

## Ein Jahr Garantie

nach Verkaufsdatum gewährt der Hersteller für die Elektro-Ausrüstung dieses Elektro-Saftgewinners (längstens 2 Jahre nach Herstellungsdatum).

Das Gerät wird unter Ausschluss weiterer Ansprüche kostenlos instandgesetzt, falls es Fertigungs- oder Materialfehler aufweist.

Das Gerät und die Garantiekarte mit Händlerstempel sind spesenfrei an den Hersteller einzusenden. Jeglicher Garantieanspruch erlischt, wenn das Gerät vorher geöffnet wurde.

Herstellerdatum:

Vom Fachhändler beim Kauf sofort eintragen lassen:

Verkaufsdatum:

Stempel und Unterschrift des Fachhändlers



kochstar – Merten & Storck GmbH · D-48317 Drensteinfurt · Am Ladestrang 1  
Tel. 02508/9909-0 · Fax 02508/9909-50 · E-Mail: info@kochstar.de · www.kochstar.de

Entsaftungsgut	Zucker je kg Früchte	Dampfzeit in Minuten	Vorbereitung des Entsaftungsgutes
Äpfel reif/unreif	20 - 50 g	60	<u>Beerenobst:</u> in kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen, nach Belieben entstielen.
Birnen	50 g	60	
Brombeeren	100 g	30	
Erdbeeren	50 g	30	<u>Steinobst:</u> Früchte waschen, entstielen, nach Belieben entsteinen. Sauerkirschen mit Steinen entsaften.
Heidelbeeren	100 g	45	
Himbeeren	50 g	30	
Holunderbeeren	80 g	30	
Johannisbeeren rot	100 g	45	<u>Kernobst:</u> Schlechte Stellen ausschneiden, Früchte waschen und ungeschält zerkleinern.
Johannisbeeren schwarz	150 g	45	
Süßkirschen	50 g	45	
Sauerkirschen	100 g	45	<u>Rhabarber:</u> Stiele waschen und abtropfen lassen, ungeschälten zerkleinern.
Pflaumen	100 g	45	
Pfirsiche	50 g	45	
Preiselbeeren	100 g	60	<u>Das Entsaften von Gemüse:</u> Gemüsesäfte enthalten ebenso wie Obstsaft wertvolle Nähr- und Aufbaustoffe, Vitamine sowie Mineralstoffe und haben daher eine gesundheitsfördernde Wirkung. Gemüsesäfte eignen sich auch sehr gut zum Würzen und Anreichern von Suppen und Soßen.
Quitten	100 g	60	
Rhabarber	100 g	45	
Stachelbeeren	100 g	45	
Weintrauben	50 g	45	
Zwetschgen	80 g	45	

Entsaftungsgut	Dampfzeit in Minuten	Vorbereitung des Entsaftungsgutes
Gurken	45	Gurken waschen und in Stücke schneiden.
Möhren	60	Schaben und raspeln.
Rettiche	60	Waschen, putzen und raspeln.
Rote Rüben	60	Waschen, nicht schälen, raspeln.
Spargel (mit Abschnitten u. Schalen)	60	Waschen und schälen, Abschnitte kleinschneiden.
Sellerie	60	Knollen und Blätter waschen und in kleine Stücke schneiden.
Spinat (nur ungedüngt)	45	Gut waschen und zerkleinern.
Tomaten	45	Waschen und in kleine Stücke schneiden.
Zwiebel	60	Mit Schale entsaften, vorher gut reinigen und zerkleinern.

## Gebrauchsanleitung

### Elektro-Saftgewinner mit Trockengehschutz



VDE-geprüft

1500 Watt-Heizung  
220-230 V~



kochstar – Merten & Storck GmbH · D-48317 Drensteinfurt · Am Ladestrang 1  
Tel. 02508/9909-0 · Fax 02508/9909-50 · E-Mail: info@kochstar.de · www.kochstar.de

## Betriebsanleitung Elektro-Saftgewinner Typ 16041.3

Das Saftauffanggefäß (S) wird so auf den Wasserbehälter gesetzt, dass das Ablaufröhrchen (A) in der Aussparung des Wasserbehälters sitzt, nachdem zuvor der Gummischlauch nass aufgeschoben und die Schlauchklemme aufgesetzt wurde.

Der Fruchtbehälter (F) wird in das Saftauffanggerät (S) eingesetzt, das zur Saftgewinnung vorbereitete Obst oder Gemüse eingefüllt und der Deckel geschlossen.

Den Elektro-Saftgewinner nun an eine Steckdose anschließen. Das Gerät ist in Betrieb und erhitzt das Wasser.

Sobald das Wasser kocht, beginnt das Entsaften. Das Wasser muss ständig kochen, um den zur Entsaftung notwendigen Dampf ununterbrochen zu entwickeln. Es ist darauf zu achten, dass stets Wasser im Wasserbehälter ist.

**ACHTUNG!** Siehe dick gedruckter Warnhinweis in den Garantiebedingungen.

Nach Auffüllen des Wasserbehälters ist das Gerät wieder betriebsbereit. Der Wasserinhalt ist nach jedem Entsaftungsvorgang zu überprüfen, ggf. muss das Wasser bis zur Markierung des Behälters nachgefüllt werden. Der Inhalt des Wasserbehälters beträgt ca. 3,5 l und reicht für ca. 75 Minuten Entsaftungszeit. Die gründlich gereinigten Flaschen werden vorgewärmt, die Kappen oder Deckel der Flasche ausgekocht. Nach einer Entsaftungszeit von 30 - 60 Minuten (je nach Rezept) ist der Vorgang beendet. Der Saft muss sofort in die vorbereiteten Flaschen abgefüllt werden, denn nur solange er eine Temperatur von mindestens 70° C hat, ist er keimfrei.

Sofort nach dem Abfüllen werden die Flaschen verschlossen, an einem zugfreien Ort abgekühlt und in einem kühlen Raum stehend aufbewahrt.

Der Saftgewinner eignet sich zum Entsaften von Obst, Gemüse und Kräutern.

## Kundeninformation

**Wir bitten Sie, die Sicherheitshinweise in folgendem Text sowie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung unbedingt zu beachten!**



**Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand bzw. schwere Verletzungen/Verbrennungen verursachen!**

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



**ACHTUNG:**  
**Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**  
**Geräteoberflächen und sonstige Zubehöreile werden während des Betriebs heiß und sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**  
**Arbeiten Sie daher mit Vorsicht!**

Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielweise in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.



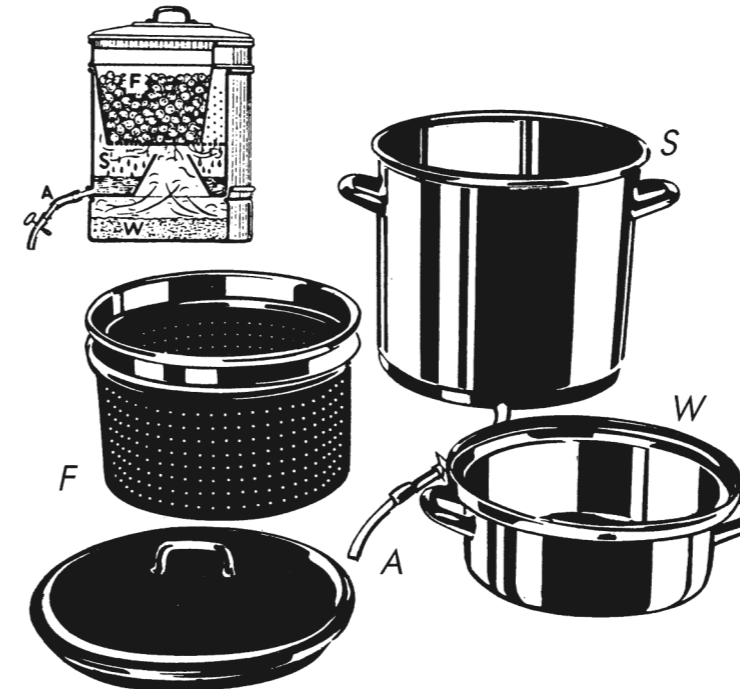
Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Fruchtbehälter Fruit container La passoire Vruchtenzeef	Wasserbehälter Water container La bassine Waterpan
--	---

<b>F</b> Futta	<b>W</b> Acqua
----------------	----------------

Saftauffanggefäß Juice container Poser le recipient Sapopvaangketel	Ablaufröhrchen Spout Le tube Afvoerpijpe
--	---

<b>S</b> Succo	<b>A</b> Spina
----------------	----------------



## Garantiebedingungen

### Richtlinien für den Garantie-Fall:

Für die elektrische Ausrüstung des Elektro-Saftgewinners besteht Hersteller-garantie nach Maßgabe der nachstehenden Bedingungen.

Für Transportschäden am Gerät haftet der Zusteller.

Arbeitet das Gerät trotz vorschriftsmäßiger Behandlung nicht einwandfrei, senden Sie es bitte **franko** an den Hersteller zurück. (Bei unfreier Zusendung wird die Annahme verweigert!)

Sollte die elektrische Ausrüstung Material- oder Fabrikationsfehler aufweisen, wird das Gerät kostenlos instandgesetzt und frei Haus zurückgesandt.

Wenn eine Reparatur außerhalb der Garantie erfolgt, wird das Gerät per Nachnahme unfrei zugesandt.

Für Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung und durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen, wird nicht gehaftet. Dieses sind insbesondere Emailbeschädigungen durch Anstoßen oder Trockenbeheizen, Durchbrennen der Heizung infolge Dauerbetriebs, Stromschwankungen.

### ACHTUNG – WICHTIGER HINWEIS

**Sollte das Wasser im Unterteil des Gerätes während der Betriebszeit verdampfen und das Heizelement nicht mehr von Wasser bedeckt sein, wird das Heizelement irreparabel beschädigt. In diesem Fall erlischt der Garantieanspruch!**

**Füllen Sie rechtzeitig vor jedem Entsaftungsvorgang die abgekühlte Verdampferschale mit Wasser bis zur ‚Max‘ Markierung.**

**Die Tülle für den Saftauslauf ist aus produktionstechnischen Gründen im vorderen Bereich nur mit der schwarzen Emailschicht überzogen. Dies erleichtert das Aufschieben des Abfüllschlauches und ist kein Reklamationsgrund.**

Im Schadensfall kann das Gerät nur vom Hersteller oder von einer autorisierten Kundendienststelle repariert werden. Dies gilt auch für eine defekte Netzanschlussleitung.