

22041 / 22042 / 22043



Anwendungsbeispiel / Example of use



## ENTSAFTER AUS EDELSTAHL

Bedienungs- und  
Sicherheitshinweise

### GB Juice Extractor

Directions for Use and  
Safety Instructions



## D **BEDIENUNGSANLEITUNG**

### **Allgemeine Hinweise**

- Lesen Sie vor Gebrauch die Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte ebenfalls mit aus.
- Verwenden Sie das Produkt nur zum Entsaften von Früchten, Gemüse und Kräutern. Andere Verwendungen oder Veränderungen am Produkt gelten als nicht bestimmungsgemäß und können zu Verletzungen und Beschädigungen führen. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.
- Die Funktionen Entsafter, Dampfgarer und Kochtopf sind hier in einem Gerät vereint. Sie können Speisen im Kochtopf zubereiten und gleichzeitig unter Dampf garen z.B. tiefgefrorenes Gemüse oder Kartoffeln.
- Der Fruchtbehälter kann auch als großes Sieb/Durchschlag verwendet werden. Der Topf ist für alle Herdarten geeignet: Gas-, Elektroherd mit Kochplatten oder Glas-/keramik-/Induktionsfeld.
- Um Lagerschäden zu vermeiden, empfehlen wir, das Ablaufröhrchen abzunehmen, wenn Sie den Entsafter nicht benutzen.
- Spülen Sie das Kochgeschirr vorher mit Wasser, wenn Sie Speisen zubereiten möchten, die leicht zum Anbrennen neigen.

### **Sicherheitshinweise**



#### **WARNUNG**

Lebens- und Unfallgefahr für Kleinkinder und Kinder! Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kleinteile können verschluckt werden! Kinder unterschätzen häufig die Gefahren!

Beachten Sie bitte zur Vermeidung von Fehlfunktionen, Schäden und gesundheitlichen Beeinträchtigungen folgende Hinweise:

- Kochgeschirr nie ohne Inhalt erhitzen, da dies Verfärbungen sowie Schäden am Geschirr und an seinem Boden verursachen kann.
- Sollte das Kochgeschirr überhitzt worden sein, bitte auf einer ausgeschalteten Herdplatte abkühlen lassen und nicht mit kaltem Wasser kühlen! Der plötzliche Temperaturunterschied kann Verformungen am Metall verursachen und damit zu einem unebenen Boden führen.
- Heiße Glasdeckel ebenfalls nie schockartig mit kaltem Wasser abkühlen.
- Die Griffe können sehr heiß werden, verwenden Sie geeig-

nete Topfhandschuhe.

- Halten Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern und zu beaufsichtigenden Personen.
- Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen den Topf nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von der zuständigen Person Anweisungen, wie der Topf zu benutzen ist.
- Während des Entsaftens sind alle Außenflächen des Topfes und der Deckel heiß.
- Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Topfes – es kann Dampf austreten.
- Heizen Sie den Topf niemals leer oder mit Fett auf höchster Energiestufe auf.
- Sollte der Topf überhitzt sein, schalten Sie die Energiequelle sofort aus.
- Heben Sie ihn nicht hoch, sondern ziehen Sie den Topf mit Topfhandschuhen auf eine hitzebeständige, kalte Fläche und lassen Sie ihn abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass das Ablaufröhrchen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt, z.B. Kochplatte oder Gasflamme.
- Öffnen Sie nach Beendigung aller Koch- und Entsaftungsvorgänge grundsätzlich den Deckel, damit beim Abkühlen kein Vakuum im Topf entsteht.

### **Gebrauchshinweise**

- Vor dem ersten Gebrauch den Entsafter nur mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel gut auswaschen.
- Für die richtige Verwendung von Kochgeschirr ist der korrekte Durchmesser einer Herdplatte wichtig! Bei Verwendung einer zu großen Herdplatte gehen große Mengen Energie verloren, bei einer zu kleinen Herdplatte wird die Wärme nicht optimal ausgenutzt. Beim Kochen auf Gasherden sollten die Flammen nicht über den Boden des Kochgeschirrs hinausgehen.
- Vermeiden Sie den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen beim Kochen und Braten.
- Die höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, dann rechtzeitig zurückschalten und die Speisen auf mittlerer Hitze gar kochen!

### **Saftgewinnung**

Durch das Dampfentsaften wird der Saft nur erhitzt, aber nicht gekocht. Dadurch bleiben wertvolle Inhaltsstoffe wie Fruchtzucker, Fruchtsäure und Vitamine ebenso wie Aroma, Farbe und Geschmack der verwendeten Zutaten erhalten. Die Fruchtrückstände nach dem Entsaften können Sie noch zu Marmelade, Mus, Kompott oder Gelee verarbeiten.

### **Hinweise zum Entsaften**

Füllen Sie den gewonnenen Saft in gründlich gereinigte, in heißem Wasser vorgewärmte Flaschen. Durch Öffnen und

Schließen der Schlauchklemme können Sie den Saft bequem in die Flaschen füllen. Der Saft muss sofort abgefüllt werden. Er ist keimfrei, solange er eine Temperatur von mindestens 75 °C hat. Verschließen Sie die Flaschen z.B. mit Süßmostkappen. Die Kappen müssen vor Verwendung ausgekocht und keimfrei gehalten werden.

1. Obst und Gemüse säubern, entkernen und entstielen.
2. Den Siebeinsatz max. bis zum Rand mit den Früchten füllen.
3. Siebeinsatz in den Auffangtopf stellen.
4. Füllen Sie den unteren Topf mit Wasser bis 1 cm zur Oberkante.
5. Deckel, Siebeinsatz und Auffangtopf in den unteren Topf stellen.
6. Das Wasser langsam zum Kochen bringen.
7. Der entstehende Wasserdampf bewirkt, das die Früchte garen und entsaftet werden.
8. Der Saft tropft in den Auffangtopf und kann durch den Schlauch in ein entsprechendes Gefäß abgefüllt werden.

### Entsaften von Gemüse

Gemüsesäfte enthalten ebenso wie Obstsäfte wertvolle Nähr- und Aufbaustoffe. Vitamine und Mineralsalze haben daher eine gesundheitsfördernde Wirkung. Außer zum Trinken eignen sich Gemüsesäfte sehr gut zum Würzen und Anreichern von Suppen und Soßen.

### Entsaften von Kräutern

Gemüse und Kräuter können beliebig und je nach den vorhandenen Sorten zusammen entsaftet werden. Es eignen sich zum Beispiel Möhren, Sellerieknollen und -blätter, Petersiliengrün und -wurzeln, Zwiebeln, Tomaten, Liebstöckel und Kohlblätter. Oder: Tomaten, Rettiche, Zwiebeln, Dill, Estragon, Kohlblätter. Oder: Tomaten, Rettiche, Zwiebeln, Dill, Estragon, Kohlblätter, Spargel, Brennessel. Oder: Wirsing, Möhren, Kohlrabi, Sellerieknollen, Lauch, Tomaten, Löwenzahn, Pimpernelle, Meerrettich.

### Entsaften von Obst

Je reifer das Obst, desto aromatischer und ergiebiger wird der Saft. Es empfiehlt sich, milde mit herben Früchten zu mischen (Erdbeeren mit Johannisbeeren oder Rhabarber, Apfel und Birne mit Holunderbeeren).

1. Betätigen Sie anschließend den Arretierungshebel entgegengesetzt zur Montageoberfläche, damit sich der Saugnapf festsaugt. Prüfen Sie anschließend den festen Sitz der Halterung.
2. Lösen Sie die beiden Feststellschrauben des Haltearms und richten Sie die Halterung in die gewünschte, für Sie oder Dritte optimalen Position aus. Fixieren Sie anschließend diese Position mit den Arretierungsschrauben.

Der je nach Rezept benötigte Zucker wird vor dem Entsaften zu den Früchten in das Saftauffanggefäß gegeben. Vor dem Abzapfen umrühren, dadurch wird eine gleichmäßige

Süßung des Saftes erreicht. Fruchtsäfte, die zu Gelee weiterverarbeitet werden sollen, ohne Zuckerzugabe entsaften. Hierzu eignen sich nur unreife Früchte, da diese mehr Pektin (Gelierstoff) enthalten. Pektinreiche Früchte sind: Johannisbeeren, unreife Äpfel und Quitten.

Die in nachstehender Tabelle angegebenen Zuckermengen gelten für trinkfertige Säfte. Fruchtsäfte, die bei Gebrauch verdünnt werden sollen, müssen eine größere Zuckerzugabe erhalten.

Als Anhaltspunkt gilt folgende Regel:

- auf 1 kg süße Früchte 100 - 150 g Zucker
- auf 1 kg saure Früchte 200 - 250 g Zucker

Rohgepresste oder kalt gewonnene Säfte werden in Flaschen gefüllt, im Wasserbad des Einkochtopfs auf 72-75 °C (nicht höher) 25 Minuten lang erhitzt und danach sofort mit Gummikappen nach Vorschrift verschlossen.

- Beerenobst: in kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen, nach Belieben entstielen
- Steinobst: Früchte waschen, entstielen, nach Belieben entsteinen, Sauerkirschen mit Stein entsaften
- Kernobst: schlechte Stellen ausschneiden, Früchte waschen und ungeschält zerkleinern
- Rhabarber: Stiele waschen und abtropfen lassen, ungeschält zerkleinern

### Reinigung

- Nach dem Kochen sollte man das Kochgeschirr so bald wie möglich mit heißem Wasser ausspülen - Wichtig: Kochgeschirr vor dem Reinigen erst komplett abkühlen lassen!
- Zur Reinigung verwenden Sie bitte heißes Wasser, handelsübliches Spülmittel, ein weiches Tuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste.



#### ACHTUNG

Benutzen Sie keine harten Gegenstände, wie z.B. Stahlbürsten, Scheuersand oder Glaswolle oder andere harte Gegenstände zur Reinigung! Diese können das Material zerkratzen und sind somit ungeeignet.

- Um Wasserflecken zu vermeiden trocknen Sie die Töpfe direkt nach der Reinigung ab!
- Bei stärkeren, hartnäckigen Verschmutzungen empfiehlt es sich, diese einige Zeit einzuweichen (evtl. mit Zusatz von Essig oder Zitronen) und dann mit einer Spülbürste oder einem weichen Schwamm schonend zu entfernen.
- Kalkflecken, die durch Wasser entstehen können, lassen sich mit einer Essig-Wasser-Lösung (1 Teelöffel Essigsäure oder Zitronensaft auf 5 Teelöffel Wasser) entfernen.
- Ist ein bläuliches Schimmern zu sehen, handelt es sich um Spülmittelrückstände, die sich durch gründliches Nachspülen entfernen lassen! Die Verfärbungen selber sind weder gesundheitsschädlich, noch beeinflussen sie die

Qualität, Haltbarkeit oder Gebrauchsfähigkeit des Kochgeschirrs. Mit handelsüblichen Metallputzmitteln oder einer Essig- bzw. Zitronenlösung läßt sich die Verfärbung entfernen.

### Pflege

Um einen ständigen Hochglanz Ihres Kochgeschirrs zu er-

zielen, empfehlen wir Ihnen die Pflege mit einem handelsüblichem Edelstahlreiniger.

### Technische Daten

**Material:** Edelstahl / Glas

**Maße:** siehe Abbildung

Entsaftungsgut	Dampfzeit in Minuten	Vorbereitung des Entsaftungsgutes
<b>Gemüse</b>		
Gurken	45	Gurken schälen und in Stücke schneiden
Möhren	60	Schaben und raspeln
Rettiche	60	Waschen, putzen und raspeln
Rote Rüben	60	Waschen, nicht schälen, raspeln
Spargel (mit Abfallstücken und Schalen)	60	Waschen und schälen, Abfallstücke kleinschneiden
Sellerie	60	Knollen und Blätter waschen und in kleine Stücke schneiden
Spinat (nur ungedüngt)	45	Gut waschen und zerkleinern
Tomaten	45	Waschen, Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden
Zwiebeln	60	Zwiebeln schälen und zerkleinern
<b>Kräuter</b>		
Brunnenkresse / Gartenkresse	60	in leichtem Essigwasser waschen
Löwenzahn	60	junge Blätter verwenden, gut waschen und zerkleinern
Melisse	60	frische Blätter verwenden, zerkleinern
Petersilie	60	waschen
Pimpernelle	60	vorsichtig waschen
Salbei	60	vorsichtig waschen, abtropfen lassen
Liebstöckel	60	vorsichtig waschen
Sauerampfer	60	waschen und zerkleinern
Kerbel	60	vorsichtig waschen
<b>Obst</b>		
Äpfel reif/unreif	60	20-50 g Zucker je kg Früchte
Birnen	60	50 g Zucker je kg Früchte
Brombeeren	30	100 g Zucker je kg Früchte
Erdbeeren	30	50 g Zucker je kg Früchte
Heidelbeeren	45	100 g Zucker je kg Früchte
Himbeeren	30	50 g Zucker je kg Früchte
Holunderbeeren	30	80 g Zucker je kg Früchte
Johannisbeeren rot	45	100 g Zucker je kg Früchte
Johannisbeeren schwarz	45	150 g Zucker je kg Früchte

Entsaftungsgut	Dampfzeit in Minuten	Vorbereitung des Entsaftungsgutes
Süskirschen	45	50 g Zucker je kg Früchte
Sauerkirschen	60	100 g Zucker je kg Früchte
Pflaumen	45	100 g Zucker je kg Früchte
Pfirsiche	45	50 g Zucker je kg Früchte
Preiselbeeren	60	100 g Zucker je kg Früchte
Quitten	60	100 g Zucker je kg Früchte
Rhabarber	45	100 g Zucker je kg Früchte
Stachelbeeren	45	100 g Zucker je kg Früchte
Weintrauben	45	50 g Zucker je kg Früchte
Zwetschgen	45	80 g Zucker je kg Früchte



Deckel

Siebeinsatz für Früchte  
ca. 25 x 16 cm  
Fassungsvermögen ca. 7,7 Liter

Auffangtopf  
für den gewonnenen Saft  
ca. 25 x 16 cm  
Fassungsvermögen ca. 2,4 Liter

Wasser- / Kochtopf  
ca. 25,5 x 11 cm  
Fassungsvermögen ca. 4,3 Liter

## GB OPERATION MANUAL

### General Notes

- Read the instructions carefully before use.
- Keep these instructions for future reference and include these instructions if you pass on the product to third parties.
- Use the product only for juicing fruits, vegetables and herbs. Any other use as well as modifications of the product have to be considered as improper use and could cause injuries or product damages. The manufacturer will not be held responsible for any damages resulting from such improper use.
- Not for commercial use.
- All the functions juicer, steam cooker and cooking pot are combined in one appliance. You can prepare food in the cooking pot and, at the same time, you cook e. g. deep-frozen vegetables or potatoes.
- You can also use the food container as a large strainer/colander. The pot is usable for all kinds of cookers: gas stoves or electric cookers with hotplates or ceramic glass hob / induction hob.
- To avoid damages, caused by storage, we recommend to remove the juicer tube, when you do not use the juicer.
- Rinse the cookware with water, if you want to cook food with a tendency to burn easily.

### Safety Instructions



#### WARNING

Life and accident risk for toddlers and kids! To avoid danger of suffocation, keep packing materials away from babies and children. Risk of suffocation due to packing material. Small parts can be swallowed! Children often underestimate the dangers!

Please mind the following safety notes to avoid malfunctions, damages or physical injuries:

- Never heat up the cookware empty. This could cause discoloration and damage to the bottom and to the cookware.
- If a cookware has been overheated, leave it to cool down on a hotplate that is not switched on. Do not cool it with cold water! The sudden change in temperature can cause the metal to distort and then the bottom will be uneven.
- Do not cool hot glass lids with cold water.
- The handles will get very hot, use suitable oven gloves.
- Keep the steam juicer out of the reach of children or persons in need of supervision.
- Persons with limited physical, sensorial or mental abilities are not allowed to use the pot, unless they are supervised for their safety by a qualified person or are briefed by the responsible person how to use the pot. During juicing, all outer surfaces of the pot and the lid are hot.

- Be carefully, when you open the lid – there is the possibility of escaping steam.
- Never heat up the empty pot or the pot with cooking fat with highest energy supply. If the pot is overheated, please switch off the energy point immediately. Do not lift the pot, but remove it to a heat-resistant, cold surface by using oven mitts and allow cooling down.
- Take care that the juicer tube is not in contact with hot surfaces e. g. of cooking plates or burners.
- Upon completion of all cooking or juicing procedures, please always open the lid to avoid creating a vacuum when the pot is cooling down.

### Directions for use

- Before using the cookware for the first time, wash them thoroughly with hot water and washing up liquid.
- The correct diameter of a hotplate is important for using the cookware correctly! If you use a hotplate that is too large, a lot of energy will be wasted and if the hotplate is too small, the heat will not be optimally made use of. When cooking on gas, the flames should not be larger than the bottom of the cookware.
- Avoid using sharp, pointed objects when cooking and frying.
- Only use the highest temperature to heat up, then turn down to medium heat to cook the food.

### Juicing

While steam juicing, the juice is only heated, but not cooked. Thereby, precious ingredients as fruit sugar, fruit acid and vitamins and as well as flavour, colour and taste of the used ingredients are retained. After juicing, you can use the fruit residues to make jam, mush, stewed fruit or jelly.

### Notes for extracting juice

Fill the extracted juice into thoroughly cleaned and in hot water preheated bottles. Fill the juice conveniently into the bottles by opening and closing the tube clamp.

The juice has to be bottled immediately. It is germfree while it has a temperature of min. 75 °C. Seal the bottles e.g. with canning lids. Before sealing, please boil the lids out and keep them sterilized.

1. Wash the fruit and vegetables. Remove any cores, stones and stalks.
2. Fill the strainer with fruit – at the most up to the edge.
3. Put the strainer into the pan for collecting the juice.
4. Fill the bottom pan with water up to 1 cm from the edge.
5. Place the lid, strainer, collecting pan on the bottom pan.
6. Slowly bring the water to boil.
7. The steam causes the fruit to cook and the juice is extracted.
8. The juice drips into the collecting pan and can be filled into an appropriate receptacle through the tube.

### **Extracting juice from vegetables**

---

Not only fruit juices but also vegetable juices contain valuable nutrients and restorative substances. Vitamins and minerals have therefore a healthy effect. Vegetable juices are good to drink but can also be used for seasoning and enriching soups and sauces.

### **Extracting juice from herbs**

---

Depending on their availability the juice of any herbs and vegetables can be extracted together. For example, carrots, celery tubers and leaves, parsley (green and roots), onions, tomatoes, lovage and cabbage leaves. Or: tomatoes, radishes, onions, dill, tarragon, cabbage leaves. Or: tomatoes, radishes, onions, dill, tarragon, cabbage leaves, asparagus, nettles. Or: savoy cabbage, carrots, kohlrabi, leeks, tomatoes, dandelion, pimpernel, horseradish.

### **Extracting juice from fruit**

---

The riper the fruit, the more aromatic is the juice and more of it can be produced. It is recommended to mix mild with tangy fruits ( strawberries with currants or rhubarb, apples and pears with elderberries).

According to the recipe, add the necessary sugar to the fruit in the collecting pan before juice extraction. Stir before draining off the juice so that it is evenly sweetened. Do not add sugar before juice extraction to fruits whose juice is to be used for jellies. For jellies use only unripe fruits as these contain more pectin (gelatinizing substance). Fruits containing a lot of pectin are: currants, unripe apples and quinces.

The amount of sugar given in the following table is for juices that are ready to drink. More sugar should be added for juices which are to be diluted.

The following rule can be used as a reference:

- 100-150 g sugar for 1 kg sweet fruits
- 200-250 g sugar for 1 kg sour fruits

Juices that are squeezed from raw or produced cold are filled into bottles, heated in the water bath of the preserving pan up to 72 – 75 °C (not more) for 25 minutes and then sealed immediately with rubber caps as directed.

- Soft fruits: wash in cold water, drain off, remove stalks as you like
- Stone fruits: wash fruits, remove stalks, remove stones as you like, extract juice of morello cherries with stones
- Core fruits: remove damaged parts, wash fruits, do not peel, cut into small pieces
- Rhubarb: wash sticks and drain off, do not peel, cut into small pieces

### **Cleaning**

---

- After cooking rinse out the cookware as soon as possible with hot water – important: always leave the cookware to

cool down completely before cleaning them!

- Use hot water, washing up liquid, a soft cloth, a sponge or a gentle brush to clean.
- **Attention:** Do not use any hard objects, such as wire brushes, scouring powder or glass wool or other hard objects for cleaning. These are unsuitable and could scratch the material.
- In order to avoid water stains, dry the cookware immediately after cleaning them.
- You are recommended to remove hard, stubborn dirt by soaking the cookware for some time (you could possibly add vinegar and lemon juice) and then carefully clean using a washing up brush or a soft sponge.
- Remove lime stains, which could occur through water, with a solution of vinegar and water (1 teaspoon of essence of vinegar or lemon juice to 5 teaspoons of water).
- If you notice a blue shimmer, this is due to the residues of washing up liquid, which can be removed by thorough rinsing. The discolorations themselves are neither detrimental to health nor do they have any influence on the quality, durability and usage of the cookware. The discoloration can be removed with metal cleaners or a solution of vinegar or lemon juice.

### **Care**

---

In order to keep your cookware shining, we recommend you to use a stainless steel cleanser.

### **Technical Details**

---

**Material:** Stainless Steel / Glass

**Dimensions:** see figure

Juice extraction item	Steaming time in min.	Preparation
<b>Vegetables</b>		
cucumbers	45	peel cucumbers and cut into pieces
carrots	60	scrape and grate
radishes	60	wash, scrub and grate
beetroot	60	wash, do not peel, grate
asparagus (with scraps and peelings)	60	wash and peel, cut scraps into small pieces
celery	60	wash tubers and leaves and cut into small pieces
spinach (only non-fertilized)	45	wash well and cut into small pieces
tomatoes	45	wash, remove stalks and cut into small pieces
onions	60	peel and cut into small pieces
<b>Herbs</b>		
watercress	60	wash in water with a little added vinegar
dandelion	60	use young leaves, wash well and cut into pieces
balm	60	use fresh leaves, cut into small pieces
parsley	60	wash
pimpernel	60	wash carefully
sage	60	wash carefully, drain off
lovage	60	wash carefully
sorrel	60	wash and cut into small pieces
chervil	60	wash carefully
<b>Fruits</b>		
apples ripe/unripe	60	20-50 g sugar per kg fruit
pears	60	50 g sugar per kg fruit
blackberries	30	100 g sugar per kg fruit
strawberries	30	50 g sugar per kg fruit
blueberries	45	100 g sugar per kg fruit
raspberries	30	50 g sugar per kg fruit
elderberries	30	80 g sugar per kg fruit
redcurrants	45	100 g sugar per kg fruit
blackcurrants	45	150 g sugar per kg fruit
sweet cherries	45	50 g sugar per kg fruit
morello cherries	60	100 g sugar per kg fruit
plums	45	100 g sugar per kg fruit
peaches	45	50 g sugar per kg fruit
cranberries	60	100 g sugar per kg fruit
quinces	60	100 g sugar per kg fruit
rhubarb	45	100 g sugar per kg fruit

Juice extraction item	Steaming time in min.	Preparation
gooseberries	45	100 g sugar per kg fruit
grapes	45	50 g sugar per kg fruit
damsons	45	80 g sugar per kg fruit



**HI** Hergestellt für / Produced for:  
Haushalt International Im- & Export GmbH  
Gerhard-Stalling-Str. 9 - 11 · D-26135 Oldenburg  
[www.haushalt-international.de](http://www.haushalt-international.de)

