

VITAFRUIT

F

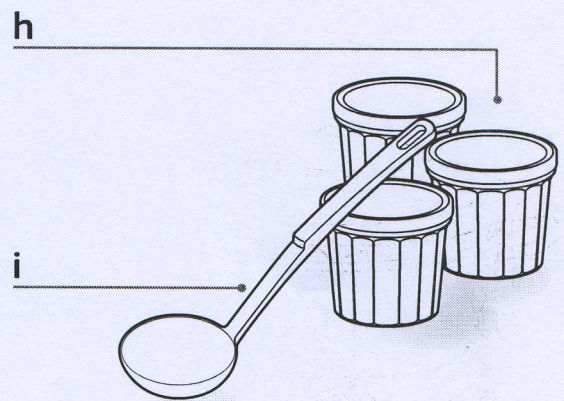
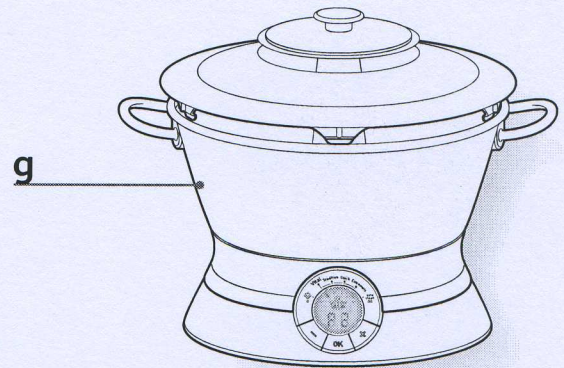
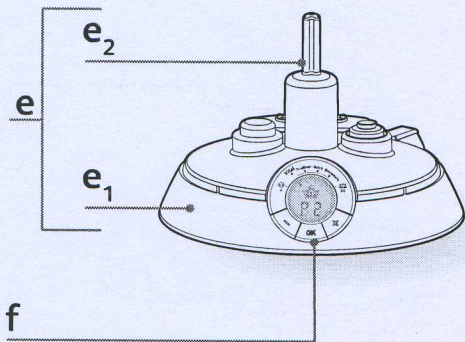
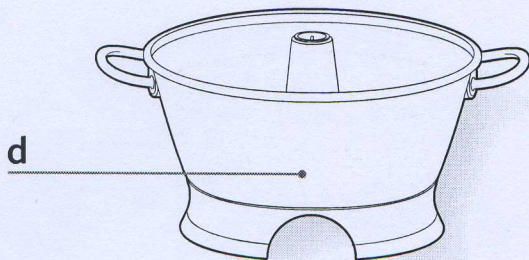
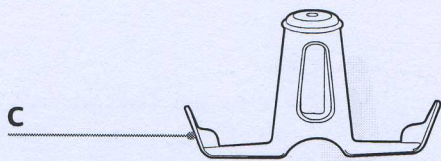
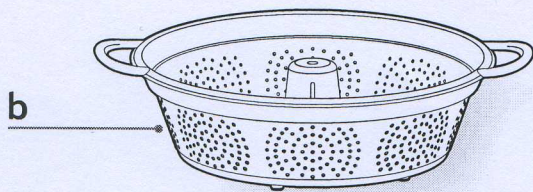
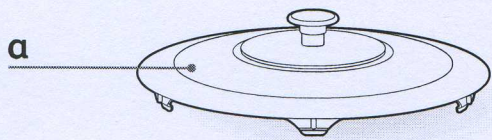
GB

D

NL

I





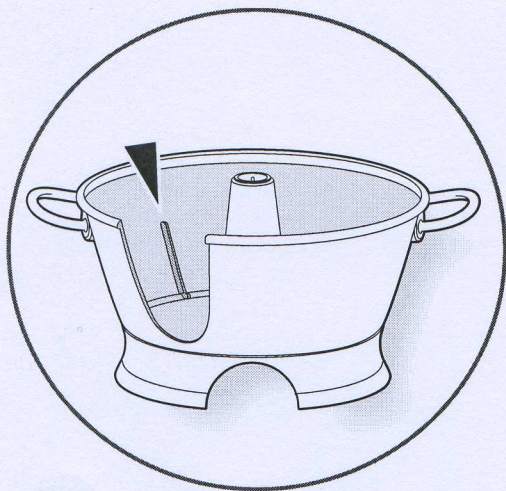


fig. 1

fig. 2

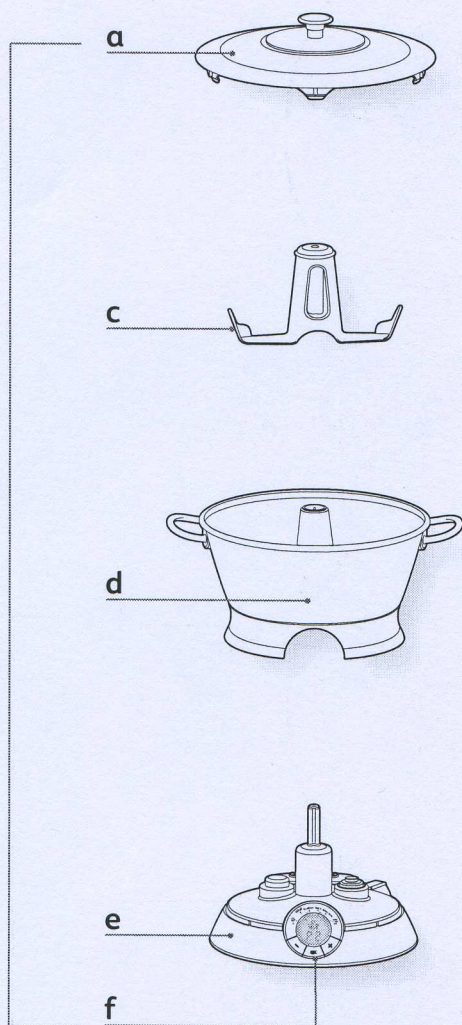
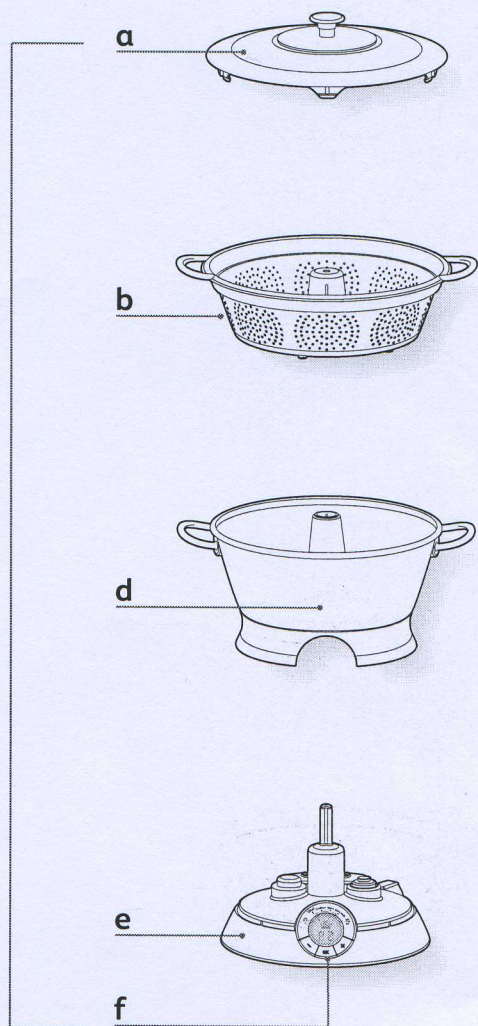


fig. 3



Sicherheitshinweise

- Bei Ihrem Gerät handelt es sich um ein Elektrogerät, das unter normalen Bedingungen betrieben werden muss. Es ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch: Bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Gebrauchsanweisung übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Elektrogeräte sind nicht zum Spielen da und dürfen daher nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden; lassen Sie das Stromkabel nicht herunterhängen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerät vertraut gemacht wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Wegräumen ganz auskühlen.
- Das Gerät muss vor der Reinigung und Instandhaltungsmaßnahmen ausgesteckt werden und abgekühlt sein.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, solange es nicht abgekühlt ist.
- Bei der Inbetriebnahme dieses Geräts erreichen manche Teile hohe Temperaturen. Sie können Verbrennungen hervorrufen. Fassen Sie das Produkt an seinen kalten Teilen (Plastikgehäuse, Griffe) an.
- Ihr Gerät gibt Dampf von sich, der Verbrennungen hervorrufen kann.
- Setzen Sie beim Kochen stets den Deckel auf, um Verbrennungen durch Spritzer vorzubeugen. Für die Zubereitung von Gelees sollte der Deckel dagegen nicht aufgesetzt werden (siehe die betroffenen Programme).
- Tauchen Sie den Motorblock des Geräts niemals ins Wasser.
- Vermeiden Sie Wasserspritzer.
- Elektrogeräte dürfen nicht benutzt werden, wenn:
 - das Stromkabel Anomalien oder Beschädigungen aufweist,
 - das Gerät auf den Boden gefallen ist oder sichtbare Beschädigungen aufweist. In diesem Fall muss das Gerät an das nächstgelegene zugelassene Kundendienstcenter geschickt werden.
- Bei in der vorliegenden Gebrauchsanleitung nicht vorgesehenem Gebrauch übernehmen wir keine Haftung.
- Diese Geräte entsprechen den gültigen technischen Regeln und Normen.
- Nur für Wechselstrom. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Betriebsspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an. Vergewissern Sie sich bei Gebrauch eines Verlängerungskabels, dass dieses mit einer Erdung versehen ist und verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern kann.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Stromkabel aus der Steckdose
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es, um jedwede Gefahr zu vermeiden, vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.

Beschreibung

D

- | | | | |
|---|---|---|--|
| a | Deckel mit Knopf und Dampfverteiler (zwei Positionen) | e | Motorblock (e ₁) mit Spindel (e ₂) |
| b | Sieb | f | Bedienfeld |
| c | Rührblatt | g | Deckel in Dampfposition |
| d | Kochbehälter mit Anti-Haft-Beschichtung | h | 3 Konfitürengläser |
| | | i | Kelle |

Abbildung 1: Maximale Befüllungshöhe des Kochbehälter

Abbildung 2: Position Konfitüre oder Nachspeisen (Programme P2, P3, P4, P5)

Abbildung 3: Position Saftgewinnung (Programm P1)

Gebrauch

Anbringen des Knopfes auf dem Deckel

- Nehmen Sie die Schraube aus dem Knopf und setzen Sie ihn auf den Deckel; schrauben Sie die Schraube von der Innenseite des Deckels her auf dem Knopf fest.

Einsetzen des Kochbehälters:

- Setzen Sie den Kochbehälter auf den Motorblock. Der Kochbehälter muss richtig auf dem Motorblock sitzen, andernfalls funktioniert das Gerät nicht.

Einsetzen von Rührblatt und Deckel

- Setzen Sie das Rührblatt auf die Spindel im Inneren des Kochbehälter. Das Rührblatt muss ganz nach unten geschoben werden.
- Setzen Sie den Deckel auf den Kochbehälter. Bei der Zubereitung von Konfitüren / Nachspeisen (Abb. g) muss der Dampfverteiler angehoben werden.

Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden (gekennzeichnet durch zwei Einkerbungen im Kochbehälter), da manche Obstsorten an Volumen zunehmen.

Wichtige Hinweise:

- Das Gerät zeigt an, wann der Inhalt zu kochen beginnt: der Countdown der Garzeit läuft erst in diesem Moment an
- Vorsicht, der Deckel ist mit 2 Öffnungen zum Dampfaustritt versehen. Achten Sie darauf, Ihre Hände nicht über diese Öffnungen zu halten, wenn sich das Gerät in Betrieb befindet.
- Die maximale Garzeit beträgt 1h30. Dieser Zeitraum ist wesentlich länger als die für alle Zubereitungen erforderliche Garzeit.
- **Wenn eine Fehlermeldung auf dem Display (E2, E3, E4) erscheint, wurde eine Fehler festgestellt:**
E2: Es befinden sich keine Zutaten in der Schüssel.
E3 und E4: interne Probleme des Geräts.
- Um die Fehlermeldung zu löschen, muss das Gerät mindestens 30 Sekunden lang ausgesteckt und anschließend wieder an den Stromkreislauf angeschlossen werden.

D

- Wenn das Symbol des Kochbehälters auf dem Display blinkt und Sie nicht zum nächsten Schritt weitergehen können, bedeutet das, dass der Motorblock den aufgesetzten Kochbehälter nicht erkennt. Wenn die Störung weiter verbleibt, bedeutet dies eine Funktionsstörung des Geräts; wenden Sie sich in diesem Fall an ein zugelassenes Kundendienstcenter.
- Ihr Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei Fehlern im Betrieb (zu trockene Zubereitung,...) automatisch angeht. In diesem Fall schaltet sich das Gerät aus und es ertönt ein Signalton. Um das Gerät erneut betriebsbereit zu machen, muss es ausgesteckt, abkühlen und gereinigt werden.
- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sowie den Deckel.
- Der Kochbehälter darf nicht mit einem Scheuerschwamm gereinigt werden, da diese die Beschichtung beschädigen.
- Wenn Sie die Zutaten vor der Zubereitung aufquellen oder einweichen, darf dies nicht im Kochbehälter des Konfitüregeräts erfolgen.
- Bei der Zubereitung von manchen Obstsorten muss vor dem Abfüllen der Konfitüre in die Gläser der Schaum von der Konfitüre abgeschöpft werden.
- Nach der Benutzung des Marmeladenkochers sollten Sie vor der Zubereitung von weiterer Konfitüre eine Pause von 30 Minuten einlegen.

Auto Clean (P6)

Der Deckel, das Sieb, das Rührblatt, die Kelle und die Konfitüregläser können in der Spülmaschine gereinigt werden.

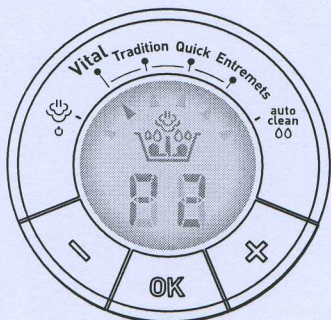
Dieses Programm führt eine Vorreinigung des Kochbehälters aus.

Stellen Sie mit den Tasten **+/ -** das Auto Clean Programm ein

- Füllen Sie den Kochbehälter zu 3/4 mit Wasser und geben Sie ein wenig Spülmittel hinzu.
- Stellen Sie das Programm ein und starten Sie die Vorreinigung mit einem Druck auf den OK Knopf.
- Das Gerät schaltet sich nach Ablauf des Programms aus und es ertönt ein Signalton.
- Schließlich reinigen Sie den Kochbehälter unter fließendem Wasser (benutzen Sie keine Scheuerpads, um die Beschichtung des Kochbehälter nicht zu beschädigen).

Die Programme

Bedienfeld



- P1 Saftgewinnung
- P2 Vital
- P3 Tradition
- P4 Quick "Kurzprogramm"
- P5 Nachspeisen/Süßspeisen
- P6 Auto Clean "Vorreinigung"

IHR GERÄT IST MIT 3 SCHALTERN UND EINEM KONTROLLDISPLAY AUSGESTATTET

- Stellen Sie nach dem Anschluss Ihres Geräts zunächst das gewünschte Programm ein.
- Stellen Sie mit Hilfe der Tasten zum Bewegen des Pfeils letzteren auf das gewünschte Programm. Bestätigen

Sie das Programm anschließend mit der OK Taste.

- Das Gerät startet. Wenn das Display blinkt, muss eine Eingabe von Ihnen erfolgen: Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **+** und **-**. Bestätigen Sie mit der OK Taste.
- Nach dem Anlaufen des Programms kann das Gerät jederzeit durch einen Druck auf die OK Taste angehalten werden.
- Wenn Sie das falsche Programm eingestellt haben oder nach der Zubereitung ein Programm verlassen wollen, muss die Taste erneut ein paar Sekunden lang gedrückt werden, um zum Menü „Programmwahl“ zurück zu gelangen.

Die verschiedenen Programme

P1 Saftgewinnung: Ihr Gerät gewinnt Saft durch Garen mit Dampf.

P2 Vital: Dieses Programm dient zur Zubereitung von Konfitüren mit reduziertem Zuckergehalt.

P3 Tradition: Dieses Programm dient zur Zubereitung von Konfitüre nach traditionellem Rezept.

P4 Quick: Dieses Programm dient zur schnellen Zubereitung von Konfitüre durch Zugabe von Gelierzucker.

P5 Nachspeisen: Dieses Programm dient zur Zubereitung von Nachspeisen wie zum Beispiel Milchreis.

P6 Dieses Programm führt eine Vorreinigung des Kochbehälters.

Konfitüre mit reduziertem Zuckergehalt Programm Vital (P2)

1. Bereiten Sie das Obst wie in dem gewünschten Rezept angegeben zu.
2. Geben Sie den Zucker (Mengen siehe Rezept), 15 cl Wasser und eine Viertel ungespritzte Zitrone mit Schale in den Kochbehälter (das Rührblatt muss eingesetzt sein). Setzen Sie den Deckel auf.
3. Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** das Vital P2 Programm ein.
4. Drücken Sie die OK Taste, um die Zubereitung der Mischung aus Zucker-Wasser-Zitronen zu starten.
5. Wenn das Gerät einen Signalton von sich gibt (nach ungefähr 20 Minuten), muss die OK Taste gedrückt werden. Geben Sie das Obst und eventuell die sonstigen im Rezept angegebenen Zutaten bei.
6. Programmieren Sie mit den Tasten **+** und **-** die im Rezept angegebene Garzeit und bestätigen Sie sie mit einem Druck auf die OK Taste.
7. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Konfitüregerät aus und gibt einen Signalton von sich. Drücken Sie OK, um den Signalton auszuschalten.
8. Führen Sie den Gartest für Konfitüre durch (siehe Seite 27).
9. Wenn der Test positiv ausfällt, nehmen Sie bitte die Zitrone und die eventuellen Kerne heraus. Füllen Sie die Konfitüre mit der mitgelieferten Kelle in Gläser und verschließen Sie den Deckel fest. Um eine bessere Konservierung zu erreichen, muss das Glas unverzüglich auf den Kopf gestellt und während des Abkühlens der Konfitüre in dieser Position belassen werden.
10. Wenn der Test nicht positiv ausfällt, muss die Garzeit verlängert werden. Verlängern Sie die Garzeit mit den Tasten **+** und **-**. Drücken Sie OK, um den Garvorgang erneut zu starten. Gehen Sie zurück zu Schritt 7 und befolgen Sie folgende Anweisungen.

Traditionelle Konfitüre Programm Tradition (P3)

1. Bereiten Sie das Obst wie in dem gewünschten Rezept angegeben zu.
2. Geben Sie den Zucker, das Obst und eventuelle weitere Zutaten (Mengen siehe Rezept) sowie 20 cl Wasser in den Kochbehälter (mit eingesetztem Rührblatt). Setzen Sie den Deckel auf.

3. Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** das Programm Tradition P3 ein und bestätigen Sie mit einem Druck auf die OK Taste.
4. Programmieren Sie mit den Tasten die im Rezept angegebene Garzeit und bestätigen Sie sie mit einem Druck auf die OK Taste.
5. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Konfitüregerät aus und gibt einen Signalton von sich. Drücken Sie OK, um den Signalton auszuschalten.
6. Führen Sie den Gartest für Konfitüre durch (siehe Seite 27).
7. Wenn der Test positiv ausfällt, füllen Sie mit der mitgelieferten Kelle die Konfitüre in Gläser und verschließen Sie den Deckel fest.
Um eine bessere Konservierung zu erreichen, muss das Glas unverzüglich auf den Kopf gestellt und während des Abkühlens der Konfitüre in dieser Position belassen werden.
8. Wenn der Test nicht positiv ausfällt, muss die Garzeit verlängert werden. Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** eine längere Garzeit ein. Drücken Sie OK, um den Garvorgang erneut zu starten. Gehen Sie zurück zu Schritt 5 und befolgen Sie folgende Anweisungen.

„Schnelle“ Konfitüre

Programm Quick (P4)

1. Bereiten Sie das Obst wie in dem gewünschten Rezept angegeben zu.
2. Geben Sie das in Stücke geschnittene Obst (Mengen siehe Rezept) und 20 cl Wasser in den Kochbehälter (mit eingesetztem Rührblatt). Setzen Sie den Deckel auf.
3. Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** das Programm Quick P4 ein und bestätigen Sie mit einem Druck auf die OK Taste.
4. Programmieren Sie mit den Tasten **+** und **-** die im Rezept angegebene die Vorgarzeit und bestätigen Sie sie mit einem Druck auf die OK Taste.
5. Nach Ablauf der Vorgarzeit schaltet sich das Konfitüregerät aus und gibt einen Signalton von sich. Drücken Sie OK, um den Signalton auszuschalten.
6. Geben Sie den Gelierzucker in den Kochbehälter (Mengen siehe Rezept) und drücken Sie die OK Taste.
7. Die vorprogrammierte Standardzeit von 7 Minuten erscheint auf dem Display. Dieser Zeitraum kann mit den Tasten **+** und **-** verlängert oder verringert werden. Starten Sie die Garzeit mit einem Druck auf die OK Taste.
8. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Konfitüregerät aus und gibt einen Signalton von sich. Drücken Sie OK, um den Signalton auszuschalten.
9. Führen Sie den Gartest für Konfitüre durch (siehe Seite 27).
10. Wenn der Test positiv ausfällt, füllen Sie mit der mitgelieferten Kelle die Konfitüre in Gläser und verschließen Sie den Deckel fest. Um eine bessere Konservierung zu erreichen, muss das Glas unverzüglich auf den Kopf gestellt und während des Abkühlens der Konfitüre in dieser Position belassen werden.
11. Wenn der Test nicht positiv ausfällt, muss die Garzeit verlängert werden. Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** eine längere Garzeit ein. Drücken Sie OK, um den Garvorgang erneut zu starten. Gehen Sie zurück zu Schritt 8 und befolgen Sie folgende Anweisungen.

Gelee mit reduziertem Zuckergehalt

Programm Saftgewinnung (P1) + Programm Vital (P2)

1. Bereiten Sie das Obst gemäß dem gewünschten Rezept zu.
2. Geben Sie 750 ml Wasser in den Kochbehälter (ohne Rührblatt).
3. Setzen Sie das Sieb mit dem Obst in den Kochbehälter (Mengen siehe Rezept). Setzen Sie anschließend den Deckel auf den Kochbehälter mit dem Sieb.

Achtung: Da sich die in den Rezepten angegebene Zuckermenge auf 1 Liter Saft bezieht, muss die Dosierung des Zuckers proportionell auf die gewonnene Saftmenge abgestimmt werden.

Wenn Sie beispielsweise weniger als 1 Liter Saft zur Verfügung haben, muss weniger Zucker als im Rezept angegeben hinzugefügt werden, wenn Sie dagegen mehr als 1 Liter Zucker haben, muss mehr Zucker als im Rezept angegeben hinzugefügt werden.

4. Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** das Programm Saftgewinnung P1 ein und bestätigen Sie mit einem Druck auf die OK Taste.
5. Programmieren Sie mit den Tasten die im Rezept angegebene Garzeit und bestätigen Sie sie mit einem Druck auf die OK Taste.
6. Nach Ablauf der Saftgewinnung schaltet sich das Konfitüregerät aus und es ertönt ein Signalton. Drücken Sie OK, um den Signalton auszuschalten.
7. Sie können mit den Tasten **+** und **-** die Zeit der Saftgewinnung verlängern, anschließend muss die Einstellung mit der OK Taste bestätigt werden.
8. Wenn Sie die Saftgewinnung als abgeschlossen ansehen, sollten Sie mit der Kelle auf das Obst drücken, um den restlichen Saft auszupressen. Nehmen Sie das Obst aus dem Sieb.
9. Entnehmen Sie den Saft aus dem Kochbehälter.
10. Messen oder wiegen Sie den erhaltenen Saft ab, um die für das Rezept erforderliche Menge Zucker richtig zu dosieren.
11. Geben Sie den Zucker (Mengen siehe Rezept), 15 cl Wasser und eine Viertel ungespritzte Zitrone mit Schale in den Kochbehälter (mit eingesetztem Rührblatt). Es wird empfohlen, den Deckel nicht aufzusetzen, um das Verdampfen des Wassers zu erleichtern.
12. Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** das Vital P2 Programm ein.
13. Drücken Sie OK, um den Garvorgang zu starten.
14. Drücken Sie, wenn ein Signalton ertönt die OK Taste. Geben Sie den gewonnenen Saft und die eventuellen sonstigen im Rezept angegebenen Zutaten bei.
15. Programmieren Sie mit den Tasten **+** und **-** die im Rezept angegebene Garzeit und bestätigen Sie sie mit einem Druck auf die OK Taste.
16. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Konfitüregerät aus und es ertönt ein Signalton. Drücken Sie OK, um den Signalton auszuschalten.
17. Führen Sie den Gartest für Gelee aus (siehe Seite 27).
18. Wenn der Test positiv ausfällt, nehmen Sie bitte die Zitrone und die eventuellen Kerne heraus. Füllen Sie das Gelee mit der mitgelieferten Kelle in Gläser und verschließen Sie den Deckel fest. Um eine bessere Konservierung zu erreichen, muss das Glas unverzüglich auf den Kopf gestellt und während des Abkühlens des Gelees in dieser Position belassen werden.
19. Wenn der Test nicht positiv ausfällt, muss die Garzeit verlängert werden. Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** eine längere Garzeit ein. Drücken Sie OK, um den Garvorgang erneut zu starten. Gehen Sie zurück zu Schritt 16 und befolgen Sie folgende Anweisungen.

Traditionelles Gelee

Programm Saftgewinnung (P1) + Programm Tradition (P3)

1. Bereiten Sie das Obst gemäß dem gewünschten Rezept zu.
2. Geben Sie 750 ml Wasser in den Kochbehälter (ohne Rührblatt).
3. Setzen Sie das Sieb mit dem Obst in den Kochbehälter (Mengen siehe Rezept). Setzen Sie anschließend den Deckel auf den Kochbehälter mit dem Sieb.

D

4. Stellen Sie mit den Tasten und das Programm Saftgewinnung P1 ein und bestätigen Sie mit einem Druck auf die OK Taste.
5. Programmieren Sie mit den Tasten die im Rezept angegebene Garzeit und bestätigen Sie sie mit einem Druck auf die OK Taste.
6. Nach Ablauf der Saftgewinnung schaltet sich das Konfitüregerät aus und es ertönt ein Signalton. Drücken Sie OK, um den Signalton auszuschalten.
7. Sie können mit den Tasten die Zeit der Saftgewinnung verlängern, anschließend muss die Einstellung mit der OK Taste bestätigt werden.
8. Wenn Sie die Saftgewinnung als abgeschlossen ansehen, sollten Sie mit der Kelle auf das Obst drücken, um den restlichen Saft auszupressen. Nehmen Sie das Obst aus dem Sieb.
9. Entnehmen Sie den Saft aus dem Kochbehälter.
10. Messen oder wiegen Sie den erhaltenen Saft ab, um die für das Rezept erforderliche Menge Zucker richtig zu dosieren.
11. Geben Sie den Zucker (Mengen siehe Rezept) und 15 cl Wasser in den Kochbehälter (mit eingesetztem Rührblatt). Es wird empfohlen, den Deckel nicht aufzusetzen, um das Verdampfen des Wassers zu erleichtern.
12. Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** das Programm Tradition P3 ein und bestätigen Sie mit einem Druck auf die OK Taste.
13. Programmieren Sie mit den Tasten **+** und **-** die im Rezept angegebene Garzeit und bestätigen Sie sie mit einem Druck auf die OK Taste.
14. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Konfitüregerät aus und es ertönt ein Signalton.
Drücken Sie OK, um den Signalton auszuschalten.
15. Führen Sie den Gartest an dem Gelee aus (siehe Seite 27).
16. Wenn der Test positiv ausfällt, füllen Sie mit der mitgelieferten Kelle das Gelee in Gläser und verschließen Sie den Deckel fest. Um eine bessere Konservierung zu erreichen, muss das Glas unverzüglich auf den Kopf gestellt und während des Abkühlens des Gelees in dieser Position belassen werden.
17. Wenn der Test nicht positiv ausfällt, muss die Garzeit verlängert werden. Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** eine längere Garzeit ein. Drücken Sie OK, um den Garvorgang erneut zu starten. Gehen Sie zurück zu Schritt 14 und befolgen Sie folgende Anweisungen.

Achtung: Da sich die in den Rezepten angegebene Zuckermenge auf 1 Liter Saft bezieht, muss die Dosierung des Zuckers proportionell auf die gewonnene Saftmenge abgestimmt werden.

Wenn Sie beispielsweise weniger als 1 Liter Saft zur Verfügung haben, muss weniger Zucker als im Rezept angegeben hinzugefügt werden, wenn Sie dagegen mehr als 1 Liter Zucker haben, muss mehr Zucker als im Rezept angegeben hinzugefügt werden.

Nachspeisen

Programm Nachspeisen (P5)

- 1- Geben Sie alle Zutaten (Mengen siehe Rezept) in den Kochbehälter (mit eingesetztem Rührblatt). Setzen Sie anschließend den Deckel auf den Kochbehälter mit dem Sieb.
- 2- Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** das Programm Nachspeisen P5 ein und bestätigen Sie mit einem Druck auf die OK Taste.
Programmierern Sie mit den Tasten **+** und **-** die im Rezept angegebene Garzeit und bestätigen Sie sie mit einem Druck auf die OK Taste.
- 4- Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Konfitüregerät aus und es ertönt ein Signalton. Drücken Sie OK, um den Signalton auszuschalten.
- 5- Sie können mit den Tasten **+** und **-** die Garzeit verlängern, anschließend muss die Einstellung mit der OK Taste bestätigt werden.
OK Sie gelangen damit zurück auf Schritt 4.

Gartest für Konfitüre/Gelee

D

Dieser Test gibt Auskunft über die endgültige Konsistenz Ihrer Konfitüre/Ihres Gelees.

- Entnehmen Sie eine kleine Menge des Konfitüre-Sirups und geben Sie sie auf einen kalten Teller. Warten Sie einen Augenblick und heben Sie den Teller an.
- Wenn der Sirup fest wird, ohne zu verlaufen, ist die Konfitüre fertig.

Hinweise

- Schneiden Sie das Obst für die Zubereitung in ziemlich kleine Stücke.
- Kosten Sie das Obst, um herauszufinden, wie viel Zucker beigegeben werden muss. Wenn Ihnen das Obst nicht süß genug erscheint, kann die angegebene Menge an Zucker nach Geschmack erhöht werden.
- Wenn sich die Konfitüre beim Gartest als zu flüssig erweist, muss eine längere Garzeit für die Konfitüre programmiert werden. Es ist ratsam, die Garzeit um jeweils 5 Minuten zu erhöhen.
- In dem Ihrem Tefal Vitafruit Gerät beiliegenden Rezeptheft finden Sie alle Antworten auf die von den Verbrauchern am häufigsten gestellten Fragen.

Entsorgung der Verpackungsmaterialien und des Geräts



- Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die nach den gültigen Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können. Informieren Sie sich bei den geeigneten Stellen Ihrer Gemeinde über die Entsorgung des Geräts.

Entsorgung von elektronischen und elektrischen Geräten



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.



Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.