

Bedienungsanleitung für „Kochstar“-Abfülltopf



frei liegt und nirgends eingeklemmt ist. Im obigen Foto ist beispielhaft die Flaschenfüllung über einen aufgesteckten Adapter mit Silikon-schlauch gezeigt.

4. Füllmenge und Transport

Der Inhalt des Kochstar beträgt 27 Liter. Damit das Getränk während des Erhitzens bei aufgelegtem Deckel nicht überläuft, ist der Topf maximal mit 23 Liter zu füllen. Im gefüllten Zustand darf der Topf nicht mehr bewegt werden, weil die Griffe die Last nicht halten oder das Getränk überschwappen kann. Bis 10 Liter Inhalt kann der Topf unbeschadet über die beiden Griffe transportiert werden.

5. Temperaturwahl

Getränk einfüllen und mit dem Drehschalter die gewünschte Temperatur einstellen. Wenn die Temperatur erreicht ist, schaltet der Gerätethermostat den Strom ab.

Der Kochstar erwärmt 1 Liter Getränk um 1 °C in 3 Sekunden.

Beispiel: Für die Topffüllung mit 23 Liter Saft von 15 °C auf 75 °C (Differenz 60 °C) werden 69 Minuten benötigt.

6. Abfüllen

Das Getränk wird heiß in Flaschen gefüllt, indem der Hebel des Zapfventiles nach vorne angehoben wird. Je nach Saft- und Flaschentemperatur sind die zu füllenden Flaschen gegen Platzen vor dem Füllen kurz mit warmen Wasser auszuspülen.

7. Reinigung

Nach Ende der Abfüllarbeiten ist der Topf vom Stromnetz zu trennen und innen mit Trinkwasser ohne Reinigungsmittel zu reinigen. Die Außenreinigung erfolgt mit einem feuchten Tuch. Auf keinen Fall darf der Topf von Außen mit Wasser gespült oder in Wasser getaucht werden, weil sonst die elektrischen Teile Schaden nehmen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen.

Marianne und Wilfried Marquardt
1. August 2015

1. Vorbereitung

Vor der Aufstellung ist das Gerätekabel an der Unterseite des Bodens vollständig abzuwickeln. Die Länge genügt für den Steckdosenanschluss im direkten Umfeld der Aufstellung.

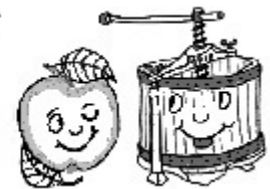
Bevor der Schukostecker in die Steckdose gesteckt wird, ist der Temperaturwahlschalter auf „Null“ zu stellen und der Topfboden mit Flüssigkeit zu bedecken. Andernfalls brennt der Topfboden kurz an und hinterlässt unschöne Hitzeflecken.

2. Stromanschluss

Bei Parallelbetrieb mehrerer Kochstellen bis 2 KW, sind für jedes Gerät getrennte Stromkreise mit 16 Ampere zu verwenden. Hierfür können Verlängerungskabel verwendet werden. Verlängerungskabel mit 3 x 1,5 mm² Leitungsquerschnitt können bis 10 Meter verwendet werden und 3 x 2,5 mm² bis 20 Meter Verlängerungsweg.

3. Aufstellung

Den Kochstar erhöht über die abzufüllenden Flaschen auf fester und ebener Unterlage aufstellen. Darauf achten, dass das Gerätekabel



Empfehlung für Heißabfüllung von Obstsäften in Glasflaschen mit Kunststoffdrehverschlüssen:

1. Saubere Flasche mit ca. 40 °C warmen Wasser zur "Vorwärmung" gegen Glasbruch vorspülen.
2. Erhitzten Saft bei mindestens 65 bis maximal 85 °C in Flasche füllen.
(Langzeiterhitzen von 20 Minuten wäre erforderlich, wenn angefaultes Obst verarbeitet wird, damit die relativ hitzeresistenten Fäulnisbakterien minimiert werden).



Hierbei Flasche geneigt aufstellen oder halten. Der Saft läuft über den in den Flaschenhals eingelegten Silikonschlauch seicht ein, so dass wenig Schaum entsteht. Es bildet sich trotzdem Schaum, der nach kurzer Wartezeit mit nachlaufendem Saft aus der Flasche getrieben wird. Die Wartezeit wird überbrückt, in dem die zweite Flasche vorgefüllt wird.

3. Nachdem die Flasche vollständig mit Saft und ohne Schaumkrone bis zum Rand gefüllt ist, wird der Kunststoffdrehverschluss von Hand aufgesetzt und kurz fest angezogen. Der Verschluss darf jetzt nicht mehr nachgezogen werden, weil das PVC-Material durch die Hitze weich ist

und dann nachgeben wird. Die Undichtigkeit wäre damit vorprogrammiert.

Beim Abkühlen des Saftes entsteht in der Flasche ein Vakuum. Wenn die Schraubkappe nicht fest abdichtet weil z.B. das Gewinde überdreht wurde, wird Luft nachgezogen, so dass sich Schimmel bildet.

4. Verschlossene Flasche unter fließend warmen Wasser über Kopf von klebrigen Saft spülen. Die Flasche ist damit außen gereinigt und gleichzeitig wurde Saftkontakt zur Innendichtungsfläche der Schraubkappe hergestellt, um anhaftende Hefen und nicht hitzeresistente Bakterien abzutöten. Fäulnisbakterien sind an gereinigten Kappen/Flaschen nicht vorhanden und bedürfen deshalb auch keiner gesonderten Behandlung mit Alkohol.

5. Flasche aufrecht stehend in Flaschenkasten oder Regal stellen.

Wenn Sie die Flasche über Kopf auf der PVC-Kappe abstellen, könnte der Druck von 1,5 Kg (Glas + Saft der 1-Ltr-Flasche) das durch die Hitze erweichte Gewinde-Material beschädigen und damit das Gebinde undicht werden lassen.

6. Die Lagerung der Flaschen erfolgt im dunklen und trockenen Raum.

In Räumen bzw. bei Umgebungen über 80 % rel. Feuchte schimmelt der beim Befüllvorgang anhaftende Saft zwischen Kappe und Glasgewinde. Dieser Teil kann bei der gewählten Flaschenfüllung nicht verhindert werden. Sie sieht zwar unhygienisch aus, hat aber keinen Einfluss auf die Lagerfähigkeit in der Flasche, wenn die Kappe ordnungsgemäß abdichtet.

Besonders in den Sommermonaten sollten Sie die gefüllten Saftflaschen nicht auf kalten Kellerfußböden lagern, weil hier bei unbewegter Luft die rel. Luftfeuchtigkeit auf über 80 % ansteigt und damit die Schimmelbildung am Flaschengewinde ermöglicht.