

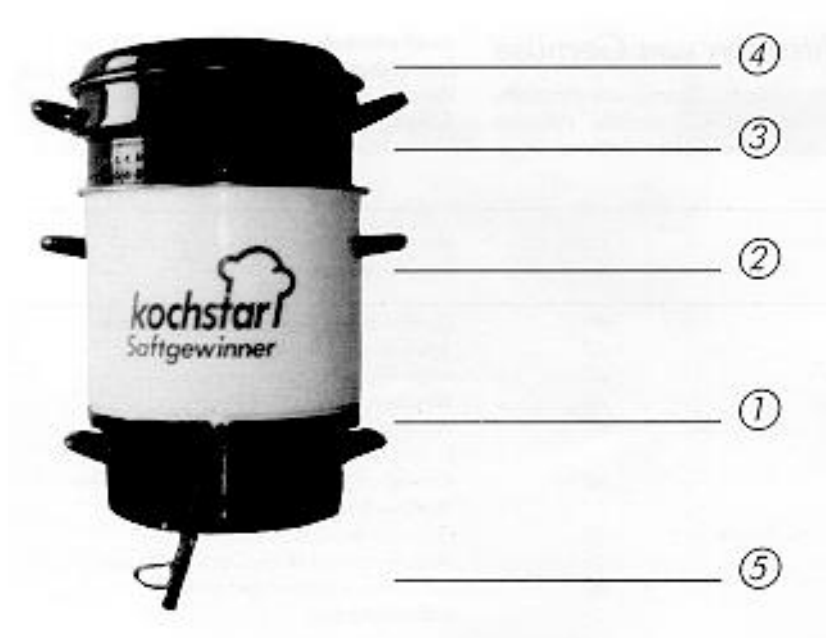
# Durch Fruchtsäfte neue Lebenskräfte!

Saftgewinnen aus Früchten, Gemüse oder Kräutern ist eine weit verbreitete und beliebte Art der Bevorratung von naturreinen, vitaminreichen Säften für die Winterzeit.

Die Saftgewinnung mittels Dampf nimmt hierbei eine besondere Stellung ein. Der im Dampfentsafter gewonnene Saft ist steril, kann somit in vorbereiteten Gefäßen wie Flaschen oder Gläsern direkt abgefüllt und verschlossen aufbewahrt werden.

## Bedienungsanleitung

Der „kochstar“ Dampfentsafter Standard besteht aus:



1. Wassertopf
2. Saftauffanggefäß
3. Fruchtkorb
4. Deckel
5. Ablaufschlauchgarnitur

Die Inbetriebnahme des Dampfentsafters sollte wie folgt vorgenommen werden:

Der Wassertopf wird bis ca. 1 cm unter dem Rand mit Wasser befüllt und auf den Herd gestellt.

Das Saftauffanggefäß wird dann so auf den Wassertopf gesetzt, dass das Ablaufröhrchen in die Randaussparung des Wassertopfes paßt. Zuvor sollte der beiliegende Gummischlauch so weit wie möglich auf das Röhrchen aufge-

schoben werden.

Als dann ist mit der Schlauchklemme der Schlauch zu verschließen. Der mit Früchten oder Sonstigem gefüllte Fruchtkorb wird in das Saftauffanggefäß eingesetzt und mit dem Deckel verschlossen. Sobald der Wassertopf Dampf entwickelt, beginnt das Entsaften. Wichtig ist es nun, das Wasser ständig am Kochen zu halten, um den zur Entsaftung notwendigen Dampf ununterbrochen zu erzeugen. Im Schauglas des Ablaufschlauches erkennt man nun den Entsaftungsbeginn.

Das Saftauffanggefäß sammelt bis zu 3 Liter Saft, der von Zeit zu Zeit in gründlich gereinigte Flaschen, die in heißem Wasser vorgewärmt werden, abgefüllt wird.

Nach einer Entsaftungszeit von 30 bis 60 Minuten, je nach Rezept, ist der Vorgang beendet.

Die Flaschen sind nach dem Befüllen mit heißem Saft sofort mit sauberen, keimfreien Verschlüssen zu verschließen.

Die verschlossenen Flaschen läßt man abkühlen und stehend lagern.

Besonders zu beachten ist der Wasserstand im Wassertopf. Bei normalen Betrieb (Dampfentwicklung) sollte aus diesem Grund alle 30 Minuten Wasser bis zur Füllhöhe nachgefüllt werden.

Beim Trockenkochen könnte die Emaillierung des Wassertopfes Schaden nehmen.

Eine erhebliche Vereinfachung der Saftgewinnung erreicht man mit dem **„kochstar“ Automatic Saftgewinner Art.-Nr. 16004130**. Dieses Gerät hat einen elektrisch beheizten Wassertopf mit automatischer Abschaltung bei Wassermangel. Saftauffanggerät, Fruchtkorb und Deckel sind baugleich mit **„kochstar“ Saftgewinner Standard Art.-Nr. 16104128**.

#### **Sicherheitshinweis:**

Während des Entsaftens sind alle Geräteoberflächen, außer den Isoliergriffen, heiß.

Vorsicht beim Öffnen des Gerätes auf Dampfaustritt.