



Fruchtensaft

- aus rostfreiem Edelstahl
- zum schonenden Entsaften von verschiedenen Obst- und Gemüsesorten
- einfache Gewinnung von Fruchtsaft
- der Entsafter arbeitet nach dem Prinzip der Dampfentsaftung und somit sehr hygienisch und ergiebig

Bedienungsanleitung

- Reinigen Sie die zu entsaftenden Früchte sorgfältig und entfernen Sie ggf. vorhandene faule Stellen!
- Wenn Sie Beerenfrüchte entsaften, sollten diese vorher entstielt werden, um das Bitterwerden des Saftes zu verhindern.
- Kernobst sollten Sie vor der Entsaftung in kleine Stücke schneiden.
- Sollten Sie Rückstände des Kernobstes als Mus verwenden wollen, sollten Sie das Kernobst vor der Entsaftung entsteinen.
- Füllen Sie die Früchte unter Zugabe von Zucker in den Fruchtkorb. Achten Sie hierbei auf die Dosierung, da der Zuckeranteil in einigen Obst-/Gemüsesorten sehr hoch ist.
- Füllen Sie den Wassertopf mit ca. 1,0 l Wasser.
- Setzen Sie den Entsafter zusammen und achten Sie darauf, dass der Silikonschlauch dicht an der Saftausgangsöffnung anliegt und mit der beiliegenden Klemme befestigt ist.
- Das Wasser im Entsafter sollte während der gesamten Entsaftung kochen, damit ausreichend Dampf erzeugt wird.
- Beachten Sie ebenfalls, dass immer ausreichend Wasser im Entsafter vorhanden ist und füllen Sie dieses bei Bedarf nach.
- Der Entsaftungsvorgang dauert je nach Fruchtart ca. 35 – 70 Minuten.
- Achten Sie zudem darauf, dass der Schlauch korrekt verschlossen ist, so dass kein Saft verloren gehen kann.
- Die Gefäße, die mit dem Saft befüllt werden sollen, sollten vor dem Befüllen gründlich gereinigt und nach Möglichkeit keimfrei gemacht werden.
- Reinigen Sie den Entsafter nach Gebrauch mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Lassen Sie den Entsafter vor der Reinigung ausreichend abkühlen, da dieser sehr heiß werden kann.

FRUCHTSORTE	ZUCKERZUSATZ pro 4 kg Früchte	FRUCHTSAFTERGEBNIS	ENTSAFTUNGSDAUER
Äpfel	150 g	2 – 2,5 l	60 min.
Birnen	100 g	3 l	40 min.
Brombeeren	300 g	3 l	45 min.
Erdbeeren	200 g	3 l	45 min.
Heidelbeeren	400 g	3 – 3,5 l	45 min.
Himbeeren	200 g	3 l	35 min.
Johannisbeeren	400 g	3 l	60 min.
Kirschen	400 g	2 – 2,5 l	60 min.
Pflaumen	300 g	2 – 2,5 l	60 min.
Rhabarber	500 g	3 l	70 min.
Stachelbeeren	300 g	3 l	60 min.
Weintrauben	80 g	3 l	60 min.

Hergestellt für:
H. Gautzsch GmbH & Co. KG
Dornierweg 12, D-48155 Münster