

**C2M COMMERCE GmbH**

**PureNature Shop**

**Hüttenheim 119**

**97348 Willanzheim**

**Tel.: +49 (0) 9326 979790**

**info@purenature.de**

**www.purenature.de**

---



**PURE NATURE**

## Gebrauchs-Pflegeanleitung „Dampfentsafter“



## GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neu erworbenen Kochgeschirr haben Sie eine hervorragende Wahl getroffen. Damit Sie recht lange Freude an Ihrem Neuerwerb haben, lesen und beachten Sie die folgende Hinweise.

### Vor dem ersten Gebrauch

Bitte kontrollieren Sie den Boden des Kochgeschirrs sowie das Kochfeld auf Schmutzreste, Aufkleber oder Unebenheiten. Beim Hin- und Herschieben könnte es zu Beschädigungen kommen. Reinigen Sie zunächst Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel und kochen dieses 2-3 mal mit Wasser aus. Danach gut abtrocknen.

### Pflegehinweise

Grundsätzlich lässt sich dieses hervorragende Material möglichst bald nach Gebrauch spielend leicht mit Schwamm oder Spülbürste und einem handelsüblichen Spülmittel reinigen. Bei stärkeren, hartnäckigen Verschmutzungen empfiehlt es sich, diese eine Zeit lang einzuweichen. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung. Kalkrückstände mit Essig entfernen.

### ACHTUNG

Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet. Bitte achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt werden. Außerdem soll die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich gründlich lüften. Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder Ähnliches und lassen Sie nie kleine Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr. Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder geeignetem Feuerlöscher. Bitte beachten Sie, dass Glasdeckel bis max. 180 °C und Beschläge aus Kunststoff nur hitzebeständig bis max. 150 °C sind und nicht mit der Grillfunktion im Backofen verwendet werden dürfen. In seltenen Fällen kann es zu Geruchsentwicklungen kommen, in diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen gegebenenfalls die Backofentür und lüften den Raum vollständig.

### Tipp zum energiesparenden Kochen

Für eine optimale Energienutzung sollte der Topf/Pfannendurchmesser dem der Herdplatte entsprechen, jedoch nicht größer. Bitte wählen Sie stets die Kochzone zur passenden Kochgeschirrgöße. Verwenden Sie, wenn möglich einen Deckel und stellen das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.

Kochzonen Durchmesser:	Ø 21,0/22,0 cm
Kochgeschirrdurchmesser:	Ø 26,0 cm
Induktion/eff. Durchmesser:	Ø ~22,3 cm

### Allgemeine Hinweise

Geschraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder anzuziehen.

Heizen Sie Kochgeschirre auf maximal mittlerer Stufe vor. Achten Sie darauf dass es dabei nicht überhitzt wird. Besonders auf Induktionskochfeldern erreicht Geschirr ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500°C.

Nutzen Sie die Rückstandswärme um eine optimale Effizienz beim Kochen zu erzielen. Nachdem das Kochgeschirr erhitzt ist, senken Sie die Temperatur oder garen auf einer niedrigeren Temperatur zu Ende.

### Hinweis für Induktionsherde:

Beim Kochen mit Induktionsgeschirr kann es zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Der Bodendurchmesser des Topfes und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinerem Bodendurchmesser die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht. Vergewissern Sie sich, dass bei Induktionskochfeldern der Topf immer mittig angeordnet ist.

### Entsorgungshinweise

Tragen Sie mit zum Umweltschutz bei. Zur Entsorgung der Verpackungsmaterialien und Altgeräte gibt es ein öffentliches Rücknahmesystem. Weitere Informationen zu Adressen und Öffnungszeiten erhalten Sie bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder der Verbraucherzentrale.

Für eventuelle Rückfragen, Reklamationen und Garantieansprüche wenden Sie sich bitte an unsere Serviceadresse, siehe Rückseite. Die Anleitung kann auch über unsere Homepage im Internet bezogen werden. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachlesen oder für mögliche Rückfragen/Reklamationen auf. Bei einer Weitergabe des Produktes ist die Anleitung mitzugeben.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kochgeschirr.**

## ENTSAFTEN VON OBST

Obst kurz und gründlich waschen und zerkleinern. Topf mit Wasser füllen. Zucker in das Saftauffanggefäß geben (siehe Tabelle). Obst in den Siebeinsatz geben. Das Wasser zum Kochen bringen.

Die Dauer des Entsaftens wird ab dem Kochvorgang gerechnet. Etwa 5 Minuten vor Ende des Entsaftens ½ Liter Saft ablassen und über das Obst gießen, damit der gesamte Saft dieselbe Konzentration hat. Den heißen Saft in heiße Flaschen füllen. Mit Gummikappen oder Schraubverschluss verschließen, abkühlen lassen.

Je reifer das Obst ist, 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). 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, weil diese mehr Pektin (Gellerstoff) enthalten. Pektinreiche Früchte sind: Johannisbeeren, unreife Äpfel und Quitten.

Die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Zuckermengen gelten für trinkfertige Säfte. Fruchtsäfte, die bei Gebrauch verdünnt werden sollen, müssen eine größere Zuckerzugabe erhalten. Rohgepresste oder kaltgewonnene Säfte werden in Flaschen gefüllt, im Wasserbad des Einkochtopfes auf 72 – 75 °C (nicht höher) 25 Minuten lang erhitzt und danach sofort mit Gummikappen nach Vorschrift verschlossen.

**Als Anhalt gilt folgende Regel:**

Auf 1 kg süße Früchte 100–150 g Zucker  
Auf 1 kg saure Früchte 200–250 g Zucker

Entsaftungsgut	Zucker je kg Früchte	Dampfzeit in Minuten	Vorbereitung des Entsaftungsgutes
Äpfel reif/unreif	20 - 50 g	60	<b>Beerenobst:</b> in kaltem Wasser waschen, nach Belieben entstielen
Birnen	50 g	60	
Brombeeren	100 g	30	
Erdbeeren	50 g	30	
Heidelbeeren	100 g	45	<b>Steinobst:</b> Früchte waschen, entstielen, nach Belieben entsteinen, Sauerkirschen mit Stein entsaften
Himbeeren	80 g	30	
Holunderbeeren	80 g	30	
Johannisbeeren rot	100 g	45	
Johannisbeeren schwarz	150 g	45	
Süßkirschen	50 g	45	<b>Kernobst:</b> schlechte Stellen ausschneiden, Früchte waschen und angeschält zerkleinern
Sauerkirschen	100 g	45	
Pflaumen	100 g	45	
Pfirsiche	50 g	45	<b>Rhabarber:</b> Stiele waschen und abtropfen lassen, ungeschält zerkleinern
Preiselbeeren	100 g	60	
Quitten	100 g	60	
Rhabarber	100 g	45	
Stachelbeeren	100 g	45	
Weintrauben	50 g	45	
Zwetschgen	80 g	49	

## 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 Verfeinern von Suppen und Soßen.

Entsaftungsgut	Dampfzeit in Minuten	Vorbereitung des Entsaftungsgutes
Gurken	45	Gurken schälen und in Stücke schneiden
Möhren	60	Schaben und raspeln
Rettiche	60	waschen, putzen, raspeln
Rote Rüben	60	waschen, nicht schälen, raspeln
Spargel (mit Abfallstücken und Schalen)	60	waschen und schälen, raspeln Abfallstücke kleinschneiden
Sellerie	60	Knollen und Blätter waschen, in kleine Stücke schneiden
Spinat (nur ungedüngt)	45	gut waschen und zerkleinern
Tomaten	45	waschen und in kleine Stücke schneiden
Zwiebeln	60	mit Schale entsaften, gut reinigen und zerkleinern

## 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 Sellerieblätter, Petersiliengrün und Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Tomaten, Liebstöckel und Kohlblätter. Oder: Tomaten, Rettiche, Zwiebeln, Dill, Estragon, Knoblauchblätter, Spargel und Brennesseln. Oder: Wirsing, Möhren, Kohlrabi, Sellerieknollen, Lauch, Tomaten, Löwenzahn, Pimpinelle und Meerrettich.

Entsaftungsgut	Dampfzeit in Minuten	Vorbereitung des Entsaftungsgutes
Brunnenkresse / Gartenkresse	60	in leichtem Essigwasser waschen
Löwenzahn	60	junge Blätter verwenden, gut waschen und zerkleinern
Petersilie	60	waschen
Pimpinelle	60	vorsichtig waschen
Salbei	60	vorsichtig waschen, abtropfen lassen
Liebstöckel	60	vorsichtig waschen
Sauerampfer	60	waschen und zerkleinern
Kerbel	60	vorsichtig waschen

## REZEPTE

### WEIHNACHTSGELEE

ca. 12-14 Äpfel

1 kg Gelierzucker

3 Apfelsinen

2 Päckchen Vanillinzucker

2 Zitronen

etwas Zimt

- 1 Ca. 12-14 Äpfel ohne Zucker entsaften. Mit Saft von 3 Apfelsinen und 2 Zitronen mischen.
- 2 1 Liter mit 1 kg Gelierzucker, etwas Zimt und 2 Päckchen Vanillinzucker mischen.
- 3 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und in Schraubgläser füllen, sofort verschließen.

### SCHLEHEN-APFELGELEE

je ½ Liter Schlehensaft  
oder Apfelsaft

1 kg Gelierzucker

- 1 Früchte ohne Zucker entsaften.
- 2 Je ½ Liter Schlehensaft und ½ Liter Apfelsaft mit 1 kg Gelierzucker mischen, zum Kochen bringen.
- 3 4 Minuten sprudelnd kochen lassen
- 4 In heiße Schraubgläser füllen, sofort verschließen.

## REZEPTE

### SAUERKIRSCHGELEE

¾ Liter Sauerkirschsafft

Saft von 2 Zitronen

1 kg Gelierzucker

- 1 Den kalten Sauerkirschsafft mit Gelierzucker verrühren, zum Kochen bringen.
- 2 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- 3 Zum Schluss Zitronensaft kurz aufkochen lassen und in heiße Schraubgläser füllen, sofort verschließen.

### QUITTENLIKÖR

1 Liter Quittensaft

20 g bittere Mandeln

400 g weißer Kandiszucker

20 g Koriander

1 Liter Wodka

- 1 Quitten ohne Zucker entsaften
- 2 1 Liter mit Zucker mischen, erhitzen, aufkochen lassen und dann abkühlen.
- 3 In Flaschen füllen, Wodka und Gewürze zugeben, 2 Monate durchziehen lassen.
- 4 Danach filtern, in Flaschen füllen und verschließen.