

Gebrauchsanleitung

Saftgewinner

**Kombi-Set
für Einkochautomaten**


kochstar
Made in Germany

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

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 und kann direkt in vorbereitete Flaschen oder Gläser abgefüllt und verschlossen werden.

Gebrauchsanleitung

Das -Kombiset ist eine hervorragende Ergänzung zu den -Elektro-Einkochgeräten und besteht aus:

1. Fruchtkorb
2. Saftauffanggefäß
3. Passring
4. Ablaufschlauchgarnitur

Das -Kombiset ist kein Einzelgerät und kann nur in Verbindung mit einem  Einkoch- oder Partytopf betrieben werden. Hier sollten Sie die Bedienungsanleitung Ihres Einkochautomaten oder Partytopfes beachten.

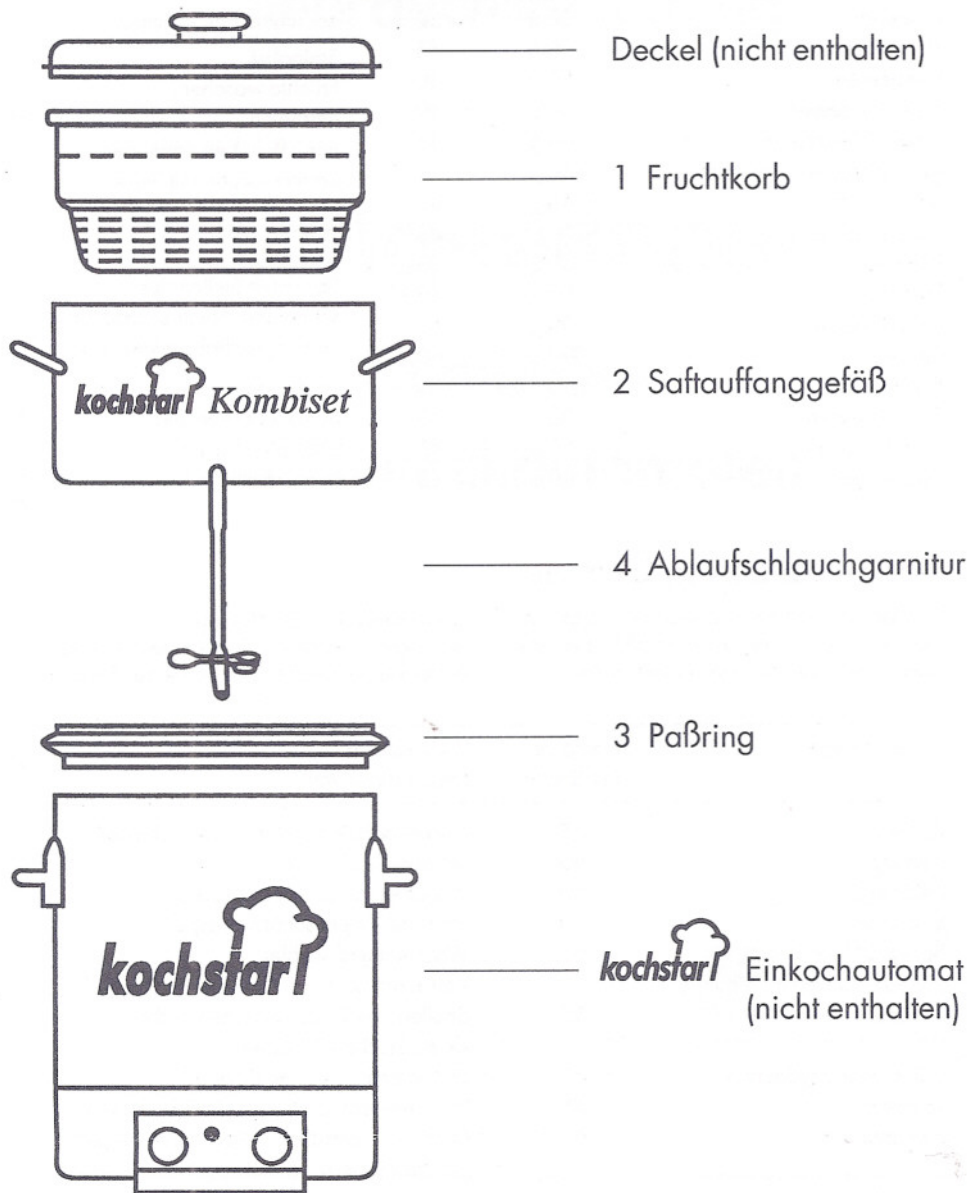
Die Inbetriebnahme sollte wie folgt vorgenommen werden:
Füllen Sie für den Entsaftungsvorgang mindestens 6 Liter Wasser in ihren Einkochautomaten. Während des Entsaftungsvorganges sollten Sie darauf achten, dass immer genügend Wasser im Einkochautomaten vorhanden ist. Der Passring (3) wird so auf den Einkochautomaten aufgelegt, dass die Aussparung für den Auslaufschlauch (4) vorn auf der Oberseite ist. Das Saftauffanggefäß (2) wird mit dem Auslaufschlauch (4) nach vorn auf den Passring aufgesetzt. Der Fruchtkorb (1) wird in das Saftauffanggefäß eingesetzt, das zur Saftgewinnung vorbereitete Obst oder Gemüse eingefüllt und der Fruchtkorb anschließend mit dem Deckel des Einkochautomaten geschlossen. Den kochstar Einkochautomaten auf „Kochen“ stellen. 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 den Entsaftungsbeginn. Das Saftauffanggefäß sammelt bis zu 3 l Saft, der von Zeit zu Zeit in gereinigte und vorgewärmte Flaschen abgefüllt wird. Nach einer Entsaftungszeit von 30 bis 60 Minuten, je nach Rezept, ist der Vorgang beendet. Die gereinigten Flaschen sind nach dem Befüllen mit heißem Saft sofort mit sauberen Kappen oder Deckeln zu verschließen. Die verschlossenen Flaschen lässt man abkühlen und lagert sie stehend. Besonders zu beachten ist der Wasserstand im Gerät. Bei normalem Betrieb (Dampfentwicklung) sollte aus diesem Grund alle 45 Minuten ausreichend Wasser nachgefüllt werden. Beim Trockenkochen könnte die Emailierung des Wassertopfes beschädigt werden.

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

Vorsicht: Beim Öffnen des Gerätes tritt heißer Dampf aus.

Saftgewinner Kombi-Set für Einkochautomaten

kochstar 



Entsaftungsgut	Zucker je kg Früchte	Dampfzeit in Minuten	Vorbereitung des Entsaftungsgutes
Äpfel reif/unreif	20-50 g	60	<u>Beerenobst:</u>
Birnen	50 g	60	in kaltem Wasser waschen,
Brombeeren	100 g	30	abtropfen lassen,
Erdbeeren	50 g	30	nach Belieben entstielen.
Heidelbeeren	100 g	45	<u>Steinobst:</u>
Himbeeren	50 g	30	Früchte waschen,
Holunderbeeren	80 g	30	entstielen,
Johannisbeeren, rot	100 g	45	nach Belieben entsteinen.
Johannisbeeren, schwarz	150 g	45	Sauerkirschen mit Stein
Süßkirschen	50 g	45	entsaften.
Sauerkirschen	100 g	45	<u>Kernobst:</u>
Pflaumen	100 g	45	Schlechte Stellen aus-
Pfirsiche	50 g	45	scheiden, Früchte waschen
Preiselbeeren	100 g	60	und ungeschält zerkleinern.
Quitten	100 g	60	<u>Rhabarber:</u>
Rhabarber	100 g	45	Stiele waschen und
Stachelbeeren	100 g	45	abtropfen lassen,
Weintrauben	50 g	45	ungeschält zerkleinern.
Zwetschgen	80 g	45	

Das Entsaften von Gemüse

Gemüsesäfte enthalten ebenso wie Obstäfte 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.

Entsaftungsgut	Dampfzeit in Minuten	Vorbereitung des Entsaftungsgutes
Gurken	45	Gurken schälen 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, 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.
Zwiebeln	60	Mit Schale entsaften: vorher gut reinigen und zerkleinern.