

Solostar® 4 – Saftpresse

Bedienungsanleitung



Importeur & Service-Center



Keimling Naturkost



Zum Fruchthof 7a
21614 Buxtehude
Tel: 04161/51 16 0 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)
Fax: 04161/51 16 16
naturkost@keimling.de
www.keimling.de

Bitte halten Sie das Kaufdatum und die Seriennummer des Gerätes bereit. Die Nummer ist unterhalb des Gerätes angebracht.



Tel: 01/31 91 262 (Mo-Fr: 8-18 Uhr)
naturkost@keimling.at
www.keimling.at



Tel: 0800 534 654 (Gratisnummer)
naturkost@keimling.ch
www.keimling.ch

Achtung!



Vor Gebrauch Anleitung lesen.



Gerät nicht in Wasser tauchen.



Wenn nicht in Betrieb, Stecker ziehen.

Inhaltsverzeichnis

5 Minuten für Ihre Sicherheit	4
Produktbestandteile	8
Gerät aufbauen und betreiben	9
Gerät abbauen	10
Gerät reinigen	10
Problembhebungen.	11
Rezepte	13
A. Säfte	14
B. Soßen.	15
C. Snacks	16
D. Sorbets.	17
Garantiebestimmungen	19
Technische Daten	20

5 Minuten für Ihre Sicherheit

5 Minuten sollte Ihnen Ihre Sicherheit wert sein. Länger dauert es nicht, unsere Sicherheitshinweise durchzulesen.

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:



Gefahr!

Hohes Risiko. Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.



Achtung!

Mittleres Risiko. Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Sicherheitshinweise



Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

Das Gerät ist ausschließlich für eine Netzspannung von 230 V ~ 50 Hz geeignet. Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose



an, die die korrekte Spannung liefert. Andernfalls wird der Motor beschädigt, und der Garantieanspruch erlischt. Ihre Solostar® 4 - Saftpresse muss für einen korrekten und sicheren Betrieb elektrisch geerdet sein. Verwenden Sie nur das mitgelieferte Anschlusskabel und verbinden Sie dieses korrekt mit einer geerdeten Steckdose. Versuchen Sie nicht, den Stecker mit Gewalt in eine Steckdose zu stecken, da dies zu Brand, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen kann.

Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn dessen Gehäuse oder die Netzanschlussleitung defekt ist oder andere sichtbare Schäden aufweist.

Benutzen Sie nur das mitgelieferte oder ein vom Hersteller bezogenes Original-Netzkabel für Ihr Gerät! Anbauteile und Zubehör, das nicht vom Importeur empfohlen wurde,

5 Minuten für Ihre Sicherheit



kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen.

Lassen Sie die Netzanschlussleitung im Schadensfall unbedingt durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Schließen Sie das Gerät an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei Störungen schnell vom Netz trennen können.

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.

Die Instandsetzung des Geräts darf nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.



Stecken Sie nie Gegenstände durch die Lüftungsschlitze in das Gehäuse.

Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.

Tauchen Sie die Motoreinheit des Geräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an.

Ziehen Sie Netzstecker immer am Stecker, nie am Kabel aus der Steckdose. Halten Sie das Netzkabel von heißen Flächen fern. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken.

Prüfen Sie Gerät und Netzstecker regelmäßig auf Schäden.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und wenn Sie es auseinander- oder zusammenbauen oder reinigen.

5 Minuten für Ihre Sicherheit



Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!

Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen sensorischen oder mentalen Fähigkeit oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.



Verletzungsgefahr!

Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Saftpresse fest an ihrem Platz sitzen, bevor Sie das Gerät einschalten.

Während das Gerät in Betrieb ist: berühren Sie auf keinen Fall sich bewegende Teile.

Versuchen Sie nicht, das Gerät auseinander zu bauen.

Achten Sie darauf, niemals mit den Fingern oder Gegenständen wie Löffel, Messer oder anderen Küchengeräten in die Ein-

5 Minuten für Ihre Sicherheit



füllöffnung oder andere Öffnungen des Gerätes zu gelangen. Verwenden Sie den mitgelieferten Stopfer, um blockiertes Pressgut im Einfüllschacht herunter zu drücken. Falls das nicht hilft, schalten Sie den Motor aus, ziehen Sie den Stecker und bauen Sie den Entsafter auseinander, um das Pressgut zu entfernen.

Achten Sie darauf, den Schalter nach jedem Gebrauch auf "OFF" (AUS) zu stellen. Prüfen Sie, ob der Motor vollständig steht und ziehen Sie den Stecker heraus, bevor Sie das Gerät auseinander bauen.

Entfernen Sie nur die Teile, die für den normalen Betrieb des Gerätes oder zur Reinigung des Geräts notwendig sind. Das Öffnen des Motorgehäuses führt zum Garantieverlust.



Achtung!

Benutzen Sie das Netzkabel nicht als Griff. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante hängen und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen wie Herdplatten in Kontakt kommen.

Verwenden Sie die Solostar® 4-Saftpresse nicht auf unebenen Flächen.

Heben Sie die Solostar® 4-Saftpresse nicht mit nassen Händen an, da das Gerät aufgrund seines Gewichts aus den Händen rutschen kann.

Wenden Sie beim Gebrauch der Saftpresse keine Gewalt an, und überfüllen Sie den Einfüllschacht nicht.

Produktbestandteile



- | | |
|--|---|
| 1. Verriegelungskappe (Art.-Nr. 50440) | 11. Schaumsieb für die Saftkanne (Art.-Nr. 50462) |
| 2. Sieb-Einsatz (Art.-Nr. 50441) | 12. Handsieb, rund (Art.-Nr. 50464) |
| 3. Pressschnecke (Art.-Nr. 50442) | 13. Netzkabel (Art.-Nr. 50691) |
| 4. Entsaftungsgehäuse (Art.-Nr. 50443) | 14. Fettucini-Aufsatz (Art.-Nr. 50475) |
| 5. Einfülltrichter (Art.-Nr. 50444) | 15. Spaghetti-Aufsatz (Art.-Nr. 50476) |
| 6. Verriegelungsring (Art.-Nr. 50445) | 16. Entsaftungsaufsatz (Art.-Nr. 50477) |
| 7. Motorgehäuse (Art.-Nr. 50446) | 17. Pürier-Aufsatz (Art.-Nr. 50478) |
| 8. Pürier-Einsatz (Art.-Nr. 50447) | 18. Stopfer (Art.-Nr. 50463) |
| 9. Saft-Behälter (Art.-Nr. 50461) | 19. Reinigungsbürste (Art.-Nr. 50471) |
| 10. Trester-Behälter (Art.-Nr. 50461) | 20. Trichter-Abdeckung (Art.-Nr. 50448) |

Bedienung

A. Gerät aufbauen und betreiben

1. Befestigen Sie das Entsaftungsgehäuse (4) mit dem Verriegelungsring (6) am Motorgehäuse (7). Drehen Sie dazu den Verriegelungsring (6) im Uhrzeigersinn.
2. Schieben Sie die Pressschnecke (3) bis zum Anschlag in das Entsaftungsgehäuse (4).
3. Wählen Sie je nach gewünschter Anwendung den Sieb- oder den Pürrier-Einsatz (2 oder 8).

3.1 Der Sieb-Einsatz (2) ist für das Entsaften von Obst, Gemüse, grünen Blättern, Gräsern und Kräutern geeignet.

Schieben Sie den Sieb-Einsatz (2) durch die vordere Öffnung des Entsaftungsgehäuses (4) auf die Pressschnecke (3). Setzen Sie die Verriegelungskappe (1) auf und verriegeln Sie sie durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn. Setzen Sie nun den Entsaftungs-aufsatz (16) auf die Verriegelungskappe (1) und befestigen Sie diesen ebenfalls durch eine leichte Drehung gegen den Uhrzeiger-sinn.

- Kleine Mengen Fruchtfleisch können je nach Entsaftungsgut in den Saft gelangen. Sieben Sie gegebenenfalls den Saft nach der Fertigstellung.

TIPP: Bei besonders weichem Entsaftungsgut (z.B. weichen Birnen) sollten Sie abwechselnd immer wieder härteres Entsaftungsgut (z.B. Möhren) einführen.

3.2 Der Pürrier-Einsatz (8) eignet sich für die Herstellung von Eis, Sorbets, Trockenfrucht-Konfekt und Nudelteig sowie zum Musen von Obst und Gemüse.

a) Schieben Sie den Pürrier-Einsatz (8) durch die vordere Öffnung des Entsaftungsgehäuses (4) auf die Pressschnecke (3). Setzen Sie die Verriegelungskappe (1) auf und verriegeln Sie sie durch eine Dre-

hung gegen den Uhrzeigersinn.

b) Setzen Sie nun den Pürrier-Aufsatz (17) (oder einen der beiden Pasta-Aufsätze (14 und 15)) auf die Verriegelungskappe (1) und befestigen Sie diesen ebenfalls durch eine leichte Drehung gegen den Uhrzeiger-sinn.

4. Setzen Sie den Einfülltrichter (5) auf das Entsaftungsgehäuse (4). Stellen Sie dann einen Saft-Behälter (9) unter den Saftauslass und den Trester-Behälter (10) unter den Entsaftungs- bzw. Pürrier-Aufsatz (16/17). Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
5. Schalten Sie das Gerät ein und füllen Sie Ihr Entsaftungsgut in kleinen Portionen in den Einfülltrichter (5). Nehmen Sie nur den Stopfer (18) zur Hilfe.
 - Obst und Gemüse sollte vor dem Entsaften längs in Stücke geschnitten werden.
 - Während des Entsaftens kann es zu Quietschgeräuschen kommen. Diese sind jedoch unbedenklich.
6. Wenn zu harte oder fremde Objekte in das Entsaftungsgehäuse und zur Pressschnecke (3) gelangen und der Motor stoppt, benutzen Sie den Rückwärts-Schalter (REV / II). Lassen Sie die Pressschnecke (3) 2-3 mal für 1-2 Sekunden sich rückwärts wieder freilaufen.
 - Wenn Sie während des normalen Gebrauchs den Rückwärts-Schalter (REV / II) benutzen möchten, drücken Sie vorher den Stopp-Schalter.
 - Benutzen Sie zum Stopfen keine anderen Gegenstände (z.B. Messer oder Teile) als den Original-Stopfer (18). Das Gerät könnte sonst beschädigt werden.

Bedienung

B. Gerät abbauen

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Drehen Sie den Verriegelungsring (6) gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie das Entsaftungsgehäuse (4) mit der Pressschnecke (3) ab.
3. Nehmen Sie den Entsaftungs- bzw. Pürieraufsatz (16/17) und die Verriegelungskappe (1) durch eine Drehung im Uhrzeigersinn vom Entsaftungsgehäuse (4) ab.
4. Drehen Sie die Verriegelungskappe (1) im Uhrzeigersinn heraus.
5. Nehmen Sie den Sieb- (2) bzw. Pürier-Einsatz (8) aus dem Entsaftungsgehäuse (4) und drücken Sie mit dem Daumen gegen den herausstehenden eckigen Schaft der Pressschnecke (3), um diese aus dem Entsaftungsgehäuse (4) zu schieben.

C. Reinigen

1. Reinigen Sie Ihre Solostar® 4-Saftpresse nach jedem Gebrauch sorgfältig. Zurückbleibende Fruchtfasern werden beim Trocknen hart und können die Siebe verstopfen.
2. Benutzen Sie nur lauwarmes Wasser (max. 40°C) und ein mildes Reinigungsmittel. Heißes Wasser oder aggressive Reiniger können die Kunststoffteile beschädigen.
3. Verfärbungen, z.B. durch Karottensaft, lassen sich mit einer Mischung aus 70 % Weißwein-Essig und 30 % Wasser oder in Wasser aufgelöstem Spülmaschinen-Reiniger entfernen.

Problembhebungen

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Der Stecker steckt nicht richtig in der Wand-Steckdose.	Stecken Sie den Netzstecker korrekt in die Wand-Steckdose.
	Ihre Haus-Sicherung ist ausgefallen.	Überprüfen Sie diese und stecken Sie das Gerät in eine andere Steckdose.
Das Gerät gibt laute Geräusche von sich.	Das Gerät steht auf einer unebenen/wackeligen Oberfläche.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche.
	Die Voltzahl, die auf dem Gerät angegeben ist, stimmt nicht mit der Ihres Landes überein (z.B. in Deutschland 230V).	Sehen Sie auf S. 20 oder auf dem Gerät in den Technischen Daten nach, welche Voltzahl das Gerät hat und vergleichen Sie diese mit der Ihres Landes. Kaufen Sie sich, wenn nötig, einen Wandler, um die Stromspannung zu korrigieren.
Sie haben Schwierigkeiten beim Einfüllen des Entsaftungsgutes.	Die Stücke des Entsaftungsgutes sind zu groß und können so nicht entsaftet werden.	Schneiden Sie das Entsaftungsgut in kleinere Stücke.
Der Motor stoppt.	Das Gerät wurde überfüllt.	Reduzieren Sie die Einfüll-Menge um die Hälfte.
	Fremdkörper (z.B. Metallteile) sind in das Entsaftungsgehäuse gelangt.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät keinen Strom mehr hat, demontieren Sie es und entfernen Sie die Fremdkörper aus dem Entsaftungsgehäuse. Evtl. zerstörte Geräteteile können Sie bei Ihrem Solostar® 4 - Saftpresse Service-Center (siehe S. 2) ersetzen lassen.

Problembehebungen

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Das Entsaftungsgehäuse ist verklemmt oder schwer abzunehmen.	Der Verriegelungsring (6) funktioniert nicht oder sitzt zu fest.	Lassen Sie das Gerät einige Sekunden rückwärts laufen (Rückwärts-Schalter (REV / II)).
Die Verriegelungskappe (1) lässt sich nicht öffnen. Tipp: Zur Vermeidung des Verklebens oder Verkantens der Verriegelungskappte, diese vor dem Zusammenbau mit Speiseöl einreiben.	Die Verriegelungskappe (1) ist verklebt/verkantet.	Nehmen Sie das Entsaftungsgehäuse ab und lassen Sie es komplett in Wasser einweichen. Reinigen Sie das Gerät immer direkt nach dem Gebrauch, wie auf Seite 12 beschrieben.
Das Entsaftungsgehäuse (4) passt nicht auf das Gerät.	Fremdkörper sind in die Aufnahme-Öffnung für das Entsaftungsgehäuse (4) gelangt.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät keinen Strom mehr hat und der Motor aus ist und entfernen Sie die Fremdkörper aus der Öffnung.
	Der Verriegelungsring (6) ist verdreht.	Drehen Sie den Verriegelungsring so, dass das Entsaftungsgehäuse (4) aufgesetzt werden kann.

Rezepte

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Solostar® 4 - Saftpresse.

Lassen Sie sich von den nun folgenden Rezepten von Elysa Markowitz inspirieren. Experimentieren Sie selbst mit frischem, saisonalem Obst und Gemüse oder Ihren Lieblings-Exoten. Sie werden schnell ihre eigenen „Geheimrezepte“ für Energiedrinks und andere Köstlichkeiten entdecken und weiterentwickeln.

Übrigens: Produkte aus biologischem Anbau haben einen höheren Nährwert und intensiveren Geschmack als die meisten konventionell angebauten. Probieren Sie es selbst!

Rezepte - A. Säfte

Die Anleitung zum Entsaften finden Sie auf Seite 11. Verwenden Sie den Sieb-Einsatz (2) und den Entsaftungs-Aufsatz (16).

Winterzauber

- ½ Apfel
- 1 Selleriestange
- 1 Stange Bok Choy (Shanghai-Kohl), alternativ China-Kohl
- 1 Mangold Stange
- 5 cm Gurke (unbehandelt)
- 2 kleine Karotten

Ergibt: 2 Gläser (ca. 400 ml)

Füllen Sie alle Zutaten abwechselnd in die Saftpresse, zuletzt die Karotten.

Gießen Sie den Saft ggf. durch ein Sieb.

Köstlicher Rohkost-Digestif

- 1 Apfel
- ½ Kopf Rotkohl
- ½ Rote Bete
- ½ Zitrone (mit Schale)
- 2 Selleriestangen

Ergibt: 2 Gläser (ca. 350 ml)

Füllen Sie alle Zutaten abwechselnd in die Saftpresse, zuletzt die Selleriestangen. Gießen Sie den Saft ggf. durch ein Sieb.

Salat-Power-Trunk

- 1 Apfel
- ½ Kopf Romana Salat
- ½ Kopf Lollo Rosso
- ½ Zitrone (mit Schale)
- 2 Karotten

Ergibt: 2½ Gläser (knapp 500 ml)

Füllen Sie alle Zutaten abwechselnd in die Saftpresse, zuletzt die Karotten.

Gießen Sie den Saft ggf. durch ein Sieb.

Gelbes Wunder

- 3 Gurken (unbehandelt)
- 1 gelbe Paprika
- 3 Stangen Fenchel
- ½ Zitrone (mit Schale)
- 1 Apfel

Ergibt: 2 Gläser (ca. 350 ml)

Paprika säubern und entkernen. Füllen Sie alle Zutaten abwechselnd in die Saftpresse, zuletzt die Apfelstücke. Gießen Sie den Saft ggf. durch ein Sieb.

Melonencreme

- 1 Honigmelone

Ergibt: 4 Gläser (ca. 700 ml)

Melone schälen aber nicht entkernen. Die Kerne machen den Saftig cremig. Möchten Sie den Saft weniger cremig, entfernen Sie einfach vor dem Entsaften die Kerne.



Rezepte - B. Soßen

Die Anleitung zum Pürieren finden Sie auf Seite 11. Verwenden Sie den Pürier-Einsatz (8) und den Pürier-Aufsatz (17).

Apfelcreme

- 3 Äpfel
- 20 Mandeln (ca 8 Stunden einweichen lassen)
- 2 Scheiben frischen Ingwer
- ¼ Zitrone
- zur Dekoration etwas Zimt und einige Zitronenspalten

Ergibt: knapp 500 ml

Entsaften Sie alle Zutaten - wechseln Sie dabei Äpfel mit Mandeln und Ingwer mit Zitrone ab. Dekorieren Sie Ihre Apfelcreme Soße mit Zimt und Zitronenspalten.

Übrigens: Dieses Rezept schmeckt auch köstlich, wenn Sie statt Äpfeln Birnen verwenden.

Rohkost-Ketchup

- 4 reife Tomaten
- 1 Handvoll eingeweichter getrockneter Tomaten (Einweichwasser aufbewahren)
- 3 entsteinte Datteln
- 1 Knoblauchzehe
- 60 ml kaltgepresstes Olivenöl
- den Saft einer Zitrone
- eine Prise Meersalz
- frisch gemahlene schwarzen Pfeffer

Ergibt: knapp 500 ml

Füllen Sie die frischen und getrockneten Tomaten, die Datteln und den Knoblauch abwechselnd in den Solostar® 4-Saftpresse. Rühren Sie das Olivenöl und den Zitronensaft unter und schmecken Sie den Ketchup mit Salz und Pfeffer ab. Ist die Konsistenz noch zu fest, geben Sie etwas von dem aufgefangenen Einweichwasser in Ihren Ketchup.

Gut verschlossen hält sich Ihr Ketchup im Kühlschrank ungefähr 2 Wochen.



Rezepte - C. Snacks

Die Anleitung zum Pürieren finden Sie auf Seite 11. Verwenden Sie den Pürier-Einsatz (8) und den Pürier-Aufsatz (17).

Kürbiskern-Creme

- 3 Tassen eingeweichte Kürbiskerne
- 1-2 EL Rotes Miso (Azuki Miso)
- 1 TL Hefeflocken
- 1 TL frisch gepressten Zitronensaft (nach Geschmack auch mehr)

Ergibt: knapp 500 ml

Spülen Sie die Kürbiskerne gründlich und trocknen Sie sie anschließend in einem Handtuch ab. Füllen Sie die eingeweichten Kürbiskerne langsam bei laufender Pressschnecke in den Einfüllschacht.

Mischen Sie mit einer Gabel die übrigen Zutaten unter das Kürbiskern-Mus.

Servieren Sie die Creme als Dipp zu Rohkost-Brotsticks oder Crackern. Auch als Brotaufstrich schmeckt diese Creme köstlich.

Mandeltraum

- 3 Tassen eingeweichte Mandeln, auf Wunsch blanchiert
- 50 g Kokosmus
- 50 g Kokosöl
- ½ TL Gewürze nach Wunsch (z.B. Vanille, Zimt)
- etwas Agavendicksaft zum Süßen
- Kokosnuss-Raspeln zum Garnieren

Ergibt: 8-12 Stücke

Spülen Sie die Mandeln ab und trocknen Sie sie anschließend in einem Handtuch. Füllen Sie die eingeweichten Mandeln zusammen mit dem Kokosmus und dem Kokosöl langsam bei laufender Press-Schnecke in den Einfüllschacht. Kneten Sie eventuell das Kokosmus noch weiter per Hand in das Mandelmus ein und süßen Sie die Masse anschließend je nach Geschmack mit Honig.

Kühlen Sie Ihren Mandeltraum bis er fest wird

und schneiden Sie ihn vor dem Servieren in Stücke. Gekühlt und mit Kokosraspeln garniert servieren.

Rockin' Roggen Sticks

- 3 Tassen Roggenkörner
- 2/3 Tasse Leinsamen
- 2/3 Tasse Kürbiskerne
- 1/4 Tasse Kümmel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Miso (z.B. Rotes oder Gersten Miso)
- Meersalz

Ergibt: 30-40 Brotsticks

Mischen Sie Roggen, Leinsamen, Kürbiskerne und Kümmel in einer Schüssel und geben Sie noch einmal doppelt soviel Wasser dazu. Decken Sie die Schüssel mit einem Küchentuch ab und lassen Sie die Kerne 8-12 Stunden einweichen.

Achtung: Füllen Sie nie ganze, nicht eingeweichte Körner oder Samen in Ihre Solostar® 4 - Saftpresse.

Gießen Sie das Wasser ab und spülen Sie die Kerne gründlich. Geben Sie die Körnermischung in ein Sieb und stellen Sie eine Schüssel darunter. Decken Sie wieder alles mit einem Küchentuch ab und lassen Sie die Mischung noch einmal für 8-12 Stunden keimen. Füllen Sie die noch gut feuchten Körner langsam in den Einfülltrichter. Die Solostar® 4 - Saftpresse formt Ihren Teig gleich zu Brotsticks. Fangen Sie diese am besten direkt auf einem Blech auf.

Auf dem Blech werden die Brotsticks bei 40°C 6-12 Stunden getrocknet bis sie die gewünschte Knusprigkeit erreicht haben. Servieren Sie Ihre Brotsticks warm mit Kürbiskern-Creme oder einem Dipp.

Rezepte - D. Sorbets

Die Anleitung zum Pürieren finden Sie auf Seite 11. Verwenden Sie den Pürier-Einsatz (8) und den Pürier-Aufsatz (17).

Tropenzauber

- 2 Tassen gefrorene Ananasstücke
- 2 Tassen gefrorene Mangostücke
- 1 Tasse Macadamia-Nüsse
- Kokos-Raspeln zum Garnieren.

Pürieren Sie die drei Bestandteile immer abwechselnd in Ihrer Solostar® 4 - Saftpresse. Füllen Sie das Sorbet anschließend in Dessertschalen und stellen Sie diese ins Eisfach bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Garnieren Sie die Schälchen vor dem Servieren mit Kokos-Raspeln.

Erdbeerwirbel

- 4 gefrorene Bananen
- 2 Tassen gefrorene Erdbeeren

Bananen vor dem Einfrieren schälen und in Stücke schneiden. Die Erdbeeren und die Bananenstücke einzeln/ nebeneinander einfrieren. So können Sie sie diese später besser in Ihre Solostar® 4 - Saftpresse eingeben.

Lassen Sie die gefrorenen Früchte ein paar Minuten antauen. Pürieren Sie Bananen und Erdbeeren im ständigen Wechsel in Ihrer Solostar® 4 - Saftpresse und servieren Sie das Sorbet anschließend in Dessertschalen.



Personal Blender – der flinke Mixer



- ✓ Frischkost in 1000
und 1 Variante
- ✓ Sekundenschnell zubereitet
- ✓ Ideal für mittags im Büro



Garantie-Erklärung

Die Keimling Naturkost GmbH gewährt auf alle Teile der Solostar® 4-Saftpresse eine gesonderte Garantie nach den nachstehenden Bedingungen. Die gesetzlichen Gewährleistungsvorschriften sowie die sich aus dem Produkthaftungsgesetz ergebenden Ansprüche bleiben hiervon unberührt. Eventuelle Ansprüche des Käufers auf Nacherfüllung und Schadensersatz bei Mängeln bleiben bei Vorliegen der entsprechenden Voraussetzungen daneben erhalten.

1. Garantiedauer

Die Garantie gilt für alle Teile der Solostar® 4-Saftpresse und beträgt ab dem Kaufdatum (Datum der Rechnung)

- 5 Jahre bei privater Nutzung
- 6 Monate bei gewerblicher Nutzung

2. Garantieinhalt

Die Garantie umfasst Material-, Konstruktions- und Fertigungsfehler, vorausgesetzt, dass der Mangel bereits bei Lieferung vorhanden war und das Gerät vom Käufer sachgemäß behandelt wurde. Die Garantie beinhaltet entweder die kostenlose Reparatur, den Austausch des defekten Teils bzw. der defekten Teile oder den Austausch des gesamten Geräts gegen ein gleichwertiges Gerät. Der Keimling Naturkost GmbH obliegt insoweit das entsprechende Wahlrecht.

3. Garantiefall

Bei Auftreten eines Störfalls/Mangels ist vor dem Einsenden des Geräts umgehend das Service-Center (telefonisch (siehe Hinweis unter Ziffer 7) oder schriftlich per Email oder Fax) zu informieren und diesem ist das aufgetretene Problem ausführlich zu schildern. Kann das Problem auf diesem Wege nicht gelöst werden, ist das gesamte gründlich gereinigte* (siehe Hinweis unter Ziffer 5) Gerät inklusive aller Zubehörteile transportsicher zu verpacken (siehe Hinweis unter Ziffer 4) und an die Keimling Naturkost GmbH zu senden.

Dem Paket sind die nachfolgenden Informationen und Dokumente beizufügen:

- a. Name, Vorname, Adresse (zusätzlich außen auf dem Paket anzugeben)
- b. Serien-Nr. und Modell-Nr.
- c. Kaufdatum
- d. Original des Kaufbeleges
- e. aussagekräftige Fehlerbeschreibung
- f. Bei Beschädigung durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer

4. Verpackung

Es wird empfohlen, den Originalkarton für den Versand zu verwenden. Sollte eine andere Verpackung verwendet werden, ist dafür zu sorgen, dass diese fachgerecht gegen die typischen Gefahren eines Versandes schützt und entsprechende Schutzvorrichtungen aufweist. Eine bloße Pappverpackung mit Papierpolsterung reicht nicht aus. Für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verpackung wird von der Keimling Naturkost GmbH keine Haftung übernommen und die Garantie entfällt. Das Service-Center gibt Auskunft über die Art des Versandes und der hierdurch anfallenden Kosten.

5. Reinigung

Werden die Einzelteile oder wird das Gerät nicht gereinigt eingesendet, berechnet Keimling Naturkost GmbH eine angemessene Pauschale für die Reinigung. Dem Käufer bleibt der Nachweis überlassen, dass geringere Kosten als die Pauschale für die Reinigung angefallen sind.

6. Entfallen des Garantieanspruchs

Der Garantieanspruch entfällt

- bei unsachgemäßer Bedienung, Behandlung und Lagerung (z. B. Schäden durch Feuchtigkeit, hohe Temperaturen)
- bei Reparaturen, Reparaturversuchen, Änderungen jeglicher Art und bei Einsatz von fremden Ersatzteilen usw., die von jemand anderem als von Keimling Naturkost GmbH oder von ihr autorisierten Betrieben vorgenommen wurden
- bei unsachgemäßer Transportverpackung und unsachgemäßem Transport
- bei unsachgemäßen mechanischen Einwirkungen auf das Gerät oder auf Teile des Gerätes
- bei sämtlichen Ereignissen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Gerätes begründet sind, wie z.B. bei Sturz, Aufprall, Beschädigung, Brand, Erdbeben, Überschwemmungsschäden, Blitzschlag, etc.
- sofern kein Kaufnachweis vorgelegt wird
- bei Nutzung außerhalb privater Zwecke, insbesondere bei gewerblicher Nutzung

Die Kosten, die Keimling Naturkost GmbH dadurch entstehen, dass der Käufer eine Ware zurücksendet, obwohl weder ein Gewährleistungsfall noch ein Recht zur Rückgabe vorliegt sind vom Käufer zu übernehmen.

7. Service-Center
Vertragspartner und Service Center:
Keimling Naturkost GmbH
Zum Fruchthof 7a
D 21614 Buxtehude Deutschland

Geschäftsführender Gesellschafter
Winfried Holler
Geschäftsführer: Frédéric Masson
Registergericht: Amtsgericht Tostedt
HRB 120742
Ust-IdNr.: DE 175 693 369

Telefon: 04161/51 16 0
(Intern.: 0049 4161/51 16 0)
Telefax: 04161/51 16 16
(Intern.: 0049 4161/51 16 16)
Email: naturkost@keimling.de

8. Telefonkosten

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass durch die Kontaktaufnahme mit dem Service-Center Telefongebühren anfallen können.

9. Datenschutzhinweis

Einzelheiten bzgl. der Erhebung, Verarbeitung und Nutzung Ihrer Daten entnehmen Sie bitte unseren Hinweisen zum Datenschutz.

Stand: August 2015

Technische Daten

Gegenstand	Entsafter/Saftpresse
Modell	Solostar® 4 - SS-4200
Nennspannung	230 V ~
Frequenz	50 Hz
Nennaufnahme	120 W
Schutzklasse	I
Schutzart	Abgedeckt
Maße	48,2 x 20,3 x 25,4 cm (L x H x B)
Gewicht	7 kg



CE: Das Produkt entspricht den grundlegenden Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien. Ein Konformitätsbewertungsverfahren wurde durchgeführt.

Wichtiger Hinweis

Dieser Hinweis gilt ausschließlich für Verbraucher in Deutschland. Verbraucher anderer Länder informieren sich bitte bei ihrem zuständigen Entsorgungsbetrieb.



- Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben¹⁾ nicht mehr zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden. Sie müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern (s. Abb. links) weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin.
- Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz und sorgen dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.
- In Deutschland sind Sie gesetzlich²⁾ verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.
- Bitte informieren Sie sich über ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt- oder Ihrer Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

¹⁾ RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27. Januar 2003 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte

²⁾ Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronikgerätegesetz – ElektroG) vom 16. März 2005