca tagliata grossolanamente. Controllare il livello dell'acqua nella pentola e ripetere l'intero processo.

Se non rimane abbastanza succo per riempire l'ultima bottiglia, versare quanto rimasto in un contenitore più piccolo o in alternativa lasciare raffreddare e bere immediatamente. Tenere presente che il succo assume un gusto migliore e la dolcezza si stabilizza se rimane imbottigliato per qualche settimana.

Pulire la superficie esterna di bottiglie e contenitori con un panno umido prima di conservarli. Una tale accortezza eviterà l'eventuale formazione di muffa. Classificare le bottiglie con delle etichette che esponga il contenuto e la data di produzione del succo. Prima della conservazione, verificare che le bottiglie siano chiuse adeguatamente e che il sistema di chiusura sia sicuro; i tappi a vite e i tappi in gomma devono essere leggermente concavi.

Pulitura

Importante: il colino deve essere pulito immediatamente, nel momento in cui termina il processo di estrazione. Al fine di garantire che il cibo sia trattato in maniera sana e igienica, assicurarsi che l'attrezzatura e l'ambiente circostante siano sempre perfettamente puliti. Utilizzare dell'acqua calda e dell'aceto o in alternativa un prodotto detergente adatto. Non utilizzare mai detersivi chimici, in quanto non adatti per i prodotti alimentari.

Informazioni utili

Possono essere utilizzati tutti i tipi di frutta che contengono molto succo. La frutta acerba donerà un gusto più aspro, mentre quella matura produrrà un succo più dolce. La durata media dell'estrazione del succo varia tra i 90 e i 180 minuti, in base al tipo di frutta. Il processo di estrazione termina nel momento in cui non si verificano ulteriori fuoriuscite di succo dal rubinetto.

Elementi necessari

Raccogliere dei recipienti di vetro integri; è possibile utilizzare qualsiasi tipo di barattoli o bottiglie, come quelle utilizzate per vino, birra, sidro, champagne, succhi di frutta, latte o con tappo meccanico. Verificare con particolare attenzione che non vi siano danni attorno al collo delle bottiglie o sui bordi dei barattoli. Quando le bottiglie vengono svuotate, devono essere risciacquate sempre accuratamente, per risparmiare fatica in futuro e preservare l'igiene. Conservarle capovolte, con l'apertura rivolta verso il basso, per tenerle asciutte e pulite.

Prestare attenzione al sistema di chiusura. La chiusura originale delle bottiglie per la birra o per il vino, con il tappo a corona o in sughero, è progettata per un singolo utilizzo. Assicurarsi di disporre di un sistema di chiusura sostitutivo, come coperchi con guarnizioni, tappi a vite o tappi a corona nuovi. Le bottiglie dei succhi di frutta sono spesso provviste di un tappo a vite che può essere riutilizzato, dopo averne verificato l'integrità. Le guarnizioni dei coperchi non devono risultare rigide al tocco, non devono presentare alcuna crepa, non devono essere scolorite e devono essere pulite scrupolosamente. Per evitare risultati insoddisfacenti, assicurarsi di disporre di un numero sufficiente di coperchi che siano ben sterilizzati prima dell'uso. Quando si comprano i coperchi prestare particolare attenzione alle dimensioni. In caso di dubbi, portare con sé il recipiente. Prima di utilizzare bottiglie e barattoli per la produzione del succo, bisogna assicurarsi di aver sterilizzato i contenitori e i coperchi procedendo con l'immersione in acqua bollente per un periodo prolungato o con il riscaldamento per mezzo di un forno. Immediatamente dopo aver riempito le bottiglie, porre delle etichette sui contenitori che mostrino la tipologia di ingredienti e la data di produzione.

Ricette per la produzione di succo

Marmellata di ribes rosso

Portare a ebollizione un litro di succo di ribes rosso, quindi rimuovere la pentola dal fuoco e mescolare aggiungendo un chilogrammo di zucchero. Continuare a mescolare per un quarto d'ora e successivamente versare il composto nei barattoli.

Fragole

Per l'estrazione del succo di fragole si consiglia di inserire un panno di mussola all'interno del contenitore per la frutta, in modo da trattenere la peluria e i semi. Lavare accuratamente le fragole. Non è necessario rimuovere i gambi. Le fragole rilasciano velocemente il succo. Mescolare di tanto in tanto, altrimenti la polpa potrebbe diventare collosa. Lasciare cuocere a vapore per circa quarantacinque minuti. Il succo filtrato ha un piacevole colore rosso ed è particolarmente adatto per la preparazione di cocktail. Il succo di fragola si combina molto bene con gli altri succhi.

Bevanda a base di yogurt alla fragola

Mescolare tre cucchiaini di succo di fragola in 250 g di yogurt e aggiungere a piacimento un po' di miele o zucchero. Servire in un bicchiere grazioso e decorare con una fragola fresca. L'aggiunta di una foglia fresca di limone conferirà alla bevanda un profumo delicato.

Sciroppo di fragole

Miscelare mezzo litro di vino bianco dolce con mezzo litro di succo di fragola e aggiungere un chilogrammo di zucchero. Riscaldare il composto fino allo scioglimento dello zucchero ma senza portare a ebollizione, quindi imbottigliare immediatamente lo sciroppo. Lo sciroppo di frutta può essere utilizzato con un'ampia varietà di dessert e bevande.

Pere

Utilizzare delle pere mature e succose. Lavare le pere e tagliarle in pezzi grandi, quindi riempire il colino per la frutta completamente. Rimuovere il centro e il gambo delle pere nel caso si desideri utilizzare la polpa per creare un impasto. Lasciare cuocere a fiamma alta da un'ora a un'ora e mezza. È possibile aggiungere anche alcuni agrumi. Se non si utilizzano agrumi biologici eliminare la buccia.

Sciroppo di pera

Continuando a mescolare, lasciare cuocere e addensare il succo di pera; si otterrà un eccellente sciroppo che non necessiterà di aggiunta di ulteriore zucchero. Questo processo, tuttavia, richiede molta pazienza. Aggiungendo del succo di mela insieme al succo di pera, lo sciroppo assumerà un gusto molto più fresco.

Cottura con estrattore a vapore

L'estrattore a vapore può essere utilizzato anche come pentola per la cottura a vapore. Rispetto agli attuali cuocivapore sul mercato, l'estrattore a vapore presenta un vantaggio: il vapore raggiunge direttamente gli alimenti e i liquidi di cottura sono raccolti nel relativo contenitore del succo. Questi liquidi di cottura mantengono la temperatura di pastorizzazione e possono essere drenati e conservati in bottiglie e barattoli sterilizzati. I liquidi potranno essere utilizzati successivamente nella cottura di zuppe, sughi, brodi o per cuocere cereali, legumi e pasta.

Esiste comunque una sottile differenza nella modalità di utilizzo dell'attrezzatura come estrattore o cuocivapore: benché l'estrazione del succo già inizi utilizzando acqua fredda nella pentola, è meglio far bollire l'acqua prima di utilizzarla per cuocere i cibi a vapore. È quindi necessario assicurarsi che sia sempre presente del vapore durante la cottura. Per tale ragione la pentola deve contenere acqua a sufficienza per l'intero periodo di cottura a vapore. Se è necessario riempire la pentola durante la cottura, sarà però necessario utilizzare dell'acqua bollente per non interrompere il processo di cottura.

Per una cottura a vapore di 15-20 minuti è necessario un litro d'acqua. Per un'ora di cottura a vapore sono necessari tre litri d'acqua. L'aggiunta di una goccia di aceto nell'acqua donerà al piatto un gusto più delicato. Inoltre con la cottura a vapore il cibo non rischia mai di bruciarsi, un ulteriore vantaggio per questo tipo di cottura. Tuttavia è necessario assicurarsi che la pentola per l'acqua non si asciughi mai completamente.

È possibile cuocere a vapore più tipologie di alimenti nello stesso colino. Tutti gli alimenti manterranno intatti gli specifici sapori anche se disposti l'uno accanto all'altro. Tuttavia, nella cottura a vapore se le verdure vengono adagiate sopra al pollo, infonderanno un profumo delicato alla carne. In alcune circostanze, è necessario avvolgere determinati cibi in un foglio di carta stagnola. Questo procedimento potrebbe essere necessario per il pesce o la carne. In questo modo, gli alimenti cuoceranno immersi nei propri liquidi e rimarranno teneri e succosi. L'utilizzo della carta stagnola è utile anche come supporto una volta terminata la cottura, poiché mantiene il pesce compatto nel momento in cui è necessario rimuoverlo dalla pentola. Cuocere i cibi insieme presenta un ulteriore vantaggio: tutti gli alimenti saranno pronti nello stesso tempo, indipendentemente dal tipo di pasto servito. È possibile cuocere un pezzo di pollo vicino a del pesce, una cipolla accanto a dei germogli e a delle carote o ad alcuni cavolfiori oppure broccoli. Tutto il cibo sarà pronto nello stesso tempo per tutti: semplice e pratico.

La cottura convenzionale e la cottura a vapore non sono troppo dissimili; è possibile quindi utilizzare il cuocivapore per le proprie ricette tradizionali preferite. I tempi di cottura con l'estrattore a vapore sono paragonabili a quelli di cottura tradizionali (non a quelli del forno a microonde). Se per la cottura del pollo è necessaria un'ora utilizzando un forno, con la cottura a vapore verrà impiegato lo stesso tempo. La cottura di una porzione di patate richiederà 20 minuti, sia con i metodi tradizionali di cottura che con la cottura a vapore.

Linee guida per la cottura a vapore

Le seguenti linee guida si applicano dal momento in cui il vapore inizia a fuoriuscire. Attendere che l'acqua all'interno della pentola inizi l'ebollizione prima di aggiungere il cibo.

<u>Verdura, pesce e carne</u>	<u>Tempi per la cottura a vapore</u>
Acetosella	10 minuti
Anatra	60 minuti
Arrosto	60 minuti
Asparagi	20-25 minuti
Barbabietola	60 minuti
Braciola di montone o maiale	15-20 minuti
Carote	20 minuti
Cavolfiore	20 minuti
Cavolo (un quarto)	20 minuti
Cipolle	10-15 minuti
Coniglio (spezzatino)	20-25 minuti
Cosciotto di montone	60 minuti
Cozze	5 minuti
Fagiano	40 minuti
Fagioli bianchi	30 minuti
Fagioli	15-20 minuti
Funghi	5-10 minuti
Gamberi	3 minuti
Germogli di soia	15-20 minuti
Indivia	25 minuti
Pannocchia di mais	20-25 minuti
Patate	20-30 minuti
Peperoni	20 minuti
Pesce	10-20 minuti
Piselli	15-20 minuti
Pollo	40-50 minuti
Pomodori	10 minuti
Porro	15-20 minuti
Rape	15 minuti
Spinaci	10-15 minuti
Zucche	12-15 minuti
Zucchine	10-15 minuti

Extractor de zumos a vapor/vaporera Natursaft® 10 litros

Estimado/a cliente:

Estas instrucciones contienen información importante acerca del montaje, el uso y el mantenimiento del extractor de zumos a vapor Natursaft®, además de consejos útiles y formas de emplear el extractor para elaborar zumos naturales puros que conserven todas las propiedades beneficiosas de las frutas y verduras originales.

El extractor de zumos a vapor Natursaft® permite elaborar fácilmente zumos pasteurizados que se pueden embotellar de inmediato. Las botellas deben sellarse herméticamente justo después de su llenado para evitar la formación de bacterias. Siempre que se trabaje de manera cuidadosa e higiénica, el zumo pasteurizado puede conservarse durante periodos prolongados de tiempo. Almacene las botellas y los frascos en un lugar fresco y oscuro, sin olvidar comprobar con frecuencia sus tapas.

El extractor de zumos también funciona como olla de vapor, con la que podrá cocinar todo tipo de alimentos al vapor. Solo tendrá que colocar todos los ingredientes en el mismo recipiente para disfrutar de unos maravillosos menús saludables que conservan todos los aromas de los alimentos preparados al vapor.

Advertencias generales

Lea detenidamente estas instrucciones y consérvelas para su consulta futura, ya que son imprescindibles para un uso y un mantenimiento correctos y seguros de este equipo. La elaboración de zumos y la cocción al vapor requieren temperaturas elevadas. Asegúrese de que los niños pequeños se mantengan a una distancia segura y utilice el equipo con la debida precaución.

Datos técnicos

Diámetro: 280 mm

Altura total: 410 mm

Cantidad de zumo: máx. 10 litros

Tapa

Colador de fruta

Colector de zumo

Hervidor de agua

Tubo de vaciado
de zumo

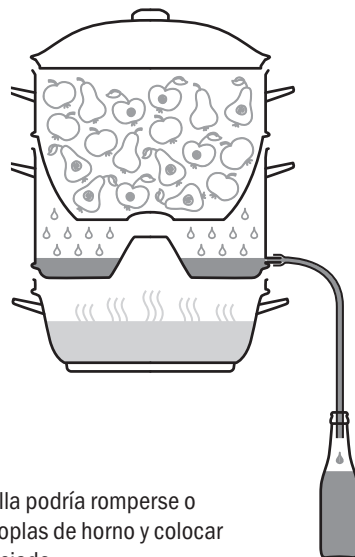


Uso del extractor de zumo a vapor

El equipo se compone de un hervidor hondo donde se calienta el agua, que rápidamente empieza a desprender vapor. Justo encima del hervidor se inserta el colector de zumo. El tubo con pinza conectado a este colector permite vaciar fácilmente el zumo en botellas. El embudo situado en el centro del colector tiene una función doble: por un lado, permite el paso del vapor hacia el colador donde se han colocado las frutas u otros alimentos para su preparación al vapor y, por el otro, evita que el zumo extraído se escurra hacia el hervidor de agua inferior.

En la parte superior del colector se encaja un colador que contiene la fruta machacada o cortada en trozos grandes. El agua hirviendo situada debajo del colector garantiza que el zumo se mantenga a la temperatura de pasteurización.

El vapor asciende a través del embudo central hacia la fruta situada encima y provoca que las células de esta rompan y liberen su zumo. El zumo se filtra a través de los orificios del colador y se mantiene a la temperatura de pasteurización hasta su vaciado. Tras un periodo determinado de tiempo, todas las células de la fruta habrán liberado su zumo. A continuación, el zumo ya se puede vaciar en el interior de botellas esterilizadas. Las botellas deben colocarse debajo del tubo de vaciado, que se controla con ayuda de una pinza. El zumo del tubo no estará a la temperatura correcta: vacíelo por separado y viértalo de nuevo con la fruta. Ahora ya puede iniciar el embotellado. Cuando la botella se llene hasta el borde, ciérrela de inmediato. A medida que el zumo se enfríe, creará un vacío que garantizará la formación de un sello hermético.



Precaución: El zumo procedente del extractor está caliente y la botella podría romperse o agrietarse. Como medida de precaución, se recomienda utilizar manoplas de horno y colocar las botellas en el interior de un cubo antes de iniciar el proceso de vaciado.

Método básico para la elaboración de zumo

Llene el hervidor (inferior) con una cantidad suficiente de agua y colóquelo a fuego alto para garantizar que el líquido hierva rápidamente. Durante la elaboración del zumo, el agua debería mantener una ebullición fuerte. Asegúrese de que el hervidor no se quede nunca sin agua; para ello, compruebe el nivel de líquido a intervalos regulares. Cuando el agua rompa a hervir, coloque el colector de zumo sobre el hervidor de agua. El colector de zumo está equipado con un tubo de vaciado con una pinza. Asegúrese de que el tubo no entre nunca en contacto con la fuente de calor.

Coloque el colador con la fruta en su lugar y, a continuación, la tapa de la parte superior. Deje el extractor de zumos en el fuego y compruebe cómo va la fruta una vez transcurridos 30-45 minutos. El nivel de agua puede haber descendido y la fruta se habrá convertido en pulpa. Aunque ahora podría añadir una nueva remesa de fruta, esto reduciría su control sobre la dilución del zumo de fruta causada por el vapor procedente del hervidor. Por eso, es mejor utilizar una única remesa de fruta por cada lote.

Observe el colector para comprobar la cantidad de zumo acumulada. Si existe líquido suficiente para llenar unas cuantas botellas, puede vaciarlo ya. El zumo del tubo no está pasteurizado y no se debe embotellar: vacíelo primero en una taza de café y vuélvalo a verter de inmediato en el colador de fruta. Ahora ya puede iniciar el llenado de las botellas o los frascos.



Coloque un cubo termorresistente debajo del tubo de vaciado del extractor de zumos e introduzca una botella esterilizada en caliente en su interior. En caso de que la botella se rompa o se resbale de las manos, el cubo contendrá los desperfectos y así evitará accidentes graves.

Llene la botella con zumo caliente hasta el borde e, inmediatamente después, séllela con el sistema de cierre que haya elegido. Con ayuda de un par de manoplas de horno, coloque la botella llena en un paño húmedo para que se enfríe. Llene el resto de las botellas del lote. Si la cantidad de zumo no llega para llenar la última botella hasta el borde, vuélvalo a verter con la fruta y espere a que la siguiente remesa esté lista para su vaciado. Tras vaciar todo el zumo, incline el colector para extraer las últimas gotas. Vacíe los residuos de pulpa en un tamiz y vuelva a llenar el colador con fruta fresca cortada en trozos grandes. Compruebe el nivel de agua del hervidor y repita de nuevo el proceso.

Si la cantidad de zumo no llega para llenar del todo la última botella, puede utilizar una botella más pequeña, o bien dejarlo enfriar y beberse al instante. Sin embargo, el zumo sabrá mejor cuando lleve varias semanas embotellado y su dulzura se haya estabilizado.

Antes de almacenar las botellas o los frascos, limpie su superficie exterior con un paño húmedo para eliminar cualquier residuo existente. De esta forma, se evitará la formación de moho. Etiquete cada botella con su contenido y con la fecha de elaboración. Por último, antes del almacenamiento, compruebe que la tapa o el sistema de cierre sea seguro: las tapas de rosca y de goma deberían presentar una forma ligeramente cóncava.

Limpieza

Importante: El colador debe limpiarse de inmediato, tan pronto como se termine de elaborar el zumo. Para garantizar un procesamiento saludable e higiénico de los alimentos, mantenga siempre bien limpios tanto el equipo como sus proximidades. Utilice agua caliente y vinagre, o un limpiador adecuado. No utilice nunca limpiadores químicos que no sean compatibles con el procesamiento de alimentos.

Información útil

El equipo permite procesar cualquier tipo de fruta con zumo. La fruta madura produce un zumo dulce, mientras que la verde deja un regusto más ácido. El promedio de tiempo para la elaboración de zumo oscila entre 90 y 180 minutos, dependiendo del tipo de fruta. El proceso de elaboración de zumo habrá terminado cuando el colador deje de filtrar grandes cantidades de zumo.

Elementos necesarios

Reúna las botellas de vidrio en buen estado que necesite: puede utilizar cualquier tipo de frasco o botella de vidrio como, por ejemplo, de vino, cerveza, sidra, champán, zumo, leche o con tapón mecánico. Preste especial atención a la existencia de cualquier daño alrededor del cuello de la botella o en el borde del frasco. Enjuague siempre las botellas tan pronto como estén vacías, ya que así ahorrará trabajo posterior y mejorará la higiene. Almacene estos recipientes del revés con la abertura hacia abajo para mantenerlos secos y limpios.

Preste atención al sistema de cierre. El cierre original de una botella de cerveza o de una botella de vino (tapa corona o corcho) se ha diseñado para un solo uso. Asegúrese de que cuenta con un sistema de cierre alternativo, tal que tapas de rosca, tapas Weck o nuevas tapas corona. Las botellas de zumo a menudo se comercializan con tapas de rosca que, en ocasiones, pueden reutilizarse tras revisarlas detenidamente.

El anillo de sellado de la parte superior no debe ser duro al tacto, no debe presentar ninguna rotura, no debe estar descolorado y debe estar minuciosamente limpio. Asegúrese de que dispone de una cantidad



suficiente de tapas nuevas y de que estas se hayan esterilizado antes de su uso para evitar resultados indeseados. Preste mucha atención al tamaño de las tapas cuando vaya a adquirirlas y, en caso de duda, lleve consigo la botella. Antes de usar las botellas o los frascos para la elaboración de zumo, asegúrese de que estos recipientes y sus tapas se hayan esterilizado convenientemente sumergiéndolos en agua muy caliente durante un periodo prolongado de tiempo, o bien calentándolos en un horno. Justo después de llenar las botellas, etiquételas de inmediato para indicar su contenido y la fecha de elaboración.

Recetas para zumos

Jalea de grosella roja

Lleve a ebullición un litro de zumo de grosella roja, retírelo del fuego y mezcle 1 kg de azúcar. Remueva durante 15 minutos y, a continuación, vierta la jalea en frascos.

Zumo de fresa

La mejor forma de elaborar zumo de fresas es introduciendo un paño de muselina en el colador de frutas del extractor para que actúe como filtro de filamentos y semillas. Lave minuciosamente las fresas (no es necesario retirarles el tallo). Si bien las fresas desprenden su zumo muy rápido, la pulpa en ocasiones se vuelve glutinosa, por lo que conviene removerlas de vez en cuando. Deje que las fresas se cocinen al vapor durante, aproximadamente, 45 minutos. Este zumo cristalino presenta un maravilloso tono rojo y resulta ideal para su uso en cócteles. El zumo de fresas combina a la perfección con otros zumos.

Yogur para beber de fresa

Mezcle tres cucharadas soperas de zumo de fresas en 250 ml de yogur y, a continuación, incorpore un poco de miel o azúcar al gusto. Sírvalo en un vaso bonito y decórelo con una fresa fresca. Si incorpora una hoja de limón joven para que flote en la bebida, le aportará un aroma sutil.

Sirope de fresa

Mezcle 500 ml de vino blanco dulce con 500 ml de zumo de fresas e incorpore 1 kg de azúcar. Caliente la mezcla sin que llegue a hervir hasta que el azúcar se disuelva y, a continuación, introduzca el sirope de inmediato en un recipiente. El sirope de fresa puede utilizarse en multitud de postres y bebidas.

Zumo de pera

Utilice peras maduras y con mucho zumo. Lave las peras y córtelas en trozos grandes para, a continuación, llenar el colador de fruta hasta el borde. Si va a utilizar posteriormente la pulpa para elaborar una pasta de fruta, retire los corazones y los tallos. Extraiga el zumo a fuego alto durante 60 a 90 minutos. También puede incorporar en el extractor de zumos a vapor unos cuantos cítricos sin piel (siempre que no se trate de frutas orgánicas).

Sirope de pera

Si deja que el zumo de pera se cocine y se espese mientras lo remueve, obtendrá un excelente sirope al que no necesitará incorporar más azúcar. Sin embargo, este proceso exige armarse de paciencia. Si incorpora zumo de manzana al zumo de pera, conseguirá un sirope con un gusto más fresco.

Cocina al vapor con el extractor de zumos

El extractor de zumos a vapor también funciona como olla de vapor. En comparación con las vaporeras disponibles actualmente en el mercado, el extractor de zumos a vapor ofrece la ventaja de que el vapor alcanza directamente los alimentos y los jugos de cocción se depositan en el colector. Este jugo de cocción se mantiene a la temperatura de pasteurización, por lo que se puede vaciar y guardar en botellas o frascos esterilizados. Posteriormente, puede utilizarse en la elaboración de sopas, salsas, consomés y caldos para cereales, legumbres o pastas.

Existe una ligera diferencia en el uso del equipo como extractor de zumos o como olla de vapor: mientras que la elaboración de zumos puede iniciarse con agua fría en el hervidor, en el caso de la cocción al vapor de alimentos, es mejor dejar que el agua rompa primero a hervir. También es fundamental garantizar la presencia continua de vapor durante el tiempo de cocción, motivo por el que el hervidor debe contener agua suficiente para todo el periodo de cocción al vapor. Así, en caso de que el hervidor tenga que rellenarse durante este periodo, deberá hacerse con agua hirviendo para garantizar que no se interrumpa el proceso de cocción.

Cada periodo de 15 a 20 minutos de cocción al vapor consume 1 l de agua y, por tanto, en una hora se consumirán 3 l de agua. A menudo, verter un chorro de vinagre en el agua puede aportar al plato un gusto sutil. Otra ventaja más de cocinar al vapor es que los alimentos nunca se queman. Sin embargo, asegúrese de que el hervidor no se quede nunca sin agua.

Utilice el mismo colador para cocinar juntos al vapor distintos tipos de alimentos, colocándolos unos al lado de los otros, ya que cada uno mantendrá su sabor característico. Sin embargo, si distribuye una capa de vegetales encima de la carne de pollo y lo cocina todo al vapor, las verduras infusionarán el pollo con un aroma sutil. Además, en ocasiones es mejor envolver determinados alimentos en papel de aluminio. Este sistema es útil para asegurarse de que la carne o el pescado se cocinen en su propio jugo y, de esta forma, conserven su ternura y su jugosidad. También puede ser una buena idea para garantizar que el pescado no se deshaga al retirarlo de la olla de vapor.

Otra ventaja adicional de cocinar juntos al vapor varios alimentos diferentes es que todos estarán listos al mismo tiempo, con independencia de si cada persona va a comer un menú distinto. Así, puede cocinar un trozo de pollo al lado de un medallón de pescado, un nido de cebolla al lado de coles y zanahorias, o unos cuantos cogollos de coliflor o brócoli. El menú de todo el mundo listo al mismo tiempo, ¡sencillo y práctico! Puesto que los métodos de la cocina convencional y la cocina al vapor son similares, no dude en utilizar la función de olla de vapor para preparar sus recetas tradicionales favoritas. Además, los tiempos de cocción del extractor de zumos a vapor son comparables a los de la cocina convencional (nunca en microondas). Si un pollo tarda 1 h en cocinarse al horno, entonces tardará 1 h en cocinarse al vapor y, del mismo modo, una ración de patatas que tarda 20 minutos en cocinarse de la forma tradicional, tardará igualmente 20 minutos en cocinarse al vapor.

Tiempos de cocción al vapor

Los tiempos de cocción que se enumeran a continuación comienzan tan pronto como el vapor empieza a ascender libremente. Deje que el agua del hervidor entre en ebullición antes de añadir los alimentos que desee cocinar al vapor.

<u>Verduras/Pescado/Carne</u>	<u>Tiempos de cocción al vapor</u>
Acedera	10 minutos
Alubias blancas	30 minutos
Calabacines	10-15 minutos
Calabaza	12-15 minutos
Carne asada	60 minutos
Cebollas	10-15 minutos
Champiñones	5-10 minutos
Chuleta de cordero o de cerdo	15-20 minutos
Coles	15-20 minutos
Coliflor	20 minutos
Conejo (troceado)	20-25 minutos
Endibia	25 minutos
Espárragos	20-25 minutos
Espinacas	10-15 minutos
Faisán	40 minutos
Gambas	3 minutos
Guisantes	15-20 minutos
Judías	15-20 minutos
Mazorca de maíz	20-25 minutos
Mejillones	5 minutos
Nabo	15 minutos
Patatas	20-30 minutos
Pato	60 minutos
Pescado	10-20 minutos
Pierna de cordero	60 minutos
Pimientos	20 minutos
Pollo	40-50 minutos
Puerro	15-20 minutos
Remolacha	60 minutos
Repollo (en cuartos)	20 minutos
Tomates	10 minutos
Zanahorias	20 minutos

Estimado cliente,

Estas instruções contêm informações importantes no que diz respeito à montagem, à utilização e à manutenção do liquidificador a vapor Natursaft®, para além de sugestões úteis e opções de utilização do liquidificador para criar sumos puros e naturais, que preservam todos os benefícios dos frutos e legumes originais.

O liquidificador a vapor Natursaft® permite-lhe produzir facilmente sumos pasteurizados que podem ser imediatamente colocados em garrafas. Mal acabe de encher, vede hermeticamente a garrafa para evitar a formação de bactérias. O sumo pasteurizado pode ser guardado durante longos períodos de tempo se trabalhar de forma cuidada e higiénica. Guarde as garrafas e os frascos num local fresco e escuro. Verifique regularmente as tampas das garrafas e dos frascos.

O liquidificador também é um aparelho que permite cozinhar a vapor todos os tipos de alimentos. Pode colocar tudo na mesma panela e usufruir de maravilhosas refeições saudáveis, ao mesmo tempo que preserva todos os aromas dos alimentos cozinhados a vapor.

Advertências gerais

Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura. São essenciais para uma utilização e uma manutenção seguras e adequadas do equipamento. A extração de sumo e a cozedura a vapor envolvem elevadas temperaturas. Certifique-se de que as crianças são mantidas a uma distância de segurança e tenha cuidado quando estiver a usar o equipamento.

Dados técnicos

Diâmetro: 280 mm

Altura total: 410 mm

Quantidade de sumo: máx. 10 litros

Tampa

Coador da fruta

Taça de recolha do sumo

Panela de água a ferver

Mangueira de drenagem do sumo

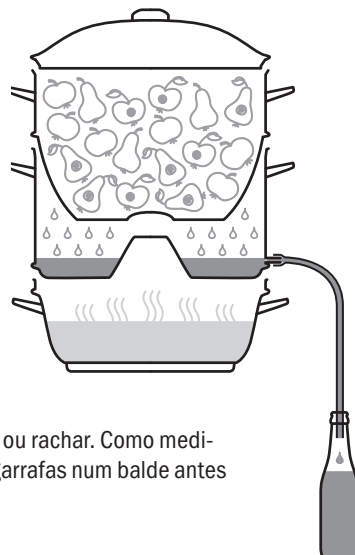


Utilização do liquidificador a vapor

O equipamento consiste numa panela funda onde a água é aquecida, com a rápida libertação de vapor. Acima da panela encontra-se uma taça que recolhe os sumos. A mangueira com fixador, instalada nesta taça, permite verter facilmente o sumo para as garrafas. O cone no meio da taça de recolha permite a passagem do vapor para o local onde os frutos ou outros alimentos são cozidos a vapor, impedindo simultaneamente que o sumo extraído escorra para a panela de água abaixo.

Existe um coador por cima da taça de recolha, onde são colocados os frutos cortados em pedaços grandes ou triturados. A água a ferver sob a taça de recolha garante que o sumo é mantido à temperatura de pasteurização. O vapor eleva-se pelo cone central até ao fruto acima e provoca o rebentamento das células do fruto, com a consequente libertação do sumo. O sumo escorre pelos orifícios para o coador e é mantido à temperatura de pasteurização até ser removido.

Após um determinado período de tempo, todas as células do fruto terão libertado os respetivos sumos. Poderá, então, verter o sumo para garrafas esterilizadas. As garrafas são posicionadas por baixo da mangueira de drenagem, que é acionada por uma mola. O sumo no tubo não estará à temperatura correta; remova-o em separado e volte a colocá-lo com o fruto. Já pode começar a engarrafar. Quando a garrafa estiver cheia, esta deverá ser imediatamente vedada. Quando o sumo arrefecer irá criar vácuo; desta forma, será criado um fecho hermético.



Atenção: O sumo drenado está quente e a garrafa usada pode partir ou rachar. Como medida de precaução, recomendamos o uso de luvas e a colocação das garrafas num balde antes de começar a drenar o sumo.

Método básico para extração do sumo

Encha a panela de água (inferior) com água suficiente e coloque-a a uma temperatura alta para garantir que a água ferve rapidamente. Durante a extração do sumo, a água deverá continuar a ferver vigorosamente. Certifique-se de que a panela de água não fica seca com a evaporação da água; verifique o nível de água a intervalos regulares. Quando a água estiver a ferver, coloque a taça de recolha do sumo por cima da panela de água. A taça de recolha do sumo está equipada com uma mangueira de drenagem com um fixador. Certifique-se de que a mangueira não entra em contacto com a fonte de calor.

Posicione o coador que contém a fruta e, em seguida, coloque a tampa. Deixe ficar e verifique o estado da fruta após 30 a 45 minutos. O nível de água pode ter diminuído e a fruta pode ter ficado em polpa. Pode adicionar fruta fresca, mas isso significa que terá um menor controlo sobre a diluição do fruto causada pelo vapor da panela de água. Na verdade, o melhor é usar apenas um grupo de frutos para cada lote. Inspeccione a taça de recolha para ver a quantidade de sumo que foi recolhida. Se a taça tiver sumo suficiente para algumas garrafas, poderá drená-la agora. O sumo na mangueira não é pasteurizado e não deverá ser engarrafado; drene-o primeiro para uma chávena de café e volte a verter o líquido imediatamente para o coador da fruta. Já pode começar a encher as garrafas ou os frascos.

Posicione um balde resistente ao calor abaixo da mangueira de drenagem do liquidificador e coloque uma garrafa esterilizada quente dentro do balde. Se a garrafa partir ou escorregar da mão, os danos são limitados ao interior do balde e pode evitar acidentes graves.

Encha a garrafa com sumo quente e vede imediatamente a garrafa com o meio de fecho da sua preferência. Com recurso a um par de luvas para o forno, coloque a garrafa cheia num pano húmido para arrefecer. Encha as garrafas seguintes no lote. Se a última garrafa não estiver completamente cheia, verta novamente o líquido para junto da fruta e espere até que o próximo lote de fruta esteja pronto para ser drenado. Depois de drenar o sumo da taça de recolha, incline a taça para remover o sumo restante. Remova a polpa do coador para uma peneira e volte a encher o coador com fruta fresca e cortada em pedaços grandes. Verifique o nível de água na panela de água e repita todo o processo.

Se não restar sumo suficiente para a última garrafa, pode simplesmente drená-lo para uma garrafa mais pequena ou deixar arrefecer e bebê-lo de imediato. No entanto, o sumo sabe melhor depois de estar engarrafado há algumas semanas e da doçura ter estabilizado.

Lave as superfícies exteriores com um pano húmido, para remover quaisquer resíduos antes de guardar as garrafas ou os frascos. Desta forma, irá evitar a formação de bolor. Cole etiquetas nas garrafas onde indica os respetivos conteúdos e a data de produção. Antes de guardar, certifique-se de que a tampa ou o sistema vedante estão seguros: as rolhas de rosca e as tampas de borracha devem ser ligeiramente côncavas.

Limpeza

Importante: O coador deverá ser imediatamente lavado assim que tenha terminado a extração do sumo. Para garantir um processamento higiénico e saudável dos alimentos, o equipamento e o ambiente envolvente deverão estar sempre limpos. Utilize água quente e vinagre ou um agente de limpeza adequado. Nunca use agentes de limpeza químicos que não sejam adequados para produtos alimentares.

Informações úteis

É possível processar todos os tipos de sumos de fruta. Os frutos verdes oferecem um aroma mais ácido, os frutos maduros produzem um sumo doce. O tempo médio de extração do sumo varia entre os 90 e os 180 minutos, dependendo do tipo de fruta. Quando já não estiverem a sair grandes quantidades de sumo pela torneira, o processo de extração de sumo terminou.

Artigos necessários

Recolha garrafas de vidro que não estejam danificadas; podem ser todos os tipos de frascos ou garrafas de vidro, como as usadas para vinho, cerveja, cidra, champanhe, sumos, garrafas de leite ou garrafas de tampa articulada. Esteja especialmente atento a danos à volta do gargalo da garrafa ou do rebordo do frasco. Lave sempre as garrafas assim que estejam vazias; poupa trabalho mais tarde e é mais higiénico. Guarde-as de cabeça para baixo e com a abertura virada para baixo, para que se mantenham secas e limpas. Preste atenção ao sistema de fecho. O encerramento original de uma garrafa de cerveja ou de vinho (carica ou rolha de cortiça) destina-se a uma utilização única. Certifique-se de que possui um sistema de encerramento de substituição, como tampas, tampas de rosca ou caricas novas. As garrafas de sumo possuem frequentemente tampas de rosca que podem ser reutilizadas depois de cuidadosamente inspecionadas. O anel vedante do topo não deverá estar rígido ao toque, não deverá exibir quaisquer rachas, não deverá estar descolorido e deverá estar escrupulosamente limpo. Certifique-se de que possui tampas novas suficientes e que estas foram previamente esterilizadas, para evitar resultados dececionantes. Preste especial atenção ao tamanho quando comprar tampas e, em caso de dúvida, leve consigo a garrafa. Antes de usar as garrafas ou os frascos para fazer sumo, deverá garantir que os recipientes e as tampas foram esterilizados através da imersão dos mesmos em água quente durante um longo período de tempo ou do aquecimento num forno. Logo que tenha terminado de encher as garrafas, cole uma etiqueta onde indica o respetivo conteúdo e a data de produção.

Recetas para zumos

Compota de groselha

Coloque a ferver um litro de sumo de groselha, retire do calor e misture um quilograma de açúcar. Continua a mexer durante um quarto de hora e verta a compota para frascos.

Morangos

A melhor forma de extrair sumo dos morangos é através da colocação de um pano de musselina na tampa da fruta do liquidificador para reter os pelos e as sementes. Lave cuidadosamente os morangos; não é necessário remover os talos. Os morangos libertam o sumo rapidamente. No entanto, a polpa pode ficar glutinosa, pelo que deve mexer ocasionalmente. Deixe-os estar ao vapor durante cerca de quarenta e cinco minutos. O sumo limpo tem uma bonita cor vermelha e é adequado para utilização em cocktails. O sumo de morango combina bem com outros sumos.

Bebida de iogurte de morango

Misture três colheres de sopa de sumo de morango num quarto de litro de iogurte e adicione um pouco de mel ou de açúcar para dar sabor. Sirva num copo apelativo e decore com um morango fresco. Coloque uma folha de limão pequena a flutuar na sua bebida, o que lhe confere um aroma subtil.

Xarope de morango

Misture meio litro de vinho branco maduro com meio litro de sumo de morango e adicione um quilograma de açúcar. Aqueça a mistura até o açúcar se dissolver sem estar a ferver e, em seguida, engarrafe o xarope de imediato. O xarope de fruta pode ser usado com uma variedade de sobremesas e bebidas.

Peras

Use peras sumarentas e maduras. Lave as peras e corte-as em pedaços grandes e encha o coador da fruta até cima. Se for usar a polpa mais tarde para fazer pasta de fruta, remova os caroços e os talos. Extraia o sumo a altas temperaturas durante uma hora a uma hora e meia. Também pode adicionar alguns citrinos ao liquidificador a vapor, sem a casca se não forem limões orgânicos.

Xarope de pêra

Se deixar o sumo de pêra cozinhar e engrossar enquanto mexe, irá obter um excelente xarope que não requer qualquer açúcar adicional. No entanto, este processo exige alguma paciência. Se adicionar sumo de maçã ao sumo de pêra, o resultado será um xarope com um aroma mais fresco.

Cozinhar a vapor com o liquidificador a vapor

Um liquidificador a vapor também pode ser utilizado como panela a vapor. Comparativamente aos aparelhos de cozedura a vapor atualmente no mercado, o liquidificador a vapor tem a vantagem do vapor chegar aos alimentos e do líquido de cozedura ser recolhido no dispositivo de recolha do sumo. Este líquido da cozedura é mantido a uma temperatura de pasteurização e pode ser drenado e guardado em garrafas e frascos esterilizados. Este sumo pode ser posteriormente usado para sopas, molhos, caldos e águas de cozedura de grãos, legumes e massas alimentares.

Existe igualmente uma ligeira diferença na forma de utilização se for usar o equipamento como extrator de sumo ou para cozinhar a vapor. Apesar de poder iniciar o processo de extração de sumo utilizando água fria na panela de aquecimento, recomenda-se que deixe a água ferver antes de usar a mesma para cozinhar a vapor os alimentos. Também é muito importante garantir que existe sempre vapor enquanto cozinha. Por isso é que a panela de água deverá ter água suficiente durante todo o período de cozedura a vapor. Se for necessário encher a panela de água durante a cozedura, deverá fazê-lo com água a ferver para garantir que o processo de cozedura não é interrompido.

Um período de 15 a 20 minutos de cozedura a vapor requer um litro de água. Uma hora de cozedura a vapor requer três litros de água. A adição de uma gota de vinagre à água pode conferir um aroma subtil à refeição. Uma vantagem adicional da cozedura a vapor é o facto dos alimentos nunca queimarem. No entanto, certifique-se de que a panela de água não fica seca com a evaporação da água.

É possível cozinhar a vapor todos os tipos de alimentos juntos no mesmo coador. Todos os diferentes alimentos irão preservar os respetivos aromas naturais se forem colocados juntos. No entanto, a colocação dos legumes por cima do frango na cozedura a vapor irá impregnar o frango com um aroma subtil. Porém, em alguns casos o melhor será embrulhar determinados alimentos numa película fina. Poderá fazê-lo para garantir que o peixe ou a carne são cozidos no próprio sumo, mantendo-os, assim, tenros e suculentos. Também poderá ser útil para garantir que o peixe não se desfaz quando o retira da panela a vapor.

Uma vantagem adicional da cozedura a vapor dos alimentos juntos: todos os alimentos estão prontos ao mesmo tempo, independentemente das pessoas estarem a comer refeições diferentes. Pode ter uma pedaço de frango a cozinhar junto ao peixe, uma cebola colocada junto a grelos e cenouras ou algumas peças de couve-flor ou brócolos. Tudo está pronto ao mesmo tempo para todos – bom e prático!

Como os métodos de cozedura convencional e a vapor são semelhantes, pode usar o liquidificador a vapor para confeccionar as suas receitas tradicionais favoritas. Os tempos de cozedura com o liquidificador a vapor são comparáveis aos tempos de cozedura da culinária convencional (não incluindo um forno micro-ondas). Se for necessária uma hora para cozinhar frango no forno, então demorará uma hora a cozinhar a vapor. Uma dose de batatas demora 20 minutos quando cozinhada de forma convencional e o mesmo tempo quando cozinhada a vapor.

Diretrizes para cozedura a vapor

As diretrizes de cozedura a vapor indicadas abaixo aplicam-se assim que o vapor esteja a fluir livremente. Deixe a água na panela atingir o ponto de ebulição antes de adicionar os alimentos a serem cozinhados a vapor.

<u>Legumes/Peixe/Carne</u>	<u>Tempos de cozedura a vapor</u>
Abóboras	12-15 minutos
Alho francês	15-20 minutos
Assados	60 minutos
Azedas	10 minutos
Batatas	20-30 minutos
Beterraba	60 minutos
Camarões	3 minutos
Cebolas	10-15 minutos
Cenouras	20 minutos
Coelho (aos pedaços)	20-25 minutos
Cogumelos	5-10 minutos
Costeletas de cordeiro e costeletas de porco	15-20 minutos
Couve (em quartos)	20 minutos
Couve-flor	20 minutos
Curgetes	10-15 minutos
Endívias	25 minutos
Ervilhas	15-20 minutos
Espargos	20-25 minutos
Espinafres	10-15 minutos
Faisão	40 minutos
Feijão branco	30 minutos
Feijões	15-20 minutos
Frango	40-50 minutos
Grelos	15-20 minutos
Mexilhões	5 minutos
Milho em espiga	20-25 minutos
Nabos	15 minutos
Pato	60 minutos
Peixe	10-20 minutos
Perna de cordeiro	60 minutos
Pimentos	20 minutos
Tomates	10 minutos

Szanowny Kliencie!

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje na temat montażu, obsługi i konserwacji sokownika parowego Natursaft® oraz przydatne wskazówki i informacje o sposobach używania sokownika do przygotowania soków, które zachowują wszystkie wartości odżywcze owoców i warzyw.

Sokownik parowy Natursaft® umożliwia proste przygotowanie pasteryzowanych soków, które można od razu butelkować. Bezpośrednio po napełnieniu butelki należy szczelnie zamknąć, aby zapobiec gromadzeniu się bakterii. Pasteryzowany sok można przechować przez długi czas, jeśli został przygotowany w sposób staranny i higieniczny. Butelki i słoiki przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu. Regularnie sprawdzać zakrętki butelek i słoików.

Sokownik jest zarazem parowarem, który pozwala na gotowanie na parze różnych produktów spożywczych. Do tego samego garnka można włożyć różne produkty i cieszyć się niesamowicie zdrowymi posiłkami, które w procesie parowania nie tracą aromatu.

Ogólne ostrzeżenia

Należy się uważnie zapoznać z instrukcją i zachować ją na przyszłość. Instrukcja zawiera ważne informacje na temat bezpiecznej i poprawnej eksploatacji oraz konserwacji urządzenia. Przygotowanie soku oraz gotowanie na parze wymaga wysokiej temperatury. Należy dopilnować, aby małe dzieci przebywały w bezpiecznej odległości, i zachować ostrożność podczas korzystania z urządzenia.

Dane techniczne

Średnica: 280 mm

Łączna wysokość: 410 mm

Ilość soku: maks. 10 litrów

Pokrywka

Kosz na owoce

Miska na sok

Garnek na gorącą wodę

Wąż odprowadzający sok

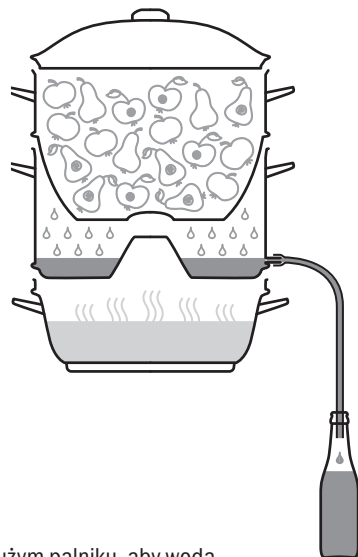


Używanie sokownika parowego

Urządzenie składa się z głębokiego garnka, w którym podgrzewana woda szybko uwalnia parę. Na garnku umieszczona jest miska, w której zbiera się sok. Przymocowany do miski węz z zaciskiem pozwala na łatwe odprowadzanie soku do butelek. Stożek na środku miski przepuszcza parę do kosza z owocami lub innymi produktami, które są akurat parowane, i jednocześnie zapobiega wypływowi uzyskanego soku do znajdującego się pod spodem garnka z wodą.

Kosz znajduje się na misce zbiorczej i to w nim są umieszczane grubo krojone lub rozgniecione owoce. Woda gotująca się pod miską utrzymuje sok w temperaturze pasteryzacji. Para unosi się przez środkowy stożek do ułożonych powyżej owoców i sprawia, że ich komórki pękają, uwalniając sok. Sok wypływa przez otwory koszyka i jest utrzymywany w temperaturze pasteryzacji do momentu odcignięcia. Po określonym czasie wszystkie owoce oddadzą swój sok. Wtedy można go odciągnąć do wysterylizowanych butelek. Butelki są umieszczane pod węzem, który obsługuje się przy użyciu zacisku. Sok w wężu nie ma odpowiedniej temperatury, więc należy go zlać osobno i wlać z powrotem do owoców. Następnie można zacząć butelkowanie. Kiedy butelka jest pełna, należy ją natychmiast zakręcić. Po ostygnięciu powstanie próżnia, która zapewni hermetyczne zamknięcie.

Uwaga: Zlewany sok jest gorący, więc butelka może pęknąć. Jako środek ostrożności zalecamy nosić rękawice kuchenne i umieszczać butelki w wiaderku przed rozpoczęciem spuszczenia soku



Podstawowe metody przygotowania soku

Napełnić (dolny) garnek odpowiednią ilością wody i umieścić go na dużym palniku, aby woda szybko się zagotowała. Podczas uzyskiwania soku woda powinna wrzeć. Należy się upewnić, że garnek z wodą nie jest pusty i regularnie sprawdzać poziom wody. Kiedy woda się zagotuje, na garnku należy umieścić miskę do zbierania soku. Miska jest wyposażona w węz odprowadzający z zaciskiem. Należy się upewnić, że węz nie ma kontaktu ze źródłem ciepła.

Ustawić kosz z owocami na miejscu, a następnie zakryć go pokrywką. Pozostawić owoce na 30-45 minut, a następnie sprawdzić w jakim są stanie. Poziom wody może spaść, a owoce zmieniać się w papkę. Można dodać partię świeżych owoców, ale to oznacza mniejszą kontrolę nad stopniem rozcieńczenia soku przez parę przedostającą się z garnka. Najlepiej jest stosować jedną partię owoców na raz. Należy sprawdzać, ile soku zebrało się w misce. Można go odciągnąć, jeśli ilość jest wystarczająca do napełnienia kilku butelek. Sok znajdujący się w wężu nie jest pasteryzowany, więc nie powinien być butelkowany. Należy go najpierw zlać do kubka i od razu wlać z powrotem do kosza z owocami. Teraz można rozpocząć napełnianie butelek lub słoików.

Ustawić żaroodporne wiadro pod węzem odprowadzającym sok i wstawić do niego wysterylizowaną na gorąco butelkę. Jeśli butelka pęknie, lub wypadnie z rąk, szkoda będzie ograniczona tylko do wiadra, co pozwoli uniknąć poważnych wypadków.

Napełnić butelkę gorącym sokiem i niezwłocznie zakręcić w wybrany przez siebie sposób. Używając rękawic kuchennych, umieścić pełną butelkę na wilgotnej ściereczce, aby ostygła. Napełnić następną butelkę z serii. Jeśli ostatnia butelka nie jest pełna, jej zawartość należy odlać z powrotem do owoców i poczekać aż kolejna

partia soku będzie gotowa do odciągnięcia. Po odciągnięciu soku przechylić miskę, aby wylać pozostały na dnie sok. Wylać papkę z kosza na sitko i ponownie napełnić kosz świeżymi, grubo pociętymi owocami. Sprawdzić poziom wody w garnku i powtórzyć cały proces.

Jeśli nie ma wystarczająco dużo soku, aby napełnić ostatnią butelkę, można go po prostu zlać do mniejszej butelki lub pozostawić do ostygnięcia i wypić. Sok smakuje jednak lepiej kilka tygodni po zlanu do butelek, kiedy poziom słodkości się ustabilizuje.

Przed odstawieniem butelek lub słoików do przechowania wytrzeć zewnętrzne powierzchnie do czysta wilgotną ściereczką, aby usunąć wszelkie pozostałości. Pozwoli to zapobiec powstawaniu pleśni. Na butelki nakleić etykiety z informacją o zawartości i dacie przygotowania. Przed odstawieniem sprawdzić, czy zakrętki lub inne zamknięcia są szczelne: wierzch nakrętek i gumowych kapsli powinien być lekko wklęsły.

Czyszczenie

Ważna informacja: Kosz należy czyścić zaraz po zakończeniu wytwarzania soku. Aby przetwarzanie produktów spożywczych było zdrowe i higieniczne, należy zawsze utrzymywać nienaganną czystość urządzenia i otoczenia. Używać gorącej wody, octu lub innego odpowiedniego środka czyszczącego. Nigdy nie używać chemicznych środków czyszczących, które nie są odpowiednie do kontaktu z artykułami spożywczymi.

Przydatne informacje

Można przetwarzać wszystkie rodzaje soczystych owoców. Niedojrzałe owoce mają bardziej cierpki smak, natomiast sok owoców dojrzałych jest słodki. Średni czas ekstrakcji soku wynosi od 90 do 180 minut w zależności od rodzaju owoców. Proces kończy się, kiedy z kraniku przestają wypływać duże ilości soku.

Wymagane przedmioty

Przygotować nieuszkodzone butelki; mogą to być wszelkiego rodzaju słoiki lub butelki szklane, np. po winie, piwie, cydrze, szampanie, sokach, mleku lub krachle. Należy zwrócić szczególną uwagę, czy butelka lub słoik nie mają żadnych uszkodzeń na szyjce lub krawędzi. Butelki zawsze należy płukać zaraz po opróżnieniu. Dzięki temu pozostaną higieniczne i później nie będą wymagać wiele pracy. Przechowywać je w pozycji odwróconej, otworem do dołu, aby były czyste i suche.

Należy zwrócić uwagę na sposób zamykania. Oryginalne zamknięcie butelki piwa lub wina (korek lub kapsel) jest z założenia jednorazowe. Zapewnić zamienne zamknięcie, takie jak pokrywki do słoików typu weck, nakrętki lub kapsle. Butelki po sokach często mają zakrętki, których można ponownie użyć, po uprzednim dokładnym sprawdzeniu. Uszczelki nie powinny być zbyt twarde w dotyku, nie mogą mieć żadnych pęknięć ani odbarwień i muszą być dokładnie wyczyszczone. Należy sprawdzić, czy ilość nakrętek jest wystarczająca i czy zostały wysterylizowane przed użyciem, aby uniknąć rozczarowań. Przy zakupie należy zwrócić uwagę na rozmiar nakrętek, a w razie wątpliwości zabrać ze sobą butelkę w celu dopasowania. Przed użyciem butelek lub słoików do przygotowania soku należy dopilnować, aby pojemniki i ich nakrętki zostały wysterylizowane, zanurzając je w gorącej wodzie na dłuższy czas lub podgrzewając w piekarniku. Zaraz po napełnieniu butelki wymagają oznaczenia zawartości i daty przygotowania.

Przepisy

Dżem z czerwonej porzeczki

Zagotować litr soku z czerwonej porzeczki, zdjęć z ognia i mieszać, dodać kilogram cukru. Mieszać dalej przez kwadrans, a następnie przelać dżem do słoików.

Truskawki

Najlepszym sposobem na uzyskanie soku z truskawek jest umieszczenie kawałka gazy w misce z owocami, która zatrzyma włoski i pestki. Truskawki dokładnie umyć; nie trzeba usuwać szypułek. Truskawki szybko puszczają sok. Jednak miąższ staje się czasami kleisty, więc dobrze jest zamieszać je od czasu do czasu. Odczekać około 45 minut, aby dobrze odparowały. Klarowny sok ma piękny czerwony kolor i idealnie nadaje się jako dodatek do koktajli. Sok truskawkowy dobrze miesza się z innymi sokami.

Napój jogurtowy z truskawkami

Zmieszać trzy łyżki soku truskawkowego z 1/4 litra jogurtu i dodać trochę miodu lub cukru do smaku. Podać w ładnej szklance i udekorować świeżymi truskawkami. Do napoju dodać listek cytryny, który nada mu delikatny aromat.

Syrop truskawkowy

Zmieszać pół litra słodkiego białego wina z połową litra soku truskawkowego i dodać kilogram cukru. Podgrzewać do momentu rozpuszczenia cukru, bez zagotowywania i od razu zabutelkować gotowy syrop. Syrop owocowy można dodawać do różnych deserów i drinków.

Gruszki

Wziąć soczyste, dojrzałe gruszki. Umyć je i pokroić na duże kawałki, a następnie napełnić koszyk aż po brzegi. Usunąć gniazda nasienne i szypułki, jeśli miąższ ma być potem użyty do przygotowania pasty owocowej. Wydobywać sok na dużym ogniu przez godzinę/półtora godziny. Do sokownika można także dodać kilka cytrusów, ale bez skórki, jeśli nie są to organiczne cytryny.

Syrop gruszkowy

Miesząc, gotować sok do momentu zgęstnienia, aby otrzymać doskonały syrop, do którego nie trzeba dodawać cukru. Ten proces wymaga jednak pewnej cierpliwości. Syrop będzie miał bardziej ożywczy smak, jeśli do soku gruszkowego dodamy jabłkowy.

Gotowanie na parze z sokownikiem parowym

Sokownika parowego można używać także jak garnka do gotowania na parze. W porównaniu do parowarów dostępnych na rynku sokownik parowy ma tę zaletę, że para docierająca do produktów i wywar są zbierane w pojemniku na sok. Wywar jest utrzymywany w temperaturze pasteryzacji i może być zlany, a następnie przechowywany w wysterylizowanych butelkach lub słoikach. Można go także później dodawać do zup, sosów, rosółu lub do gotowania zbóż, roślin strączkowych i makaronu.

Istnieje niewielka różnica pomiędzy używaniem urządzenia jako sokownika i jako parowaru. Podczas gdy ekstrakcję soku można rozpocząć od zimnej wody, która jest następnie podgrzewana w garnku, to w przypadku parowania produktów spożywczych najlepiej jest najpierw zagotować wodę. Bardzo ważne jest także, aby podczas gotowania zawsze była obecna para. Dlatego w garnku przez cały czas parowania musi się znajdować wystarczająca ilość wody. Jeśli potrzeba dolać wody podczas gotowania, należy użyć wrzątku, aby proces gotowania był nieprzerwany.

Na 15-20 minut parowania potrzebny jest jeden litr wody. Jedna godzina wymaga trzech litrów wody. Kropla octu dodana do wody często nadaje potrawie subtelny smak. Dodatkową zaletą gotowania na parze jest to, że potrawy nigdy się nie przypalają. Należy się jednak upewnić, że garnek z wodą nie jest pusty.

W tym samym koszu można gotować wszystkie rodzaje produktów. Różne potrawy zachowają swój smak, mimo że są umieszczone obok siebie, choć warzywa położone na kurczaku przejdą delikatnym aromatem mięsa. Czasami najlepiej jest owinać pewne produkty w folię aluminiową. Można to zrobić, aby ryby lub mięso gotowały się we własnych sokach, dzięki czemu będą miękkie i soczyste. Poza tym może być to przydatne, aby ryba nie rozpadała się przy wyjmowaniu z parowaru.

Dodatkowa zaleta gotowania różnych produktów razem: wszystko jest gotowe w tym samym czasie, nawet jeśli każdy je co innego. Można gotować kawałek kurczaka obok ryby, cebulę obok brukselki i marchewki, albo kilku różyczek kalafiora lub brokułów. Wszystko jest gotowe w tym samym czasie dla każdego — miło i wygodnie!

Konwencjonalne metody gotowania i parowania są podobne, więc można używać parowaru do przygotowania swoich ulubionych przepisów. Czas gotowania przy użyciu sokownika jest porównywalny z czasem tradycyjnego gotowania (ale nie w kuchence mikrofalowej). Jeśli kurczak potrzebuje godziny w piekarniku, to jego gotowanie na parze także potrwa godzinę. Porcja ziemniaków gotuje się 20 w tradycyjny sposób i taki sam czas jest potrzebny do przygotowania jej na parze.

Wskazówki dotyczące parowania

Podane poniżej wskazówki dotyczące parowania mają zastosowanie od momentu pojawienia się pary. Przed nałożeniem produktów, które mają być parowane, należy odczekać aż woda w garnku zacznie się gotować.

<u>Warzywa/Ryby/Mięso</u>	<u>Czas parowania</u>
Bażant	40 minut
Brukselka	15-20 minut
Buraki	60 minut
Cebula	10-15 minut
Cukinia	10-15 minut
Cykoria	25 minut
Dynia	12-15 minut
Fasola szparagowa	30 minut
Fasola	15-20 minut
Groch	15-20 minut
Grzyby	5-10 minut
Kaczka	60 minut
Kalafior	20 minut
Kapusta (pokrojona)	20 minut
Kolba kukurydzy	20-25 minut
Kotlety baranie lub wieprzowe	15-20 minut
Krewetki	3 minut
Królik (porcjowany)	20-25 minut
Kurczak	40-50 minut
Marchew	20 minut
Mule	5 minut
Papryka	20 minut
Pieczeń	60 minut
Pomidory	10 minut
Por	15-20 minut
Ryba	10-20 minut
Rzepa	15 minut
Szczaw	10 minut
Szparagi	20-25 minut
Szpinak	10-15 minut
Udziec barani	60 minut
Ziemniaki	20-30 minut

NO

Bruksanvisning

10 liters Natursaft® Saftkoker/dampkoker

Kjære kunde,

Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon om montering, bruk og vedlikehold av Natursaft® saftkoker samt nyttige tips og fremgangsmåter for å lage naturlig, ren saft som bevarer alle de gode egenskapene til frukt og grønnsaker.

Med Natursaft® saftkoker kan du enkelt lage pasteurisert saft som kan tappes på flaske med en gang. Flaskene lukkes hermetisk umiddelbart etter tapping for å unngå at det dannes bakterier. Hvis du arbeider nøyaktig og hygienisk, kan den pasteuriserte saften lagres i lang tid. Lagre flaskene og glassene på et kjølig, mørkt sted. Kontroller korkene og lokkene på flaskene og glassene regelmessig.

Saftkokeren er også en dampkoker som kan brukes til dampkoking av alle typer matvarer. Du kan legge alt i den samme gryten og lage gode, sunne måltider som bevarer smaken i den dampede maten.

Generelle advarsler

Les disse instruksjonene nøye, og ta vare på den for fremtidig bruk. Instruksjonene er avgjørende for sikker og riktig bruk og vedlikehold av utstyret. Safting og dampkoking innebærer høye temperaturer. Hold barn på trygg avstand, og vær forsiktig når du bruker utstyret.

Tekniske spesifikasjoner

Diameter: 280 mm

Total høyde: 410 mm

Saftmengde: maks. 10 liter

Lokk

Fruktsil

Saftbeholder

Kokekar til vann

Tappeslange

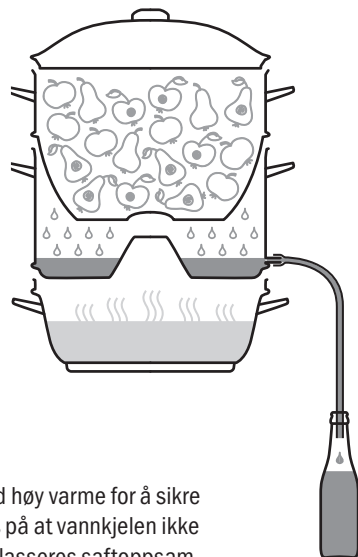


Hvordan bruke saftkokeren

Utstyret består av et dypt kokekar der vannet blir varmet opp, slik at det avgir damp. Over kokekaret sitter en beholder som samler opp saftene. En slange med klemme er koblet til denne beholderen, slik at saften enkelt kan tappes på flasker. Kjeglen midt i oppsamlingsbeholderen slipper dampen gjennom og opp til frukten eller matvarene som dampes, og hindrer samtidig at saften renner ned i det nedre kokekaret. Over oppsamlingsbeholderen sitter en sil, og her plasseres oppskåret eller most frukt. Det kokende vannet under oppsamlingsbeholderen sørger for at saften holdes ved pasteuriseringstemperatur. Dampen stiger opp til frukten gjennom den midtre kjeglen og gjør at fruktcellene brister og slipper ut saften. Saften renner ut gjennom hullene i silen og holdes ved pasteuriseringstemperatur frem til den tappes ut.

Etter en viss tid vil alle fruktcellene være tømt for saft. Da kan saften tappes på sterile flasker. Flaskene plasseres under tappeslangen, som betjenes med en klemme. Saften som allerede befinner seg i slangen har ikke riktig temperatur. Den må tappes separat og helles tilbake i fruktsilen. Deretter kan du begynne å tappe på flasker. Når flasken er fylt til randen, må den umiddelbart forsegles. Etter hvert som saften kjøles ned, vil det dannes et vakuum. Dette vakuumet sørger for hermetisk lukking.

Forsiktig: Saften som tappes ut er varm, og flaskene kan sprekke. Vi anbefaler å bruke grytevatner som en forholdsregel, og å sette flaskene i en bøtte før du begynner å tappe.



Enkel saftkoking

Fyll (den nedre) kjelen med nok vann og sett den på en kokeplate med høy varme for å sikre raskt oppkok av vannet. Vannet skal fosskoke under saftkoking. Pass på at vannkjelen ikke kokes tørr. Kontroller vannmengden regelmessig. Når vannet koker, plasseres saftopsamlingsbeholderen over kokekaret. Saftopsamlingsbeholderen er utstyrt med en tappeslange med en klemme. Sørg for at slangen ikke kommer i kontakt med varmekilden.

Sett på plass silen med frukt, og sett deretter på lokket. La det koke, og kontroller frukten etter 30–45 minutter. Vannivået kan ha sunket, og frukten vil være en fruktmasse. Du kan tilsette mer frukt, men det innebærer at du får mindre kontroll over hvor mye fruktsaften fortynnes av dampen fra kokekaret. Det beste er å bruke kun ett fruktparti til hvert parti saft.

Ta en titt i oppsamlingsbeholderen for å se hvor mye saft som har samlet seg. Hvis beholderen inneholder nok saft til noen flasker, kan du tappe den. Saften som allerede befinner seg i slangen er ikke pasteurisert og skal ikke tappes på flaske. Tapp først denne saften i en kaffekopp og hell den tilbake i fruktsilen umiddelbart. Deretter kan du begynne å fylle flasker eller glass.

Sett en varmebestandig bøtte under saftkokerens tappeslange, og sett en varm, steril flaske i bøtten. Hvis flasken sprekker eller glir ut av hånden, samles saft og glass i bøtten slik at du unngår alvorlige ulykker. Fyll flasken helt opp til randen med varm saft, og lukk flasken umiddelbart med ønsket lukkemetode. Bruk grytevatner, og sett den fulle flasken til kjøling på et fuktig håndkle. Fyll de neste flaskene i partiet. Hvis den siste flasken ikke fylles helt opp, heller du den tilbake i fruktsilen og venter til neste fruktparti er klart til tapping. Vipp oppsamlingsbeholderen for å få ut de siste saftrestene når saften er tappet ut. Hell resten av fruktmassen ut av silen, og fyll silen med frisk frukt skåret i store biter. Kontroller vannivået i kokekaret, og gjenta hele prosessen.

Hvis det ikke er nok saft igjen til den siste flasken, kan du helle saften over på en mindre flaske, eller la den avkjøles og drikke den umiddelbart. Saften smaker imidlertid best når den har stått på flaske noen uker og søtheten har stabilisert seg.

Tørk av flaskene eller glassene utvendig med en fuktig klut for å fjerne eventuelle rester før de lagres. Dette forebygger muggdannelse. Sett etiketter på flaskene, med beskrivelse av innholdet og datoen de ble produsert. Kontroller at korken eller lukkesystemet er tett før lagring: Skrukorker og gummikorker skal bule litt.

Rengjøring

Viktig: Silen må rengjøres med en gang saftkokingen er ferdig. Utstyret og omgivelsene må alltid holdes plettfrie for å sikre sunn og hygienisk behandling av matvarene. Bruk varmt vann og eddik eller et egnet rengjøringsmiddel. Bruk aldri kjemiske rengjøringsmidler som ikke er egnet for matvarer.

Nyttig informasjon

Alle typer saftig frukt kan behandles. Umoden frukt gir surere smak, mens moden frukt gir søt saft. Gjennomsnittstiden for saftkoking varierer mellom 90 og 180 minutter, avhengig av frukttypen. Når det ikke lenger strømmer store mengder saft fra tappeslangen, er saftingen ferdig.

Nødvendig utstyr

Samle på uskadede glassflasker. Dette kan være alle typer glass eller glassflasker, for eksempel flasker til vin, øl, sider, champagne, juice, melkeflasker eller flasker med hengslet kork. Se spesielt etter skader rundt flaskehalsen eller kanten på glasset. Skyll alltid flaskene så snart de er tomme. Det sparer fremtidig arbeid og er hygienisk. Lagre dem opp ned med åpningen vendt nedover for å holde dem tørre og rene.

Vær oppmerksom på korksystemet. Den opprinnelige korkingen av en ølflaske eller vinflaske (flaskekapsel eller kork) er ment for engangsbruk. Sørg for at du har et korksystem tilgjengelig, for eksempel Weck-lokk, skrukorker eller nye flaskekapsler. Saftflasker har ofte skrukork som kan gjenbrukes, men korkene må kontrolleres nøye først. Tetningsringen i korken må ikke være hard, den må ikke ha sprekker eller misfarging, og den må være fullstendig ren. Sørg for at du har nok nye korker eller lokk, og at de er sterilisert før bruk for å unngå skuffende resultater. Vær påpasselig med størrelsen når du kjøper korker, og ta med flasken hvis du er i tvil. Før flaskene eller glassene brukes til å lage saft, må du sterilisere beholderne og korkene/lokkene ved å bløtlegge dem i svært varmt vann over lengre tid, eller ved å varme dem opp i en stekeovn. Sett på en etikett som viser innholdet og produksjonsdatoen med en gang flaskene er fylt.

Saftoppskrifter

Ripsgelé

Kok opp én liter ripsbærsaft, ta pannen bort fra kokeplaten og rør inn ett kilogram sukker. Fortsett å røre i ett kvarter, og hell geléen over på glass.

Jordbær

Den beste måten å safte jordbær på er å legge et bomullsklede i fruktbollen i saftkokeren for å samle opp hår og frø. Vask jordbærene grundig. Det er ikke nødvendig å fjerne stilkene. Jordbær avgir saft raskt. Fruktmassen kan imidlertid bli seig, så det lønner seg å røre i dem av og til. La dem dampe godt i ca. 45 minutter. Den klare saften har en flott rødfarge og er ideell for bruk i cocktails. Jordbærsaft er velegnet for blanding med andre safter.

Jordbær- og yoghurtdrikk

Rør inn tre spiseskjeer jordbærsaft i 2,5 dl yoghurt, og tilsett litt honning eller sukker etter smak. Dekoreres med et friskt jordbær og serveres i et pent glass. La et friskt sitronblad flyte i drinken for å gi den en mild aroma.

Jordbærsirup

Bland en halv liter søt hvitvin med en halv liter jordbærsaft og tilsett ett kilogram sukker. Varm opp blandingen til sukkeret løser seg opp uten å la det koke, og tapp sirupen på flasker umiddelbart. Fruktsirupen kan brukes til en rekke desserter og drinker.

Pærer

Bruk saftige, mode pærer. Vask pærene og skjær dem opp i store biter, og fyll fruktsilen til randen. Fjern kjernene og stilkene hvis du skal bruke fruktmassen til å lage fruktmos etterpå.. Saftes på høy varme i én til én og en halv time. Du kan også tilsette noen få sitrusfrukter i saftkokeren, uten skall hvis de ikke er økologiske sitroner.

Pæresirup

Hvis du lar pæresaften koke og tykne under omrøring, får du en god sirup som ikke trenger tilsatt sukker. Denne prosessen krever imidlertid litt tålmodighet. Hvis du tilsetter eplesaft i pæresaften, får sirupen en friskere smak.

Dampkoking med saftkokeren

En saftkoker kan også brukes som dampkoker. Sammenlignet med andre dampkokere på markedet har saftkokeren den fordel at dampen når ingrediensene og kokekraften samles opp i saftoppsamlere. Kokekraften holdes ved pasteuriseringstemperatur, og kan tappes av og oppbevares på sterile flasker eller glass. Denne kraften kan senere brukes til supper, sauser, buljong og som kokekraft til kornprodukter, belgfrukter eller pasta.

Det er også en liten forskjell i fremgangsmåte dersom man bruker utstyret til dampkoking heller enn saftkoking. Når du safter, kan du begynne med kaldt vann i kokekaret, men når du damper matvarer er det best å koke opp vannet først. Det er også viktig å passe på at det hele tiden tilføres damp under koking. Derfor må kokekaret inneholde nok vann til hele dampingsperioden. Hvis vannkjelen må etterfylles under kokingen, må det brukes kokende vann for å unngå at kokeprosessen avbrytes.

Det kreves ca. én liter vann til 15-20 minutters damping. Én times damping krever tre liter vann. En dråpe eddik i vannet kan ofte gi retten en mild smak. En annen fordel med dampkoking er at maten aldri blir brent. Du må imidlertid passe på at vannkjelen aldri kokes tørr.

Alle typer matvarer kan dampkokes sammen i den samme silen. Alle de ulike matvarene beholder sin egen smak hvis de plasseres ved siden av hverandre. Grønnsaker som legges over kylling for dampkoking vil imidlertid gi kyllingen en svak aroma. Noen ganger er det likevel best å pakke inn enkelte matvarer i aluminiumsfolie. Dette er noe du kan gjøre for å sikre at fisk eller kjøtt blir kokt i sin egen kraft, slik at maten blir mør og saftig. Det kan også være nyttig for å unngå at fisken går i oppløsning når den fjernes fra damppannen.

En annen fordel med å dampe matvarer sammen: All maten blir ferdig samtidig, selv om man spiser forskjellige retter. Du kan koke et kyllingestykke ved siden av fisk, en løk ved siden av rosenkål og gulrøtter eller noen biter blomkål eller brokkoli. Alle de forskjellige rettene blir ferdig samtidig – hyggelig og praktisk!

Siden fremgangsmåten ved vanlig koking og damping er like, kan du bruke dampkokeren til dine favorittoppskrifter. Koketidene med saftkokeren er omtrent de samme som koketidene ved vanlig koking (ikke i mikrobølgeovn). Hvis det tar en time å steke en kylling i ovnen, tar det en time å dampe den. Det tar om lag 20 minutter å koke poteter på vanlig måte, og like lang tid ved damping.

Retningslinjer for damping

Retningslinjene for damping nedenfor gjelder så snart dampen strømmer fritt. La vannet i kokekaret koke opp før du tilsetter matvarene som skal dampes.

<u>Grønnsaker/fisk/kjøtt</u>	<u>Damptider</u>
And	60 minutter
Asparges	20–25 minutter
Blomkål	20 minutter
Blåskjell	5 minutter
Brekkbønner	30 minutter
Bønner	15–20 minutter
Endivie	25 minutter
Engsyre	10 minutter
Erter	15–20 minutter
Fasan	40 minutter
Fisk	10–20 minutter
Gresskar	12–15 minutter
Gulrøtter	20 minutter
Kanin (i terninger)	20–25 minutter
Kylling	40–50 minutter
Kål (delt i fire)	20 minutter
Lammekoteletter og svinekoteletter	15–20 minutter
Lammelår	60 minutter
Løk	10–15 minutter
Maiskolber	20–25 minutter
Neper	15 minutter
Paprika	20 minutter
Poteter	20–30 minutter
Purreløk	15–20 minutter
Reker	3 minutter
Rosenkål	15–20 minutter
Rødbeter	60 minutter
Sopp	5–10 minutter
Spinat	10–15 minutter
Squash	10–15 minutter
Stek	60 minutter
Tomater	10 minutter

10-liters Natursaft® Dampsaftkoger/dampkoger

Kære kunde

Denne vejledning indeholder vigtige oplysninger om samling, brug og vedligeholdelse af Natursaft® dampsaftkogerens samt nyttige tips og måder, hvorpå saftkogerens kan bruges til at lave naturlig, ren saft, der indeholder alle de gode ting fra de oprindelige frugter og grøntsager.

Med Natursaft® dampsaftkogerens kan du nemt fremstille pasteuriseret saft, der kan hældes på flaske med det samme. Luk flaskerne tæt i, så snart du har fyldt saften i dem, for at undgå enhver form for bakteriedannelse. Den pasteuriserede saft kan opbevares i lang tid, hvis du arbejder omhyggeligt og hygiejnisk. Opbevar flaskerne og glassene et køligt, mørkt sted. Kontrollér regelmæssigt lågene på flaskerne og glassene.

Saftkogerens er også en dampgryde, hvilket giver dig mulighed for at dampkoge al slags mad. Du kan komme det hele i den samme gryde og nyde dejlige, sunde måltider, hvor al smag og duft er bibeholdt i den dampede mad.

Generelle advarsler

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt, og opbevar den til senere brug. Den er uundværlig for sikker og korrekt brug og vedligeholdelse af udstyret. Saftkogning og dampning kræver høje temperaturer. Sørg for, at mindre børn holdes på sikker afstand, og udvis forsigtighed ved brug af udstyret.

Tekniske data

Diameter: 280 mm

Samlet højde: 410 mm

Saftmængde: maks. 10 liter

Låg

Frugtsi

Saftopsamlings-
beholder

Beholder til kogning
af vand

Saftaftapnings-
slange

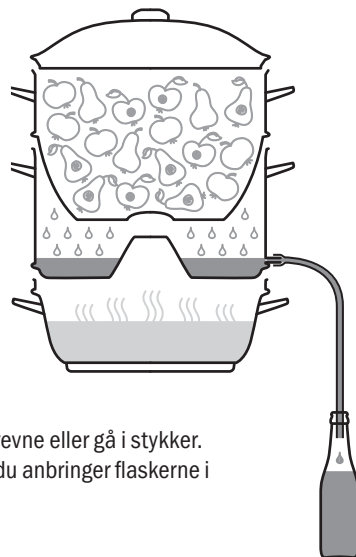


Sådan bruger du saftkogerens

Udstyret består af en dyb gryde, hvori vandet bliver opvarmet og dermed hurtigt afgiver damp. Oven over gryden er der en beholder, der opsamlersaften. Det er nemt at tappe saften over på flasker ved hjælp af slangen, der er udstyret med en klemme og fastgjort til beholderen. Den kegleformede åbning i midten af opsamlingsbeholderen gør, at dampen kan passere igennem der, hvor frugten eller andre fødevarer bliver dampet, og forhindrer samtidig den udvundne saft i at løbe ned i gryden med vand.

Der sidder en si oven over opsamlingsbeholderen, og det er her, den groftskårne eller knuste frugt anbringes. Det kogende vand under opsamlingsbeholderen sikrer, at saftens temperatur holdes på pasteuriseringsniveau. Dampen stiger op gennem den kegleformede åbning i midten og op til frugten ovenover, hvilket får frugtcellerne til at sprænges og afgive deres saft. Saften løber ud gennem hullerne i sien og holdes ved pasteuriseringstemperatur, indtil den aftappes.

Efter et stykke tid, der er indstillet på forhånd, har alle frugtcellerne afgivet deres saft. Derpå kan du tappe saften over på steriliserede flasker. Flaskerne anbringes under aftapningsslangen, der åbnes og lukkes vha. en klemme. Saften i slangen har ikke den korrekte temperatur; aftap den derfor separat, og hæld den ned til frugten igen. Derefter kan du begynde at komme saften på flaske. Når flasken er fyldt helt op til kanten, skal den lukkes med det samme. Når saften afkøles, vil det skabe et vakuum; det sikrer, at der dannes en hermetisk forsegling.



Advarsel: Den aftappede saft er varm, og den flaske, du bruger, kan revne eller gå i stykker. For en sikkerheds skyld anbefaler vi, at du bruger ovenhandsker og at du anbringer flaskerne i en spand, inden du begynder aftapningen.

Fremgangsmåde ved saftkogning grundlæggende

Fyld gryden til vand (nederst) tilstrækkeligt op, og sæt den på et varmt blus for at sikre, at vandet koger hurtigt. Under saftkogningen skal vandet fortsætte med at koge kraftigt. Sørg for, at gryden med vand ikke koger tør; kontrollér vandniveauet med jævne mellemrum. Anbring saftopsamlingsbeholderen oven på gryden med vand, når vandet koger. Saftopsamlingsbeholderen er udstyret med en aftapningsslange med klemme. Sørg for, at slangen ikke kommer i kontakt med varmekilden.

Sæt sien med frugten på plads, og læg låget på. Lad det stå, og se efter, hvordan det går med frugten, når der er gået 30-45 minutter. Vandniveauet kan være faldet, og frugten vil være blevet til mos. Du kan tilføje en ny portion frugt, men det vil betyde, at du har mindre kontrol over den fortynding af frugtsaften, som forårsages af dampen fra gryden med vand. Det er faktisk bedst kun at bruge én omgang frugt for hver portion. Kig i opsamlingsbeholderen for at se, hvor meget saft, der er blevet opsamlet. Hvis beholderen indeholder nok saft til et par flasker, kan du aftappe det nu. Saften i slangen er ikke pasteuriseret og må ikke kommes på flaske; den aftappes først i en kop, og hældes med det samme tilbage i frugtsien. Herefter kan du begynde at fylde saften på flasker eller glas.

Sæt en varmebestandig spand under saftkogerens aftapningsslange, og anbring en varm, steriliseret flaske i spanden. Hvis flasken går i stykker eller glider ud af hånden på dig, bliver skårene i spanden og du undgår alvorlige ulykker.

Fyld flasken op til kanten med varm saft, og luk flasken med det samme med den lukning, du har valgt. Sæt den fyldte flaske på en fugtig klud, så den kan køle af. Fyld resten af flaskerne. Hvis den sidste flaske ikke er helt fuld, skal du hælde saften ned til frugten igen og vente, indtil den næste portion frugt er parat til aftapning. Vip opsamlingsbeholderen lidt, når du har tømt saften ud, så du får det sidste med. Hæld den resterende frugtmos fra siden ned i en sigte, og fyld siden med frisk, grofthakket frugt. Kontrollér vandniveauet i gryden, og gentag hele proceduren.

Hvis der ikke er nok saft tilbage til den sidste flaske, kan du bare aftappe saften i en mindre flaske, eller du kan lade den køle af og drikke den med det samme. Saften smager dog bedre, efter den har stået på flaske i et par uger, så graden af sødme er blevet stabiliseret.

Rengør de udvendige flader med en fugtig klud for at fjerne alle rester, inden flaskerne eller glassene stilles til opbevaring. Det forhindrer, at der dannes mug. Sæt etiketter på flaskerne, som viser, hvad de indeholder, og hvilken dato det er fremstillet. Kontrollér, at låget eller lukkemekanismen slutter tæt, inden flaskerne stilles til opbevaring: skruelåg og gummihætter skal bue let.

Rengøring

Vigtigt: Sien skal rengøres, så snart du er færdig med saftkogningen. For at sikre en sund og hygiejnisk bearbejdning af fødevarerne skal du altid sørge for at holde udstyr og omgivelser rene. Brug varmt vand og eddike eller et passende rengøringsmiddel. Anvend aldrig kemiske rengøringsmidler, der ikke er velegnede til fødevarer.

Nyttige informationer

Alle typer saftig frugt kan anvendes. Umoden frugt giver en mere sur smag, moden frugt giver sød saft. Saftkogningen tager gennemsnitligt mellem 90 og 180 minutter, afhængigt af frugttypen. Når der ikke længere strømmer store mængder saft fra hanen, er saftkogningsprocessen slut.

Nødvendigt udstyr

Find ubeskadigede glasflasker frem; det kan være alle typer glas eller glasflasker såsom dem, der bruges til vin, øl, cider, champagne eller saft, mælkeflasker eller flasker med patentlåg. Vær særligt opmærksom på, om de er gået i stykker omkring flaskehalsen eller i kanten af glasset. Skyl altid flaskerne, så snart de er tomme; det sparer arbejde senere hen og er hygiejnisk. Opbevar dem med bunden i vejret og åbningen nedad for at holde dem tørre og rene.

Vær opmærksom på lukningen. Den originale lukning på en øl- eller vinflaske (kapsel eller korkprop) er beregnet til engangsbrug. Sørg for at have reservelukninger parat såsom Weck-låg, skruelåg eller nye kapsler. Saftflasker har ofte skruelåg, der sommetider kan genbruges, efter du har kontrolleret dem omhyggeligt. Tætningsringen i låget må ikke være hård at røre ved, have revner eller være misfarvet, og den skal være helt ren. Sørg for at have tilstrækkeligt med nye låg og at de er blevet steriliseret inden brug for at undgå at blive skuffet over resultatet. Vær opmærksom på størrelsen, når du køber låg, og tag flasken med, hvis du er i tvivl. Inden flaskerne eller glassene bruges til saft, skal du sikre dig, at beholderne og lågene er blevet steriliseret. Det gør du ved at lægge dem i meget varmt vand i et godt stykke tid eller ved at varme dem i ovnen. Sæt etiketter på flaskerne, som viser indholdet og fremstillingsdatoen, så snart du har fyldt dem op.

Opskrifter på saft

Ribssyltetøj

Bring en liter ribssaft i kog, fjern gryden fra kogepladen, og rør et kilo sukker i. Fortsæt med at røre i et kvarters tid, og hæld syltetøjet på glas.

Jordbær

Den bedste måde at lave saft af jordbær på er at lægge en klud af tætvævet bomuld i saftkogerens frugt-beholder, så urenheder og frø bliver siet fra. Vask jordbærrene omhyggeligt; du behøver ikke fjerne stilkene. Jordbær afgiver saften hurtigt. Men kødet bliver sommetider klæbrigt, så rør i bærrene af og til. Lad dem blive godt dampet i ca. 45 minutter. Den klare saft har en smuk, rød farve og er perfekt til f.eks. cocktails. Jordbærssaft er god til at blive blandet med andre typer saft.

Jordbærdrikkeyoghurt

Rør tre suppeskeer jordbærssaft i en kvart liter yoghurt, og smag til med en smule honning eller sukker. Serveres i et flot glas, og pyntes med et friskt jordbær. Put et friskt citronblad i din drik; det smager og dufter dejligt.

Jordbærsirup

Bland en halv liter sød hvidvin med en halv liter jordbærssaft, og tilsæt et kilo sukker. Opvarm blandingen, indtil sukkeret opløses, uden at det koger, og fyld derefter siruppen på flaske med det samme. Frugtsiruppen kan bruges i mange forskellige desserter og drikke.

Pærer

Brug saftige, modne pærer. Vask pærerne, skær dem i store stykker, og fyld frugtsien til randen. Hvis du vil bruge frugtkødet til at lave frugtpuré, skal du fjerne kernehusene og stilkene. Kog dem ved høj varme i en time til halvanden. Du kan også komme et par citrusfrugter i dampsaftkogerens – uden skal, hvis det ikke er økologiske citroner.

Pæresirup

Hvis du lader pæresaften koge og tykne under omrøring, får du en virkelig god sirup, som ikke kræver ekstra sukker. Denne fremgangsmåde kræver dog noget tålmodighed. Hvis du blander æblesaft i pæresaften, får du en sirup med en mere frisk smag.

Dampkogning med dampsaftkogeren

En dampsaftkoger kan også bruges som dampgryde. Sammenlignet med andre dampgryder på markedet har dampsaftkogeren den fordel, at dampen når fødevarerne, og at kogevæsken bliver samlet i saftopsamleren. Kogevæsken bliver holdt ved pasteuriseringstemperatur og kan aftappes og opbevares i steriliserede flasker eller glas. Denne saft kan bruges på et senere tidspunkt til supper, sovse og bouillon til korn, grøntsager og pasta.

Brugen af udstyret varierer også en smule, alt efter om det bruges til fremstilling af saft eller til dampkogning. Selvom du kan påbegynde saftkogningen med koldt vand i gryden, er det bedst at lade vandet koge først, inden det bruges til at dampe fødevarer. Det er også meget vigtigt at sikre, at der altid er damp under kogningen. Derfor skal der være nok vand i gryden under hele dampningen. Hvis gryden skal fyldes op under kogningen, skal det gøres med kogende vand for at sikre, at kogeprocessen ikke afbrydes.

15-20 minutters dampning kræver en liter vand. En times dampning kræver tre liter vand. En dråbe eddike i vandet kan ofte give retten en raffineret smag. En yderligere fordel ved dampkogning er, at maden aldrig brænder på. Sørg dog for, at gryden med vand ikke koger tør.

Alle slags fødevarer kan dampkoges sammen i den samme si. Alle de forskellige fødevarer vil beholde deres egen naturlige smag, hvis de placeres ved siden af hinanden. Men hvis du lægger grøntsager oven på kyllingekød og dampkoger det, vil grøntsagerne afgive en let smag til kyllingen. Derfor er det nogle gange en god idé at pakke visse fødevarer ind i tynd folie. Du kan gøre det for at være sikker på, at fisk eller kød bliver kogt i dets egen saft, og på den måde få det mørt og saftigt. Du kan også gøre det for at sikre, at fisken ikke falder fra hinanden, når du fjerner den fra dampgryden.

Et resume af fordelene ved dampkogning af forskellige fødevarer på én gang: Al maden er klar samtidig, også selvom man skal have noget forskelligt at spise. Du kan tilberede et stykke kylling ved siden af fisk, og der kan ligge et løg ved siden af spirer og gulerødder eller noget blomkål eller broccoli. Det hele er klar samtidig til alle – dejligt praktisk!

Eftersom almindelige fremgangsmåder til kogning og dampning er de samme, kan du bruge dampgryden til dine traditionelle yndlingsopskrifter. Tilberedningstiderne ved brug af dampsaftkogeren er de samme som ved almindelig tilberedning (undtagen mikrobølgeovn). Hvis det tager en time at tilberede en kylling i ovnen, tager det også en time at dampe den. Kartofler tager 20 minutter, når de koges almindeligt, og det tager samme tid, når de dampes.

Retningslinjer for dampning

De retningslinjerne for dampning, du kan se nedenfor, gælder, så snart dampen strømmer frit. Lad vandet i gryden komme i kog, inden du tilføjer de fødevarer, der skal dampes.

<u>Grøntsager/fisk/kød</u>	<u>Dampningstider</u>
And	60 minutter
Asparges	20-25 minutter
Blomkål	20 minutter
Bønner	15-20 minutter
Champignoner	5-10 minutter
Courgetter	10-15 minutter
Fasan	40 minutter
Fisk	10-20 minutter
Græskar	12-15 minutter
Grønne bønner	30 minutter
Gulerødder	20 minutter
Havesyre	10 minutter
Julesalat	25 minutter
Kanin (i terninger)	20-25 minutter
Kartofler	20-30 minutter
Kylling	40-50 minutter
Kål (i kvarte)	20 minutter
Kålrabi	15 minutter
Lamme- og svinekoteletter	15-20 minutter
Lammekølle	60 minutter
Løg	10-15 minutter
Majskolber	20-25 minutter
Muslinger	5 minutter
Peberfrugter	20 minutter
Porrer	15-20 minutter
Rejer	3 minutter
Rødbeder	60 minutter
Spinat	10-15 minutter
Spirer	15-20 minutter
Steg	60 minutter
Tomater	10 minutter
Ærter	15-20 minutter

Bästa kund,

Denna bruksanvisning innehåller viktig information om hur du monterar ihop, använder och underhåller Naturesaft® saft-/ångkokare. Du får även praktiska tips om hur du kan koka naturlig saft som innehåller alla smaker och näringsämnen från de färska frukterna och grönsakerna.

Med Naturesaft® saft-/ångkokare kan du enkelt bereda pastöriserad saft som du tappar upp på flaskor direkt. Förslut flaskorna omedelbart efter påfyllning så undviker du ansamling av bakterier. Bered saften på ett noggrant och hygieniskt sätt så håller den sig längre. Förvara flaskorna och burkarna på en sval och mörk plats. Kontrollera locken på flaskorna och burkarna med jämna mellanrum.

Saftkokaren kan även användas som ångkokare för ångkokning av alla slags livsmedel. Ångkoka alla livsmedel i en och samma behållare så kan du njuta av utsökta och nyttiga måltider där alla härliga aromer bibehålls.

Allmänna säkerhetsanvisningar

Läs igenom dessa instruktioner noggrant och spara dem för framtida bruk. De innehåller viktig information för att du ska kunna använda och underhålla denna utrustning på rätt sätt. Saft- och ångkokning sker vid höga temperaturer. Håll små barn på säkert avstånd och var försiktig när du använder utrustningen.

Tekniska data

Diameter: 280 mm
Total höjd: 410 mm
Saftmängd: max. 10 liter

Lock

Perforerad
fruktbehållare

Saftuppsamlare

Avtappningsslang

Saftaftapnings-
slange



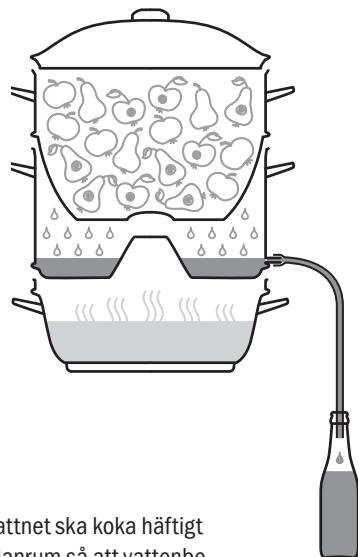
Använda saft-/ångkokaren

Utrustningen består av en djup vattenbehållare där ånga bildas från det kokande vattnet. Ovanpå vattenbehållaren sitter det en saftuppsamlare där saften rinner ner. Saftuppsamlaren är utrustad med en avtappningsslang och en klämma som gör att du enkelt kan tappa upp saften på flaskor. Konen i mitten av saftuppsamlaren gör att frukterna och de övriga livsmedlen ångkokas samtidigt som den hindrar saften från att rinna ner i vattenbehållaren.

De grovhackade eller krossade frukterna placeras i fruktbehållaren ovanpå saftuppsamlaren. Det kokande vattnet under saftuppsamlaren gör att saften pastöriseras. Ångan strömmar genom konen och ångar saften ur frukterna. Saften rinner ut genom den perforerade fruktbehållaren där pastöriseringstemperatur bibehålls tills det är dags att tappa upp saften.

Efter en viss tid har all saft ångats ur frukterna. Du kan då börja tappa upp saften på steriliserade flaskor. Placera flaskorna under tappningsslangen som du öppnar och stänger med klämmen. Saften i röret håller inte korrekt temperatur, tappa upp den separat och håll tillbaka den i fruktblandningen. Fyll alla flaskor med saft. Tillslut flaskorna så fort de är fulla. När saften svalnar bildas det ett vakuum som gör att flaskorna tillsluts hermetiskt.

OBS! Saften är mycket varm vilket kan leda till att flaskan går sönder eller spricker. Vi rekommenderar därför att du använder handskar och placerar flaskorna i en hink innan du börjar tappa upp saften.



Saftberedning

Fyll vattenbehållaren med vatten och koka upp på hög temperatur. Vattnet ska koka häftigt under hela saftberedningen. Kontrollera vattennivån med jämna mellanrum så att vattenbehållaren inte torrkokar. När vattnet kokar, placera saftuppsamlaren ovanpå vattenbehållaren. Saftuppsamlaren är utrustad med en avtappningsslang och en klämma. Se till att slangen inte kommer i kontakt med värmekällan.

Placera fruktbehållaren på plats och sätt på locket. Låt stå, titta till fruktblandningen efter 30–45 minuter. Vattennivån kan ha sjunkit och frukten kommer att ha kokat ihop till en massa. Du kan tillsätta en ny sats med frukt, men då kommer det att bli svårare att kontrollera koncentrationsnivån i saften eftersom ångan gör att saften späds. Du får bästa resultat genom att endast bereda en sats åt gången.

Kontrollera mängden saft i saftuppsamlaren. Om saften räcker för att fylla några flaskor kan du börja tappa upp den. Saften i slangen är inte pastöriserad, tappa upp den i en kaffekopp och håll tillbaka den i fruktbehållaren. Du kan nu börja fylla flaskorna med saft.

Placera en värmetålig hink under avtappningsslangen och ställ den varma steriliserade flaskan i hinken. Om flaskan skulle gå sönder eller om du tappar den hamnar glasskärvorna i hinken och du undviker allvarliga skador.

Fyll flaskan upp till kanten med varm saft och förslut omedelbart flaskan på valfritt sätt. Placera den fyllda flaskan på en fuktig trasa för att svalna, använd handskar. Fyll resten av flaskorna. Om den sista flaskan inte är helt fylld, håll tillbaka saften i fruktblandningen och vänta tills nästa sats är klar för avtappning. Luta saftuppsamlaren så att kvarvarande saft kan rinna ut. Sila fruktmassan i fruktbehållaren och fyll behållaren med färsk grovhackad frukt. Kontrollera vattennivån i vattenbehållaren och upprepa förfarandet.

Om saften inte räcker till för att fylla sista flaskan, kan du tappa av den i en mindre flaska eller låta den svalna och dricka direkt. Saften smakar däremot bäst när den har fått stå i några veckor så att sötman har stabiliserats.

Torka av flaskornas utsida med en fuktig trasa innan du förvarar dem. Detta motverkar mögelbildning. Anteckna datum och innehåll på etiketter som du sedan klistrar på flaskorna. Kontrollera att flaskornas försegling sluter tätt före förvaring: skruvkorkar och gummilock ska vara något konkava.

Rengöring

Viktigt: Rengör fruktbehållaren direkt efter att saftberedningen är klar. För att säkerställa en hälsosam och hygienisk livsmedelsbearbetning ska du alltid hålla utrustningen och omgivande ytor i rent skick. Rengör med varmt vatten och vinäger eller med lämpligt rengöringsmedel. Använd aldrig kemiska rengöringsmedel som inte lämpar sig för livsmedel.

Övrig information

Du kan bereda alla sorters saftiga frukter i saft-/ångkokaren. Saften från omogen frukt är något sur medan saften från mogen frukt är sötare. Saftberedningen tar mellan 90 och 180 minuter beroende på typ av frukt. När mängden saft som rinner från avtappningskranen börjar avta är saftningen klar.

Nödvändig utrustning

Spara hela och oskadade glasburkar eller glasflaskor, som till exempel vin-, öl-, cider-, champagne-, juice-, och mjölkflaskor, eller flip-topflaskor. Kontrollera noggrant att flaskorna eller burkarna inte är skadade runt halsen eller kanten. Skölj alltid ur flaskorna så fort de är tomma. På så sätt sparar du tid och upprätthåller god hygien. Förvara burkarna eller flaskorna med öppningen nedåt så håller de sig rena och torra. Var noggrann med förslutningen. Ölkapsyler och vinkorkar på burkar och flaskor är bara till för engångsbruk. Skaffa nya gummilock, skruvlock eller kapsyler till flaskorna eller burkarna. Skruvlock från juiceflaskor kan återanvändas om de inte är skadade. Kontrollera förslutningsringen i skruvlocket, den får inte vara hård, sprucken eller missfärgad och måste vara grundligt rengjord. Se till att du har tillräckligt många lock och att dessa har steriliserats före användning, annars riskeras du att misslyckas med resultatet. Se till att locken har rätt storlek – ta med dig flaskorna till butiken om du inte är säker. Flaskorna, burkarna och locken måste steriliseras innan de fylls, detta gör du genom att blötlägga dem i hett vatten eller värma dem i ugnen. Anteckna datum och innehåll på etiketter som du sedan klistrar på flaskorna eller burkarna.

Recept

Sylt på röda vinbär

Koka upp en liter vinbärssaft, ta bort från spisplattan och blanda ner ett kilo socker. Fortsätt att röra om i en kvart och håll sedan upp sylten i burkar.

Jordgubbar

Ett bra tips när du saftar jordgubbar är att placera en bit muslintyg i fruktbehållaren så att de små fröna inte hamnar i saften. Skölj jordgubbarna noggrant. Du behöver inte ta bort stjälken. Saften från jordgubbarna ångas snabbt ur, fruktköttet kan däremot klibba ihop så rör om med jämna mellanrum. Låt jordgubbarna ångkokas i ungefär fyrtiofem minuter. Den klara röda saften lämpar sig utmärkt som ingrediens i exempelvis cocktails. Jordgubbssaften kan även blandas med andra safter.

Jordgubbs- och yoghurtsdryck

Blanda ner tre matskedar jordgubbssaft i 2,5 deciliter yoghurt och tillsätt lite honung eller socker efter smak. Servera i ett vackert glas och dekorera med en färsk jordgubbe. Tillsätt eventuellt ett citronblad i drycken för en ljuv och diskret citrussmak.

Jordgubbssås

Blanda en halv liter vitt vin och en halv liter jordgubbssaft och tillsätt ett kilo socker. Värm upp blandningen tills sockret har lösts upp men låt inte koka, håll omedelbart upp i flaskor. Jordgubbssåsen kan avnjutas i en rad olika desserter och drycker.

Päron

Använd mogna och saftiga päron. Skölj päronen och skär dem i stora bitar, fyll fruktbehållaren till brädden. Ta bort kärnhuset och stjälkarna om du tänker spara fruktköttet för att göra marmelad. Safta på hög värme i en till en och en halv timme. Tillsätt eventuellt ett par citrusfrukter i saft-/ångkokaren, skala dem om de inte är ekologiska.

Päronsås

Låt päronsaften koka och tjockna samtidigt som du rör om så får du en utmärkt sås som inte behöver något tillsatt socker. Denna process kräver dock lite tålamod. Tillsätt lite äppeljuice så får du en ännu friskare smak.

Ångkokning

Saftkokaren kan även användas som ångkokare. Till skillnad mot sedvanliga ångkokare strömmar ångan i saftkokaren upp till livsmedlen och gör att skyn samlas i saftuppsamlaren. Skyn bibehåller pastöriseringstemperatur och kan tappas upp och förvaras i steriliserade burkar och flaskor. Använd skyn till soppor, såser och buljonger tillsammans med ris, gryn, baljväxter och pasta.

Beredning sker på lite olika sätt beroende på om utrustningen ska användas som saftkokare eller ångkokare. Vid saftning kan vattenbehållaren fyllas med kallt vatten till en början, medan det är bäst att låta vattnet koka upp före ångkokning av livsmedel. Kontrollera även att det bildas ånga under hela beredningen. Det måste finnas tillräckligt mycket vatten i vattenbehållaren under hela processen. Fyll vid behov på vattenbehållaren med kokande vatten så att kokningen inte avbryts.

Det krävs en liter vatten för ångkokning i 15–20 minuter. Ångkokning i en timme kräver tre liter vatten. Håll en droppe vinäger i vattnet så får maträtten en subtil smak. Ytterligare en fördel med ångkokning är att du aldrig riskerar att bränna vid maten. Du måste däremot se till att vattenbehållaren inte kokar utan vatten. Du kan bereda alla slags livsmedel på en och samma gång. Livsmedlen behåller sina egna smaker och aromer om de placeras bredvid varandra. Men om grönsaker placeras exempelvis ovanpå kyckling, kommer kycklingen att få en subtil grönsakssmak. Ibland kan det vara en god idé att slå in vissa livsmedel i aluminiumfolie. Kött och fisk i aluminiumfolie tillagas i sin egen saft och du får ett mörkt och saftigt resultat. Aluminiumfolien förhindrar även att fiskköttet faller sönder när den tas ut ur behållaren.

Det finns ytterligare en fördel med att ångkoka alla livsmedel på samma gång: livsmedlen blir klara samtidigt oavsett om de ska serveras i olika maträtter eller inte. Du kan tillaga kyckling och fisk sida vid sida, eller varför inte låta löken ångkoka bredvid groddar och morötter, eller blomkål och broccoli. Allt blir klart på en och samma gång – enkelt och praktiskt!

Du kan laga alla dina favoritrecept i ångkokaren eftersom tillagningen sker på praktiskt taget samma sätt som vid konventionell tillagning. Tillagning i saft-/ångkokaren tar ungefär lika lång tid som konventionell tillagning (ej mikrovågsugn). Det tar till exempel lika lång tid att tillaga en kyckling i ugn som att ångkoka den. En portion potatis blir klar på tjugo minuter, oavsett tillagningssätt.

Riktlinjer för ångkokning

Riktlinjerna för ångkokning nedan gäller från det att ångan strömmar fritt.
Låt vattnet i vattenbehållaren koka innan du tillsätter livsmedlen.

<u>Grönsaker/Fisk/Kött</u>	<u>Ångtid</u>
Anka	60 minuter
Blomkål	20 minuter
Bönor	15–20 minuter
Endivesallad	25 minuter
Fasan	40 minuter
Fisk	10–20 minuter
Groddar	15–20 minuter
Haricots verts	30 minuter
Kanin (styckad)	20–25 minuter
Kyckling	40–50 minuter
Kål (i fyra delar)	20 minuter
Lammkotletter och fläskkotletter	15–20 minuter
Lammstek	60 minuter
Lök	10–15 minuter
Majskolv	20–25 minuter
Morötter	20 minuter
Musslor	5 minuter
Paprika	20 minuter
Potatis	20–30 minuter
Pumpa	12–15 minuter
Purjolök	15–20 minuter
Rovor	15 minuter
Räkor	3 minuter
Rödbetor	60 minuter
Sparris	20–25 minuter
Spenat	10–15 minuter
Stek	60 minuter
Svamp	5–10 minuter
Tomat	10 minuter
Zucchini	10–15 minuter
Ängssyra	10 minuter
Ärtor	15–20 minuter

BROUWLAND



Brouwland bvba

Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo, Belgium
www.brouwland.com
info@brouwland.com
+32 11 40 14 08