

---

# Westfalia®

 **Bedienungsanleitung**

## **Multitopf und Saftgewinner**

Artikel Nr. 17 91 01



 **Instruction Manual**

## **Multipurpose Pot and Juice Extractor**

Article No. 17 91 01

---



## **Sehr geehrte Damen und Herren**

Dieser praktische Multitopf besteht aus bestem Edelstahl 18/10, ist hygienisch und pflegeleicht, stoß- und schlagfest, nicht rostend, nicht oxidierend, saurebeständig, geschmacksneutral und praktisch unbegrenzt haltbar.

Bitte machen Sie sich in der Reihenfolge der Kapitel mit dem Gerät vertraut und bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für spätere Zwecke gut auf.

Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise!

Diese sollen Ihnen den sachgemäßen Umgang erleichtern und Ihnen helfen, Missverständnissen und Schäden vorzubeugen.



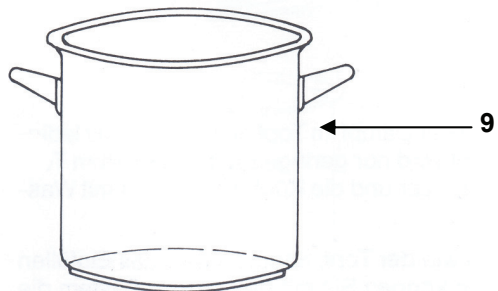
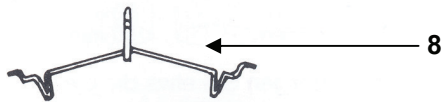
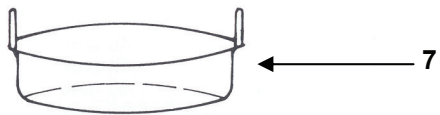
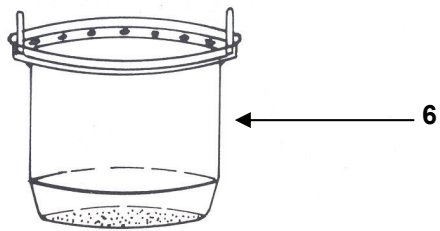
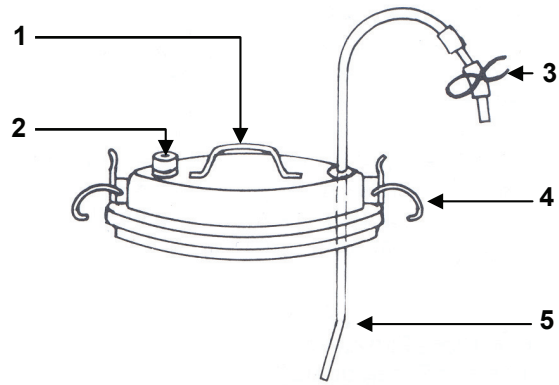
## **Dear Customers**

This versatile multipurpose pot is made of high quality stainless steel 18/10. It is hygienic, easy to clean, impact and acid resistant, non-corroding, tasteless and durable.

Please familiarize yourself with the proper usage of the device by reading and following each chapter of this manual, in the order presented. Keep these operating instructions for further reference.

Please read the safety instructions!

These instructions will make it easier for you to handle the device appropriately and help prevent misunderstandings and possible damage or injury.



---

	 <b>Deutsch</b>	 <b>English</b>
<b>1</b>	Deckel	Lid
<b>2</b>	Sanftdruckventil	Soft Pressure Valve
<b>3</b>	Schlauchklemme	Hose Clamp
<b>4</b>	Schnalle	Clasp
<b>5</b>	Saftrohr	Juice Pipe
<b>6</b>	Fruchtkorb	Fruit Container
<b>7</b>	Saftschale	Juice Dish
<b>8</b>	Drahtständer	Wire Stand
<b>9</b>	Topf	Pot



## Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise.....	Seite 2
Allgemeine Hinweise .....	Seite 3
Hinweise zum Entsaften.....	Seite 3
Vorbereitung der Flaschen.....	Seite 4
Entsaften .....	Seite 4
Tabelle.....	Seite 5
Einkochen.....	Seite 6
Dämpfen .....	Seite 7
Kochen .....	Seite 7
Glühweinzubereitung.....	Seite 7
Reinigungs- und Pflegehinweise.....	Seite 8
Technische Daten .....	Seite 16



## Table of Contents

Safety Notes .....	Page 9
General Hints .....	Page 10
Hints for Extracting Juice.....	Page 10
Preparing the Bottles.....	Page 11
Extracting Juice .....	Page 11
Table.....	Page 12
Pickling .....	Page 13
Steaming .....	Page 13
Cooking .....	Page 14
Preparing Mullet Wine .....	Page 14
Cleaning and Care Instructions.....	Page 15
Technical Data .....	Page 16



## Sicherheitshinweise



**Beachten Sie bitte zur Vermeidung von Fehlfunktionen, Schäden und Gesundheitsstörungen folgende Hinweise:**

- Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen das Gerät nicht benutzen, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von der zuständigen Person Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Halten Sie Kinder während des Betriebes von dem heißen Multitopf fern.
- Halten Sie alle Teile des Gerätes und die Zubehörteile unbedingt sauber, da sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Verwenden Sie den Multitopf nur auf Wärmequellen, die für die Benutzung zugelassen sind. Beim Kochen auf Elektro- oder Induktionsplatten darf der Durchmesser der Kochplatte nicht größer sein als der Topfboden des Schnellkochtopfes. Beim Kochen auf Gasherden, darf die Flamme nicht größer sein als der Durchmesser des Topfbodens.
- Der Multitopf wird während des Betriebes heiß. Berühren Sie daher während des Betriebes keine heißen Oberflächen oder Griffe mit ungeschützten Händen.
- Die aus dem Saftrohr austretende Flüssigkeit ist sehr heiß, achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen.
- Vermeiden Sie es nach Möglichkeit, den heißen Multitopf während des Betriebes zu bewegen.
- Beachten Sie, dass einige Zeit vergehen kann, bis der Multitopf nach Betrieb abgekühlt ist.
- Benutzen Sie den Multitopf nur mit dem beiliegenden Zubehör. Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme alle Zubehörteile auf Beschädigungen und benutzen Sie niemals beschädigtes Zubehör. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile, welche Sie bei Westfalia anfordern können.
- Reinigen Sie das Sanftdruckventil nach jedem Gebrauch.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Ventil nicht verstopft ist und stellen Sie niemals etwas auf dem Deckel ab.



## Gebrauch

### Allgemeine Hinweise

Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien sorgfältig, die Plastikbeutel können zu einem tödlichen Spielzeug für Kinder werden.

Reinigen Sie nach dem Auspacken alle Teile des Multitopfes sorgfältig. Es kann sein, dass der Deckel auch nach dem Lösen der Schnallen am Topf selbst festklebt. Lösen Sie in diesem Falle den Deckel vorsichtig vom Topf.

### Hinweise beim Entsaften

- Durch den großen, planen Mehrschichtboden wird die Hitze gleichmäßig an das Wasser abgegeben. Der Boden ist stabil und hat immer direkten Kontakt mit der Energiequelle.
- Durch den dicht schließenden Deckel wird der Dampf in dem Multitopf gehalten, es treten lediglich durch das Sanftdruckventil geringe Mengen aus. Dadurch verliert der Topf nur wenig Hitze und die Entsaftungszeiten werden kürzer.
- Die Flasche steht auf gleicher Höhe wie der Topf, dadurch wird das Einfüllen des Saftes einfacher und die Gefahr von Verbrühungen wird erheblich reduziert.
- Da nur wenig Wasser aus dem Topf entweicht, betragen die Verluste pro Entsaftungsvorgang nur etwa 0,5 Liter, d.h. Sie brauchen während des Entsaftungsvorganges kein Wasser nachzufüllen.
- Durch die kurze Entsaftungszeit vermischt sich weniger Wasser mit dem Saft, dadurch wird der Saft konzentrierter. Da bei diesem System ein leichter Druck auf die Früchte einwirkt, werden diese nahezu komplett entsaftet.
- Für die Zugabe des erforderlichen Zuckerzusatzes beachten Sie die Tabelle auf der Seite 5.
- Kernobst (Äpfel, Birnen usw.) sollte in Stücke geschnitten werden. Schneiden Sie Steinobst an, bzw. entsteinen Sie es, wenn Sie die Rückstände als Mus verwenden wollen. Entstielen Sie Kirschen. Mischen Sie Süßkirschen zur Hälfte mit Sauerkirschen oder Johannesbeeren, damit der Saft schmackhafter wird. Schälen Sie Rhabarber nicht, sondern schneiden Sie ihn in kleine Stücke.
- Die Saftausbeute ist am größten, wenn Sie gefrorene oder vollreife Früchte verwenden. Schneiden Sie angefaulte Stellen an den Früchten weg.



## Gebrauch

- Zum Zubereiten heilsamer Säfte aus Kräutern können Sie verschiedene Kräuter mischen oder mit Gemüse ergänzt, entsaften. Bei der Entsaftung von Kräutern und Gemüse müssen Sie mit einer geringeren Saftausbeute rechnen.

Kräuter zubereiten:

Löwenzahn, Melisse waschen und zerkleinern,  
Garten- und Brunnenkresse in Essigwasser waschen,  
Petersilie, Salbei, Ampfer, Kerbel kurz waschen

- Sie können auch vitaminreiche Gemüsesäfte in Ihrem Multitopf zubereiten. Diese sind nährstoff- und mineralienreich und sowohl zum Trinken als auch zum Würzen von Speisen geeignet. Setzen Sie keinen Zucker zu, sondern würzen Sie den Saft nach Geschmack mit Salz etwas nach.

Gemüse zubereiten:

Gurken schälen und in Stücke schneiden,  
Möhren, Rettich, Rüben waschen, putzen und raspeln,  
Spargel, Sellerie, Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden,  
Spinat waschen und zerkleinern,  
Zwiebeln putzen und mit Schale zerkleinern.

### Vorbereitung der Flaschen

- Reinigen und spülen Sie die Flaschen und die Verschlüsse gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel. Lassen Sie die Flaschen an der Luft trocknen. Verwenden Sie kein Tuch oder Ähnliches.
- Wärmen Sie die Flaschen vor dem Einfüllen des Saftes mit heißem Wasser oder im Backofen vor, damit diese nicht durch die Hitze des Saftes springen.

### Entsaften

1. Stellen Sie den Drahtständer in den Multitopf. Füllen Sie bis zur Unterkante des Drahtständers Wasser ein.
2. Legen Sie die Saftschale auf den Drahtständer und setzen Sie den gefüllten Fruchtkorb in den Multitopf ein.
3. Legen Sie den Deckel (mit Dichtung und Saftrohr) auf. Führen Sie das Saftrohr durch eines der Löcher am Rand des Fruchtkorbes bis nach unten auf den Grund der Saftschale.





## Gebrauch

4. Verschließen Sie Deckel und Topf mit den Schellen. Der Ablauf des Saffrohres muss mit der Schlauchklemme verschlossen sein.
5. Stellen Sie den Topf auf die Herdplatte und führen Sie volle Energie zu. Beim Entsaften sollte ständig eine geringe Menge Dampf aus dem Ventil austreten, damit das Entsaften optimal und in kurzer Zeit ablaufen kann.
6. Stellen Sie die Flasche neben den Multitopf und legen Sie das Ende des Saffrohres in die Flasche. Nach dem Öffnen der Schlauchklemme wird der Saft durch das Sanftdruckprinzip in die Flasche gefördert.
7. Wenn die Saftschale entleert ist und nur noch Luft am Rohrende austritt, verschließen Sie den Schlauch mit der Schlauchklemme, und warten Sie, bis sich wieder Saft in der Saftschale gesammelt hat.
8. Verschließen Sie die Flaschen direkt nach dem Befüllen und bewahren Sie diese stehend auf.
9. Reinigen Sie nach dem Entsaften das Ventil. Schrauben Sie hierzu die Verschlusskappe ab und nehmen Sie die Kugel aus dem Ventil. Reinigen Sie das Sanftdruckventil regelmäßig. So kann es sich nicht zusetzen oder verkleben und funktioniert immer zuverlässig.

Nachstehend finden Sie einige Angaben über Zuckerzusatz, Entsaftungsdauer und Saftmenge. Diese Zahlen sind nur Richtwerte, da Saftmenge und Zeit sehr stark durch den Reifegrad der Früchte beeinflusst werden. Die Zeitwerte werden ab dem Zeitpunkt des Kochens gerechnet.

Fruchtsorte	Zuckerzusatz auf 4 kg Frucht	Saftmenge in $\frac{3}{4}$ l Flaschen (ca.)	Entsaftungszeit ca.
Äpfel reif	ca. 100 g	4 Flaschen	50 min
Äpfel unreif	ca. 200 g	3 Flaschen	50 min
Birnen	ca. 100 g	3 - 4 Flaschen	40 min
Brombeeren	ca. 300 g	4 Flaschen	35 min
Heidelbeeren	ca. 400 g	4 Flaschen	35 min
Himbeeren	ca. 200 g	4 Flaschen	35 min
Kirschen	ca. 300 g	4 Flaschen	50 min
Johannisbeeren	ca. 400 g	4 Flaschen	40 min
Erdbeeren	ca. 200 g	4 Flaschen	35 min
Stachelbeeren	ca. 400 g	4 Flaschen	40 min
Aprikosen	ca. 300 g	3 - 4 Flaschen	40 min



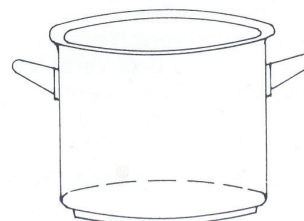
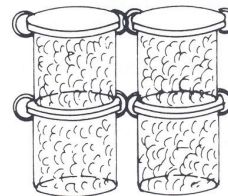
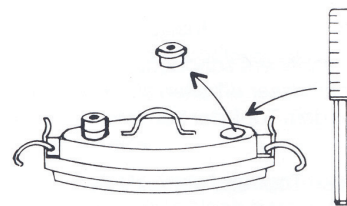
## Gebrauch

Kürbisse	ca. 300 g	3 Flaschen	40 min
Pflaumen	ca. 300 g	4 Flaschen	40 min
Zwetschgen	ca. 300 g	4 Flaschen	40 min
Weintrauben	ca. 100 g	4 Flaschen	40 min
Pfirsiche	ca. 300 g	4 Flaschen	40 min
Rhabarber	ca. 500 g	4 Flaschen	50 min
Preiselbeeren	ca. 500 g	3 - 4 Flaschen	50 min

### Einkochen

Statten Sie den Multitopf für das Einkochen mit einem Einkochthermometer und mit dem bei Westfalia als Zubehör erhältlichem Boden-Gitterrost (Bestellnummer 26 09 84) aus. Der Multitopf kann mit den meisten handelsüblichen Einkochthermometern ausgestattet werden.

1. Legen Sie den als Boden-Grillrost in den Multitopf und stellen Sie die Einmachgläser übereinander auf den Rost.
2. Füllen Sie kaltes Wasser in den Topf bis die obere Gläserreihe zu  $\frac{2}{3}$  bedeckt ist.
3. Setzen Sie ein Einkochthermometer in die Öffnung im Deckel des Topfes ein.
4. Setzen Sie den Deckel mit eingelegter Dichtung auf den Multitopf auf. Führen Sie das Thermometer zwischen die Gläser.
5. Verschließen Sie Deckel und Topf mit den Schnallen.
6. Erhitzen Sie jetzt den Topf, richten Sie sich bei Temperatur und Kochzeit nach dem Einkochrezept.
7. Nehmen Sie die Gläser erst aus dem Topf, wenn der Multitopf auf Raumtemperatur abgekühlt ist oder decken Sie die Gläser nach dem Herausnehmen mit einem Tuch ab, damit diese langsam abkühlen.





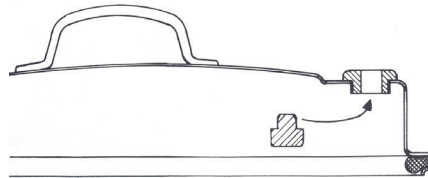
## Gebrauch

### Dämpfen

Garen im Dampf ist für Gemüse und Kartoffeln besonders schonend. Dadurch werden Vitamine und Spurenelemente erheblich besser erhalten als beim Kochen im Wasser.

Der Dampf verdrängt den Sauerstoff, der sonst beim normalen Kochvorgang wertvolle Vitamine zerstören kann. Das Kochgut wird in kurzer Zeit unter Ausschuss von Sauerstoff gedämpft. Die Vitamine bleiben erhalten.

1. Füllen Sie etwa ein Liter Wasser in den Topf und setzen Sie den Fruchtkorb mit dem Gargut in den Topf ein.
2. Verschließen Sie am Deckel die Öffnung für das Saftrohr mit dem mitgelieferten Stopfen.
3. Legen Sie dann den Deckel auf und sichern Sie den Deckel mit den Schnallen.
4. Heizen Sie jetzt den Topf so lange auf, bis Dampf aus dem Ventil entweicht. Sie können dann die Energiezufuhr reduzieren.



### Kochen

Sie können den Multitopf auch zum kurzen Vorkochen (Blanchieren) von Lebensmitteln, insbesondere Gemüse, vor dem Einfrieren, verwenden. Dadurch werden die Enzyme abgetötet und Farbe, Aroma und Geschmack bleiben erhalten.

Für den Gebrauch des Multitopfes als Kochtopf ist ein normaler Topfdeckel Ø 28 cm aus Edelstahl unter der Artikelnummer 16 49 21 bei Westfalia erhältlich. Ein Glasdeckel Ø 28 cm ist unter der Artikelnummer 64 89 80 erhältlich.

### Glühweinzubereitung

1. Geben Sie den Wein (bis zu 15 l) und die anderen Zutaten in den Topf und verschließen Sie ihn mit dem Deckel.
2. Sichern Sie den Deckel mit den Schellen und setzen Sie das Saftrohr mit Schlauchklemme ein.
3. Heizen Sie den Topf auf, bis Dampf aus dem Ventil entweicht. Dann können Sie die Energiezufuhr drosseln und den Glühwein über das Saftrohr abfüllen.
4. Zum Abfüllen muss der Deckel nicht geöffnet werden. Dadurch gehen weder Alkohol noch Aroma verloren. Der Energiebedarf ist sehr gering.



## Reinigung

### Reinigungs- und Pflegehinweise

- Bei normaler Verschmutzung reicht es völlig aus, normales Spülmittel zur Reinigung des Multitopfes und des Zubehörs zu verwenden
- Bei sehr hartnäckigen oder eingebrannten Verschmutzungen verwenden Sie keine scharfen oder scharfkantigen Gegenstände, um die Oberfläche des Multitopfes zu beschädigen. Nehmen Sie stattdessen einen handelsüblichen Topfkratzer aus Kunststoff.
- Kalkflecken lassen sich problemlos mit Essigwasser abwaschen. Sollte Ihr Multitopf nach langer Anwendung seinen Glanz verlieren, so können Sie ihn mit Wienerkalk oder einem Poliermittel für Edeltahlöpfe wieder auf Hochglanz bringen.
- Eine Ersatzdichtung für den Deckel können Sie unter der Artikelnummer 26 53 22 bei Westfalia bestellt werden.
- Nehmen Sie vor dem Einlagern die Schlauchklemme ab, um den Gummischlauch zu schonen.
- Öffnen Sie nach dem Ende des Koch- und Entsaftungsvorganges **immer** mindestens eine Klammer am Deckel, damit sich der Deckel beim Abkühlen nicht am Topf festsaugen kann.



## Safety Notes



**Please note the following safety notes to avoid malfunctions, damage or physical injury:**

- Persons with limited physical, sensorial or mental abilities are not allowed to use the unit, unless they are supervised for their safety by a qualified person or are briefed by the responsible person how to use the unit.
- During operation, keep children away from the hot multipurpose pot.
- Keep the multipurpose pot and his accessory clean at all times as they come into contact with food.
- Only use the multipurpose pot on heat sources that are intended for this use. While cooking on electric or induction stoves, the diameter of the heating plate should not be bigger than the pot bottom. While cooking on gas stoves the flame should not exceed the diameter of the bottom.
- The multipurpose pot becomes very hot during use. Do not touch it with unprotected hands during operation.
- The liquid exiting the juice tube is very hot, be careful not to scald yourself.
- Avoid moving the hot multipurpose pot during operation.
- Keep in mind that the multipurpose pot needs some time to cool down after operation.
- Only use the multipurpose pot with the included accessory. Before using the pot, check for damages and do not use damaged accessory. Use only original spare parts which can be requested by Westfalia.
- Clean the soft pressure valve after every use.
- Before each use, make sure the valve is free. Never place any objects on the lid.



## Usage

### General Hints

Dispose of the packaging materials in a responsible way. The plastic bags may become a deadly toy for children.

After unpacking, thoroughly clean all parts of the multipurpose pot. The lid may stick on the pot even after the clasps are released. In this case gently separate the lid from the pot.

### Hints for Extracting Juice

- The big, flat multilayered base of the pot evenly distributes the heat to the water. The multipurpose pot always has good contact with the heat source.
- The tightly closing lid keeps the steam inside the multipurpose pot, only small amounts are lost through the soft pressure valve. This way the pot only loses very little heat, the extraction times are reduced.
- The bottle is placed on the same level as the pot, bottling becomes easier and the danger of scalding is significantly reduced.
- You do not need to add fresh water during the juice extraction, because the pot loses only about 0.5 litres of water during one extraction process.
- Due to the rapid extraction only very little water mixes with the juice, the juice will be very concentrated. The extraction is almost complete because the fruit are under light pressure during the process.
- Add sugar according to the table on page 12.
- Please keep in mind that pomes (apple, peaches etc.) must be cut into pieces. Cut into stone fruit and remove the stone, the residues can be used for preparing mush. For cherries, remove stem and stone, mix sweet cherries with an even amount of sour cherries or currants for a more flavoursome juice. Do not peel rhubarb, but cut it into small pieces.
- Juice extraction is most efficient when deep frozen or fully ripe fruit are used. Decayed spots must be cut away before putting the fruit into the container.
- You can also use the multipurpose pot to extract a healthy, pleasant juice from herbs. You can combine many different herbs or herbs and vegetables.

Preparing herbs:

Dandelions, Melissa wash and chop up.

Garden- and Water Cress wash in vinegar water.

Parsley, Sage, Sorrel, Chervil wash briefly



## Usage

- Vitamin rich vegetable juices can be prepared in your juice extractor. Vegetable juice is rich in nutrients and minerals and great for drinking purely as well as for seasoning food. Do not add sugar, but rather use salt according to your taste.

Preparing vegetable:

Cucumbers peel and cut into pieces,  
Carrots, Radish, Turnips wash, brush and grate,  
Asparagus, Celery, Tomatoes wash and cut into small pieces,  
Spinach wash and chop up,  
Onions clean and chop up with the peel.

### Preparing the Bottles

- Clean and rinse the bottles and the caps thoroughly with hot water and detergent. Allow the bottles to air-dry, do not wipe them with a towel.
- Pre-heat the bottles with hot water or in the oven to avoid cracking them with the heat of the freshly extracted juice.

### Extracting Juice

1. Place the wire stand in the multipurpose pot. Fill with water until the water level is just below the top of the wire stand.
2. Place the juice dish on the wire stand and insert the filled fruit container into the multipurpose pot.
3. Close the lid (with seal and juice pipe). Lead the juice pipe through one of the holes in the rim of the fruit container and down to the bottom of the juice dish.
4. Lock the lid in place with the clasps. The rubber hose on the juice pipe must be blocked off with the hose clamp.
5. Put the pot on the stove apply full heat. For a most effective juice extraction small amounts of steam should steadily exit from the soft pressure valve during the extraction process.
6. Place the bottle next to the multipurpose pot and lead the end of the juice tube into the bottle. When the hose clamp is opened, the juice is forced up the pipe and into the bottle by the soft pressure.



## Usage

7. When the juice dish is empty and only air exits from the juice pipe, block off the juice pipe with the hose clamp and wait until fresh juice has accumulated in the juice dish.
8. Cap the bottles immediately after filling and store the upright.
9. Clean the soft pressure valve after every juice extraction process. Unscrew the plastic cap and remove the steel ball. Regularly clean the soft pressure valve. This way it can not become blocked or may stick and will work reliably.

In the following table sample values are given for the amount of sugar, extraction time and yield. These values can only provide a rough figure, because the amount of juice and the time needed for extraction are strongly influenced by the degree of ripeness of the fruit. The time values are counted from the point of boiling.

Fruit	Sugar added for 4 Kg of Fruit	Approximate yield in ¾l Bottles	Approximate Extraction Time
Ripe Apples	approx. 100 g	4 Bottles	50 min
Unripe Apples	approx. 200 g	3 Bottles	50 min
Pears	approx. 100 g	3 - 4 Bottles	40 min
Blackberries	approx. 300 g	4 Bottles	35 min
Blueberries	approx. 400 g	4 Bottles	35 min
Raspberries	approx. 200 g	4 Bottles	35 min
Cherries	approx. 300 g	4 Bottles	50 min
Currants	approx. 400 g	4 Bottles	40 min
Strawberries	approx. 200 g	4 Bottles	35 min
Gooseberries	approx. 400 g	4 Bottles	40 min
Apricots	approx. 300 g	3 - 4 Bottles	40 min
Pumpkins	approx. 300 g	3 Bottles	40 min
Plums	approx. 300 g	4 Bottles	40 min
Prune	approx. 300 g	4 Bottles	40 min
Grapes	approx. 100 g	4 Bottles	40 min
Peaches	approx. 300 g	4 Bottles	40 min
Rhubarb	approx. 500 g	4 Bottles	50 min
Cranberries	approx. 500 g	3 - 4 Bottles	50 min



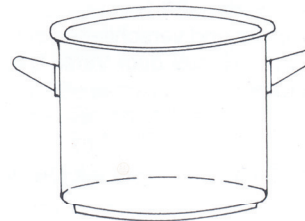
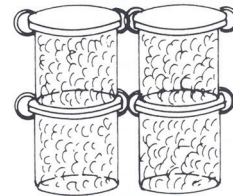
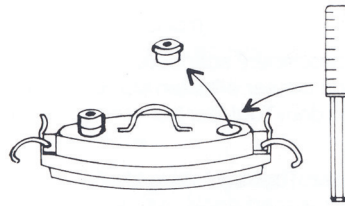


## Usage

### Pickling

Equip the multipurpose pot with a pickling thermometer and the wire grating, which can be ordered from Westfalia under the article number 26 09 84. The multipurpose pot can be equipped with most common pickling thermometers.

1. Place the wire grating in the multipurpose pot and stack the preserving jars on the grating.
2. Fill the Multipurpose pot with cold water until the top row of jars is covered with water by  $\frac{2}{3}$ .
3. Insert the pickling thermometer into the hole in the lid.
4. Put the lid with the seal on the pot. Insert the thermometer between the jars.
5. Secure the lid with the clasps.
6. Now apply heat, for duration and temperature please refer to the pickling recipe you are using.
7. Before removing the jars from the pot please wait until it has cooled down to room temperature or cover the jars with a towel to allow them to cool down slowly.



### Steaming

Steaming is a gentle way of preparation for vegetable and potatoes. This way vitamins and trace elements are preserved much better than with conventional boiling.

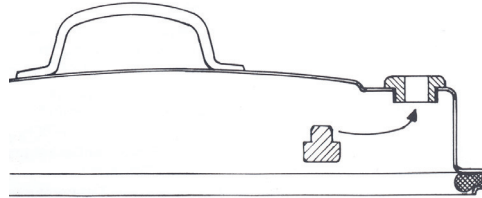
The steam displaces the oxygen which breaks down valuable vitamins during boiling.

1. Put approximately one litre of water into the multipurpose pot and insert the fruit container with the food to be steamed into the pot.



## Usage

2. Stop up the opening in the lid with the included stopper.
3. Put the lid on the pot and secure it with the clasps.
4. Apply full heat until some steam exits from the soft pressure valve. Now you can turn down the heat supply.



### Cooking

You can use the multipurpose pot for briefly precooking (blanching) food, especially vegetables, before deep freezing. This neutralises the enzymes and preserves colour, aroma and taste.

For using the multipurpose pot as cooking pot an ordinary stainless lid Ø 28 cm can be ordered from Westfalia under the article number 16 49 21. A glass lid Ø 28 cm is available under the article number 64 89 80.

### Preparing Mullet Wine

1. Put the wine (up to 15 l) and the other ingredients into the pot and put the lid on.
2. Secure it with the clasps and insert the juice pipe with the attached hose clamp.
3. Apply heat until some steam exits from the soft pressure valve. Now you can turn down the heat source and dispense mullet wine from the juice pipe.
4. The lid can remain closed during the entire process, this way neither alcohol nor aroma are lost. Only very little energy is required.



## Cleaning

### Cleaning and Care Instructions

- For normal cleaning, use ordinary detergent for cleaning the pot and the accessories.
- In the case of persistent or burned in contaminations do not scrape with sharp of edges objects in order not to damage the surfaces. Use a common non-abrasive pot scourer with which you can clean the pot.
- Lime stains can be washed off with vinegar. If your multipurpose pot loses its shine after extended use, it can be restored to a mirror finish with polishing compounds for stainless steel cookware.
- A new seal for the lid can be ordered from Westfalia under the article number 26 53 22.
- Before storing remove the hose clamp to avoid damaging the hose over time.
- **Always** open at least one clasp after cooking or extracting juice or any other use to avoid the lid sticking on the pot.

---




**Technische Daten | Technical Data**


<b>Deutsch</b>		<b>English</b>
Ø Deckel	28 cm	Ø Lid
Ø Kochplatte	22 cm	Ø Hotplate
Volumen	15 l	Volume
Gewicht	4,1 kg	Weight
Material Edelstahl	18/10	Material Stainless Steel
Boden-Gitterrost	26 09 84	Wire-Grating
Topfdeckel 28 cm Ø	16 49 21	Lid 28 cm Ø
Glasdeckel 28 cm Ø	64 89 80	Glass Lid 28 cm Ø
Ersatzdichtung für Multitopfdeckel	26 53 22	Replacement Seal for Multipurpose Pot