

# KELOMAT

DAMPFENTSAFTER



GEBRAUCHSANWEISUNG

**KELOmat**

# Der Kelomat Dampfentsafter



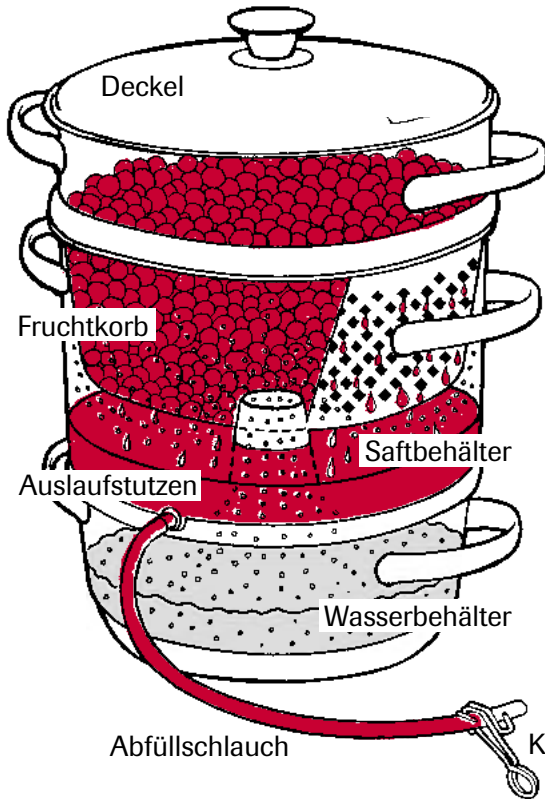
Fruchtsäfte durch Dampfentsaften erhält man dadurch, dass die Früchte durch Dampf erhitzt, aber nicht gekocht werden. So bleiben wertvolle Naturstoffe wie Fruchtzucker, Fruchtsäure, Mineralstoffe und Vitamine erhalten. Ebenso Farbe, Aroma und Geschmack der Säfte.

Der KELOMAT-Dampfentsafter ist ein technisch ausgereiftes Gerät zur Eigenproduktion von naturbelassenen Fruchtsäften.

- Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl Rostfrei 18/8.
- Geruchsneutral und lebensmittelgerecht.
- Mit Glasdeckel zum Sichtkochen.
- Robust und pflegeleicht, spülmaschinengeeignet (außer Abfüllschlauch).
- Durch starken ThermoStabil-Kapselboden hohe Energieausnutzung, beste Hitze- und Dampfverteilung.
- Für alle Herdarten (Gas/Elektro/ Glaskeramik/Induktion) geeignet.
- Mit ergonomisch geformten Metallgriffen zum leichten Hantieren.
- Auch als 5-Liter-Kochtopf und zum Dampfkochen verwendbar.
- 10 Jahre KELOMAT-Garantie (ausgenommen Abfüllschlauch).
- Ein Qualitätsprodukt von KELOMAT, 3341 Ybbsitz/Österreich.

**KELOmat**

# Die Technik



Der KELOMAT-Dampfsaft  
besteht aus mehreren Teilen:

**1.** Im **Wasserbehälter** wird Wasser zum Kochen gebracht.

**2.** Der aufsteigende Dampf gelangt durch den konischen Stutzen des **Saftbehälters** durch siebartige Löcher in den **Fruchtkorb**, wo er die Zellwände der Früchte zum Platzen bringt. Dadurch wird der Fruchtsaft frei und tropft durch die Löcher am Boden des *Fruchtkorbes* in den *Saftbehälter*.

**3.** Am *Saftbehälter* befindet sich direkt an der Bodenkante der **Auslaufstutzen**. Der gewonnene Saft kann dadurch fast ohne Rückstände abfließen. Am *Auslaufstutzen* ist der **Abfüllschlauch** aufgesteckt. Die **Klemme** öffnet und schließt den *Abfüllschlauch*.

**4.** Der **Deckel** reguliert die Dampfstärke. Bei zuviel Dampf hebt sich der Deckel; der überflüssige Dampf entweicht. Bei normalem Dampfdruck schließt sich der Deckel.

## Technische Daten:

Höhe	35,5 cm
Durchmesser	28,0 cm
Gewicht	4,0 kg
Volumen Fruchtkorb	10,0 Liter/7–8 kg Früchte
Saftbehälter	3,0 Liter
Wasserbehälter	5,2 Liter
Wasser kocht in	15,0 Minuten
Saft bildet sich ab	20,0 Minuten
Saftmenge	2,5 Liter/Stunde

# So entsaften Sie richtig

**Die Vorbereitung:** Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie den KELOMAT-Dampfentsafter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Reinigen Sie ihn auch, wenn er längere Zeit nicht benutzt wurde. Achten Sie darauf, dass der Auslaufstutzen sauber ist und der Ablaufschlauch weit und fest über den Stutzen geschoben und mit der Klemme dicht verschlossen ist. Die Flaschen, in die der Saft abgefüllt wird, müssen gründlich gereinigt und mit sauberem Wasser ausgespült werden. Am besten verwenden Sie Spülmittel und eine Flaschenbürste. Für Fruchtsäfte verwenden Sie Flaschen mit ca. 0,75 Liter Inhalt; für Säfte aus Gemüse, Heil- oder Wildpflanzen genügen kleinere Flaschen. Zum Verschließen verwenden Sie am besten Gummikappen (z. B. in Baufachmärkten erhältlich). Auch diese Gummikappen müssen in warmem Wasser gut gereinigt werden.

Damit die abgefüllten Säfte lange haltbar sind, müssen die Flaschen möglichst keimfrei sein. Dazu werden die Flaschen mit Wasser gefüllt und in einem Wasserbad langsam auf ca. 80 Grad C erhitzt. Die Gummikappen geben Sie am besten zu diesem Wasserbad dazu. Sollten Sie Korken zum Verschließen bevorzugen, sollten diese etwa 15 Minuten in kochendem Wasser entkeimt werden.

Auch im Backofen können die Flaschen erhitzt werden. Legen Sie die Flaschen in mittlerer Höhe auf einen Backofenrost und erhitzen sie etwa 30 Minuten bei 120 Grad C. Egal, ob Sie die Flaschen im Wasserbad oder Backrohr erhitzt haben – die Flaschen sind heiß und sollten daher nur mit Topfhandschuhen angefasst werden!

Als Alternative bietet sich auch das Einfrieren des Saftes an. Dazu wird in Kunststoffflaschen abgefüllt und nach dem Abkühlen in der Tiefkühltruhe gelagert. Wegen der Ausdehnung im gefrorenen Zustand dürfen die Flaschen aber nicht voll gefüllt werden.

**Das Entsaften:** Jetzt füllen Sie den Wasserbehälter bis ca. 2 cm unterhalb vom Topfrand mit Wasser und stellen ihn auf den Herd.

Die Beeren und Früchte werden mit warmem Wasser gewaschen und in den Fruchtkorb gefüllt. Wenn der Saft besonders süß sein soll, wird abwechselnd einer Schicht Früchte eine Schicht Zucker hinzugefügt. Außerdem erhöht die Zuckerbeigabe die Haltbarkeit des Saftes.

Sollten Sie tiefgefrorene Beeren verwenden, müssen diese vorher aufgetaut werden!

Der gefüllte Fruchtkorb wird in den Saftbehälter eingehängt und auf den Wasserbehälter aufgesetzt. Achten Sie dabei, dass der Auslaufstutzen in der dafür vorgesehenen Einkerbung des Wasserbehälters sitzt und die Klemme den Abfüllschlauch verschließt. Schließlich setzen Sie den Deckel auf den Fruchtkorb.

Nun wird der Herd (Gas/Elektro/Glaskeramik/Induktion) auf höchste Heizstufe gestellt, damit das Wasser im Wasserbehälter zu kochen beginnt. Danach gehen Sie mit der Heizleistung zurück; das Wasser muß dabei aber gleichmäßig weiter kochen. Achten Sie darauf, dass während des Kochvorganges immer genügend Wasser im Wasserbehälter ist. Trockenkochen schadet den einzelnen Geräteteilen. Auch die Herdplatte leidet darunter. Sobald das Wasser kocht, beginnt die Dampfbildung und damit die Entsaftungszeit (siehe Zeittabelle auf der letzten Innenseite!).

Der Wasserdampf bringt die Zellwände der Früchte zum Platzen und entzieht ihnen den Saft, der im Saftbehälter aufgefangen wird. Der Saftbehälter ist so bemessen, dass er auch bei vollem Fruchtkorb die gewonnene Saftmenge problemlos aufnehmen kann.

**Das Abfüllen.** Während der KELOMAT-Dampfentsafter arbeitet, nehmen Sie die vorerhitzten Flaschen nach und nach aus dem heißen Wasserbad (Topfhandschuhe!) und lassen sie kurz abtropfen. Wenn sich der erste Saft gebildet hat, öffnen Sie mit der Klemme den Abfüllschlauch und lassen Sie etwa einen Liter in ein Gefäß laufen. Diesen Liter gießen Sie wieder vorsichtig über die Früchte im Fruchtkorb. Dies deshalb,

weil die Früchte bereits nach dem Einhängen des Fruchtkorbes Saft abgeben, der durch den Dampf noch nicht ausreichend entkeimt ist. Außerdem werden die Früchte schneller zerkocht und die Entsaftung beschleunigt. Dann füllen Sie den Saft in die bereitgestellten Flaschen ab. Wichtig dabei ist, dass der Saft heiß abgefüllt wird. Bei einer Temperatur von 75 Grad C ist er keimfrei und damit haltbar. Werden Flaschen nicht voll abgefüllt, ist der Saft nicht lagerfähig. Stellen Sie diese Flaschen nach dem Abkühlen zum sofortigen Verbrauch in den Kühlschrank.

Ob Sie bereits während des Entsaft-Vorganges Flasche für Flasche abfüllen oder erst nach Beendigung der Entsaftung, bleibt Ihnen überlassen. In beiden Fällen bleibt der KELOMAT-Dampfentsafter auf der heißen Kochplatte stehen, damit der Saft nicht abkühlt.

Zum Abfüllen stellen Sie die Flasche auf einen Sessel oder Hocker unterhalb des Abfüllschlauches. Ein feuchtes Tuch unter der Flasche verhindert, dass das Glas beim Einfüllen des heißen Saftes zerspringt.

Dann wird der Abfüllschlauch in den Flaschenhals gesteckt und durch Aufdrücken der Klemme geöffnet.

Die Flaschen müssen gut gefüllt sein. Den Schaum, der sich beim Abfüllen bildet, soll man setzen lassen und eventuell noch etwas Saft nachfüllen. Dann wird mit der Klemme der Ablaufschlauch wieder gesperrt und die volle Flasche mit einer Gummikappe verschlossen. Dazu nehmen Sie die vorerhitzte Gummikappe (siehe Vorbereitung) mit einem Löffel aus dem heißen Wasserbad und verschließen den Flaschenhals. Berühren Sie dabei die Gummikappe nicht von innen mit den Fingern, damit sie keimfrei bleibt.

Die abgefüllten Flaschen werden in eine Kiste (Mineralwasser-, Bierkiste o. ä.) gestellt und mit einem feuchtwarmen Tuch zugedeckt, damit sie nicht zu rasch abkühlen. Dann werden sie in einem kühlen und trockenen Raum aufbewahrt. Flaschen mit Gummikapfen werden immer stehend gelagert, Flaschen mit Korkverschlüssen liegend.

**Geleezubereitung:** Aus den Fruchtsäften können Sie je nach Bedarf und Geschmack Gelee herstellen – und das völlig unabhängig von der jeweiligen Jahreszeit.

Bei der Gelee-Herstellung aus eigenen Fruchtsaft-Beständen sparen Sie im Vergleich zum traditionellen Herstellungsverfahren eine Menge an Zucker. Die herkömmliche Regel 1 kg Zucker auf 1 kg Fruchtsaft gilt hier nicht. Sie zuckern einfach nur nach Wunsch.

Für 1/4 Liter Saft nehmen Sie 1–2 Teelöffel (5–10 Gramm) Geliermittel, je nachdem, wie fest das Gelee werden soll. Das Geliermittel wird in 1–2 Eßlöffel kaltem Wasser durch gründliches Umrühren aufgelöst und bleibt dann einige Minuten stehen. Dann wird eine kleine Menge Saft erhitzt und der kalten Gelierlösung hinzugegeben. Der restliche kalte Saft wird dann der Lösung zugefügt und gut eingerührt. Das so hergestellte Gelee geliert ohne Zucker. Aromastoffe und Vitamine bleiben voll erhalten.

Im Kaltverfahren hergestelltes Gelee ist allerdings nur zeitlich begrenzt haltbar. Produzieren Sie deshalb immer nur so viel, wie Sie in den kommenden 10 Tagen verbrauchen werden.

**Marmelade im Dampfentsafter:** Je kürzer Sie das Fruchtgut entsaften, desto mehr Rückstände bleiben übrig, die zu Marmelade verarbeitet werden können. Am einfachsten ist es, wenn Sie die Fruchtgut-Rückstände gleich nach dem Entsaften im Fruchtkorb passieren.

Das so gewonnene Fruchtmark ist sehr fein und kann bei etwas Zuckerzugabe (Kristall- oder Gelierzucker) zu Marmelade verarbeitet werden. Durch Mischen verschiedener Fruchtrückstände können Sie auch Mehrfrucht-Marmelade ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack herstellen.

Natürlich können Sie Marmelade auch aus nicht entsafteten frischen Beeren und Früchten herstellen. Die Beeren und Früchte müssen dann vorher mit Hilfe des Dampfes weichgekocht werden. Das Obst wird dabei schneller weich, wenn Sie es vor dem Eindampfen zerkleinern.

Das Fruchtmarm wird über dem Wasserdampf im Saftbehälter erhitzt und heiß in vorerhitzte Gläser – die auf ein feuchtes Tuch gestellt werden – abgefüllt.

Die Marmelade erkalten lassen, ein mit Rum oder Branntwein getränktes Stückchen Pergament auf das Gefäß legen und zubinden. Trocken und luftig aufbewahren. Vor Sonneneinfall schützen. Da die so hergestellte Marmelade nur begrenzt haltbar ist, sollten Sie den Zustand häufiger kontrollieren.

**Das Dampfkochen:** Der KELOMAT-Dampfsafter kann auch zum Dampfkochen verwendet werden:

Der Abfüllschlauch wird vom Auslaufstutzen abgezogen, der Stutzen wird mit dem Kunststoffstoppel verschlossen.

Der Wasserbehälter wird wie beim Entsaften mit Wasser gefüllt, das Kochgut, z. B. Gemüse oder Kartoffeln, wird in den Fruchtkorb gegeben, auf den Saftbehälter und Wasserbehälter aufgesetzt und oben mit dem Deckel verschlossen. Das Wasser wird am Herd zum Kochen gebracht. Der aufsteigende Dampf düstet und gart das Kochgut und sorgt dafür, dass Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben.

**Der Kochtopf:** Der Wasserbehälter des KELOMAT-Dampfsafters kann auch als 5-Liter-Kochtopf verwendet werden. Der Deckel passt genau. Mit seiner großen Kochfläche (Ø 26 cm) eignet er sich besonders als Suppen- oder Gemüsetopf.

**Die Reinigung und Pflege:** Der KELOMAT-Dampfsafter ist aus hochwertigem Edelstahl Rostfrei 18/8 und daher robust und pflegeleicht.

Wie bereits erwähnt, soll er vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Ebenso, wenn er längere Zeit nicht gebraucht wurde.

Die einzelnen Töpfe und der Deckel können problemlos im Geschirrspüler gesäubert werden, nicht jedoch der Abfüllschlauch, der nur händisch gereinigt werden sollte.

Nach jedem Gebrauch säubern Sie den KELOMAT-Dampf-



entsafter gründlich. Obst- und/oder Saftreste in den Töpfen, am Auslaufstutzen oder gar im Abfüllschlauch sind bei der nächsten Safterstellung nicht von Vorteil. Der Wasserbehälter sollte von eventuellen Kalkrückständen hin und wieder gesondert gesäubert werden. Verwenden Sie dazu Essig oder ein übliches Entkalkungsmittel, und spülen Sie gründlich nach.

**Für Ihre Sicherheit:** Der KELOMAT-Dampfsafter ist ein absolut sicheres und zuverlässiges Gerät. Berücksichtigen Sie dennoch einige Regeln:

- Achten Sie darauf, dass sich immer genügend Wasser im Wasserbehälter befindet. Trockenkochen schadet den einzelnen Geräteteilen. Auch die Herdplatte leidet darunter.
- Prüfen Sie den richtigen und festen Sitz des Abfüllschlauches am Auslaufstutzen. Überzeugen Sie sich vom richtigen und festen Sitz der Verschlussklemme.
- Sie arbeiten mit heißer Flüssigkeit! Seien Sie beim Abfüllen der Flaschen aufmerksam und vorsichtig!
- Benutzen Sie Topf- und/oder Haushaltshandschuhe!
- Eine Schürze schützt Sie vor Saftspritzern und Flecken.
- Kinder sollten nicht direkt beim Herd oder beim Saftabfüllen spielen oder gar mithelfen. Der Saft kommt mit etwa 75 Grad C aus dem Abfüllschlauch!
- Stellen Sie die Flaschen zum Abfüllen in ein Gefäß. Sollte einmal beim Abfüllen des heißen Saftes eine Flasche zerspringen, ist der Schaden nicht so groß.

**Die KELOMAT-Garantie:** Dieses Produkt wurde in hervorragender Qualität hergestellt. KELOMAT gewährt daher 10 JAHRE GARANTIE. Ausgenommen sind Beschädigungen durch unsachgemäßen Gebrauch (siehe Sicherheitshinweise!) und alle Kunststoffteile (Abfüllschlauch). Die Garantie beginnt mit dem Kauftag und ist durch den Kaufbeleg nachzuweisen.

# Die Saft-Tabelle

**Diese Tabelle** gibt Ihnen einen Überblick über die am besten geeigneten Obst- und Beerensorten zum Entsaften. Die angegebene Zuckerzugabe hängt natürlich vom persönlichen Geschmack ab. Beachten Sie dabei aber auch die Wirkung des Zuckers als Konservierungsmittel. Die angegebenen Zeiten für die Entsaftung gelten vom Beginn des Wasserkochens an. Für eine hohe Saftausbeute läßt man die Früchte länger entsaften. Bei kürzeren Entsaftungszeiten können die Rückstände der meisten Früchte noch zu Marmelade verarbeitet werden. Die Zeitangaben beziehen sich auf reife Früchte. Halbreife brauchen dagegen mehr Zeit zum Entsaften.

## **Zusätzliche Tipps:**

- Beerenobst soll nur dann entstielt werden, wenn die Rückstände noch weiter verwendet werden.
- Dickschalige Sorten bei Beeren und Obst vor dem Entsaften anschneiden.
- Rhabarber nicht schälen, in Zentimeter-Stücke schneiden.
- Kirschen ohne Stiele entsaften. Entkernen ist nicht notwendig. Süßkirschen allein geben keinen guten Saft, daher mit Sauerkirschen oder auch Johannisbeeren zu gleichen Teilen mischen.
- Äpfel, Birnen und Quitten in kleine Stücke schneiden.

---

## **Weiche Früchte**

---

## **Mittelharte Früchte**

---

## **Harte Früchte**

---

Früchte/ca. 5 kg	Zucker	Entsaftzeit	Saft*
Brombeeren	20 – 30 dag	20 – 25 Minuten	4–5 Flaschen
Erdbeeren	10 – 20 dag	20 – 25 Minuten	5 Flaschen
Himbeeren	25 dag	20 – 25 Minuten	4 Flaschen
Heidelbeeren	30 dag	30 – 35 Minuten	3–4 Flaschen
Johannisbeeren/rot	40 – 50 dag	30 – 35 Minuten	4–5 Flaschen
Johannisbeeren/schwarz	45 – 55 dag	30 – 35 Minuten	4 Flaschen
Kirschen/süß	35 dag	30 – 35 Minuten	2–3 Flaschen
Kirschen/sauer	35 dag	30 – 35 Minuten	4–5 Flaschen
Marillen	10 – 20 dag	30 – 35 Minuten	3–4 Flaschen
Mirabellen	20 – 30 dag	30 – 35 Minuten	4–5 Flaschen
Pfirsiche	20 – 25 dag	30 – 35 Minuten	5 Flaschen
Pflaumen	20 – 30 dag	30 – 35 Minuten	4–5 Flaschen
Preiselbeeren	45 – 50 dag	30 – 35 Minuten	3–4 Flaschen
Stachelbeeren	40 dag	30 – 35 Minuten	3–4 Flaschen
Weintrauben	kein Zucker	30 – 35 Minuten	3–4 Flaschen
Zwetschken	10 – 20 dag	30 – 35 Minuten	4 Flaschen
Äpfel	kein Zucker	50 – 60 Minuten	3 Flaschen
Birnen	kein Zucker	50 – 60 Minuten	3 Flaschen
Kürbis	25 dag	50 – 60 Minuten	3–4 Flaschen
Quitten	40 – 50 dag	50 – 60 Minuten	3 Flaschen
Rhabarber	35 – 40 dag	50 – 60 Minuten	5 Flaschen
Ringlotten	30 dag	50 – 60 Minuten	3–4 Flaschen

\*) handelsübliche 0,75-L-Flaschen

## **KELOMAT-Service-Center**

EM. BLASSERS Nfg.  
Inh. H. Felfernigg  
1020 Wien  
Taborstraße 35  
Tel. 01/214 57 12  
Fax 01/214 57 63

HENGSTER GmbH  
4040 Linz  
Hauptstraße 68  
Tel. 0732/730 57 90  
Fax 0732/734 27 47

KOCHTOPFSERVICE  
ELEKTRO MAUERHOFER  
Inh. Karl Schantl  
8010 Graz  
Leonhardstraße 83  
Tel. 0316/32 53 66  
Fax 0316/32 53 664

**Riess Kelomat GmbH**  
**A 3341 Ybbsitz, Maisberg 47**  
**Tel. +43 (0)7443 86 3 15-22**  
**Fax +43 (0)7443 86 6 54**  
**verkauf@riess.at**  
**www.kelomat.at**

Firmenbuch-Nummer: FN 248214x  
Firmengericht: Landesgericht St. Pölten

The logo for KELOmat, featuring the word "KELOmat" in white, bold, sans-serif capital letters on a red rectangular background. The "O" in "ELO" is slightly larger and more prominent.