



DAMPFENTSAFTER

DS 4300

ARTIKEL-NR. 17437



**LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG UND DIE SICHERHEITSHINWEISE
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG GRÜNDLICH DURCH!**

**DEMA-VERTRIEBS GMBH • IM TOBEL 4 • 74547 ÜBRIGSHAUSEN
WWW.DEMA-VERTRIEB.COM**

© DEMA VERTRIEBS-GMBH

Inhaltsverzeichnis

1 SICHERHEITSHINWEISE.....	3
1-1 Bestimmungsgemäße Verwendung	3
2 FUNKTIONSWEISE	4
3 AUFBAU UND BEDIENUNG	4
3-1 Tipps	5
4 REINIGUNG	5
5 ENTSORGUNG	5
6 TECHNISCHE DATEN.....	5

1 SICHERHEITSHINWEISE

- Änderungen die dem technischen Fortschritt dienen, können ohne Vorankündigung vom Hersteller getätigt werden und sind eventuell in der Bedienungsanleitung noch nicht berücksichtigt.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf Vollständigkeit, Funktion und Dichtheit!
- Nehmen Sie niemals ein defektes oder funktionsunfähiges Gerät in Betrieb! Kontaktieren Sie den Hersteller oder lassen Sie das Gerät von einem qualifizierten Mechaniker kontrollieren.
- Arbeiten Sie immer mit Bedacht und der nötigen Vorsicht!
- Wenden Sie auf keinen Fall übermäßige Gewalt an!
- Halten Sie Kinder und unbeteiligte Dritte vom Kochbereich fern.
- Verwenden Sie ausschließlich Wasser als Dampfquelle!
- Nehmen Sie sich vor dem heißen Dampf bzw. heißen Flüssigkeiten in Acht!
- Tragen Sie zur Sicherheit stets hitzeresistente Küchenhandschuhe, wenn Sie den in Betrieb befindlichen Dampfsafter berühren!
- Arbeiten Sie niemals wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Alkohol, Drogen, Medikamente oder sonstigen Rauschmitteln stehen!
- Verwahren Sie Verpackungsteile (Folien, Plastikbeutel, Styropor, etc.) nur an Orten auf, die Kindern insbesondere Säuglingen nicht zugänglich sind, da Verpackungsteile oft nicht erkennbare Gefahren bergen (z. B. Erstickungsgefahr).

1-1 BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

- Der Dampfsafter eignet sich zum Entsaften von Obst mit Hilfe von Wasserdampf.
- Der Dampfsafter eignet sich nicht zum Dampfgaren von Lebensmitteln.

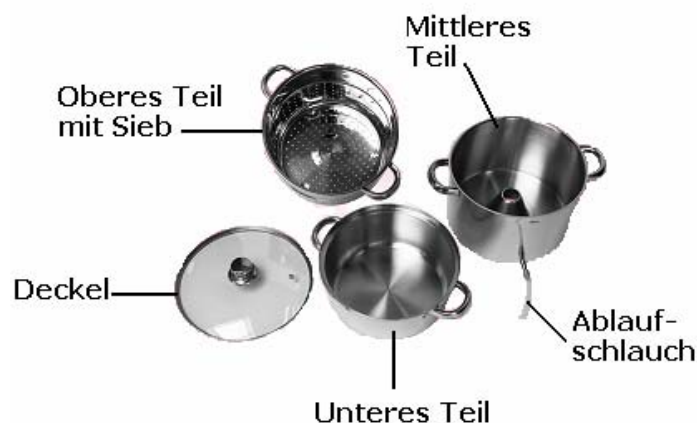
2 FUNKTIONSWEISE

- In den unteren Behälter wird Wasser zur Dampferzeugung gefüllt.
- Darauf wird der Auffangbehälter gesetzt, der einen sich nach oben verjüngenden Trichter enthält.
- Der Auffangbehälter besitzt zudem einen Ablauf.
- In den Auffangbehälter wird der Fruchtkorb eingesetzt, der mit zahlreichen Löchern versehen ist und ebenfalls die Form eines sich verjüngenden Trichters aufweist.
- Der Fruchtkorb wird mit einem Deckel geschlossen.
- Beim Entsaften steigt der heiße Wasserdampf durch den Trichter nach oben in den Fruchtkorb. Die Hitze des Dampfes bringt die Pflanzenzellen zum Platzen und der Saft fließt durch die Löcher des Fruchtkorbes in den Auffangbehälter.
- Da keine Bewegung erfolgt, verbleiben unerwünschte Reste (Kerne und Stiele) im Fruchtkorb. Der Arbeitsaufwand ist gering und der gewonnene, verdünnte Saft ist lange haltbar.

3 AUFBAU UND BEDIENUNG

- Stecken Sie die einzelnen Segmente (siehe auch Abbildung unten) des Dampfentsafters zusammen.
- Befüllen Sie zunächst das untere Teil mit Wasser, bis **max.** 2 cm unter den Rand des Gefäßes.
- Legen Sie das mittlere Teil (mit dem Ablaufschlauch) auf den unteren Teil.
- Befüllen Sie das obere Teil mit dem Obst (vorzugsweise mit weichschaligem Obst) und stecken Sie es auf das mittlere Teil.
- Setzen Sie den Deckel auf das obere Teil und schalten Sie den Herd ein.
- Schlauch mit der Klemme abklemmen und in den Griff einhängen, so, dass die Öffnung nach oben zeigt.
- Sobald der Saft sich im Schlauch angesammelt hat, Schlauch in ein geeignetes Gefäß (z.B. Glasflasche) legen, Klemme öffnen und den Saft abfließen lassen.

ACHTUNG: Der austretende Saft ist heiß! Tragen Sie bei diesem Schritt stets hitzeresistente Küchenhandschuhe!



3-1 TIPPS

- Verwenden Sie keine Kunststoffgefäße, um den heißen Saft aufzufangen. Die enthalten manchmal Inhaltsstoffe, die bei Hitze freigesetzt werden können. Verwenden Sie Glas- oder Edelstahlgefäße!
- Sie können natürlich auch hartschaliges Obst entsaften, zerkleinern Sie dazu dieses vor dem Vorgang um diesen zu beschleunigen.
- Bei sehr saurem Obst können Sie auch etwas Zucker in das Wasser geben.

4 REINIGUNG

- Die einzelnen Segmente sind spülmaschinenfest und können ganz normal wie andere Edelstahltöpfe gereinigt werden!

5 ENTSORGUNG

Im Falle der Entsorgung dieses Gerätes wenden Sie sich bitte an die DEMA Vertriebs-GmbH, Ihren lokalen Händler oder einen lokalen Wertstoffverwerter.
Führen Sie das Gerät keinesfalls einer kommunalen Sammelstelle zu!
Entsorgen Sie das Gerät keinesfalls über den normalen Hausmüll!
Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Umwelt.

6 TECHNISCHE DATEN

Maße Wassertopf	24x11 cm
Maße Entsafterteil	26x16 cm
Maße Siebtopf	26x16 cm
Ø Deckel	26 cm
Länge Abflussschlauch	40 cm
Maße komplett (ØxH)	30 (34) x 40 cm
Gewicht	ca. 3,2 kg