



Green Star™ Elite - Die Gesundheits-Saftpresse

Green Star™ Elite - The Health Juicer

Green Star™ Elite - L'extracteur de jus santé

Bedienungsanleitung

Users manual

Mode d'emploi



Importeur & Service-Center

Importeur & Centre de Service



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



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



Tel: 0 800 009 051 (numéro vert en France)
naturelle@keimling.fr
www.keimling.fr



Phone: +49 4161/51 16 0
Fax: +49 4161/51 16 16
service@keimling.eu
www.keimling.eu

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

Please keep the date of purchase and the serial number of the appliance handy. This number is found on the bottom of the appliance.

Veillez garder la date d'achat et le numéro de série de votre appareil toujours à portée de main. Il est indiqué au bas de l'appareil.

Inhaltsverzeichnis

Index (english)

Table des matières (français)

Bedienungsanleitung 4

Users manual (english). 43

Mode d'emploi (français). 79

Achtung / Attention



Vor Gebrauch Anleitung lesen.

Read instructions before using.

Lisez mode d'emploi avant usage.



Gerät nicht in Wasser tauchen.

Do not immerse into water.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.



Wenn nicht in Betrieb, Stecker ziehen.

Unplug when not in use.

Débranchez l'appareil après utilisation.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	5	Leichtes Entsaften	27
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Nützliche Tipps	27
Einzelteile Saftpresse	6	Tipps für die Entsaftung von weichem Obst und Gemüse: (z.B. Orangen, wei- che Apfelsorten etc.)	27
Zubehör – teilweise optional.	7	Grüne Gemüsesorten	28
5 Minuten für Ihre Sicherheit.	8	Weizengrassaft PUR	28
Begriffserklärung	8	Empfehlungen	29
Sicherheitshinweise	8	Der Clou: Entsaften von Aloe Vera- Frischblättern	29
Zusammenbauen	11	Stangengemüse	29
Auseinanderbauen	13	Wurzelgemüse	29
Verwendung der Einsätze.	14	Obst	29
Verwendung der Auslass-Schrauben	15	Weiche Obstsorten	29
Auslass-Schraube weich oder hart.	15	Johannisbeeren.	29
Gebäckteig-Auslass	15	Säfte richtig verzehren.	30
Verwendung der Abtropfschale	15	Literatur-Empfehlungen	31
Entsaften.	16	Rezeptideen.	32
Pürieren: Pürees	19	Säfte und Getränke.	33
Gebäckteig, Reiskuchen, Fruchtsorbets, Nussbutter, Baby- und Seniorenkost, Salsa und Pesto, etc.	20	Gebäck.	36
Reinigung und Wartung	21	Pasteten und Kroketten	37
Gründliche Reinigung.	21	Suppen.	38
Nützliche Hinweise für eine leichte Reinigung:	21	Desserts	39
Ablagerungen von Kalzium und Mineralien auf den Presswalzen:	22	Garantiebestimmungen	40
Presswalzen	23	Technische Daten	41
Weitere nützliche Hinweise	23	Gerät entsorgen	41
Problembehebungen	24		
Geräusche	24		
Bewegungen	24		
Fehlersuchtafel.	24		

Einleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
herzlichen Glückwunsch! Sie sind nun stolzer Besitzer einer Green Star™ Elite-Saftpresse – dem neuesten Gerät der revolutionären Green Star-Serie.

Mit diesem Gerät gewinnen Sie die besten Nährstoffe, die uns die Natur zu bieten hat. Green Star™ Elite- verfügt über hoch entwickelte Zwilling-Presswalzen. Die spezielle Form dieser Zwilling-Presswalzen holt mehr Saft aus Ihren Früchten raus. Die Green Star™ Elite ist dadurch – neben anderen technischen Verbesserungen – leichter in Betrieb zu nehmen, zu verwenden und zu reinigen als je zuvor.

Die Doppelpresswalzen bilden ein hoch entwickeltes System, welches mit nur 110 Umdrehungen pro Minute arbeitet und so während des Entsaftens kaum Wärme produziert. Die Zwilling-Presswalzen sind außerdem mit speziellen Magneten und Biokeramik-Technologie ausgestattet, wodurch ein frischer Saft gewonnen wird, der sich länger aufbewahren lässt.

Packen Sie Ihre Green Star™ Elite vorsichtig aus und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind (siehe „Einzelteile“ auf S. 8 und 9). Lassen Sie sich Zeit, um Ihre neue Saftpresse kennen zu lernen, bevor Sie damit arbeiten. Am besten bauen Sie das Gerät zunächst einige Male auseinander und wieder zusammen, um sich damit vertraut zu machen, wie die einzelnen Teile zusammengehören. Das Gerät wird serienmäßig mit einer Vielzahl von Zubehörteilen geliefert, um die Arbeit mit der Saftpresse für Sie möglichst einfach zu machen und Ihnen vielfältige Anwendungsmöglichkeiten zu bieten.

Wir empfehlen, die einzelnen Teile der Saftpresse vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel zu reinigen. Danach ist Ihre Green Star™ Elite-Saftpresse einsatzbereit. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät und sind überzeugt, dass es Sie bei der gesunden Ernährung wirksam unterstützen kann.

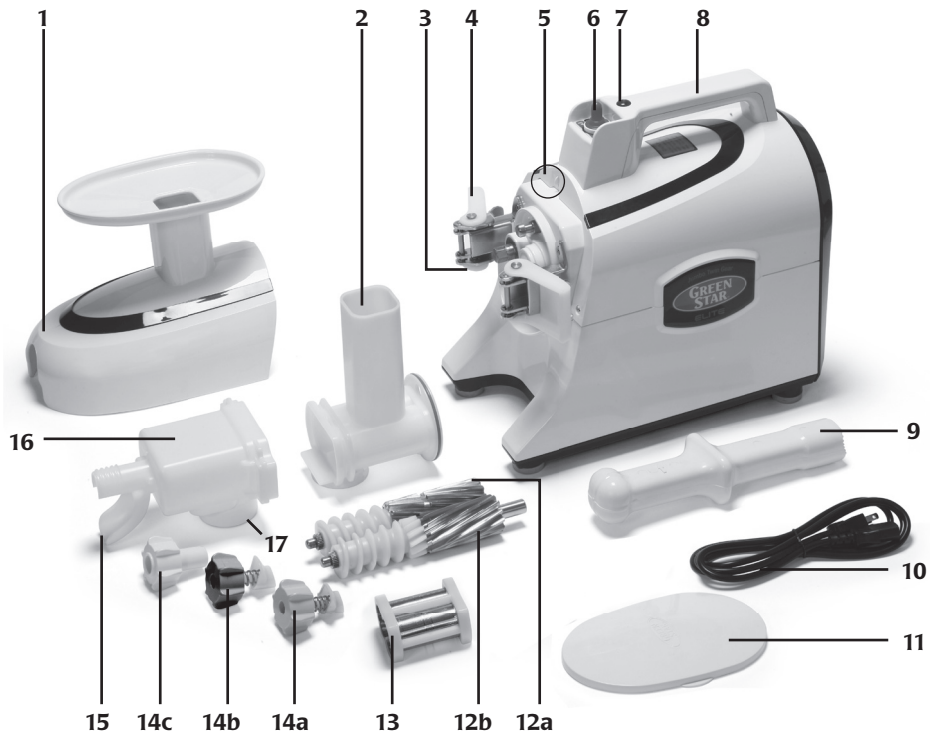
Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, die Bedienungs- und Pflegehinweise in dieser Anleitung genau durchzulesen. So stellen Sie sicher, dass Ihre Green Star™ Elite-Saftpresse Ihnen viele Jahre Freude bereitet.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Mit der Green Star™ Elite haben Sie die Möglichkeit, noch mehr verschiedene Sorten Obst und Gemüse zu entsaften – von Karotten bis zu Äpfeln, von Weizengras bis Ananas, ohne, dass Sie zwischendurch irgendwelche Teile des Entsafters wechseln müssen. Außerdem können Sie den Green Star™ Elite-Entsafter verwenden, um andere leckere Speisen zuzubereiten, wie z.B. Babynahrung, Gebäckteig, Nussmus, Pasteten, Fruchtsorbet und vieles mehr.

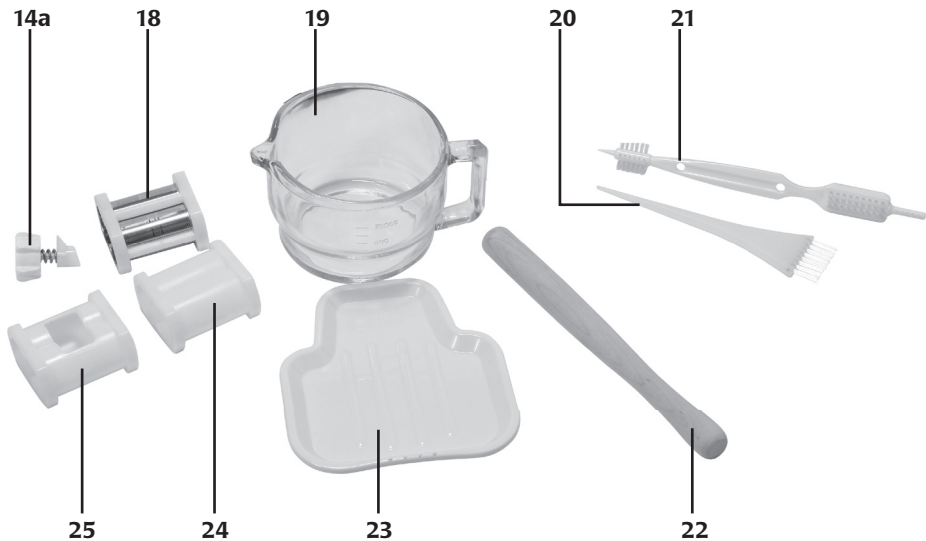
Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch geeignet. Bei Nutzung im gewerblichen Bereich erlischt die Gewährleistung.

Einzelteile Saftpresse



- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Schutzabdeckung mit Einfülltrichter (50656)</p> <p>2 Zwilling-Presswalzengehäuse (50652)</p> <p>3 Antriebswelle</p> <p>4 Verschlüsse-Set (50648)</p> <p>5 Sicherheitsschalter</p> <p>6 Ein-/Ausschalter (50670)</p> <p>7 Einschalt-Kontrollleuchte</p> <p>8 Tragegriff (50685)</p> <p>9 Plastikstopfer (50143)</p> <p>10 Netzkabel (50691)</p> <p>11 Trichterdeckel (50658)</p> | <p>12 Zwilling-Presswalzen (50649)</p> <p style="padding-left: 20px;">a Antriebs-Presswalze (50650)</p> <p style="padding-left: 20px;">b Mitlaufende Presswalze (50651)</p> <p>13 Feiner Siebeinsatz (50661)</p> <p>14 Auslass-Schrauben</p> <p style="padding-left: 20px;">a Auslass-Schraube hart (50659)</p> <p style="padding-left: 20px;">b Auslass-Schraube weich (50660)</p> <p style="padding-left: 20px;">c Gebäckteig-Auslass (50663)</p> <p>15 Trester-Auslass-Öffnung</p> <p>16 Fruchtsaftgehäuse (50653)</p> <p>17 Saft-Auslass-Öffnung</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Zubehör – teilweise optional



14a Auslass-Schraube hart (50659)

18 Grober Siebeinsatz (50662)

19 Glaskanne für Saft (50141)

20 Reinigungspinsel (50677)

21 Reinigungsbürste (50140)

22 Holzstopfer (50142)

23 Abtropfschale (50665)

24 Gebäckteig-Einsatz (geschlossen) (50666)

25 Pürier-Einsatz (offen) (50664)

26 Bedienungsanleitung (50690) (ohne Abb.)

Der Lieferumfang kann je nach Modell variieren.

Verbindlich sind die Unterlagen, aufgrund derer Sie das Gerät gekauft haben.

Ersatzteile bitte bei Ihrem Green Star™ Elite Händler oder Service-Center nachbestellen!

Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob alles Zubehör vollständig vorhanden ist. Falls Teile fehlen, wenden Sie sich bitte an Ihren Green Star™ Elite-Vertrieb. Am besten bauen Sie das Gerät einige Male auseinander und zusammen, um sich damit vertraut zu machen, bevor sie mit der Arbeit beginnen.

5 Minuten für Ihre Sicherheit

5 Minuten sollte sie Ihnen wert sein, Ihre Sicherheit! 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 Green Star™ Elite 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 Netzan-



schlussleitung defekt ist oder andere sichtbare Schäden aufweist.

Benutzen Sie nur das mitgelieferte oder ein vom Hersteller bezogenes Original-Netzkabel (10) für Ihr Gerät! Anbauteile und Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, 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 Entsafters niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an.

5 Minuten für Ihre Sicherheit



Ziehen Sie Netzstecker immer am Stecker, nie am Kabel aus der Steckdose. Halten Sie das Netzkabel (10) 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.



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

Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

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 Einfüllöffnung 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 zerlegen Sie den Entsafter, 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 zerlegen.

Entfernen Sie nur die Teile, die für den normalen Betrieb des Gerätes oder zur Reinigung des Entsafters notwendig sind (z.B. Gehäuse, Zwillingss-Presswalzen (12), Sieb). Das Öffnen des Motorgehäuses führt zum Garantieverlust.



Achtung!

Benutzen Sie das Netzkabel (10) nicht als Griff. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

5 Minuten für Ihre Sicherheit



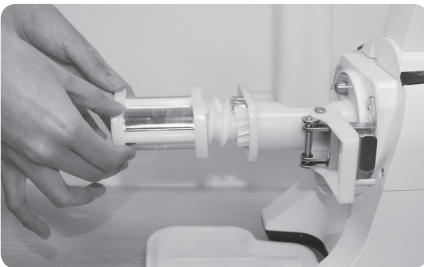
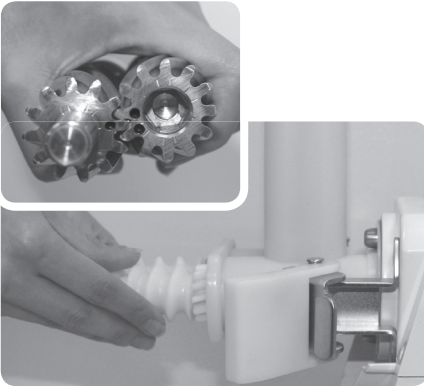
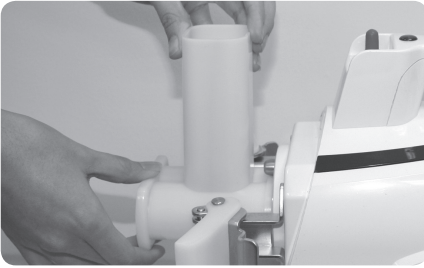
Lassen Sie das Netzkabel (10) nicht über die Tischkante hängen und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen wie Herdplatten in Kontakt kommen.

Verwenden Sie die Green Star™ Elite-Saftpresse nicht auf unebenen Flächen.

Heben Sie die Green Star™ Elite-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.

Zusammenbauen



Verletzungsgefahr!

Ziehen Sie vor dem Zusammenbau unbedingt den Netzstecker.



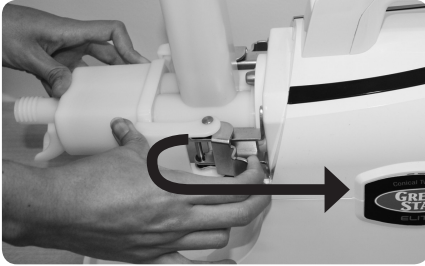
Achtung!

Falsch sitzende Presswalzen können zu Beschädigungen an Walzen und Antriebswelle (3) führen. Schäden durch Fehlbedienung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

1. Schieben Sie das Zwillingss-Presswalzengehäuse (2) auf das Hauptgehäuse und drücken Sie es so weit nach hinten, bis es fest sitzt.
2. Um die Zwillingss-Presswalzen (12) zusammenzusetzen, suchen Sie die Positionierungspunkte auf den Stirnflächen der Walzen.
3. Drehen Sie die Walzen so, dass der einzelne Punkt der mitlaufenden Presswalze (12b) genau zwischen den beiden Punkten auf der Antriebs-Presswalze (12a) liegt.
4. Halten Sie die Walzen in dieser Position zusammen und schieben Sie sie bis zum Anschlag in das Walzengehäuse.
5. Drehen Sie die Walzen während des Eindrückens etwas, bis diese endgültig eingerastet sind.
6. Schauen Sie in den Einfüllschacht und prüfen Sie, ob die Walzen richtig sitzen. Die Antriebswellen (3) dürfen nicht mehr sichtbar sein. Falls Sie die Antriebswellen (3) noch sehen können, schieben Sie die Walzen mit leicht drehenden Bewegungen weiter in das Gehäuse, bis sie sicher eingerastet sind.
7. Schieben Sie den gewünschten Siebeinsatz über den freiliegenden Teil der Zwillingss-Presswalzen (12). Für die Wahl des richtigen Einsatzes beachten Sie die Hinweise auf Seite 14.



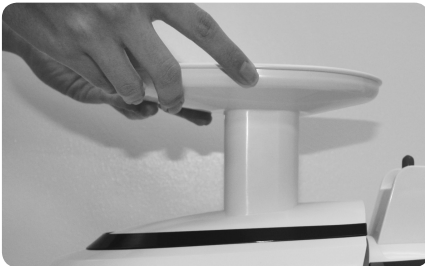
8. Schieben Sie das Fruchtsaftgehäuse (16) über den Siebeinsatz (13 oder 18).



9. Klappen Sie die Verschlüsse (4) über die Rasten des Fruchtsaftgehäuses (16) und drücken Sie die Verschlüsse (4) so fest, dass das Fruchtsaftgehäuse (16) verriegelt ist.



10. Schieben Sie die Auslass-Schraube weich (14b) oder die Auslass-Schraube hart (14a) (Details siehe S. 15) in den Tresterauslass und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest, so weit es ohne großen Kraftaufwand möglich ist.
Stecken Sie die Schutzabdeckung (1) wieder auf das Gerät auf, indem Sie die Haube über dem Einfüllschacht nach unten drücken.

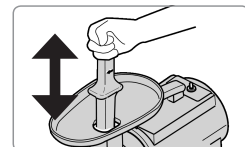


11. Setzen Sie die den Trichterdeckel (11) über den Einfüllschacht.



12. Schließen Sie das Netzkabel (10) an der Rückseite des Gerätes an und verbinden Sie den Netzstecker mit einer vorschriftsmäßig installierten Schutzkontakt-Steckdose.

Den Stopfer bitte immer in Pfeilrichtung wie im Bild gezeigt benutzen.



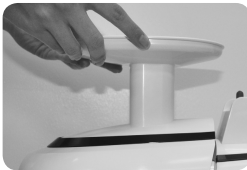
Auseinanderbauen



Verletzungsgefahr!

Stellen Sie sicher, dass die Saftpresse ausgeschaltet ist, bevor Sie sie auseinander bauen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und ziehen Sie das Netzkabel (10) auf der Rückseite des Gerätes ab.



2. Entfernen Sie den Trichterdeckel (11) vom Einfülltrichter. Ziehen Sie die Schutzabdeckung (1) nach oben von der Maschine ab. Umfassen Sie dabei mit einer Hand den Einfülltrichter-Hals.



3. Drehen Sie die Auslass-Schraube (hart oder weich) oder den Gebäckteig-Auslass (14c) zum Lösen gegen den Uhrzeigersinn. Ziehen Sie die Auslass-Schraube oder den Gebäckteig-Auslass (14c) heraus.



4. Lösen Sie die Verschlüsse (4), indem Sie an den Metallgriffen ziehen. Klappen Sie die Verschlüsse (4) vom Fruchtsaftgehäuse (16) weg.



5. Entfernen Sie das Fruchtsaftgehäuse (16), indem Sie es vom Hauptgehäuse wegziehen. Bedenken Sie, dass der Einsatz dabei im Fruchtsaftgehäuse (16) bleiben kann.

6. Entfernen Sie den Einsatz (feiner oder Grober Siebeinsatz (18)).



7. Ziehen Sie vorsichtig die Zwillinge-Presswalzen (12) aus dem Zwillinge-Presswalzengehäuse (2).

Auseinanderbauen



8. Entfernen Sie das Zwilling-Presswalzengehäuse (2), indem Sie das Gerät am Einfüllschacht festhalten und dann das Walzengehäuse vom Hauptgehäuse wegziehen

Hinweis: Die Zwilling-Presswalzen (12) müssen niemals geschärft werden, da sie keine Schneiden haben. Während des Betriebs "beißen" sie kleine Stücke des Pressguts ab, etwa wie Zähne. Das Pressgut wird dabei nicht geraspelt oder geschnitten. Dadurch sind sehr geringe Umdrehungsgeschwindigkeiten möglich und die empfindlichen Nährstoffe und Enzyme werden geschützt.

Verwendung der Einsätze

Die Einsätze werden je nach Modell entweder mitgeliefert oder sind als Extra-Zubehör bestellbar.

Feiner Siebeinsatz (13): Das feine Sieb wird verwendet, um Gemüse- und Obstsaft herzustellen, wobei so wenig Fruchtfleisch wie möglich im Saft verbleiben soll. Dieses Sieb ist für die meisten Gemüse- und Obstsorten geeignet, einschließlich Karotten und anderes Wurzelgemüse, Äpfel und sonstiges festes Obst, Spinat, Grünkohl und verschiedene Blattgemüse, Weizengras und andere Gräser, Sellerie und faserige Gemüsesorten usw.

Beachten Sie, dass sich im Sieb ein großer Druck aufbaut und deshalb etwas Fruchtfleisch durch die Öffnungen des Siebs gedrückt werden kann.

Grober Siebeinsatz (18): Das grobe Sieb wird verwendet, um Gemüse- und Obstsaft mit Fruchtfleisch herzustellen, wenn dies gewünscht ist.

Pürrier-Einsatz (offener Einsatz) (25): Der Pürrier-Einsatz (25) wird zum Zerkleinern und Vermischen von Nahrungsmitteln verwendet (homogenisieren). Wird er verwendet, verarbeitet die Green Star™ Elite alle eingefüllten Zutaten und gibt sie durch den untenliegenden Saftauslass wieder aus. Verwenden Sie den Pürrier-Einsatz (25) z.B. um Nüsse zu zermahlen und um Pasteten, Babynahrung usw. zuzubereiten.

Gebäckteig-Einsatz (geschlossener Einsatz) (24): Der Gebäckteig-Einsatz (24) wird verwendet, um eine besonders feine Konsistenz zu erreichen. Die Green Star™ Elite verarbeitet Ihre Zutaten und gibt sie durch den Tresterauslass wieder aus, wodurch die Verarbeitungszeit verlängert wird. Verwenden Sie den Gebäckteig-Einsatz (24) zusammen mit dem Gebäckteig-Auslass (14c) (siehe unten) um Brotteig, Reiskuchen, Sorbets, Nussmus und andere Speisen zuzubereiten, die eine feine Konsistenz erfordern.

Verwendung der Auslass-Schrauben (14)

Auslass-Schraube weich (14b) oder hart (14a)

- Mit dem feinen oder groben Siebeinsatz (13 oder 18): Verwenden Sie die Auslass-Schraube zum Entsaften von Gemüse oder Obst. Mit dieser Auslass-Schraube stellen Sie ein, wie stark das Fruchtfleisch gepresst wird, bevor es durch den Tresterauslass wieder austritt. Wenn Sie die Schraube fester eindrehen, wird das Fruchtfleisch stärker ausgepresst. Durch Lösen der Schraube wird es weniger gepresst.
 - Drehen Sie die Auslass-Schraube stärker an, wenn Sie festere Produkte wie Karotten, feste Äpfel, Blattgemüse, Sellerie usw. entsaften möchten.
 - Lösen Sie die Auslass-Schraube oder entfernen Sie sie ganz, wenn Sie weiche Nahrungsmittel wie Weizengras entsaften möchten oder wenn Sie feststellen, dass sich das Pressgut im Einfüllschacht staut.

Mit dem Pürrier-Einsatz (25):

Drehen Sie die Auslass-Schraube vollständig fest, wenn Sie den Pürrier-Einsatz (25) verwenden.

Gebäckteig-Auslass (14c)

Mit dem Gebäckteig-Einsatz (24): Verwenden Sie den Gebäckteig-Auslass (14c) zur Herstellung von Brotteig, Reisgebäck, Sorbets oder anderen Nahrungsmitteln mit festerer Konsistenz. Der Gebäckteig-Auslass (14c) formt die eingefüllten Zutaten zu einem Strang, wenn sie durch den Tresterauslass gepresst werden.

Verwendung der Abtropfschale (23)

Verwendung der Abtropfschale (23): Schieben Sie die Abtropfschale (23) einfach mit dem schmalen Ende zwischen die Füße der Green Star™ Elite und stellen Sie die Saftkanne darauf. So wird die Arbeitsfläche vor Verschmutzung geschützt.

Entsaften



Verletzungsgefahr!

Während des Betriebes niemals mit den Fingern oder einem anderen Gegenstand in den Einfüllschacht kommen.

Wir empfehlen, die einzelnen Teile der Saftpresse vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel zu reinigen

1. Setzen Sie den feinen oder groben Sieb-Einsatz (13 oder 18) sowie die Auslass-Schraube weich (14b) in die Green Star™ Elite ein.
2. Legen Sie die Abtropfschale (23) unter den Saftauslass (17) und stellen Sie die Saftkanne (19) darauf.
3. Stellen Sie eine große Schüssel oder eine Plastiktüte zum Auffangen des Tresters unter die Trester-Auslass-Öffnung (15).
4. Bereiten Sie Ihr Gemüse oder Obst vor und entsaften Sie es gemäß folgender Anleitung:

Hinweis: Aus der Trester-Auslass-Öffnung (15) können zu Anfang des Entsaftens einige Tropfen Saft austreten. Das ist normal und nach einer Weile tritt nur noch Trester aus.

Produkt	Beispiel	Vorbereitung
Hartes Wurzelgemüse	Karotten, Rüben	<p>Vorbereitung: Waschen Sie alle Lebensmittel und schneiden Sie sie in lange, dünne Stücke, die sich leicht in die Einfüllöffnung schieben lassen. Große Karotten längs durchschneiden.</p> <p>Auslass-Schraube hart (14a): Drehen Sie die Auslass-Schraube vollständig fest.</p> <p>Entsaftungsvorgang: Stecken Sie das Wurzelgemüse mit dem schmalen Ende voran in den Einfülltrichter und drücken Sie es mit dem Plastikstopfer (9) herunter. Geben Sie immer nur ein Stück auf einmal in den Trichter.</p> <p>Bedenken Sie: Die Zwilling-Presswalzen (12) sind keine Messer, daher müssen Sie Karotten kräftig zwischen die langsam drehenden Walzen drücken. Schneiden Sie große Karotten längs durch, um den Entsaftungsvorgang zu vereinfachen. Der Plastikstopfer (9) reicht nicht bis an die Presswalzen heran. Verwenden Sie den Holzstopfer (22), um die letzten Karottenreste zwischen die Walzen zu drücken.</p>

Entsaften

Produkt	Beispiel	Vorbereitung
Gräser	Weizengras, Gerstengras	<p>Vorbereitung: Schneiden Sie die Gräser auf die gewünschte Länge und waschen Sie sie.</p> <p>Auslass-Schraube weich (14b): Um mit dem Entsaften zu beginnen, ziehen Sie die Auslass-Schraube vollständig fest. Lösen oder entfernen Sie die Schraube, nachdem die ersten Safttropfen aus dem Saftauslass kommen.</p> <p>Entsaftungsvorgang: Schieben Sie kleine Mengen Gras mit den Spitzen voraus in den Einfülltrichter. Pressen Sie das Gras mit dem Plastik- oder Holzstopfer (22) hinunter, falls notwendig.</p> <p>Bedenken Sie: Weizengras enthält eine Substanz, die anfängt zu schäumen, wenn es gepresst wird. Das ist kein Grund zur Beunruhigung. Um die Schaumbildung zu reduzieren verwenden Sie nur frisches Weizengras. Legen Sie die Presswalzen und das Gras vor der Entsaftung für etwa zwei Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank und feuchten Sie es dann etwas mit Wasser an. Wenn Sie Weizengras und Karotten zusammen entsaften, füllen Sie abwechselnd Weizengras und Karotten in den Einfülltrichter. Auf diese Weise erzielen Sie das beste Ergebnis und geringe Schaumbildung.</p> <p>Hinweis: Manche Weizengrassorten bilden mehr Schaum als andere. Wenn Sie feststellen, dass Ihr Weizengras sehr viel Schaum bildet, versuchen Sie, eine andere Quelle dafür zu finden.</p>
Faseriges Stängengemüse	Stangensellerie	<p>Vorbereitung: In einzelne Stangen aufteilen und der Länge nach klein schneiden, falls notwendig.</p> <p>Auslass-Schraube weich (14b): Ziehen Sie die Auslass-Schraube vollständig fest.</p> <p>Entsaftungsvorgang: Geben Sie die Stangen in den Einfülltrichter, eine nach der anderen, mit der blättrigen Seite oben. Drücken Sie sie mit dem Stopfer hinunter.</p>
Blattgemüse	Spinat, Grünkohl, Löwenzahnblätter	<p>Vorbereitung: Waschen Sie das Gemüse und zerteilen Sie es in einzelne Blätter.</p> <p>Auslass-Schraube weich (14b): Drehen Sie die Auslass-Schraube zunächst ganz fest. Wenn das Pressgut sich im Einfüllschacht staut, lösen Sie die Auslass-Schraube.</p> <p>Entsaftungsvorgang: Drehen Sie die Blätter zylinderförmig zusammen und schieben Sie sie einzeln in den Einfülltrichter, mit den Blättern voran. Drücken Sie die Blätter mit dem Holz- oder Plastikstopfer (22 oder 9) herunter.</p>

Entsaften

Produkt	Beispiel	Vorbereitung
Festes Obst	Birnen, Ananas, Dattelpflaumen	<p>Vorbereitung: Waschen Sie alle Früchte und schälen Sie sie, falls notwendig. Schneiden Sie die Früchte in Stücke, so dass sie leicht in den Einfülltrichter passen.</p> <p>Auslass-Schraube hart (14a): Ziehen Sie die Auslass-Schraube zu 3/4 fest. Stellen Sie sie nach Bedarf fester oder lockerer.</p> <p>Entsaftungsvorgang: Geben Sie die Fruchtstücke nacheinander in den Einfülltrichter und drücken Sie sie mit dem Holz- oder Plastikstopfer (22 oder 9) hinunter.</p>
Weiches Obst (siehe Seite 25)	Trauben, Tomaten, Ananas	<p>Vorbereitung: Waschen Sie alle Früchte und schälen Sie sie, falls notwendig. Schneiden Sie die Früchte in Stücke, so dass sie leicht in den Einfülltrichter passen.</p> <p>Auslass-Schraube weich (14b): Drehen Sie die Auslass-Schraube zu einem Viertel bis zur Hälfte fest. Stellen Sie sie nach Bedarf fester oder lockerer.</p> <p>Entsaftungsvorgang: Geben Sie einzelne Fruchtstücke oder eine kleine Handvoll Früchte nacheinander in den Einfülltrichter (1). Achten Sie darauf, dass der Einfüllschacht nicht zu voll ist. Drücken Sie die Früchte mit dem Holz- oder Plastikstopfer (22 oder 9) hinunter.</p>
Äpfel	Elstar, Jonagold, Red Delicious, Renette, Granny Smith	<p>Verwenden Sie immer feste Apfelsorten und vermeiden Sie weiche Sorten wie Red Delicious oder Gala. Testen Sie die Festigkeit, indem Sie hinein beißen. Fühlt sich der Apfel leicht mehlig an, ist er zu weich zum entsaften.</p> <p>Vorbereitung: Waschen Sie die Früchte und schneiden Sie sie in kleine Stücke, so dass sie sich leicht in den Einfülltrichter (1) füllen lassen. Gewaschene Äpfel müssen nicht geschält werden. Bei Bedarf können Sie die Äpfel entkernen.</p> <p>Auslass-Schraube hart (14a) oder weich (14b) (je nach Apfelsorte): Drehen Sie die Auslass-Schraube etwa zur Hälfte fest. Wenn sich die Apfelstücke im Einfüllschacht stauen, lösen Sie die Auslass-Schraube etwas. Stellen Sie sie nach Bedarf fester oder lockerer.</p> <p>Entsaftungsvorgang: Geben Sie die Apfelstücke nacheinander in den Einfülltrichter und drücken Sie sie mit dem Holz- oder Plastikstopfer (22 oder 9) hinunter.</p>
Zitrusfrüchte	Apfelsinen, Grapefruit	<p>Vorbereitung: Waschen Sie die Früchte, entfernen Sie alle Teile der Schale und teilen Sie die Früchte in Schnitze.</p> <p>Auslass-Schraube weich (14b): Drehen Sie die Auslass-Schraube zur Hälfte fest. Stellen Sie sie nach Bedarf fester oder lockerer.</p> <p>Entsaftungsvorgang: Geben Sie die Stücke nacheinander in den Einfülltrichter und drücken Sie sie mit dem Holz- oder Plastikstopfer (22 oder 9) hinunter.</p>

Entsaften

Mischsäfte

Wenn Sie Fruchtsaftcocktails aus verschiedenen Früchten und Gemüsesorten herstellen möchten, bereiten Sie die Nahrungsmittel wie oben beschrieben vor. Geben Sie die Früchte in den Einfülltrichter (1) und wechseln Sie dabei zwischen harten und weichen Früchten. Bei einer Mischung aus Weizengras und Karotten nehmen Sie z.B. abwechselnd ein Stück Karotte und eine Handvoll Weizengras usw.

Sonstige Früchte und Gemüse

Ihre Green Star™ Elite kann vielfältige verschiedene Obst- und Gemüsesorten entsaften. Wenn Sie neue Sorten ausprobieren möchten, experimentieren Sie zunächst mit verschiedenen Einsätzen und Auslass-Schrauben (14)-Positionen. Wenn Sie feststellen, dass sich das Pressgut im Einfüllschacht staut, lösen Sie die Auslass-Schraube und lassen Sie das Gerät ein paar Sekunden weiterlaufen. Wenn sich der Einfüllschacht nicht leert, lösen Sie die Auslass-Schraube weiter oder entfernen Sie sie ganz. Geben Sie Gemüse und Obst immer langsam und in einzelnen Stücken in den Einfülltrichter (1), um das beste Ergebnis zu erzielen.

Hinweis: Die Green Star™ Elite kann keine sehr weichen Früchte wie Erdbeeren oder Bananen entsaften, da das Fruchtfleisch zu wenig Substanz hat, um gegen den Siebeinsatz gedrückt zu werden. Diese Früchte lassen sich besser mit einem Pürierstab zerkleinern, oder Sie verwenden sie in gefrorenem Zustand für die Zubereitung von Sorbets.

Pürieren: Pürees



Verletzungsgefahr!

Während des Betriebes niemals mit den Fingern oder einem anderen Gegenstand in den Einfüllschacht kommen.

Befolgen Sie diese Anweisungen wenn Sie köstliche Pürees herstellen möchten, wenn Sie eingeweichte Nüsse oder Bohnen zerkleinern möchten oder andere Speisen pürieren möchten. Die Speisen werden durch die Zwilling's-Presswalzen (12) gepresst und treten am Saftauslass (17) aus.

1. Setzen Sie den Pürier-Einsatz (25) und die Auslass-Schraube hart (14a) in die Green Star™ Elite ein.
2. Stellen Sie die Glaskanne für Saft (19) oder ein anderes Gefäß unter den Saftauslass 18, um die verarbeiteten Speisen aufzufangen.
3. Stellen Sie ein großes Gefäß oder einen Plastikbeutel unter die Trester-Auslass-Öffnung (15), um dort austretende Speisen aufzufangen.
4. Bereiten Sie die Zutaten vor und geben Sie sie in kleinen Mengen in den Einfülltrichter (1). Drücken Sie die Zutaten mit dem gewünschten Stopfer hinunter.

Gebäckteig, Reiskuchen, Fruchtsorbets, Nussbutter, Baby-und Seniorenkost, Salsa und Pesto, etc.



Verletzungsgefahr!

Während des Betriebes niemals mit den Fingern oder einem anderen Gegenstand in den Einfüllschacht kommen.

Befolgen Sie diese Anweisungen, um Gebäckteig aus eingeweichten Nüssen und Körnern herzustellen, um Reiskuchen aus klebrigem Reis oder Sorbets aus gefrorenen Früchten sowie andere Gerichte mit feiner Konsistenz zuzubereiten. Diese Anweisungen zeigen die volle Leistungsfähigkeit der Green Star™ Elite auf. Die verarbeiteten Speisen treten als dünner Strang am Tresterauslass an der Vorderseite der Maschine aus.

1. Setzen Sie den Gebäckteig-Einsatz (24) und den Gebäckteig-Auslass (14c) in die Green Star™ Elite ein.
2. Stellen Sie eine große Schüssel unter die Trester-Auslass-Öffnung (15), um die verarbeiteten Speisen aufzufangen.
3. Bereiten Sie alle Zutaten vor und geben Sie sie nacheinander in kleinen Mengen in den Einfülltrichter. Drücken Sie das Pressgut mit einem der Stopfer hinunter.
4. Bei der Herstellung von Gebäckteig schneiden Sie den austretenden Teig mit einem Messer auf die gewünschte Länge.
5. Wenn Sie Nussmus herstellen, können Sie durch die Zugabe von Nussöl aus Naturkostgeschäften oder Reformhäusern die Konsistenz verfeinern.

Reinigung und Wartung

Gründliche Reinigung

Für Ihre Gesundheit und die Erhaltung der Leistungsfähigkeit des Gerätes ist es wichtig, die Saftpresse sauber zu halten.

Wir empfehlen, die Saftpresse sofort nach Gebrauch zu reinigen, bevor Speisereste darin antrocknen können. Die Green Star™ Elite entzieht dem Pressgut auch Mineralien (wie z.B. Calcium), die sich im Gerät absetzen können. Reinigen Sie deshalb alle Teile der Saftpresse gründlich und sofort nach Gebrauch des Gerätes.



Stromschlaggefahr!

Schalten Sie die Green Star™ Elite aus und ziehen Sie das Netzkabel (10) aus der Steckdose. Ziehen Sie das Netzkabel (10) von der Rückseite des Gerätes ab.

Lassen Sie **niemals** Wasser in das Hauptgehäuse des Gerätes gelangen. Gerät niemals in Wasser tauchen.

Green Star™ Elite Teile sind nicht zum Reinigen in der Spülmaschine geeignet!



Beschädigungsgefahr!

Verwenden Sie auf **keinen Fall** scharfe Reinigungsmittel wie Bleichmittel, um Flecken von Geräteteilen zu entfernen.

Lassen Sie die Teile der Saftpresse **niemals** fallen. Das gilt besonders für die Zwilling's-Presswalzen (12). Die Garantie erstreckt sich nicht auf fahrlässige Beschädigungen.

1. Schalten Sie die Green Star™ Elite aus und ziehen Sie das Netzkabel (10) aus der Steckdose. Ziehen Sie das Netzkabel (10) von der Rückseite des Gerätes ab.
2. Zerlegen Sie die Maschine wie auf Seite 13 beschrieben und legen Sie die Presswalzen in warmes Wasser.
3. Mit der beigelegten Reinigungsbürste (21) reinigen Sie gründlich die Einzelteile unter fließendem warmem Wasser.
4. Entfernen Sie mit der Bürste (21) alle Rückstände von Trester, die sich in den Presswalzen und den Gehäuseteilen befinden.
5. Falls Sie den Feinen Siebeinsatz (13) oder den groben Siebeinsatz (18) verwendet haben, bürsten Sie es von den Rändern her gründlich aus, um Rückstände zu entfernen.
6. Spülen Sie mit klarem Wasser nach, um alle Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen.

Nützliche Hinweise für eine leichte Reinigung:

- **Reinigung der Siebeinsätze (13/18):** Halten Sie das Sieb unter fließendes Wasser und bürsten Sie dabei die Pflanzenreste zunächst von der Innenseite des Siebs und reinigen Sie dann die Außenseite. Bei festsitzenden Speiseresten in den Poren des Siebs weichen Sie das Sieb für einige Stunden in Wasser ein und wiederholen Sie die Reinigung dann. Sie können auch die stumpfe Seite eines Tafelmessers verwenden, um die Innenseite des Siebs zu reinigen. Bürsten Sie anschließend die Außenseite mit der Reinigungsbürste (21) ab.

Reinigung und Wartung

- **Reinigung des Hauptgehäuses (Motoreinheit):** Um die Motoreinheit des Entsafters zu reinigen, stellen Sie das Gerät so, dass die vorderen Füße über die Kante der Spüle reichen. Dann sprühen Sie Wasser direkt auf die Vorderseite des Gerätes, dort, wo die Antriebswelle (3) sitzt, um Speisereste zu entfernen. Sie können dazu direkt eine geeignete Sprühflasche verwenden. Alle anderen Oberflächen reinigen Sie mit einem feuchten Lappen. Tauchen Sie die Motoreinheit auf keinen Fall ins Wasser!
- **Mehrere Entsaftungsvorgänge:** Wenn Sie den Entsafter mehrmals am Tag verwenden und nicht jedes Mal auseinander bauen möchten, gehen Sie folgendermaßen vor: Entfernen Sie die Auslass-Schraube (14), stellen Sie ein Gefäß unter Saft- und Tresterauslass und gießen Sie vor und nach jedem Entsaftungsvorgang etwa einen halben Liter Wasser in den Einfülltrichter, während das Gerät läuft. Reinigen Sie das Gerät sorgfältig, wenn Sie es am selben Tag nicht mehr benötigen.
- **Flecken:** Wenn Sie Ihre Saftpresse oft verwenden, kann es zu hartnäckigen Verfärbungen und Flecken an Teilen des Gerätes kommen. Diese Flecken zeugen vom intensiven Einsatz der Saftpresse. Wenn Sie sie entfernen möchten, versuchen Sie es mit einer Mischung aus Wasser und 25-50% Essig und legen Sie die verfärbten Teile darin über Nacht ein. Dann entfernen Sie die Flecken mit der Reinigungsbürste (21). Falls notwendig, wiederholen Sie den Vorgang. Auch die Verarbeitung von Honig- oder Zuckermelonen hilft, die Flecken aufzuhellen. Auch durch Einreiben mit Speisefett oder Speiseöl entfernen Sie Farbpigmente von Möhren, Rote Bete o.ä. oder verarbeiten Sie fettreiche Produkte wie Nüsse oder Mandeln.

Ablagerungen von Kalzium und Mineralien auf den Presswalzen:

Wenn Sie die Saftpresse öfter benutzt haben, kann es zu Ablagerungen von Kalzium und Mineralien auf den Zwilling-Presswalzen (12) kommen. Um diese Ablagerungen zu entfernen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Nachdem Sie Karotten entsaftet haben, geben Sie einen Teelöffel Karottentrestler und zwei Teelöffel Kristallzucker in den Einfülltrichter. Geben Sie mehrmals Trester und Zucker abwechselnd hinein und lassen Sie das Gerät laufen. Bauen Sie die Saftpresse dann auseinander und reinigen Sie alle Teile gründlich.
- Rühren Sie eine Mischung aus 4 Esslöffel Backnatron und einem halben Liter Wasser an. Lassen Sie die Teile der Saftpresse über Nacht in dieser Mischung liegen, um Ablagerungen und Flecken zu lösen. Verwenden Sie zur Reinigung eine harte Bürste und Seifenwasser. Trocknen Sie die Teile anschließend mit einem Tuch ab.
- Geben Sie eingeweichte Mandeln in die Maschine, um mineralische Ablagerungen von den Spitzen der Presswalzen zu entfernen.
- Legen Sie die betroffenen Teile über Nacht in reinen Essig ein. So lösen sich die Ablagerungen und können dann abgebürstet werden. Wiederholen Sie die Prozedur falls notwendig.

Reinigung und Wartung

Presswalzen

Die Zwilling-Presswalzen (12) müssen niemals geschärft werden, da sie keine Schneiden haben. Während des Betriebs "beißen" sie kleine Stücke des Pressguts ab, etwa wie Zähne. Das Pressgut wird dabei nicht geraspelt oder geschnitten. Dadurch sind sehr geringe Umdrehungsgeschwindigkeiten möglich und die empfindlichen Nährstoffe und Enzyme werden geschützt.

Weitere nützliche Hinweise

- Verwenden Sie das schmale, spitze Ende der Reinigungsbürste (21), um Speisen aus dem Tresterauslass zu entfernen.
- Getrocknete Früchte und Nüsse können sehr klebrig sein und an den Innenflächen der Saftpresse haften bleiben. Um diese Reste zu lösen, geben Sie einige Stücke Stangensellerie in die Saftpresse, bevor Sie sie auseinander bauen.

Problembhebungen

Geräusche

Obwohl die Green Star™ Elite-Saftpresse sehr leise ist, entstehen während des Betriebs Geräusche. Wenn Sie nicht sicher sind, ob diese Geräusche normal sind:

- Während des Betriebes kann ein leichtes **Quietschgeräusch** auftreten. Ob es sich dabei um ein normales Geräusch handelt, können Sie prüfen, indem Sie die Saftpresse ohne die Zwilling-Presswalzen (12) laufen lassen. Falls das Quietschen immer noch zu hören ist, muss wahrscheinlich die Antriebswelle (3) geschmiert werden. Bei Ihrem Green Star™ Elite Service Center erhalten Sie nähere Informationen zum Schmieren der Antriebswelle (3).
- Setzen Sie die Saftpresse vollständig zusammen und lassen Sie sie leer laufen. Sie hören das Geräusch der Zwilling-Presswalzen (12). Außerdem können Sie ein leicht **pochendes Geräusch** hören.

Dieses Geräusch ist normal, weil die Zwilling-Presswalzen (12) leichte Toleranzen aufweisen. Das beeinträchtigt weder die Funktion des Gerätes noch führt es zu Beschädigungen.

- Während des Entsaftens kann es zu einem leichten quietschenden oder zirpenden Geräusch kommen. Auch das ist ganz normal.

Bewegungen

In der Entsafterkammer des Gerätes entsteht ein großer Druck, während die Saftpresse arbeitet. Damit sich dieser Druck verteilen kann, ist die Green Star™ Elite so gebaut, dass sie sich leicht verformen und bewegen kann. So werden Beschädigungen an Bauteilen des Gerätes verhindert. Diese Bewegungen sind normal und verursachen keine Schäden am Gerät.

Fehlersuchtablelle

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht um einen Defekt am Gerät handeln. Prüfen Sie deshalb bitte anhand der Tabelle, ob sich die Störung beseitigen lässt.



Verletzungsgefahr!

Versuchen Sie niemals das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen. Siehe „Service-Center“ auf Seite 2.

Stecken Sie niemals Messer, Löffel oder andere fremde Gegenstände in den Einfüllschacht während das Gerät läuft!

Problembhebungen

Symptome	Mögliche Problemlösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	<p>Überprüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert, ob der Stecker richtig mit der Steckdose und der Buchse auf der Rückseite des Gerätes verbunden ist und ob das Gerät eingeschaltet ist. Die Schutzabdeckung (1) muss immer vor Inbetriebnahme auf dem Gerät angebracht werden damit der Sicherheitsschalter (5) den Strom freigibt.</p> <p>Prüfen Sie, ob die Spannungswerte der Steckdose mit den Angaben auf dem Motorgehäuse übereinstimmen.</p>
Während des Betriebs stoppt das Gerät	<p>Prüfen Sie, ob das Gerät richtig zusammgebaut ist.</p> <p>Wenn das Gerät blockiert ist, verwenden Sie den Ein-/Ausschalter (6), um das Pressgut zu lösen.</p> <p>Möglicherweise hat sich der Überhitzungsschutz ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es stehen bis es abgekühlt ist.</p>
Vorsatz bewegt sich	<p>Prüfen Sie, ob die Zwillingss-Presswalzen (12) korrekt eingebaut und ausgerichtet sind.</p>
Zwillingss-Presswalzen (12) lärmen	<p>Prüfen Sie, ob die Zwillingss-Presswalzen (12) korrekt eingebaut und ausgerichtet sind (siehe Seite 11, Punkt 2-6). Der einzelne Punkt der mitlaufenden Presswalze (12b) muss genau zwischen den beiden Punkten auf der Antriebs-Presswalze (12a) liegen.</p> <p>Prüfen Sie, ob sich harte Teile zwischen den Zwillingss-Presswalzen (12) befinden. In diesem Fall zerlegen Sie das Gerät, reinigen Sie es und versuchen Sie es erneut.</p> <p>Überprüfen Sie die Zwillingss-Presswalzen (12) auf Beschädigungen. Falls die Walzen beschädigt sind, verwenden Sie das Gerät nicht mehr und wenden Sie sich an Ihr Service Center.</p>
Fruchtsaftgehäuse (16) lässt sich nicht richtig montieren oder verschließen	<p>Antriebs-Presswalze (12a) sitzt nicht richtig. Drehen Sie die Presswalzen ein wenig hin und her, während Sie sie leicht nach hinten drücken, bis der Antriebskolben gut auf dem Schaft sitzt.</p>
Trester kommt nicht heraus Zutaten treten wieder aus dem Einfüllschacht aus	<p>Lösen Sie die Auslass-Schraube (14).</p>
Trester ist zu nass	<p>Drehen Sie die Auslass-Schraube (14) fester.</p>
Trester tritt zusammen mit Saft aus	<p>Prüfen Sie, ob der Siebeinsatz (13, 18) korrekt eingebaut ist.</p>

Problembhebungen

Zuviel Fruchtfleisch, nasser Trester	Prüfen Sie, ob der Siebeinsatz (13, 18) korrekt eingebaut ist.
	Drehen Sie die Auslass-Schraube (14) fester.
Wenig Saft	Prüfen Sie, ob die Auslass-Schraube (14) vollständig angezogen ist.
Pressgut blockiert	Schalten Sie den Motorschalter 7 ein- bis zweimal in die Reverse-Position um die Zwilling-Presswalzen (12) in die entgegengesetzte Richtung laufen zu lassen.
	Wenn das nicht hilft, bauen Sie das Gerät auseinander, um die Blockade zu lösen.
Geräusche	Obwohl die Green Star™ Elite-Saftpresse sehr ruhig ist, können einige Geräusche auftauchen, die in der Regel normal und unbedenklich sind.

Leichtes Entsaften

Nützliche Tipps

Der Saft, den Sie gewinnen, kann nicht besser sein als das Obst und Gemüse, das Sie entsaften.

Verwenden Sie frisches, knackiges Gemüse und Obst. Verwenden Sie kein angefaultes Obst und Gemüse oder entfernen Sie Faulstellen sehr großzügig. Wenn möglich, nehmen Sie Ware aus kontrolliert ökologischem Anbau. Zwar verbleiben 2/3 der Pestizide im Trester, aber biologisch angebautes Obst und Gemüse enthält nicht nur weniger Schadstoffe, sondern auch mehr Vitamine, Mineralien und Spurenelemente.

Generell empfiehlt es sich, das Pressgut zu waschen und mit der Schale zu entsaften. Denn direkt unter der Schale sitzen die meisten Vitalstoffe. Um den Chemikalien der Oberflächenbehandlung zu entgehen, wie z.B. künstliche Wachse auf Äpfeln, empfiehlt es sich einmal mehr, Ware aus biologischem Anbau zu verwenden.

Wenn Sie altes, ausgetrocknetes Pressgut haben, so kann das Ergebnis nicht so gut sein wie bei frisch geernteter Ware.

Wenn Sie kühlen Saft lieber mögen, verwenden Sie vorgekühltes Pressgut.

Bevor Sie mit dem Entsaften beginnen, schneiden Sie das Pressgut so, dass es leicht in den Einfüllstutzen passt. Schneiden Sie die Teile lieber etwas zu klein als zu groß.

Wenn die Teile zu groß sind, blockieren sie im Einfüllstutzen den Nachschub. Sie müssen dann ggf. die Teile auseinandernehmen und die Blockierung beseitigen. Indem Sie die Teile klein genug schneiden, ersparen Sie sich diese Umstände.

Wenn das Pressgut eine spitze und eine stumpfe Seite hat, geben Sie immer die spitze Seite nach unten ein (Beispiel: Karotten). Auf diese Weise nehmen die Presswalzen das Pressgut

leichter auf, und Sie brauchen keine Kraft zum Hinunterdrücken aufzuwenden.

Geben Sie nie mehrere Stücke auf einmal in den Einfülltrichter. Ansonsten könnte es sein, dass sich die Stücke im Einfülltrichter verankern.

Bei länglichem Obst und Gemüse wie z.B. Rhabarber, Spargel oder Stangensellerie ist das Entsaften oft leichter, wenn Sie die Stangen der Länge nach durchschneiden.

Tipps für die Entsaftung von weichem Obst und Gemüse:

(z.B. Orangen, weiche Apfelsorten etc.)

- Bitte verwenden Sie immer die Auslass-Einstellschraube für weiches Saftgut 15.
- Schneiden Sie Obst und Gemüse in kleinere Stücke und füllen Sie diese langsam nacheinander ein.
- Wenn sich während der Entsaftung ein Rückstau bildet, drehen Sie einfach die Auslass-Einstellschraube so weit auf, bis der Trester zügig heraustransportiert wird. Bringen Sie die Schraube anschließend wieder in die vorherige Position, damit Sie mit der Entsaftung fortfahren können.
Ein weiterer Tipp: Geben Sie einfach etwas Flüssigkeit (Wasser oder bereits zubereiteten Saft) mit in den Einfüllkanal.
- Auch das kurze Umstellen des Ein- und Ausschalters (7) in die Rücklaufposition kann einen Stau verhindern und den Abtransport des Tresters beschleunigen.
- Mischen Sie weiches und hartes Pressgut (z.B. Möhren, Rote Bete oder knackige Apfelsorten) und geben Sie es abwechselnd in die Saftpresse.
- Lockern Sie ggf. die Auslass-Schraube.

Leichtes Entsaften

Grüne Gemüsesorten

Grüne Blätter: Kohlrabiblätter, Blumenkohlblätter, Kopfsalat, Eisbergsalat, Spinat, Mangold, Rote Bete-Blätter usw.

Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Kresse, Alfalfa, Klee usw.

Wildkräuter: Giersch, Brennessel, Löwenzahnblätter usw.

Halme: Weizengras, Dinkelgras usw.

Bei Blättern, Kräutern und Halmen ist die Green Star™ Elite-Saftpresse außergewöhnlich leistungsfähig. Sie zieht diese Arten von Pressgut einfach ein, ohne dass Sie sie mit dem Stopfer nach unten drücken müssen. Diese Gemüsearten schmecken gut, wenn man sie mit Möhrensafte und ggf. mit Apfelsafte mischt.

Wenn Sie Getreidegräser oder Kräuter entsaften, wird es in der Regel eine sehr kleine Menge sein. Je größer die Menge, desto größer ist die prozentuale Ausbeute. Daher empfiehlt es sich, etwas hartes Gemüse (z.B. Möhren, Rote Bete) direkt hinterher zu entsaften. Wenn sich Klumpen bilden, was bei grünen Säften manchmal passiert, einfach etwas umrühren.

Weizengrassaft PUR

1. Achten Sie darauf, dass sich keine Lebensmittelreste im Entsafter befinden.
2. Schließen Sie die Auslass-Schraube (15). Schalten Sie die Maschine ein und geben Weizengras (in Zimmertemperatur) hinein. Besprühen Sie Ihr Gras zwischendurch mit etwas Wasser.
3. Auf diese Weise baut sich innen der benötigte Druck auf, damit der Tresterauswurf in Gang kommt.
4. Sobald Saft austritt, öffnen Sie die Auslass-Schraube 15 halb oder schrauben Sie sie ganz ab.
5. Geben Sie vor dem Entsaften 1TL Speiseöl in die Maschine, so wird die Schaum-

bildung reduziert. Gutes Öl, insbesondere Leinöl, welches reich an Omega-3 Fettsäuren ist, verbessert zudem die Verwertung Ihres grünen Saftes! Wenn Sie weniger Öl bevorzugen, können Sie die Presswalzen vor dem Entsaften leicht mit Öl einpinseln. Um noch weniger Schaum zu haben, kühlen Sie das Füllgut und ggf. die Presswalzen einige Stunden vor dem Entsaften im Kühlschrank.

6. Falls das Gerät verstopft, gießen Sie Wasser in den Einfüllstutzen, um Sieb und Auslass zu reinigen. Danach können Sie fortfahren.

Beim Entsaften von Weizengras entsteht sehr trockener Trester und zusammen mit dem Saft viel Schaum.

Chlorophyll hat die Tendenz, Sauerstoff zu binden. Andere Entsafter produzieren keinen Schaum, aber feuchten Trester. Sie lassen einen Großteil der wertvollen Stoffe im Trester, statt sie in den Saft mit einzubringen.

Der Schaum vom Weizengrassaft wurde analysiert, und es wurde festgestellt, dass er außerordentlich viele Nährstoffe enthält. Gleichzeitig ist er sehr geschmackvoll. Verzehren Sie den Schaum unbedingt mit oder rühren Sie ihn unter den Saft.

Empfehlungen

Der Clou: Entsaften von Aloe Vera-Frischblättern

Von einem Aloe Vera-Blatt zwei Finger breit abschneiden und unter Zugabe von etwas Wasser und Äpfeln oder Orangen entsaften. Wegen des abführenden Aloins maximal 60 g Aloe Vera pro Tag und Person entsaften und trinken. Lukullisch schmeckt es mit dem Saft von zwei Orangen.

Buchempfehlung:

Finnegan/Schmid: „Aloe Vera – Das Geschenk der Natur an uns alle“

Stangengemüse

Beispiele: Rhabarber, Selleriestangen, Spargel usw.

Der Länge nach durchschneiden. Die Green Star™ Elite-Saftpresse zieht das Gemüse ein, ohne dass Sie mit dem Stopfer nachhelfen müssen.

Wurzelgemüse

Möhren: Grünes Ende abschneiden (schmeckt bitter). Dicke Möhren der Länge nach durchschneiden. Mit Spitze nach unten eingeben. Ggf. ein paar Walnusskerne mit dazu geben. Auslass-Schraube (15) ganz schließen.

Rote Bete: Mit Schale entsaften.

Kartoffeln, Süßkartoffeln: Neue Ware mit Schale entsaften. Die Stärke setzt sich innerhalb weniger Minuten ab. Gut mit Möhrensaft zu mischen. Gute Grundlage für Suppen und Schmorgerichte.

Obst

Ananas: Schale entfernen, quer in Scheiben schneiden (nicht in Längsrichtung), dann in Keile schneiden. Weiche Ananas kann den

Siebeinsatz verstopfen. In diesem Fall Sieb zwi-schendurch ausspülen.

Äpfel und Birnen: Mit Schale und Kerngehäuse entsaften. Knackige Sorten verwenden!

Beerenobst (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren usw.): Stiele und Blütenblätter je nach Belieben entfernen (siehe auch Seite 28).

Melonen: Schale und grobe Kerne entfernen.

Trauben: Stengel entfernen.

Steinobst (Pfirsiche, Nektarinen, Kirschen usw.): Stein entfernen.

Zitrusfrüchte: (Orangen, Grapefruits, Mandarinen, Zitronen): Schale entfernen, Kerne müssen nicht entfernt werden.

Pflaumen, Aprikosen, Nektarinen, Pfirsiche, Preiselbeeren: Gut waschen, um Flaum zu entfernen. Ergibt eine eher soßenartige, püreeartige Konsistenz. Exzellent als Fruchtsoße und Dessert. Evtl. mit Honig, Sahne oder Zitronensaft abschmecken.

Weiche Obstsorten

Je knackiger das Obst ist, desto leichter entsaftet es die Green Star™ Elite-Saftpresse. Tipps für die Entsaftung von weichem Obst und Gemüse siehe Seite 27.

Johannisbeeren

Die Johannisbeere ist die Obstsorte, die am schwierigsten zu entsaften ist.

Die Green Star™ Elite-Saftpresse entsaftet auch diese. Jedoch erfordert dies ganz besonderes Fingerspitzengefühl. Das Problem besteht darin, dass der Trester der Johannisbeeren den Tresterauslass normalerweise verstopft. Die Spannung im Gehäuse steigt dann stark an. Es besteht die Gefahr, dass das Gehäuse bricht, wenn nicht dafür gesorgt wird, dass der Trester austritt. Daher entsaften Sie Johannisbeeren

Empfehlungen

nur, indem Sie abwechselnd 50% Johannisbeeren, 50% knackige Äpfel (keine weichen verwenden) entsaften und nach ca. 150 g Johannisbeeren die Auslass-Schraube 15 halb öffnen oder entfernen. Wenn der Auswurf des Tresters in Gang gekommen ist, können Sie die Menge der abwechselnd dazugegebenen Äpfel verringern.

Säfte richtig verzehren

Wichtig: Viele Menschen sagen, dass sie Obst und Obstsäfte nicht gut vertragen, dass sie Magenbeschwerden bekommen, dass sie aufstoßen müssen und Säure im Magen verspüren.

In solchen Fällen hilft es, etwas naturbelastetes, kalt gepresstes Speiseöl mit dem Saft zu emulgieren. Einfach ca. 1/2 bis 1 Teelöffel Öl zu einem Glas Saft geben und 10 x in ein anderes Glas hin- und herschütten. Durch das Hin- und Herschütten vermischt sich das Öl mit dem Saft. Sowohl die Nährstoffaufnahme als auch die Verträglichkeit wird enorm gesteigert (Budwig).

Harvey und Marilyn Diamond stellten fest, dass diese Probleme verschwinden, wenn Säfte genauso wie Obst verzehrt werden:

Auf leeren Magen, langsam gekaut, alleine für sich verzehrt und ca. 30 Minuten warten, bis etwas Festes danach gegessen wird. Um mehr Verständnis dafür zu bekommen, lesen Sie die Bücher von Harvey und Marilyn Diamond „Fit fürs Leben“.

Nur wenn Sie die Säfte richtig verzehren, können Sie auch den vollen Nutzen daraus ziehen.

So bleiben Green Star™ Elite-Säfte länger haltbar

Die in den Edelstahl-Presswalzen eingebauten Magnete und Bio-Keramik-Teilchen übertragen Lebensenergieschwingungen auf den Saft. Green Star™ Elite -Saft oxidiert langsamer. Sie können deshalb Säfte 48 Stunden lang aufbewahren. So können Sie für zwei Tage auf einmal entsaften oder Ihre Säfte gut ins Büro oder auf Reisen mitnehmen.

Schützen Sie Ihre Green Star™ Elite Säfte zusätzlich:

1. Statt Möhren abzuschrubben, schälen Sie die äußere Schicht mit ab.
2. Füllen Sie Ihre Gefäße, am besten eine Thermoskanne, ganz voll, so dass kein Platz mehr für Sauerstoff bleibt.
3. Halten Sie den Saft kühl.

Literatur-Empfehlungen

Hier eine kleine Liste von Büchern, die uns begeistert haben und vielleicht auch Ihnen helfen, gesünder zu leben:



Elysa Markowitz:

Leben mit Green Star

Eine umfangreiche **Rohkost-Rezeptensammlung für Feinschmecker**.

Ein Muss für jeden Green Star™ Elite-Liebhaber!

Wolfe, David:

Die Sonnendiät

Das erste Rohkost-System, mit dem sich auch Hochleistungssportler optimal ernähren. Goldmann-Verlag.

Reinle-Carayon, Nelly:

Ausgezeichnet mit dem Gourmand Award 2008 für das beste deutsche Rezeptbuch-Design!

„Rohköstlich!“

175 Seiten voller Köstlichkeiten, von denen keine über 40 Grad erhitzt wurde.

Urs und Rita Hochstrasser:

DVD:

La haute cuisine crue - Vegan

Erleben und lernen Sie auf 2 Video-DVDs die hohe Kunst und Schule der Rohkost mit Urs und Rita Hochstrasser.

Winfried Holler:

Roh-mantische Genüsse

10 ausgewählte Roh-Köche haben für Sie **roh-mantische Menüs kreiert**. Lassen Sie sich inspirieren!

Verlag Winfried Holler.



Walker, Norman:

Frische Frucht- und Gemüsesäfte

Ein Mann, der mit seinen Säften 99 Jahre alt wurde, wusste besser als andere, was gut für die Gesundheit ist. Gegen jede Krankheit empfiehlt er eine spezielle Saftmischung.

Natura-Viva-Verlag.

Rezeptideen



Säfte und Getränke

Geräteaufbau für alle Saft- und Getränke-Rezepte:

1. Setzen Sie zum Entsaften das feine Sieb (13) und die Auslass-Schraube (15) in die Green Star™ Elite ein.
2. Stellen Sie die Glaskanne (19) unter den Saftauslass (17).
3. Stellen Sie einen Behälter unter den Tresterauslass (15), um den Trester aufzufangen.

Hinweis: Wenn Sie eine Mischung aus hartem, faserigem Gemüse wie Möhren oder Rüben und grünen Blättern wie Kräutern oder Gräsern entsaften, müssen Sie auf jeden Fall zuerst vollständig das harte Gemüse durch den Einfülltrichter schieben, bevor Sie das Blattgemüse dazugeben.

Citrus-Mix

- 2 kleine Grapefruit
(schälen und in 4-6 Stücke schneiden)
- 3 mittelgroße Orangen
(schälen und in 4 Stücke schneiden)
- 1/2 kleine Zitrone
(schälen und in 2 Stücke schneiden)
- 1/2 kleine Limone
(schälen und in 2 Stücke schneiden)

Hinweis: Für einen süßeren Geschmack verwenden Sie weniger Zitrone und Limone.

Ambrosia-Nektar

- 2 Trauben Weintrauben
 - 3 knackige Äpfel
 - 1 Kiwi
 - 1 Melonenscheibe
 - 1 Scheibe Ananas
 - 1 ganze Zitrone
 - 1/2 Tasse Preiselbeeren
1. Setzen Sie den feinen Siebeinsatz (13) in Ihre Green Star™ Elite-Saftpresse.
 2. Entsaften Sie die Weintrauben, Äpfel und Kiwi.
 3. Schneiden Sie die Melonenscheibe und Ananas in Würfel und entsaften Sie einen Würfel nach dem anderen, indem Sie die Preiselbeeren dazwischengeben.
 4. Am Schluss entsaften Sie die Zitrone. Sie können die Mengenverhältnisse mit guten Ergebnissen variieren. Haben Sie Mut, entsprechend Ihrem eigenen Geschmack zu variieren.

Säfte und Getränke

Weizengrasssaft Delikat

- 4 Hände voll Weizengras
- 4 Möhren
- 1 Apfel
- 1 dünne Scheibe Ingwer

Alles wie beschrieben mit dem feinen Sieb (13) entsaften und genießen.

Dies ist eine wohlschmeckende Art, den außergewöhnlich gesunden Weizengrasssaft zu trinken. Die wohltuenden Wirkungen des Weizengrasssaftes werden immer mehr erkannt. In Kalifornien gibt es bereits Weizengrasssaft-Bars, in denen man frisch gepressten Weizengrasssaft trinken kann. Im Süden Deutschlands wird zunehmend Weizengras zur Herstellung von frischem Weizengrasssaft zum Kauf angeboten.

Buchempfehlung

Reiner Schmid: „Weizengrasssaft – Medizin für ein neues Zeitalter“, Verlag Ernährung & Gesundheit, München.

In dem spannenden Buch erfahren Sie alles über Weizengras, wie Sie es ziehen und wie Sie es innerlich und äußerlich verwenden können.

Apfel-Orangensaft

- 3 knackige Äpfel
- 3 mittelgroße Orangen
- 1/2 Zitrone

Orangen und Zitronen schälen. Feines Sieb (13) benutzen. Abwechselnd Äpfel und Orangen entsaften und, etwas Zitronenschale zufügen.

Dr. Walkers Lieblingsgetränk

- 250 g Möhren
- 150 g Spinat

Wie beschrieben mit dem feinen Sieb (13) entsaften und genießen.

Buchempfehlung

Walker: „Frische Frucht- und Gemüsesäfte“, Natura-Viva-Verlag.

Buchempfehlung



Holler: „Ich bin gesund - mit frischen Säften“

Mit fundierten Nährwert-Informationen und vielen Saftrezepten.

Verlag Winfried Holler.

Säfte und Getränke

Wassermelonen-Durstlöcher

- 1 Wassermelone mit Kernen

Wenn die Wassermelone aus ökologischem Anbau stammt, verwenden Sie sie mit der Rinde. In Stücke schneiden und mit feinem Siebeinsatz (13) entsaften.

Süßer Melonen-Punsch

- 1/2 Cantaloupe-Melone
- 2 Scheiben Wassermelone

Benutzen Sie den feinen Siebeinsatz (13).

1. Alles in Würfel schneiden.
2. Alles zusammen entsaften.
3. An einem heißen Sommertag kühl servieren.

Prickelnder Apfel

- 7 Äpfel (Fuji, Golden Delicious, Elstar, Red Delicious, Jonagold oder Granny Smith, in 4-6 Stücke schneiden)
- 1/2 Jalapeño-Chilischote
- 1/4 Limone
- 1 Kiwi (schälen und in 2 Stücke schneiden)

1. Kiwi und Limone zuerst entsaften.
2. Dann die Jalapeño entsaften.
3. Die Äpfel zuletzt entsaften.

Green Tang

- 2 Runde Scheiben Ananas
- 1 Zweig Minze
- 3 Handvoll Weizengras
- 1/4 Zitrone
- 1 Scheibe Ingwer

Benutzen Sie den feinen Siebeinsatz (13).

1. Weizengras entsaften.
2. Minze hinzufügen.
3. Geschälte Zitrone hinzufügen.
4. Ananasscheiben vierteln und, falls nicht biologisch angebaut, Schale entfernen und entsaften.
5. Ingwer beimischen (je nach Geschmack).

Oriental-Express

- 3 Blätter Weißkohl
- 4 Fenchel mit grünem Stängel und Blättern
- 6 mittelgroße Möhren
- 2 Äpfel

1. Verwenden Sie je nach Belieben den feinen Siebeinsatz (13) oder den groben Siebeinsatz (18).
2. Schneiden Sie den Kohl der Länge nach durch und geben Sie die Blätter in den Einfüllstutzen. Geben Sie den Fenchel dazu.
3. Schneiden Sie die Äpfel in Scheiben und geben Sie sie, einen nach dem anderen mit der Schale nach oben in die Saftpresse. Stopfen Sie mit Möhren oder dem Stopfer.
4. Entsaften Sie die Möhren eine nach der anderen, mit dem spitzen Ende nach unten.

Gebäck

Geräteaufbau:

1. Setzen Sie den Pürrier-Einsatz (25) (offen) und den Gebäckteig-Auslass (14c) in die Green Star™ Elite ein.
2. Stellen Sie eine Schüssel unter den Saftauslass (17).

Roggenstangen

- 2 Tassen Roggenkörner (über Nacht einweichen)
 - 1/2 Tasse Sonnenblumenkerne (über Nacht einweichen)
 - 2 Esslöffel Kümmel
 - 1/2 Teelöffel Meersalz
1. Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.
 2. Zutaten nacheinander durch die Maschine laufen lassen.
 3. Entnehmen Sie die Teigstücke, die durch den Gebäckteig-Auslass (14c) geformt wurden, am Tresterauslass.
 4. So lange sie feucht sind, können Sie diese Stangen zu Brezeln, Zöpfen usw. beliebig formen.
 5. Im Trockengerät (z.B. Excalibur) trocknen bis sie knackig sind. Als Beilage zu Dips, Suppen, usw. servieren.

Mochi (japanisches Reisgebäck)

- 2 Tassen gedämpfter Reis (wir empfehlen Mittelkornreis)
- 1 Teelöffel natives Olivenöl

1. Reis dämpfen.
2. Gerät einschalten und Olivenöl in den Einfülltrichter geben.
3. Den gedämpften Reis langsam in den Einfülltrichter geben.
4. Das Reisgebäck kommt aus dem Gebäckteig-Auslass (14c).

Hinweis: Vor der Verarbeitung können Sie Gewürze wie gehackten Knoblauch oder Zwiebeln zum Reis hinzufügen, um dem Reisgebäck Geschmack zu verleihen. Das fertige Gebäck in schräge Scheiben schneiden. Die Scheiben trocknen und in eine Suppe geben.

Pasteten und Krokette

Geräteaufbau:

1. Setzen Sie den Pürrier-Einsatz (offen) (25) und die Gebäckteig-Auslass (14c) in die Green Star™ Elite ein.
2. Stellen Sie eine Schüssel unter den Saftauslass (17).

Cashewkern-Curry Krokette

- 2 Tassen Cashewkerne
 - 1 Tasse gekeimter Weizen (12 Stunden einweichen, bis sich kleine Keimspitzen bilden)
 - 3 Esslöffel Currypaste (erhältlich in Feinkostläden)
 - 1 Teelöffel Kräutersalz (nach Belieben)
1. Abwechselnd Cashewkerne und gekeimte Weizenkörner in den Einfülltrichter geben.
 2. Currypaste und Kräutersalz nach und nach während des Püriervorgangs hinzufügen.
 3. Die Mischung am Saftauslass auffangen.
 4. Mit der Hand oder einem Holzlöffel vermengen.
 5. In Krokette formen und mit Tomaten, Radieschen und Gurken verzieren.

Hinweis: Für eine etwas feinere Konsistenz verwenden Sie den Gebäckteig-Einsatz (geschlossen) (24) anstatt des Püriereinsatzes und entfernen Sie den Gebäckteig-Auslass (14c). Fangen Sie die Mischung am Treterauslass auf.

Pekannuss-Häppchen

- 2 Tassen Pekannüsse
 - 1 Tasse gekeimte Weizenkörner (24 Stunden einweichen)
 - 1/4 Tasse süße Zwiebel
 - 1 Teelöffel Geflügel-Gewürzmischung
 - 1/2 Teelöffel Kräutersalz
1. Pekannüsse, Weizenkörner und Zwiebeln in den Einfülltrichter geben.
 2. Die Mischung in einer Schüssel auffangen.
 3. Geflügel-Gewürzmischung und Kräutersalz hinzufügen.
 4. Mit der Hand oder einem Holzlöffel gründlich mischen.
 5. In kleine Plätzchen formen und auf Gurkenscheiben verziert mit Tomate oder Avocado servieren.

Suppen

Geräteaufbau:

A. Zum Entsaften von Möhren, Zitronen und Äpfeln

1. Setzen Sie den feinen Siebeinsatz (13) in die Green Star™ Elite ein und drehen Sie die Auslass-Schraube weich (14b) vollständig fest.
2. Stellen Sie die Saftkanne unter den Saftauslass (17) und eine Schüssel unter den Tresauslass (15).

B. Um rote Beete und Lauchzwiebeln zu pürieren

1. Setzen Sie den Pürier-Einsatz (offen) (25) in die Green Star™ Elite ein und drehen Sie die Auslass-Schraube für Saft (14b) (weiches Pressgut) vollständig fest.
2. Stellen Sie eine Schüssel unter den Saftauslass.

Rote Beete-Borscht

Entsaften - A

- 1 Apfel (in 4-6 Stücke schneiden)
- 8 Möhren (dicke Möhen in je 4 Stücke längs durchschneiden)
- 1/2 Zitrone (in 2 Stücke schneiden)

Pürieren - B

- 2 Rote Beete
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Tasse fein gehackter Kohl
- 1 Löffel Avocado-Joghurt

1. Möhren, Zitrone und Apfel entsaften. Saft in einem Glas oder in der Saftkanne aufbewahren.
2. Entfernen Sie den feinen Siebeinsatz (13) und ersetzen Sie diesen durch den Pürier-Einsatz (25). Rote Beete und Lauchzwiebeln damit in eine weitere Schüssel pürieren.
3. Pürierte Rote Beete und Lauchzwiebeln zum Möhren-Zitronen-Apfelsaft hinzugeben und umrühren.
4. Den gehackten Kohl unterheben.
5. Avocado und Joghurt mit einem Mixer vermengen.

Zum Servieren: Gießen Sie den Borscht in eine Schüssel. Mit einem Klacks Avocado-Joghurt garnieren.

Desserts

Geräteaufbau:

1. Setzen Sie den Pürrier-Einsatz (offen) (25) in den Green Star™ Elite ein und drehen Sie die Auslass-Schraube vollständig fest.
2. Stellen Sie eine Schüssel unter den Saftauslass (17).

Cashewkern-Mohn -Konfekt

- 1 Tasse gekeimte Weizenkörner (12 Stunden einweichen, bis sich kleine Keimspitzen bilden)
 - 1/4 Tasse Mohn
 - 1/4 Tasse eingeweichte Sonnenblumenkerne
 - 1 Tasse Cashewkerne
 - 1/2 Teelöffel Vanillemark
 - 4 Esslöffel Honig
1. Rühren Sie Weizenkörner (eingeweicht), Sonnenblumenkerne (eingeweicht), Cashewkerne und den Mohn zusammen und prürieren Sie alles.
 2. Fangen Sie die Mischung mit einer Schüssel unter dem Saftauslass auf.
 3. Vanillemark und Honig unterheben.
 4. Kugeln formen und auf einem Teller servieren.

Roher Bananen-Heidelbeer Eiscreme-Kuchen

- 1 Tasse eingeweichte Mandelkerne
 - 1/2 Tasse Sesamsaat
 - 1 Tasse Cashewkerne
 - 1/2 Tasse Rosinen
 - 1/2 Tasse entsteinte Datteln
 - 1/2 Tasse Pecannusskerne
 - 1 Teelöffel Vanille
 - 2 Esslöffel Honig
 - 7 ohne Schale in Scheiben geschnittene, eingefrorene Bananen
 - 1 1/2 Tassen gefrorene Heidelbeeren
 - 1 Kiwi
 - 3 große Erdbeeren
1. Mandeln, Sesamsaat, Cashewkerne, Rosinen, Datteln und Pecannüsse mit dem Pürrier-Einsatz (25) durch die Green Star™ Elite laufen lassen.
 2. Mischen Sie Vanille und Honig darunter und kneten Sie alles zu einem Teig.
 3. Teig auf ein leicht geöltes Kuchenblech ausrollen und 2-3 Stunden trocken lassen oder in einem Trockengerät, z. B. dem Excalibur-Trockner (erhältlich bei Ihrem Green Star Händler oder Keimling Naturkost, siehe Seite 2) ungefähr 45 Minuten trocknen.
 4. Eiscreme herstellen, indem Sie die gefrorenen Bananen und Heidelbeeren abwechselnd in die Maschine geben. Wenn die Maschine blockiert, kurz Rückwärtsgang einschalten (Schalter auf Position Reverse stellen).
 5. Sofort in den Kuchen einwickeln.
 6. Mit Erdbeer- und Kiwischeiben verzieren.

Garantie-Erklärung

Die Keimling Naturkost GmbH gewährt auf alle Teile der Green Star Elite 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 Green Star Elite und beträgt ab dem Kaufdatum (Datum der Rechnung)

- 5 Jahre bei privater Nutzung

2. Garantiehalt

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 4) Gerät inklusive aller Zubehörtteile transportsicher zu verpacken 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

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

Telefon: +49 4161/51 16 0

Telefax: + 49 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: 10/2011

Technische Daten

Gegenstand	Saftpresse für Obst und Gemüse
Modell	Green Star™ Elite, (GSE-5000)
Nennspannung	220-240 V ~
Frequenz	50/60 Hz
Nennaufnahme	max. 200 W
Maße	46,4 x 17,48 x 31,75 cm (B x T x H)
Gewicht	8 kg



Gerät entsorgen

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

Users Manual

English



Table of Contents

Introduction	44	Easy Juicing	64
Proper use	44	Useful tips	64
Juice Extractor Parts	45	Hints for juicing soft produce: (i.e. oranges, soft apple varieties, etc.)	64
Accessories - partially optional	46	Green vegetable varieties	64
5 minutes for your safety	47	Wheatgrass juice PURE	65
Explanation of terms	47	Recommendations	66
Safety notes	47	The trick:	
Assembly	49	Juicing fresh aloe vera leaves	66
Disassembly	51	Stalk Vegetables	66
Using the Screens	52	Root vegetables	66
Using the Juicing Knobs	53	Fruit	66
Juicing Knob hard or soft	53	Soft Fruit Varieties	66
Breadstick Knob	53	Currants	66
Using the Drip Tray	53	Proper consumption of juices	67
Making Juices	54	Recipe ideas	68
Homogenizing: Making Pâtés	57	Juices and drinks	69
Making raw breadsticks, mochi, fruit sor- bets, nut butter, baby food and food for the elderly, salsa and pesto etc.	58	Breadsticks	72
Cleaning and Maintenance	59	Paté and croquettes	73
Thorough cleaning	59	Soups	74
HELPFUL HINTS FOR EASY CLEA- NING:	59	Desserts	75
Calcium and Mineral Deposits on the Jumbo Twin Gears	60	Warranty conditions	76
Jumbo Twin Gears	60	Technical data	77
Other Helpful Hints	60	Disposing of the device	77
Troubleshooting	61		
Noises	61		
Movements	61		
Troubleshooting table	61		

Introduction

Dear customer,

Congratulations! You are now the proud owner of a Green Star™ Elite Juice Extractor – the next generation of the revolutionary Green Star Juice Extractor.

The Green Star™ Elite Juice Extractor is the next generation of the revolutionary Green Star line of Juice Extractors that unleashes the very best nutrition that nature has to offer. Green Star™ Elite utilizes advanced Jumbo Twin Gears (12). The unique shape of Green Star™ Elite's Jumbo Twin Gears (12) extracts more juice and provides greater performance than other Twin Gear juicers. The new Jumbo Twin Gears are coupled with other design improvements that make Green Star™ Elite easier to set up, easier to use, and easier to clean than ever before.

The Jumbo Twin Gears (12) are an advanced impeller press system that rotates at a low 110 rpm and generates minimal heat while juicing. The Jumbo Twin Gears (12) also have the same magnetic and bioceramic technology that produces fresher juice that can be stored longer, with minimal loss of the precious enzyme and vitamin content in the juice.

Be sure to carefully unpack your Green Star™ Elite and check that all of the parts are there. (See "Juice Extractor Parts" and "Accessories" on pp. 45 and 46) Also take the time to become familiar with your new juicer before you start juicing. It is a good idea to disassemble and reassemble your machine a few times to become familiar with how all of the parts fit together properly. Many parts have been included as standard parts to make your juicing experience easier and to enhance the versatility of the food preparation capabilities.

We recommend that you wash all of the parts with warm water and a mild detergent before you first use your Green Star™ Elite Juice Extractor. Now you are ready to begin juicing with your Green Star™ Elite Juicer. We hope you enjoy your Green Star experience, as it helps you embark on your journey to better nutrition and better health.

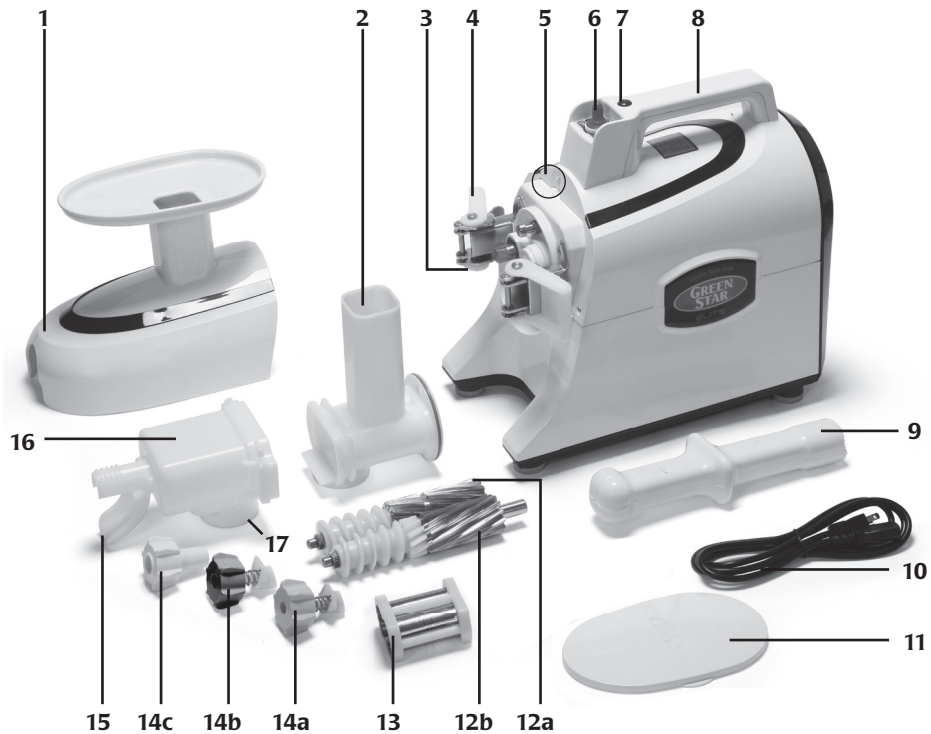
Please take the time to read through the entire operation manual for proper use and care instructions. Following the instructions in this manual will ensure that your Green Star™ Elite Juice Extractor serves you faithfully for many years.

Proper use

With Green Star™ Elite, you can juice a wider variety of fruits and vegetables - from carrots and apples, to wheatgrass and pineapple, all without having to stop and change any parts! You can also use your Green Star™ Elite Juice Extractor to make other delicious foods such as baby foods, breadsticks, nut butters, pâtés, frozen fruit sorbets, and much more.

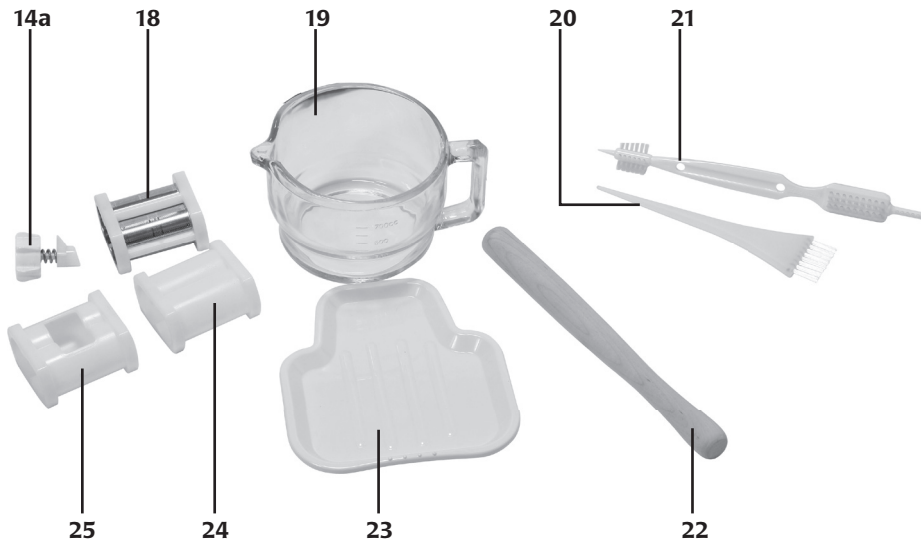
This appliance is only suitable for private use. The warranty is voided if used commercially.

Juice Extractor Parts



- | | |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1 Safety hood with feeding chute (50656) | 12 Jumbo Twin Gears (50649) |
| 2 Twin Gear Housing (50652)) | a Drive gear (50650) |
| 3 Driveshaft | b Free wheel gear (50651) |
| 4 Latches (50648) | 13 Fine screen (50661) |
| 5 Safety switch | 14 Outlet Adjusting Knobs |
| 6 Power switch (50670) | a Outlet Adjusting Knob (regular) (50659) |
| 7 Power Indicator light | b Outlet Adjusting Knob |
| 8 Carrying handle (50685) | (for soft fruit) (50660) |
| 9 Plastic plunger (50143) | c Juicing knob stick (50663) |
| 10 Power cord (50691) | 15 Pulp outlet |
| 11 Safety tray lid (50658) | 16 Outlet casing (50653) |
| | 17 Juice outlet |

Accessories - partially optional



- | | |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 14a Outlet Adjusting Knob (regular) (50659) | 22 Wooden plunger (50142) |
| 18 Coarse screen (50662) | 23 Drip Tray (50665) |
| 19 Glass Juice Pitcher (50141) | 24 Breadstick blank (closed) (50666) |
| 20 Cleaning brush-Flat (50677) | 25 Homogenizing blank (open) (50664) |
| 21 Cleaning brush (50140) | 26 Manual (50690) (not shown) |

The scope of delivery can vary.

The documents that you based your appliance purchase on are binding.

Please order replacement parts from your Green Star™ Elite retailer or Green Star™ Elite service centre!

When unpacking the juicer, please check if all parts and accessories are in the box. If there is anything missing please contact the Green Star™ Elite service centre. Assemble and disassemble your Green Star™ Elite Health Juicer several times before operating it for juicing so that you become familiar with it.

5 minutes for your safety

Your safety is surely worth 5 minutes! It doesn't take any longer to read through our safety notes.

Explanation of terms

You will find the following notices in these instructions:



Danger

High risk. Non-compliance with this warning may result in injury to life and limb.



Attention!

Moderate risk. Non-compliance with this warning may result in damages to property.

Safety notes



Risk of electrical shock!

Deficient electrical installation or excessive mains voltage may result in an electrical shock.

The device is designed exclusively for 230 V ~ 50 Hz. Only plug the machine into an electrical outlet with proper voltage. Failure to do so will damage the motor and void the warranty. Your Green Star™ Elite must be electrically earthed for proper, safe operation. Only use the enclosed connector cable and correctly connect it with an earthed socket. Do not attempt to force the plug into your wall socket as this may cause fire, electrical shock, or injury.

- Do not operate the device if the casing or the power supply cable is damaged or if there are any other signs of damage.
- Only use the Power cord (10) provided or an original cord from the manufacturer for your device! Using



attachments or accessories not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.

– In case of damage the power supply cable must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer services or a similarly qualified person in order to ensure safety.

– Connect the device to an easily accessible socket so that in case of any problems you can disconnect it quickly from the power supply.

– Never open the device housing.

– The device may only be repaired by an authorised qualified outlet. Only parts corresponding to the original device specifications may be used for repairs. Electrical and mechanical components are contained in this device, which are essential for protection against potential risk sources.

– Do not insert any object through the vents in the casing.

– Only use the unit in indoor areas.

– Never put the motor unit in water or any other liquids. Never come into contact with the mains plug with wet hands.

– Always disconnect the mains plug from the socket by pulling it by the plug and not the cord. Keep the Power cord (10) away from hot surfaces. Do not use the device if there are any sinks nearby.

– Check the device and plug for damage on a regular basis.

– Pull the plug out of the socket if the device is not used and if you disassemble, assemble or clean it.

5 minutes for your safety



Risks for children and persons with physical, sensory or mental impairments!

Children often underestimate risk or fail to recognise it.

This product is not intended for use by persons (including children) of limited physical, sensory or intellectual capacity or by persons lacking experience and/or knowledge, unless supervised by a person responsible for their safety or having received instruction from that person in the use of the product.

- Do not allow children to play with the packaging film. They could become trapped in it and suffocate.
- Supervise children to be sure that they do not play with the device.
- Ensure that children do not have access to the product when unsupervised.



Risk of injury!

- Always make sure that all juicing parts are properly fastened before the device is turned on.
- While the machine is in operation: Do not touch its moving parts. Do not attempt to disassemble it.
- Never put your fingers or other foreign objects such as spoons, knives or any other kitchen utensils into the Feeding Chute (1) or any juicer openings while it is in operation. If food becomes lodged in the Feeding Chute use the enclosed plunger to push it down. If this does not work, turn the motor off, unplug the machine and disassemble the juicer to remove the remaining food.
- Be sure to turn the switch to the



“OFF” position after each use. Make sure the motor stops completely and unplug the machine before disassembling.

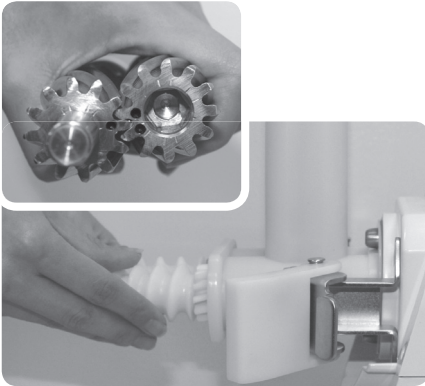
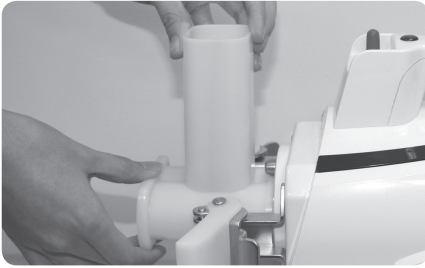
- Do not disassemble any parts other than those necessary for normal operation or cleaning of your juice extractor (such as housing, Jumbo Twin Gears, screen). Opening the motor casing will void your warranty.



Attention!

- Do not use the Power cord (10) as a handle. Never yank or pull on the cord to remove the plug from the electrical outlet.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or come in contact with any hot surfaces such as the stove.
- Do not operate the Green Star™ Juice Extractor on an unstable surface.
- Do not lift your Green Star™ Elite Juice Extractor with wet hands because it is heavy and it may accidentally slip from your grip.
- Do not forcibly operate the juice extractor and do not overload the Feeding Chute (1).

Assembly



Risk of injury !

Always unplug the machine before assembly!



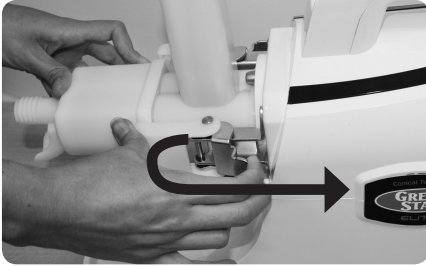
Attention!

If you see any portion of the drive shaft, keep rotating the gears while pushing them in, to lock them into place. Failure to properly seat the Jumbo Twin Gears (12) will prevent the Latches (4) from shutting properly. If this is the case, remove the Outlet casing (16) and screen (13,18); rotate the gears while pushing them in until they slide in completely and lock into position; and reassemble. Damage to the machine due to improper assembly is not covered under your warranty.

1. Slide the Twin Gear Housing (2) onto the main body and push it all the way back onto the main body until it fits snugly in place.
2. In order to assemble the Jumbo Twin Gears (12), locate the Locating Dots marked on the end surface of each gear.
3. Position the Locating Dots so that the single dot on the Free wheel gear (12b) is in between the two dots on the Drive gear (12a).
4. Holding the Jumbo Twin Gears (12) in this position, slide them into the Twin Gear Housing (2). Push back until they come to a stop.
5. Rotate the Jumbo Twin Gears (12) while pushing them in until they slide in completely and lock into place.
6. Look down the Feeding Chute (1) to see that the gears are seated properly. When seated properly, you will NOT be able to see any portion of the drive shaft. If you see any portion of the drive shaft, keep rotating the gears while pushing them in, to lock them into place.
7. Slide the desired Screen (13,18) over the exposed portion of the Jumbo Twin Gears (12). See page 49 for more information on which screen to select.



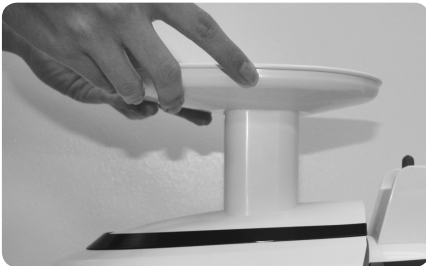
- Slide the fruit Outlet casing (16) over the screen.



- Close each Latch (4) over the ears of the Outlet casing (16) and push on the Latches (4) so that the Outlet casing (16) is secured in place.



- Slide the Outlet adjusting knob (14) (regular or for soft fruit) (see page 15 for details) into the Pulp outlet (15) and turn clockwise to tighten. Tighten until it comes to a comfortable stop.

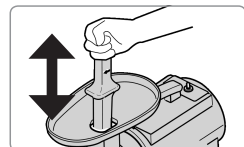


- Slide the Safety tray lid (11) over the Feeding Chute (1).



- Attach the Power cord (10) to the rear of the machine and connect the mains plug with a properly installed socket with protective earth contacts.

Please use the Plunger always in the direction of the arrow as shown on the drawing.



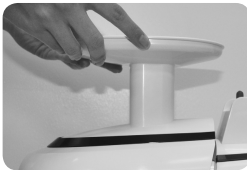
Disassembly



Risk of injury!

Make sure your juicer is switched off before disassembly!

1. Unplug the Power cord (10) from your electrical outlet, and then remove on the Power cord (10) from the rear of the machine.



2. Remove the Safety tray lid (11) and the Safety hood (1) by lifting up the Safety hood (1) from the Body.



3. Turn the Outlet adjusting knob (14a,b) or the Juicing knob stick (14c) counterclockwise to loosen it. Remove it by sliding it out.



4. Unlock both Latches (4) by pulling on the metal handles. Open the Latches (4) away from the Outlet casing (16).



5. Remove the Outlet casing (16) by sliding it away from the main casing. Note that the insert may come out with the Outlet casing (16).

6. Remove the Screen.



7. Carefully slide the Jumbo Twin Gears (12) out of the Twin Gear Housing (2).

Disassembly



8. Remove the Twin Gear Housing by holding the Feeding Chute (1) and sliding it away from the main body.

Note: The Jumbo Twin Gears (12) on your juicer never need sharpening because they don't have any blades. They work by "biting" off small bits of the produce at a time, much like your teeth. They do not grate or slice your produce, allowing them to work at remarkably low speeds and preserving fragile nutrients and enzymes.

Using the Screens

Depending on the model, the screens are either delivered with the juicer or orderable separately.

Fine screen (13): The Fine screen (13) is used to make vegetable and fruit juices with as little pulp as possible in the juice. This screen is suitable for most types of vegetable and fruit juices, including carrots and other root vegetables; crisp apples and other crisp fruits; spinach, kale and other leafy greens, wheatgrass and other grasses, celery and other fibrous stalks, and much more. Note that the pressure built up inside of the screen may still push some finely ground pulp through the holes of the screen.

Coarse screen (18): The Coarse screen (18) is used to make vegetable and fruit juices with some pulp mixed into the juice. This screen is suitable for juices where a little pulp is desired inside the juice.

Homogenizing blank (25) (Open Screen): The Homogenizing blank (25) is used for basic food processing. When using the Homogenizing Screen, Green Star™ Elite processes your ingredients and releases them through the juice outlet underneath. Use the Homogenizing Screen when grinding nuts and seeds to make pâtés, baby foods, etc.

Breadstick blank (24) (Closed Screen): The Breadstick blank (24) is used for food processing where an extra smooth consistency is required. When using the Breadstick Screen, Green Star™ Elite processes your ingredients and pushes them through the Pulp outlet (15), adding increased processing time. Use the Breadstick Screen with the Breadstick Knob (see below) to make breadsticks, mochi, sorbets, nut butters, and other recipes where a smoother consistency is desired.

Using the Juicing Knobs

Outlet Adjusting Knobs hard (14a) or soft (14b)

- With the Fine screen (13) or the Coarse screen (18): Use the Outlet adjusting knob when juicing vegetables and fruits. The juicing knob adjusts how much the pulp is squeezed before it is pushed out through the Pulp outlet (15). Tightening the knob increases the amount of pressure that is applied to the vegetables and fruits while extracting juice. Loosening the knob decreases the amount of pressure
 - Tighten the knob when juicing firm produce with a lot of body like carrots, crisp apples, leafy greens, celery, etc.
 - Loosen or remove the Outlet adjusting knob when juicing softer produce like wheatgrass, or if you ever notice the processed vegetables and fruits backing up into the Feeding Chute (1)

With the Homogenizing blank (25):

Tighten the Outlet adjusting knob all the way when using the homogenizing screen.

Breadstick blank (24)

With the Breadstick blank (24): Use the Breadstick blank (24) with the breadstick screen to make breadsticks, mochi, sorbets, or other foods where a smoother consistency is desired. The Breadstick blank (24) shapes your ingredients into a tube as they are pushed through the Pulp outlet (15).

Using the Drip Tray (23)

Using the Drip Tray (23): Simply slide the narrow end of the Drip Tray (23) between the two feet of the Green Star™ Elite and place the Glass Juice Pitcher (19) on top of the Drip Tray (23) to prevent messy drips from staining your counter.

Making Juices



Risk of injury!

Never put your fingers or another object in the Feeding Chute (1) while operating.

We recommend that you wash all of the parts with warm water and a mild detergent before you first use your Green Star™ Elite Juice Extractor.

1. Assemble your Green Star™ Elite with the Fine screen (13) or the Coarse screen (18) and the Outlet Adjusting Knob (for soft fruit) (14b).
2. Place the Drip Tray (23) underneath the Juice Outlet (17) and put the juice pitcher on top of it.
3. Position a large bowl or plastic bag under the Pulp outlet (15) to catch the ejected pulp..
4. Prepare your vegetables and fruits for juicing and juice them according to the following instructions:

Note: it is normal for a few drops of juice to come out of the Pulp outlet (15) when first starting juicing. As you continue juicing, only pulp will come out of the Pulp outlet (15).

Product	Examples	Preparation
Hard Roots	Carrots, Beets	<p>Preparation: Wash all food and cut into long, thin pieces that can be easily pushed through the Feeding Chute (1). Large carrots should be split in half lengthwise.</p> <p>Outlet Adjusting Knob (regular) (14a): Tighten the juicing knob completely.</p> <p>Juicing Procedure: Feed the ‚wedge‘ end of the root through the Feeding Chute (1) first, and press down on the blunt end of the root with the plastic or Wooden plunger (22). Only insert one piece at a time.</p> <p>Remember: The Jumbo Twin Gears (12) are not blades - you will need to firmly push carrots into the slowly rotating gears. Cut thicker carrots into lengthwise halves for easier juicing. The Plastic plunger (9) does not reach all the way to the gears - try using the Wooden plunger (22) to push that last bit of carrot for complete juicing.</p>

Making Juices

Product	Examples	Preparation
Grasses	Wheatgrass, Barley Grass	<p>Preparation: Cut the grasses to the desired length and rinse them.</p> <p>Outlet Adjusting Knob (for soft fruit) (14b): To begin, tighten the knob completely. Loosen or remove the knob after the first drops of juice come out of the Juice outlet.</p> <p>Juicing Procedure: Insert small handfuls of grass, blade tips first into the Feeding Chute (1). Press down with the wooden or Plastic plunger (9, 22) if necessary.</p> <p>Consider: Wheatgrass contains a chemical that naturally foams when it is juiced. Do not be alarmed if foam comes out from the juice outlet. To minimize foam: Always juice fresh wheatgrass; refrigerate the gears and wheatgrass for about 2 hours or overnight before juicing; and spray some cold water on the wheatgrass as you are juicing. If you do not mind wheat grass juice mixed with carrot juice, you will get maximum yield on the wheat grass juice with minimum foam by alternating wheat grass and carrots while juicing.</p> <p>Note: Certain batches of wheatgrass may cause more foam than others! If you notice that your wheatgrass is generating excess foam, try finding a new source for your wheatgrass.</p>
Fibrous stalks Stalk Vegetables	Celery	<p>Preparation: Separate into individual stalks and cut if necessary.</p> <p>Outlet Adjusting Knob (for soft fruit) (14b): Tighten the drain plug completely.</p> <p>Juicing Procedure: Feed the stalks into the Feeding Chute (1), one stalk at a time, with the leafy side up. Press down with the wooden or Plastic plunger (9).</p>
Leafy Greens	Spinach, Kale,	<p>Preparation: Wash all produce and separate leaves.</p> <p>Outlet Adjusting Knob (for soft fruit) (14b): First tighten the drain plug completely. If the produce starts to back up through the Feeding Chute (1), loosen the drain plug.</p> <p>Juicing Procedure: Roll the leaves into a cylindrical shape and feed the leaves, one by one, through the Feeding Chute (1), leaf first. Press down with the plastic or Wooden plunger (22).</p>

Making Juices

Product	Examples	Preparation
Firm Fruits	Apples, Pears, Persimmons	<p>Preparation: Wash all fruits and peel them if necessary. Cut the fruits into small enough pieces to be easily pushed through the Feeding Chute (1).</p> <p>Outlet Adjusting Knob (regular) (14a): Tighten the knob 3/4. Loosen or tighten as necessary.</p> <p>Juicing Procedure: Drop one piece of fruit at a time into the Feeding Chute (1) and press down with the plastic or Wooden plunger (9, 22).</p>
Softer Fruits (siehe Seite 25)	Grapes, Tomatoes, Pineapples	<p>Preparation: Wash all fruits and peel them if necessary. Cut the fruits into small enough pieces to be easily pushed through the Feeding Chute (1).</p> <p>Outlet Adjusting Knob (for soft fruit) (14b): Start with the juicing knob tightened completely. If the produce starts to back up through the Feeding Chute (1), loosen the knob.</p> <p>Juicing Procedure: Drop one piece of fruit at a time into the Feeding Chute (1) and press down with the plastic or Wooden plunger (9, 22).</p>
Apples	Fuji Apples, Granny Smith, Apples	<p>Always use crisper varieties of apples like Fuji Apples and avoid softer varieties like Red Delicious or Gala Apples. A good test: if you bite into an apple and it has a powdery consistency, it is too soft to juice</p> <p>Preparation: Wash all fruits and cut into small enough pieces to easily push through the Feeding Chute (2). It is not necessary to peel apples if they have been washed. You may core the apple if desired.</p> <p>Outlet adjusting knob (regular (14a) or for soft fruit (14b)) (depending on variety): The knob should be tightened anywhere between halfway and fully. If the processed apples start to back up through the Feeding Chute (1), loosen the juicing knob.</p> <p>Juicing Procedure: Drop one slice of apple through the Feeding Chute (1) at a time and press down with the plastic or Wooden plunger (9, 22).</p>
Citrus Fruits	Oranges, Grapefruit	<p>Preparation: Wash and remove the rinds and as much pith from the fruits. Separate the fruit into wedges.</p> <p>Outlet Adjusting Knob (for soft fruit) (14b): Tighten the knob halfway. Loosen or tighten as necessary.</p> <p>Juicing Procedure: Drop one slice into the Feeding Chute (1) at a time and press down with the plastic or Wooden plunger (9, 22).</p>

Making Juices

Juice Cocktails

If you are making juice cocktails of various different vegetable and fruit combinations, prepare the produce per the instructions on the previous page. Feed the produce into the Feeding Chute (1), alternating between hard and softer produce. For example, when making a carrot/wheatgrass combination, juice a piece of carrot, then a handful of wheatgrass, then another piece of carrot, etc.

Other Fruits and Vegetables

Your Green Star™ Elite is capable of juicing a wide variety of vegetables and fruits. When trying new types of produce, experiment with the screens and with different positions for the juicing knob. If you ever notice that the produce backs up into the Feeding Chute (1), loosen the juicing knob and let the machine run for a few seconds. If the machine doesn't clear, loosen the juicing knob even more or remove it. Always feed the vegetables and fruits into the machine slowly, one piece at a time for best results.

Note: The Green Star™ Elite will not be able to juice very soft fruits like strawberries or bananas because there is not enough body behind the pulp to get pushed against the screen. These types of fruits are better blended or can be used in frozen state to make frozen fruit sorbets.

Homogenizing: Making Pâtés



Risk of injury!

Never put your fingers or another object in the Feeding Chute (1) while operating.

Follow these instructions when you are making delicious pâtés or mock meats, or if you are grinding soaked nuts, beans, or when making other recipes where basic food processing is required. The food will be processed by the Jumbo Twin Gears and will be ejected through the juice outlet underneath.

1. Insert the Homogenizing blank (25) and the Outlet Adjusting Knob (regular) (14a) in die Green Star™ Elite.
2. Place the Glass Juice Pitcher (19) or other container underneath the Juice Outlet (17) to catch the processed food.
3. Position a large bowl or plastic bag under the Pulp outlet (15) to catch any food that might come out of the Pulp outlet (15).
4. Prepare your ingredients and feed them into the Feeding Chute (1) one small handful at a time. Press down with the desired plunger.

Making raw breadsticks, mochi, fruit sorbets, nut butter, baby food and food for the elderly, salsa and pesto etc.



Risk of injury!

Never put your fingers or another object in the Feeding Chute (1) while operating.

Follow these instructions when you are making delicious raw breadsticks made from soaked nuts and grains, mochi from sticky rice, sorbets from frozen fruits, or other recipes where a smoother consistency is required. These instructions utilize the full food processing power of Green Star™ Elite. The processed food will be ejected in a cylindrical shape through the Pulp outlet (15) on the front of the machine.

1. Assemble your Green Star™ Elite with the Breadstick blank (24) and the Juicing knob stick (14c).
2. Position a large bowl under the Pulp outlet (15) to catch the processed food.
3. Prepare your ingredients and feed them into the Feeding Chute (1) one small handful at a time. Press down with the desired plunger.
4. When making raw breadsticks, use a knife to cut the breadsticks to the desired length as it is coming out of the Pulp outlet (15).
5. When making nut butters, if a smoother consistency is required, try adding some of the nut's oils, available at health food stores.

Cleaning and Maintenance

Thorough cleaning

Keeping your juicer clean is extremely important for both your health and the peak performance of the machine.

We recommend cleaning the juicer immediately after each use, before food particles have a chance to dry. Since Green Star™ Elite extracts minerals, such as calcium, from the produce so well, we recommend cleaning all of the juicing parts immediately after use to prevent troublesome mineral build-ups.



Risk of electrical shock!

Switch off your Green Star™ Elite and unplug it from the electrical outlet. Detach the Power cord (10) from the rear of the machine.

Never allow water to enter the main body of the machine. Never immerse the machine in water.

Green Star™ Elite components are not suitable for the dishwasher!



Risk of damage!

Never use harsh chemicals, such as bleach, to remove food stains from the juicer components.

Never drop any of the components, particularly the Jumbo Twin Gears. Our warranty does not cover damages caused by careless handling.

1. Switch off your Green Star™ Elite and unplug it from the electrical outlet. Detach the Power cord (10) from the rear of the machine.
2. Disassemble the machine according to the instructions on page 51 and immerse the juicing components in warm water.
3. Using the included Cleaning brush (21), rinse and scrub the juicing components under warm running water.

4. Use the Cleaning brush (21) to remove any remaining bits of pulp that remain on the Jumbo Twin Gears or on the housings.
5. If using the Fine screen (13), brush away from the corners and remove any pulp buildup.
6. Rinse all soapy water from the components; dry them thoroughly before they are reassembled.

HELPFUL HINTS FOR EASY CLEANING:

Cleaning the Screen: Hold the screen under running water while brushing the pulp residue from inside the screen first, and then the outside of the screen. For pulp that is imbedded firmly in the holes of the screen, try soaking the screen for a couple of hours in water after brushing away as much pulp as possible and then brush the screen again. You may also try using the DULL side of a table knife to rub along the inner surface of the screen and then brushing from the outside with the Cleaning brush (21).

Cleaning the Main Body (Motor Unit): Turn off and unplug the machine. To clean the motor unit of your juicer, position the front two legs over the edge of the sink. With either the sink top sprayer, a spray bottle filled with water, or an empty detergent bottle filled with water and equipped with its squirt-top, spray water directly onto the front plate of the juicer where the drive shaft, mounting peg and Free wheel gear (12b) seats to remove pulp residue. Wipe any other exterior surfaces with a damp cloth. **DO NOT SUBMERGE THE MOTOR UNIT INTO WATER AT ANY TIME.**

- **Multiple Juicing Sessions:** If you want to juice throughout the day in multiple sessions without disassembling the machine, completely remove the Juicing Knob, place a large bowl under both the Juice Outlet

Cleaning and Maintenance

and the Pulp Discharge Outlet, and pour about 16 ounces of water through the Feeding Chute (1) while the machine is running, before and after each juicing session. Make sure to thoroughly clean the juicer after the last juicing session of the day.

- **Stains:** Colored stains on parts are signs of a well-used juicer and may be difficult to remove. Many people leave the colored stains as a 'badge of honor.' But if you would like to try to remove the color stains, try using a 25%-50% white vinegar/water solution and soak the parts overnight and then scrub with the Cleaning brush (21). This may be repeated if necessary. Juicing green honeydew or cantaloupe melons may also lighten stains. Discoloration from carrots or beetroots could be removed with cooking oil or by using nuts with high fat content (almonds, macadamia).

Calcium and Mineral Deposits on the Jumbo Twin Gears

After using the machine for some time, you may notice a calcium or mineral deposit on the surfaces of the Jumbo Twin Gears. To remove these deposits from your Jumbo Twin Gears try one of the following methods:

- After juicing carrots, feed one tablespoon of carrot pulp into the Feeding Chute (1) with two teaspoons of granulated sugar. Alternate pulp and sugar several times and then run the machine. Disassemble and thoroughly clean all of the juicing parts.
- Mix a solution of 4 tablespoons of baking soda with 2 cups (16 oz) of lukewarm water. Soak the parts in the solution overnight to loosen the mineral deposits and to remove stains. Wash with soap and

water and use a hard bristled brush to remove mineral deposits. Wipe with cloth to dry.

- Run soaked almonds through the machine to remove mineral deposits from the tips of the Jumbo Twin Gears.
- Soak the affected parts in a pure vinegar bath overnight. This loosens the scaling and much of it can be brushed off. Repeat as necessary.

Jumbo Twin Gears

The Jumbo Twin Gears (2) on your juicer never need sharpening, as they don't have any blades. They work by "biting" off small bits of produce at a time, much like your teeth. They do not grate or slice your produce, allowing them to work at remarkably low speeds and preserving fragile nutrients and enzymes.

Other Helpful Hints

- Use the narrow, pointed end of the Cleaning brush (21) to push food out through the Pulp outlet (15)
- Dried fruits and nuts can be very sticky on the inside surfaces of the juicer. To remove the residue more easily run a couple of stalks of celery through before disassembling the machine.

Troubleshooting

Noises

Even though the Green Star™ Elite Juice Extractor is very quiet, some noises are normal during operation. If you are unsure whether the noises you are hearing are normal:

- Your Green Star™ Elite may make a **squeaking** noise during operation. To check if this is normal, assemble the machine without the Jumbo Twin Gears and screen and switch it on. If you hear squeaking, your drive shaft may need more lubrication. You may continue to use the machine even if you hear this squeaking noise. If you would like instructions on lubricating the drive shaft, please contact your nearest service center.
- Fully assemble your juicer and turn it on without adding any produce. You will hear the Twin Gear sound. You may hear a **repetitive thumping sound**, which is normal. The Jumbo Twin Gears may have minor variations and the thumping

sound is considered normal. This minor variation will not affect the function and will not damage any parts.

- While you are juicing you may hear a **squeaking or chirping** sound that is also considered to be normal.

Movements

A great deal of pressure is built up in the juicing chamber while in operation. In order to alleviate some of this pressure, Green Star™ Elite is designed to wiggle and flex while juicing to prevent damage to other parts of the machine. This flexing is normal and will not cause damage to your machine.

Troubleshooting table

As with any electrical appliance, problems may occur. However, they do not necessarily mean the appliance is defective. For this reason, consult the table to check whether the problem can be resolved.



Risk of injury!

Never attempt to repair the defective machine or if you suspect it is defective. You may endanger yourself and subsequent users. Only authorised service personal may perform such repairs. See "Service Centre" on page 2.

Never put knives, spoons or other objects in the Feeding Chute (1) while the machine is operating!

Troubleshooting

Symptoms	Possible Solution
Machine doesn't turn on	Make sure your power source is active, the plug is correctly attached to the rear of the machine and in the electrical outlet and the machine is switched on.
	Make sure the electrical rating of the outlet is compatible with the motor as listed on the safety label of the machine.
Machine stops while running	Make sure the machine is correctly assembled.
	If material is jammed in the juicer, use the Power switch (6) to clear the blockage. It is possible that the overheating protection has been tripped. Switch off the unit and allow it to stand until it has cooled down.
Moving attachments	Check whether the Jumbo Twin Gears (12) are correctly fitted and aligned.
Noisy gears	Make sure the Jumbo Twin Gears (12) are correctly aligned (see page 49). Make sure the single dot on the Free wheel gear (12b) is in between the two dots on the Drive gear (12a).
	Check to see if there is any hard material lodged in the gears. If so, turn off, unplug, and disassemble the machine. Rinse and try again.
	Inspect your Jumbo Twin Gears (12) for any damage. If you notice any damage to the Jumbo Twin Gears, stop usage and call your nearest service centre.
Outlet casing (17) does not fit properly, or Latches (5) do not properly, or Latches (5) do not close properly	Check to see if the Jumbo Twin Gears (12) are seated properly. Give them a twist while pushing in until they lock into place.
Pulp is not being ejected Ingredients are coming back up the Feeding Chute (2)	Loosen the Outlet Adjusting Knob (regular) (14a).
Pulp is too wet	Tighten the Outlet Adjusting Knob (regular) (14a).
Pulp comes out with juice	Make sure the screen (11, 18) is in position.
Too much pulp; wet pomace	Make sure the screen (11, 18) is in position.
	Tighten the Outlet Adjusting Knob (regular) (14a).
Small amount of juice	Tighten the Outlet Adjusting Knob (regular) (14a).

Troubleshooting

Blocked produce	Switch the motor switch (6) to the reverse position once or twice in order to run the augers in the opposite direction.
	If that fails to help, dismantle the unit in order to remove the blockage.
Noises	Although the Green Star™ Elite Juicer is very quiet in operation, it may emit certain noises but these are generally perfectly normal and nothing to be concerned about.

Easy Juicing

Useful tips

The juice that you extract cannot be better than the fruit and vegetables that you juice.

Use fresh crisp vegetables and fruit. Do not use produce that has gone bad or that has bad spots that you must generously remove. If at all possible, use organically grown produce. Although about two-thirds of the pesticides remain in the pulp, organically grown produce not only contains fewer harmful substances but also more vitamins, minerals, and trace elements.

We generally recommend washing the food then juicing it with the skin, since most of the vital elements are directly under the skin. In order to avoid the chemicals used in the surface treatment, such as artificial waxes on apples, we once again recommend using organically grown produce.

If you are using old dried-up produce (i.e. carrots that have been stored for a long time), then the result cannot be as good as with freshly harvested products.

If you prefer cool juice, cool the food before extracting its juice.

Before you begin juicing, cut the produce so it easily fits into the Feeding Chute (1). It is better to cut it too small than too large.

If the pieces are too large, they will block the insertion of further pieces in the Feeding Chute (1). You may then have to disassemble the appliance to clear the blockage. By cutting the pieces small enough, you can save yourself this trouble.

If the food has a pointed end and a blunt end, insert the pointed end into the chute first (example: carrots). By doing this, the Jumbo Twin Gears can grasp the food more easily, and you do not need to forcefully push it down.

Never insert several pieces at once into the safety tray. Otherwise the pieces might get caught in the safety tray and you may need to

disassemble the machine.

When using long kinds of fruit and vegetables such as rhubarb, asparagus, or celery stalks, it is better to cut the stalks lengthwise for easier juicing.

Hints for juicing soft produce:

(i.e. oranges, soft apple varieties, etc.)

- Always use the Outlet Adjusting Knob (for soft fruit) (14b).
- Cut the fruit and vegetables in small pieces and insert them gradually.
- If the inserted produce gets backed up, then loosen the juicing knob far enough so that the pulp is quickly discharged. Then return the knob to the previous position so the appliance can continue juicing.
A Further Hint: Simply pour some liquid (water or already prepared juice) into the chute.
- By switching the Power switch (6) to "Reverse" for a short period, you can avoid a back-up and the juicer can discharge the pulp more quickly.
- Mix soft and hard types of produce (such as carrots, rootbeets, or crisp types of apples) and alternately insert them into the juicer.
- If required, loosen the juicing knob.

Green vegetable varieties

Green leaves: kohlrabi leaves, cauliflower leaves, head lettuce, iceberg lettuce, spinach, chard, red beet leaves, etc. Rote Bete-Blätter usw.

Herbs: parsley, chives, basil, cress, alfalfa, clover, etc..

Wild Herbs: ground elder, stinging-nettle, dandelion leaves, etc.

Blades: wheatgrass, spelt grass, etc.

Easy Juicing

The Green Star™ EliteHealth Juicer works extremely efficiently when juicing leaves, herbs, and blades. It simply pulls in these raw materials; you should not push them down with the Plastic plunger (9). These types of vegetables are very tasty when mixed with carrot juice and apple juice, if desired.

When you juice grain grasses or herbs, you will generally have a small yield. The more raw material you juice, the higher the percental yield. This is why we recommend juicing hard vegetables (i.e. carrots, beetroots) immediately after the grasses or herbs. If the juice becomes lumpy, as can sometimes happen in green juices, simply stir it.

Wheatgrass juice PURE

1. Make sure that there are no food residues in the juicer
2. Tighten the Outlet Adjusting Knob (14). Switch on the device and insert the wheatgrass (at room temperature). Occasionally spray the grass with some water.
3. By doing this, the necessary pressure is built up inside so that the pulp can be discharged.
4. As soon as the juice starts flowing out, open the Outlet Adjusting Knob (14) half way or unscrew it completely.
5. Before juicing, add about 1 tsp. of cooking oil into the Feeding Chute (1) to minimise foaming. Good oil, especially flax oil that is rich in omega 3 fatty acids, also improves the utilisation of your green juice! If you

prefer using less oil, you can also brush the Jumbo Twin Gears with oil before juicing.

To produce even less foam, cool the raw material and, if desired, place the Jumbo Twin Gears in the refrigerator for a few hours before juicing.

6. If the appliance blocks up, pour water into the Feeding Chute (1) to clean the screen and outlet. Then you can continue.

When you juice wheatgrass, the pulp is very dry and the juice is very foamy.

Chlorophyll tends to bind oxygen. Other juicers do not produce any foam, but discharge very moist pulp. They leave a large share of the valuable substances in the pulp instead of transferring them to the juice.

The foam of wheatgrass juice was analysed, and it was determined that it has an extremely high nutritional content, and, aside from that, it is very delicious. Be sure to drink the foam with your juice or just stir it into the juice.

Recommendations

The trick:

Juicing fresh aloe vera leaves

Cut off a piece of aloe vera leaf that is two fingers wide and juice it while adding some water and apples or oranges. Only juice and drink 60 g of aloe vera per day and person due to the laxative effect of aloin. For a sumptuous taste, juice with two oranges.

Stalk Vegetables

Examples: rhubarb, celery stalks, asparagus, etc.

Cut them lengthwise. The Green Star™ Elite Health Juicer grasps the vegetables and pulls them in without your having to help out with the Plastic plunger (9).

Root vegetables

Carrots: Cut off the green ends (they taste bitter). Cut through thick carrots lengthwise and insert the pointed ends first. If desired, add a few walnuts. Close the Outlet Adjusting Knob (14) tightly.

Beetroot: **Juice with skin.**

Potatoes, sweet potatoes: Juice young potatoes with their skin. The starch separates within a few minutes. Can be mixed well with carrot juice. A good basis for soups and stewed dishes.

Fruit

Pineapples: **Remove the skin, cut in slices crosswise (not lengthwise). Soft pineapple can block up the screen. If this happens, interrupt the juicing for a moment to rinse off the screen.**

Apples and pears: **Juice with skin and core. Use crisp varieties!**

Soft fruit : (strawberries, raspberries, bilberries, currants, gooseberries and so on): remove stipe and petal if it suits so (please take a look at page 28).

Melons: **Remove skin and large seeds.**

Grapes: **Remove stems**

Stone fruit (peaches, nectarines, cherries, etc.):

Remove stone

Citrus fruit: (oranges, grapefruits, tangerines, lemons): **Remove peel; seeds can be left in.**

Plums, Apricots, nectarines, peaches, cranberries: Wash well to remove fuzz. Creates juice with a sauce or puree-like consistency. Excellent as fruit sauce or dessert. You can add honey, cream, or lemon juice, if desired.

Soft Fruit Varieties

The crisper the fruit, the easier it is for the Green Star™ Elite Health Juicer to extract its juice. See pg. 61 for tips on juicing soft fruit and vegetables

Currants

The currant is the fruit that is the most difficult to juice.

The Green Star™ Elite Juice Extractor can also juice currants. However, one must be particularly attentive. The problem is attributed to the fact that the currant pulp often plugs the Pulp outlet (15). Then the tension in the housing increases considerably. There is a risk of the housing rupturing if the constant ejection of pulp is not ensured. For this reason, only juice currants by alternating them with 50 % currants and 50 % crisp apples (do not use soft apples) and after juicing approximately 150 g currants, open the drain plug 15 halfway or remove it. Once the pulp continues to be ejected, you can reduce the amount of apples added in alternation.

Proper consumption of juices

Please note: Many people say that they don't tolerate juice well because they experience indigestion, frequent burping and acid indigestion.

If this is the case, emulsifying an unprocessed, cold-pressed edible cooking oil with the juice helps. Simply add approximately 1/2 to 1 teaspoon of oil to a glass of juice and shake back and forth into another glass 10 x. Shaking the juice back and forth mixes the oil with the juice. This considerably increases the absorption of nutrients and tolerance.

Harvey and Marilyn Diamond determined that these problems vanish when juices are consumed in the same manner fruit is consumed:

On an empty stomach, chewed slowly, consumed alone and with a 30-minute waiting time before eating solid food. To gain a better understanding of this, read the "Fit for Life" books by Harvey and Marilyn Diamond.

Only if the juices are consumed properly are you able to gain the full benefit from them.

How your Green Star™ Elite juices last longer

The magnetic and bioceramic technology installed in the stainless steel Jumbo Twin Gears transfers life force frequencies to the juice. Green Star™ Elite juice oxidises slower. For this reason, you can store the juices for 48 hours. You can juice for two days or take your juices to the office or on trips. .

To further protect your Green Star™ Elite juices:

1. Peel off the outer skin of carrots instead of scrubbing them off.
2. Fill your containers, ideally a thermos flask, completely so there is no room for oxygen.
3. Keep the juice cool.

Recipe ideas



Juices and drinks

Machine setup for all juices and drink recipes:

1. Assemble the Green Star™ Elite for juicing with the Fine screen (13) and drain plug.
2. Put the glass pitcher under the Juice outlet (17).
3. Put a container under the Pulp outlet (15) to catch pulp.

Notice: When juicing a combination of hard, fibrous vegetables such as carrots or beets and leafy greens, such as herbs or grasses, be sure to push any remaining bits of the hard vegetables completely through the Feeding Chute (1) before introducing any of the leafy greens.

Citrus blend

- 2 small grapefruit (peeled and cut into 4–6 pieces)
- 3 medium size oranges (peeled and cut into 4 pieces)
- 1/2 small lemon (peeled and cut into 2 pieces)
- 1/2 small lemon (peeled and cut into 2 pieces)

Note:

For sweeter taste use less lemon and lime.

Ambrosia nectar

- 2 bunches of grapes
 - 3 crisp apples
 - 1 kiwi
 - 1 slice of melon
 - 1 slice of Pineapples
 - 1 whole lemon
 - 1/2 cup cranberries
1. Assemble your Green Star™ Elite Juice Extractor with the Fine screen (13) .
 2. Juice the grapes, apples and kiwi.
 3. Cut the melon slice and pineapple into cubes and juice one cube after another and add cranberries in between.
 4. Finish by juicing the lemon. Quantities of ingredients may be varied with good results. Do not be afraid to experiment according to your own taste.

Juices and drinks

Wheatgrass juice delight

- 4 handfuls wheat grass
- 4 carrots
- 1 apple
- 1 thin slice of ginger

Juice everything as described with the Fine screen (13) and enjoy.

This is a tasty way of enjoying very healthful wheatgrass juice. The benefits of wheatgrass juice are being recognised to an increasing degree. In California, there are already wheatgrass juice bars, where it is possible to order freshly juiced wheatgrass. In southern Germany, wheatgrass is being sold to an increasing degree for the production of fresh wheatgrass juice.

Apple orange juice

- 3 firm apples
- 3 medium size oranges
- 1/2 lemon

Peel the oranges and lemons. Use the Fine screen (13). Alternate between juicing the apples and oranges and add a small amount of lemon peel.

Dr. Walker's choice

- 250 g carrots
- 150 g spinach

Juice and enjoy as described with the Fine screen (13).

Book recommendation



Walker, Norman: „Fresh Vegetable and Fruit Juices“. Published by Norwalk Press.

Book recommendation



Murray, Michael T.: „Complete Book of Juicing: Your Delicious Guide to Youthful Vitality“ Published by Three Rivers Press.

Over 150 fabulous fruit and vegetable juice recipes.

Juices and drinks

Watermelon quencher

- 1 watermelon with seeds

If the water melon is ecologically grown, add rind also. Cut into pieces and juice with the Fine screen (13).

Mellowmelon punch

- 1/2 cantaloupe
- 2 slices of watermelon

Use the Fine screen (13).

1. Cut everything into cubes.
2. Juice everything together.
3. Serve cold on a hot summer day.

Snappy apple

- 7 apples
(Fuji, Golden Delicious, Elstar, Red Delicious, Jonagold or Granny Smith, cut into 4–6 pieces)
- 1/2 jalapeño pepper
- 1/4 lemon
- 1 kiwi (peel and cut into 2 pieces)

1. Juice kiwi and lemon first.
2. Next juice the jalapeño.
3. Finish by juicing the apples.

Green tang

- 2 pineapple wedges
- 1 sprig of mint
- 3 handfuls wheatgrass
- 1/4 lemon
- 1 slice of ginger

Use the Fine screen (13).

1. Juice the wheatgrass.
2. Add mint.
3. Add peeled lemon.
4. Cut the pineapple slices into quarters. If pineapple is not ecologically grown, remove the peel before juicing.
5. Add ginger (to taste).

Oriental Express

- 3 leaves of white cabbage
- 4 fennel with green stalks and leaves
- 6 medium size carrots
- 2 apples

1. Assemble the machine with the Fine screen (13) or Coarse screen (18) as desired.
2. Cut the cabbage in half along its length and insert the leaves in the Feeding Chute (1). Add the fennel.
3. Cut the apples into slices and put them in the juicer one after another with the peel facing up. Push down using the carrots or the plunger.
4. Juice the carrots, one after another, with the tips down.

Breadsticks

Machine setup:

1. Assemble the Green Star™ Elite with the Homogenizing blank (open) (25) and the Breadstick outlet (24).
2. Place a bowl under the Juice outlet (17).

Rye bread sticks

- 2 cups rye (soaked overnight)
 - 1/2 cup sunflower seeds (soaked overnight)
 - 2 TBSP caraway seed
 - 1/2 TSP sea salt
1. Mix all ingredients together in a bowl.
 2. Feed the ingredients into the machine a little at a time.
 3. Collect breadsticks as they emerge from the breadstick outlet formed into breadsticks by the Pulp outlet (15).
 4. Before drying, these sticks can be shaped into pretzels, braided together, etc. for a variety of fun shapes.
 5. Dry in the dehydrator (e.g. Excalibur) until crisp. Can be served with dips, soups, etc.

Mochi (Japanese rice cakes)

- 2 cups steamed rice (medium-grain rice is recommended)
- 1 TSP extra virgin olive oil

1. Prepare steamed rice.
2. Add olive oil to the Feeding Chute (1) while running the machine.
3. Slowly feed steamed rice into the Feeding Chute (1).
4. The rice cake will come out of the breadstick outlet.

Note: Before processing, mix spices such as minced garlic or onion with the rice to flavour your rice cake. Slice the finished rice cake into diagonal slices. Dehydrate them and add to your soup.

Paté and croquettes

Machine setup:

1. Assemble your Green Star™ Elite with the Homogenizing blank (open) (25) and the Breadstick outlet (24).
2. Place a bowl under the Juice outlet (17).

Cashew-curry croquettes

- 2 cups cashew nuts
 - 1 cup sprouted wheat (soaked for 12 hours and let small tips emerge by sprouting)
 - 3 TBSP curry paste (available from gourmet food stores)
 - 1 TSP vege salt to taste
1. Put the cashews and sprouted wheat berries into the Feeding Chute (1).
 2. Add curry paste and vege salt a little at a time while texturising.
 3. Collect the texturised mixtures from the juice outlet.
 4. Mix together by hand or with a wooden spoon.
 5. Form into croquettes and garnish with tomatoes, radish and cucumber.

Note: For a smoother consistency, use the breadstick insert (closed) instead of the Homogenizing blank (25), and remove the breadstick outlet. Collect the mixture from the Pulp outlet (15).

Pecan pleasers

- 2 cups pecans
 - 1 cup sprouted wheat berries (soak 24 hours)
 - 1/4 cup Spanish onions
 - 1 TSP poultry seasoning
 - 1/2 TSP vege salt
1. Put pecans, wheat berries, and onion in the Feeding Chute (1).
 2. Collect the mixture in a bowl.
 3. Add the poultry seasoning and vege salt.
 4. Mix thoroughly by hand or with a wooden spoon.
 5. Shape into small wafers and serve on cucumber slices with tomato or avocado on top.

Soups

Machine setup:

A. To juice carrots, lemon and apples

1. Assemble your Green Star™ Elite with the Fine screen (13) and the drain plug soft (14b) securely fastened.
2. Place the juice pitcher underneath the Juice outlet (17) and a bowl under the Pulp outlet (15).

B. To puree beets and scallions

1. Assemble your Green Star™ Elite using the Homogenizing blank (25) (open) and the drain plug (14b) for juice (soft produces) securely fastened.
2. Place a bowl underneath the juice outlet.

Beet Borscht

Juicing – A

- 1 apple (cut into 4– pieces)
- 8 carrots (cut into 4 lengthwise pieces if the carrot is thick)
- 1/2 lemon (cut into 2 pieces)

Pureeing – B

- 2 red beets
 - 2 scallions
 - 1 cup of finely shredded cabbage
 - 1 spoon of avocado yogurt
1. Juice carrots, lemon, and apple. Keep the juice in a glass or the juice pitcher.
 2. Remove the Fine screen (13) and replace it with the Homogenizing blank (25) to grind beets and scallions into a separate bowl.
 3. Add ground beets and scallions to the carrot-lemon-apple-juice and mix.
 4. Stir in the finely grated cabbage.
 5. Blend avocado and yogurt together in a blender.

To serve: Place borscht in a bowl. Top with a dollop of avocado-yogurt.

Desserts

Machine setup:

1. Assemble your Green Star™ Elite with the Homogenizing blank (open) (25) and securely fasten the drain plug.
2. Place a bowl under the Juice outlet (17).

Cashew-poppy-sweets

- 1 cup sprouted wheat berries (soak for 12 hours until small sprout tips emerge)
 - 1/4 cup poppy seeds
 - 1/4 cup soaked sunflower seeds
 - 1 cup cashews
 - 1/2 TSP vanilla pith
 - 4 TBSP honey
1. Mix wheat berries (soaked), sunflower seeds (soaked), cashew and poppy seeds together and puree the mixture through the machine.
 2. Collect the mixture from the juice outlet into a bowl.
 3. Add vanilla pith and honey and mix.
 4. Roll into balls and serve on a plate.

Uncooked banana-blueberry ice cream pie

- 1 cup soaked almonds
 - 1/2 cup sesame seeds
 - 1 cup cashews
 - 1/2 cup raisins
 - 1/2 cup pitted dates
 - 1/2 cup pecans
 - 1 TSP vanilla
 - 2 TSP honey
 - 7 sliced frozen bananas (peeled)
 - 1 1/2 cups frozen blueberries
 - 1 kiwi
 - 3 large strawberries
1. Run the almonds, cashews, sesame seeds, pecans, dates and raisins through the Green Star™ Elite with the Homogenizing blank (open) (25).
 2. Mix in the vanilla and honey; knead to form dough.
 3. Then roll the dough onto a lightly greased baking tray. Let crust sit for 3 to 4 hours or place in a food dehydrator (e.g. the Excalibur dehydrator, available from your Green Star vendor or Keimling Naturkost, see page 2) for about 45 minutes.
 4. Grind frozen bananas and blueberries in the machine together to make ice cream. If the machine jams, briefly use the reverse switch to dislodge (set the switch to the Reverse position).
 5. Immediately wrap the ice cream into the crust.
 6. Top with slices of strawberries and kiwi.

Warranty conditions

Keimling Naturkost GmbH offers a special warranty on all parts of the Green Star™ Elite based on the following conditions. The statutory warranty provisions and the claims resulting out of the Produkthaftungsgesetz [Product Liability Act] remain unaffected. Any claims of the buyer to subsequent performance and compensation of damages for defects also remain in place, providing the corresponding prerequisites are fulfilled.

1. Warranty period

The warranty applies to all parts of the Green Star™ Elite and is in effect from the purchase date (date of the invoice) for

- 5 years in the event of private use

2. Scope of the warranty

The warranty covers material, structural and manufacturing defects providing that the defect was present upon delivery and the buyer handled the device properly. The warranty includes either free-of-charge repair, replacement of the defective part(s) or the replacement of the entire appliance with an equivalent one. Keimling Naturkost GmbH may select in which form it wishes to rectify the defect at its discretion.

3. In case of warranty

In the event of a malfunction/defect, the service centre must be promptly informed (by phone (see notice under item 7) or in writing via e-mail or fax) and the problem must be described in detail to the service centre before sending in the device. If the problem cannot be resolved in this way, the entire device, which has been thoroughly cleaned* (see notice under item 4), must be packaged for safe transport including all accessories and sent to Keimling Naturkost GmbH. The following information and documents must be included with the package:

- a. Last name, first name, address (to be specified on the outside of the package)
- b. Serial number and model number
- c. Date of purchase
- d. Original of the sales receipt
- e. Conclusive description of the error or defect
- f. In the event of damage in transport: name of the parcel service and parcel number

4. Packaging

It is recommended that you use the original box for shipping. If you use another packaging, you must ensure that it offers adequate protection against the typical risks encountered when in transit and that it has corresponding safety guards. A pure cardboard packaging with paper cushioning is not sufficient. Keimling Naturkost GmbH cannot be held liable and the warranty is voided in the event of damages attributed to improper packaging. The service centre provides information on the nature of shipping and the resulting costs.

5. Cleaning

If individual parts or the device are/is returned in an uncleaned state, Keimling Naturkost GmbH shall charge a moderate flat rate for cleaning. The buyer is responsible for demonstrating that the costs less than the flat rate were incurred for cleaning.

6. Forfeiture of the warranty claim

The warranty claim expires

- in the event of improper operation, handling and storage (e.g. damages due to moisture, high temperatures)
- in the event of repairs, attempts at repair, changes of any kind and use of third-party spare parts etc., which were performed by a party other than Keimling Naturkost GmbH or its authorised outlets
- in the event of improper transport packaging and improper transport
- in the event the device or parts thereof have been subjected to improper mechanical stress
- in the event of any incidents not due to the workmanship and manufacturing of the device such as a fall, impact, damage, fire, earth quake, flood damage, lightning strikes etc.
- if no proof of purchase is in place
- if the distiller is used for non-private purposes, particularly for commercial purposes

The buyer shall assume all costs incurred for Keimling Naturkost GmbH through the return to the buyer in the absence of a warranty claim or a right of return.

7. Service centre

Contract partner and service centre:
Keimling Naturkost GmbH
Zum Fruchthof 7a
D 21614 Buxtehude Germany

Managing director: Winfried Holler
Registration court: District court of Tostedt
HRB 120742
VAT ID No.: DE 175 693 369

Phone: +49 4161/51 16 0

Fax: + 49 4161/51 16 16

E-mail: info@keimling.eu

8. Telephone charges

You are expressly advised that telephone charges may be incurred when contacting the service centre.

9. Privacy notice

Please consult our notes on privacy with respect to the collection, processing and use of your data.

As of : 10/ 2011

Technical data

Item	Juice Extractor for Fruits and Vegetables
Model	Green Star™ Elite, (GSE-5000)
Nominal voltage	220–240 V ~
Frequency	50/60 Hz
Nominal consumption	max. 200 W
Dimensions	46.4 x 17.48 x 31.75 cm (W x D x H)
Weight	8 kg



Disposing of the device

This information applies exclusively to consumers in Germany. Consumers in other countries should seek information from their local waste disposal operation.



• According to European regulations¹⁾ used electronic and electrical devices may no longer be disposed of in unsorted household waste. They must be dealt with separately. The wheeled bin symbol (see image left) denotes that the product must be disposed of in separated waste.

- You can help to protect the environment by ensuring that when you choose to stop using this product you dispose of it in the separated waste collection system.
- In Germany you are legally obliged²⁾ to dispose of used electrical products separately from unsorted household waste. The public authority responsible for waste management (communes) have established collection points for this purpose and used electrical products from local domestic households are accepted here free of charge. Some waste management authorities will also collect used products from domestic households.
- Please find out about your local waste collection rotation or ask your local authority about the options for disposing of used electrical products in your area.

¹⁾ DIRECTIVE 2002/96/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND COUNCIL enacted on 27th January 2003 concerning electrical and electronic waste

²⁾ Law concerning the marketing, return and environmentally responsible disposal of electronic and electrical devices (Electrical and Electronic Devices Act – Elektro- und Elektronikgerätegesetz - ElektroG) enacted on 16th March 2005

Mode d'emploi

Français



Table des matières

Introduction	80	Astuces utiles	101
Utilisation conforme aux prescriptions	80	Astuces pour extraire le jus de fruits et légumes tendres : (p. ex. les oranges, les pommes tendres etc.)	101
Pièces détachées de l'extracteur de jus	81	Légumes verts	102
Accessoires - en partie en option	82	Jus d'herbe de blé PUR	102
5 minutes pour votre sécurité	83	Recommandations	103
Explication des termes	83	Le clou : extraire le jus de feuilles fraîches d'Aloé Vera	103
Consignes de sécurité	83	Légumes-tiges	103
Assemblage	86	Racines	103
Désassemblage	88	Les fruits	103
Utilisation des inserts	89	Fruits tendres	103
Utilisation des vis de sortie	90	Groseilles	103
Vis de sortie : souple ou dure	90	Bien consommer les jus	105
Tamis pour pâte à gâteaux	90	Idées de recettes	106
Utilisation du plateau d'égouttage	90	Jus et boissons	107
Extraction du jus	91	Gâteaux	110
Réduire en purée : pâtés et purées	94	Pâtés et croquettes	111
Nettoyage et entretien	96	Soupes	112
Nettoyage à fond	96	Desserts	113
Consignes utiles pour un nettoyage facile :	96	Dispositions de la garantie	114
Dépôts de calcium et de minéraux sur les rouleaux broyeurs :	97	Données techniques	115
Rouleaux broyeurs	97	Éliminer l'appareil	115
Autres remarques utiles	97		
Dépannage	98		
Bruits	98		
Mouvements	98		
Tableau de recherche d'erreurs	98		
Préparez vos jus facilement	101		

Introduction

Chère cliente, cher client,

Félicitations ! Vous êtes maintenant fier détenteur d'un extracteur de jus Green Star™ Elite – le tout nouvel appareil révolutionnaire de la série Green Star.

Avec cet appareil, vous obtenez les meilleures substances nutritives offertes par la nature. Les Rouleaux broyeurs jumeaux (12) du Green Star™ Elite sont très sophistiqués. La forme spéciale de ces Rouleaux broyeurs jumeaux (12) permet de gagner plus de jus de vos fruits. Green Star™ Elite se met ainsi plus facilement en service – en plus des autres améliorations techniques – il est également plus facile à utiliser et à nettoyer.

Les Rouleaux broyeurs jumeaux (12) forment un système très sophistiqué qui fonctionne avec seulement 110 tours par minute et ne produit donc que peu de chaleur pendant l'extraction du jus. Les Rouleaux broyeurs jumeaux (12) sont aussi dotés d'aimants spéciaux et de la technologie de la céramique biologique, ce qui permet d'obtenir un jus frais qui peut être conservé plus longtemps.

Déballez votre Green Star™ Elite avec précaution et vérifiez si toutes les pièces s'y trouvent (cf. « Pièces détachées » en p. 81 et 82). Prenez votre temps pour découvrir votre nouvel extracteur de jus avant de l'utiliser. De préférence, démontez l'appareil plusieurs fois et remontez-le pour vous familiariser et connaître l'emplacement de chaque pièce. De série, l'appareil est livré avec de nombreux accessoires pour vous faciliter le plus possible le travail avec l'extracteur de jus et pour vous proposer une grande diversité de possibilités d'application.

Avant d'employer l'appareil pour la première fois, nous vous recommandons de laver à l'eau chaude toutes les pièces détachées de l'extracteur de jus en utilisant un produit à vaisselle doux. Ensuite, votre extracteur de jus Green Star™ Elite est prêt à l'emploi. Nous vous souhaitons que votre nouvel appareil vous donne entière satisfaction et nous sommes convaincus qu'il pourra vous aider à vous nourrir sainement.

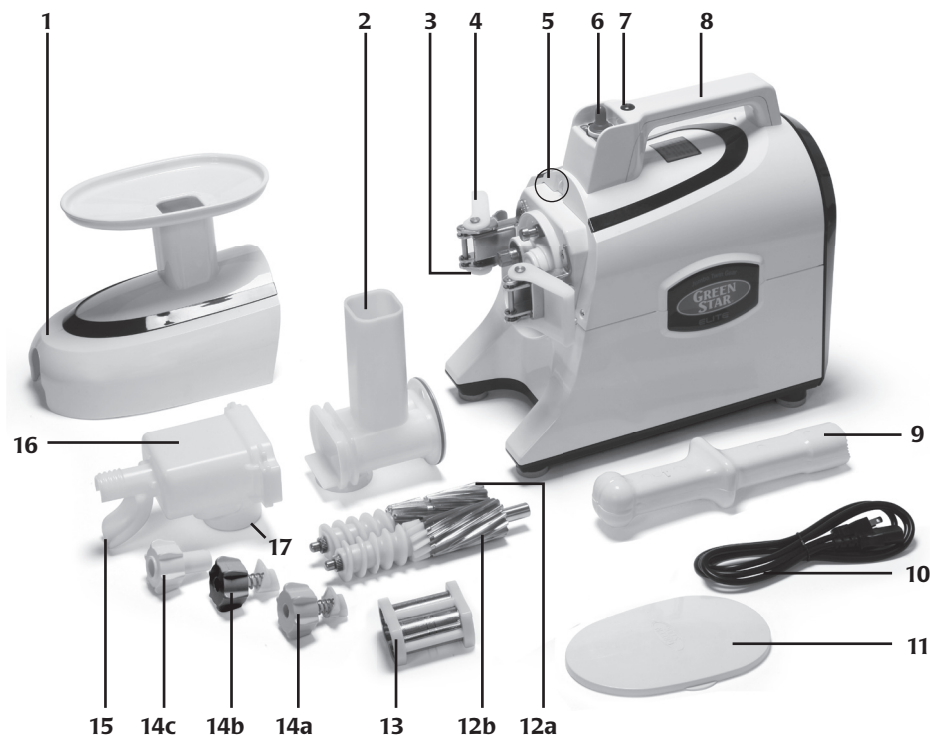
Veuillez prendre le temps de lire en détail les instructions de commande et les consignes d'entretien dans ce mode d'emploi. Vous pourrez ainsi vous assurer beaucoup de plaisir pendant de nombreuses années en utilisant votre extracteur de jus Green Star™ Elite.

Utilisation conforme aux prescriptions

Avec le Green Star™ Elite, vous avez la possibilité d'extraire du jus de nombreuses sortes de fruits et légumes – des carottes jusqu'aux pommes, de l'herbe de blé jusqu'à l'ananas, sans que vous ayez à remplacer les pièces de votre extracteur. De plus, vous pouvez utiliser l'extracteur de jus Green Star™ Elite pour préparer de délicieux repas comme, p. ex des aliments pour bébé, de la pâte à gâteaux, des mousses, des pâtés, des sorbets aux fruits et bien d'autres choses encore.

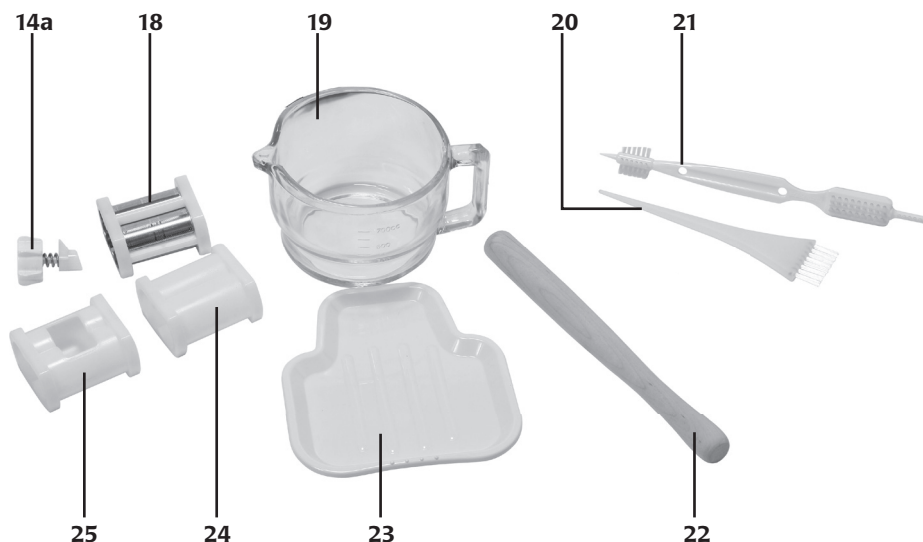
L'appareil convient uniquement à un usage privé. En cas d'utilisation commerciale, toute garantie devient caduque.

Pièces détachées de l'extracteur de jus



- | | |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1 Recouvrement de sécurité (50656) | 12 Rouleaux broyeurs jumeaux |
| 2 Boîtier des rouleaux broyeurs jumeaux (50652) | a Rouleau d'entraînement (50649) |
| 3 Arbre d'entraînement | b Rouleau de presse entraîné (50651) |
| 4 Fermetures (50648) | 13 Tamis fin (50661) |
| 5 Interrupteur de sécurité | 14 Vis de sortie |
| 6 Interrupteur (50670) | a Vis de sortie dure (50659) |
| 7 Voyant lumineux « en marche » | b Vis de sortie souple (50660) |
| 8 Poignée (50685) | c Sortie de pâte à gâteau (50663) |
| 9 Poussoir en plastique (50143) | 15 Sortie de marc |
| 10 Câble d'alimentation (50691) | 16 Boîtier du jus de fruit (50653) |
| 11 Couvercle de l'entonnoir (50658) | 17 Sortie du jus |

Accessoires - en partie en option



14a Vis de sortie dure (50659)

18 Tamis grossier (50662)

19 Cruche en verre pour le jus (50141)

20 Pinceau de nettoyage (50677)

21 Brosses de nettoyage (50140)

22 Poussoir en bois (50142)

23 Bol d'égouttage (50665)

24 Kit pour pâte à gâteau (fermé) (50666)

25 Kit pour la purée (ouvert) (50664)

26 Mode d'emploi (50690) (sans illustration)

Les accessoires fournis peuvent varier en fonction du modèle.

La documentation sur la base de laquelle vous avez acheté votre appareil est coercitive.

Veillez commander les pièces de rechange pour votre Green Star™ Elite chez votre représentant ou au centre de service après-vente !

Après les avoir déballés, contrôlez si tous les accessoires sont bien présents. S'il manque des pièces, veuillez vous adresser à votre service après-vente du Green Star™ Elite. Il est préférable de monter et de démonter l'appareil plusieurs fois de suite afin de se familiariser avec son maniement avant de commencer à travailler avec lui.

5 minutes pour votre sécurité

5 minutes valent la peine, il s'agit de votre sécurité ! Il ne vous faudra pas plus de temps pour lire nos consignes de sécurité.

Explication des termes

Les termes de signalisation suivants se trouvent dans cette notice :



Danger !

Risque élevé. Un non respect de l'avertissement peut causer des dommages corporels voire la mort.



Attention !

Risque moyen. Un non respect de l'avertissement peut causer des dommages matériels.

Consignes de sécurité



Risque d'électrocution !

Une installation électrique incorrecte ou une tension de secteur trop élevée est susceptible d'entraîner une électrocution.

L'appareil convient exclusivement à une tension de secteur de 230 V ~ 50 Hz. Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique fournissant la tension correcte. Sinon le moteur sera endommagé et toute garantie devient caduque. Votre Green Star™ Elite doit être mis à la terre pour fonctionner correctement et en toute sécurité. Utilisez uniquement le Câble d'alimentation (10) fourni et branchez-le correctement à une prise raccordée à la terre. N'essayez pas de brancher avec force la fiche dans la prise car ceci pourrait déclencher un incendie, une électrocution ou des blessures.

N'exploitez pas l'appareil si son boîtier ou le Câble d'alimentation (10)



est défectueux ou s'il présente d'autres dommages visibles.

N'utilisez que le Câble d'alimentation (10) d'origine de l'appareil fourni ou commandé chez le fabricant ! Les pièces rajoutées et les accessoires qui n'ont pas été recommandés par le fabricant peuvent causer des incendies, des électrocutions ou des blessures.

Branchez l'appareil à une prise facilement accessible pour qu'elle puisse être débranchée rapidement en cas de dysfonctionnement.

N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil.

La réparation de l'appareil ne pourra être réalisée que par une entreprise spécialisée autorisée. À cet effet, seules pourront être utilisées les pièces correspondant aux données d'origine de l'appareil. Dans cet appareil se trouvent des pièces électriques et mécaniques indispensables à la protection contre les sources de danger.

N'introduisez jamais des objets dans les fentes de ventilation du boîtier

Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur d'une pièce.

Ne plongez jamais le bloc-moteur de l'extracteur de jus dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne saisissez pas la fiche électrique avec les mains mouillées.

Débranchez la fiche toujours en la tenant, jamais en tirant sur le câble. Éloignez le Câble d'alimentation (10) de toute surface brûlante. Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité d'un évier.

5 minutes pour votre sécurité



Vérifiez régulièrement des éventuels dommages de l'appareil et de la prise électrique.

Débranchez la fiche de la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé et lorsque vous le démontez ou l'assemblez ou encore lorsque vous le nettoyez.



Danger pour les enfants et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales restreintes !

Les enfants ne se rendent souvent pas compte des dangers ou les sous-estiment.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles les ont instruites pour utiliser l'appareil.

Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Ils peuvent y rester coincés et s'asphyxier.

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Faites en sorte que les enfants n'aient pas accès à l'appareil quand ils ne sont pas surveillés.

Risque de blessure !

Assurez-vous que toutes les pièces de l'extracteur de jus sont bien en place avant de mettre l'appareil en marche.



Pendant que l'appareil fonctionne : ne touchez en aucun cas les pièces en mouvement. N'essayez pas de démonter l'appareil.

Veillez à ce que jamais vos doigts ni des objets comme des cuillères, des couteaux ou d'autres ustensiles de cuisine ne soient introduits dans l'ouverture de ventilation ou d'autres ouvertures de l'appareil. Utilisez le poussoir fourni pour enfoncer les morceaux coincés dans l'entonnoir de remplissage (1). Si ceci n'aide pas, coupez le moteur, débranchez la prise électrique et démontez l'extracteur pour enlever le morceau.

Après chaque usage, veillez à mettre l'Interrupteur (6) sur « OFF » (Arrêt). Vérifiez si le moteur est complètement arrêté et débranchez la prise électrique avant de démonter l'appareil.

N'enlevez que les pièces nécessaires pour le fonctionnement normal de l'appareil ou pour le nettoyage de l'extracteur (p. ex. le boîtier, les Rouleaux broyeurs jumeaux (12), le tamis). Si vous ouvrez le boîtier du moteur, toute garantie devient caduque.



Attention !

N'utilisez pas le Câble d'alimentation (10) comme poignée. Ne tirez pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise électrique.

Ne laissez pas pendre le Câble d'alimentation (10) d'une table et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces brûlantes comme des plaques de cuisson.

5 minutes pour votre sécurité

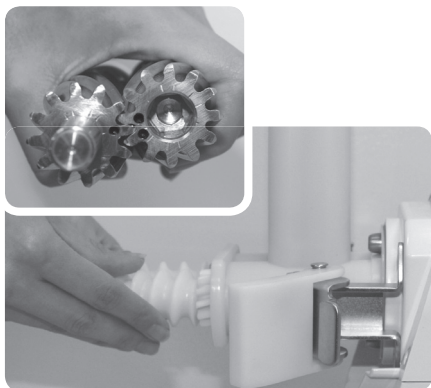
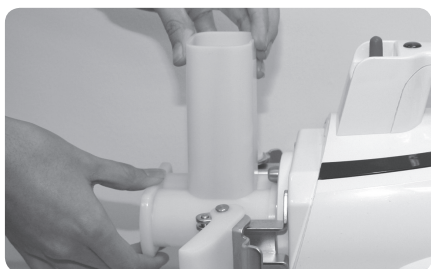


N'utilisez pas l'extracteur de jus Green Star™ Elite sur des surfaces irrégulières.

Ne soulevez pas l'extracteur de jus Green Star™ Elite avec les mains mouillées sinon, en raison de son poids, l'appareil pourrait vous glisser des mains.

Ne soyez pas violent en vous servant de l'extracteur de jus et ne surchargez pas l'Entonnoir de remplissage (1).

Assemblage



Risque de blessure !

Avant l'assemblage, débranchez impérativement la prise électrique.



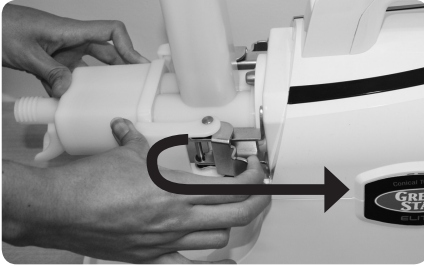
Attention !

Lorsque les rouleaux sont mal introduits, il est impossible de verrouiller correctement les Fermetures (4). Si c'est le cas, retirez à nouveau le boîtier de sortie et le tamis, tournez les Rouleaux broyeurs jumeaux (12) en les introduisant et poussez-les jusqu'à la butée dans le boîtier à rouleaux (ils doivent être entièrement encrantés). Les dommages en raison d'un mauvais maniement ne sont pas couverts par la garantie.

1. Poussez le boîtier des rouleaux broyeurs sur le boîtier principal et appuyez en arrière pour le fixer.
2. Pour assembler les Rouleaux broyeurs jumeaux (12), repérez les points de positionnement sur le front des rouleaux.
3. Tournez les rouleaux de manière que le point unique du rouleau entraîné se trouve exactement entre les deux points du Rouleau d'entraînement (12a).
4. Montez les rouleaux ensemble dans cette position et introduisez-les dans le boîtier à rouleaux jusqu'à la butée.
5. Tournez légèrement les rouleaux pendant que vous les introduisez jusqu'à ce qu'ils s'engrangent complètement.
6. Regardez dans l'entonnoir et contrôlez si les rouleaux sont correctement placés. On ne doit plus pouvoir voir les rouleaux d'entraînement. S'il est encore possible de voir les rouleaux, poussez-les en les tournant légèrement dans le boîtier jusqu'à ce qu'ils s'engrangent correctement.
7. Faites glisser le tamis désiré par-dessus la pièce libre des Rouleaux broyeurs jumeaux (12). Reportez-vous à la page 85 afin de choisir correctement l'insert adéquat.



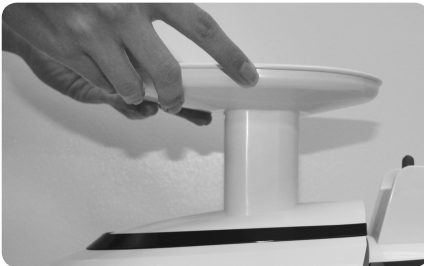
8. Poussez le Boîtier du jus de fruit (16) au-dessus du tamis.



9. Rabattez les clips de fermeture (4) sur les crans du Boîtier du jus de fruit (16) et appuyez sur les clips de fermeture de façon à verrouiller le Boîtier du jus de fruit (16).



10. Poussez la Vis de sortie souple (14b) ou la Vis de sortie dure (14a) (détails cf. p. 15) dans la sortie du marc et serrez-la dans le sens des aiguilles d'une montre, si possible sans appliquer trop de force.

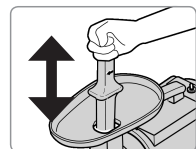


11. Placez le Recouvrement de sécurité (1) sur l'entonnoir.



12. Branchez le Câble d'alimentation (10) au dos de l'appareil et branchez la fiche sur une prise électrique protégée correctement installée.

Utilisez toujours le poussoir en respectant le sens de la flèche, comme indiqué dans l'illustration.



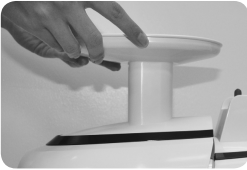
Déassemblage



Risque de blessure !

Assurez-vous que l'extracteur de jus est coupé avant de démonter.

1. Retirez la fiche de la prise électrique et retirez le Câble d'alimentation (10) du dos de l'appareil.



2. Retirez le Recouvrement de sécurité (1) et le Couvercle de l'entonnoir (11).



3. Pour la desserrer, tournez la Vis de sortie (14) (dure (14a) ou souple (14b)) ou la Sortie de pâte à gâteau (14c) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Retirez la Vis de sortie (14) ou la vis de sortie de la pâte à gâteau (14c).



4. Détachez les Fermetures (4) en tirant les Poignées (8) métalliques. Rabattez les Fermetures (4) du Boîtier du jus de fruit (16).



5. Retirez le Boîtier du jus de fruit (16) en le détachant du corps de l'appareil. Veillez au fait que l'insert peut rester dans le Boîtier du jus de fruit (16) pendant cette manœuvre.

6. Retirez l'insert.



7. Retirez délicatement les Rouleaux broyeurs jumeaux (12) de leur boîtier.

Déassemblage



8. Retirez le boîtier des rouleaux broyeurs en tenant l'appareil par l'entonnoir et en tirant ensuite le boîtier des rouleaux du corps de l'appareil.

Remarque : les Rouleaux broyeurs jumeaux (13) ne doivent jamais être aiguisés, étant donné qu'ils n'ont pas de lame. Pendant leur fonctionnement, ils « croquent » de petits bouts du produit à presser à la manière de dents. Le produit à presser n'est ni râpé, ni coupé. Cela permet d'obtenir des vitesses de rotation très basses et de protéger les substances nutritives et les enzymes fragiles.

Utilisation des inserts

Les inserts sont fournis avec l'appareil en fonction du modèle ou peuvent être commandés avec les accessoires.

Tamis fin (13) : Utilisez le Tamis fin (13) afin de réaliser des jus de légumes et de fruits qui comprennent le moins de chair possible. Ce tamis convient à la plupart des jus de légumes et de fruits, y compris les carottes et autres légumes à racines, aux pommes et aux autres fruits fermes, aux épinards, au chou vert et à tous les légumes à feuilles, l'herbe de blé et autres graminées, au céleri et aux fruits à fibres etc.

Attention ! Une grande pression se constitue dans le tamis, raison pour laquelle la chair des fruits peut être poussée dans les orifices du tamis.

Tamis grossier (18) : Utilisez le Tamis grossier (18) pour réaliser des jus de légumes et de fruits qui comprennent de la chair.

Kit pour la purée (insert) (25) : Utilisez le

Kit à purée (25) pour mouder et mélanger des aliments (homogénéiser). Lorsqu'on l'utilise, le Green Star™ Elite transforme tous les ingrédients introduits et les fait ressortir par la Sortie du jus (17) en bas. Utilisez le boîtier à purée pour broyer p. ex. des noix et pour préparer des pâtés, des aliments pour bébés, etc.

Kit pour pâte à gâteaux (insert fermé) (24) : Employez le Kit pour pâte à gâteaux afin d'obtenir une consistance particulièrement fine. Le Green Star™ Elite transforme vos ingrédients et les fait ressortir par la sortie du marc, ce qui rallonge le temps de traitement. Utilisez l'insert à pâte avec la vis de Sortie de pâte à gâteaux (14c) (voir plus bas) pour préparer des pains, des gâteaux de riz, de la mousse de noix et d'autres mets nécessitant une consistance fine.

Utilisation des Vis de sortie (14)

Vis de sortie (14) : souple (14b) ou dure (14a)

- Avec le Tamis fin (13) ou grossier (19) : utilisez les vis de sortie pour l'extraction du jus de légumes ou de fruits. Avec cette vis de sortie, vous réglez la force avec laquelle la chair des fruits sera pressée avant de sortir par la sortie du marc. Si vous vissez plus la vis, la chair est plus pressée. En la desserrant, la chair est moins pressée.
 - Serrez plus la vis de sortie si vous voulez extraire le jus de produits plus fermes (carottes, pommes fermes, légumes à feuilles, céleri etc.).
 - Desserrez la vis de sortie ou retirez-la complètement si vous faites passer des aliments tendres (herbe de blé) dans la machine ou si vous vous rendez compte que le produit à presser reste au même niveau dans l'entonnoir.

Avec l'insert à purées (25) :

tournez la Vis de sortie (14) à fond lorsque vous utilisez l'insert à purée.

Kit pour pâte à gâteaux (15c)

Avec le tamis pour pâte à gâteaux (15c) : utilisez la vis de sortie de la pâte à gâteaux pour réaliser des pains, gâteaux de riz, des sorbets ou autres aliments à consistance ferme. La vis de sortie de la pâte à gâteaux forme les ingrédients introduits en boudin lorsqu'ils sont pressés par la sortie du marc.

Utilisation du plateau d'égouttage

Utilisation du Bol d'égouttage (23) : poussez simplement le Bol d'égouttage, l'extrémité mince entre les pieds du Green Star™ Elite et placez le pot à jus dessus. Vous empêcherez ainsi de salir la surface de travail.

Extraction du jus



Risque de blessure !

Pendant le fonctionnement, évitez par tous les moyens que vos doigts ou d'autres objets n'entrent dans l'Entonnoir de remplissage (1).

Avant d'employer l'appareil pour la première fois, nous vous recommandons de laver à l'eau chaude toutes les pièces détachées de l'extracteur de jus en utilisant un produit à vaisselle doux.

1. Introduisez le Tamis fin (13) ou grossier (18) tout comme la Vis de sortie souple (14b) dans le Green Star™ Elite.
2. Posez le Bol d'égouttage (23) sous la Sortie du jus (17) et posez la Cruche en verre pour le jus (19) par dessus.
3. Placez un grand bol ou un sac en plastique afin de récupérer le marc sous la sortie du marc (15).
4. Préparez vos légumes ou vos fruits et extrayez le jus conformément au mode d'emploi suivant :

Remarque : il est possible que quelques gouttes de jus sortent de la sortie du marc au début de l'extraction. Ceci est parfaitement normal et seul du marc continuera à sortir au bout d'un petit moment.

Produit	Exemple	Préparation
Racines fermes	carottes, betteraves	<p>Préparation : lavez les aliments et coupez-les dans leur longueur en morceaux, faciles à introduire dans l'entonnoir. Coupez les grandes carottes dans le sens longitudinal.</p> <p>Vis de sortie (14) : Vissez la vis de sortie à fond.</p> <p>Extraire le jus : enfoncez les racines dans l'entonnoir en introduisant la partie fine en premier et appuyez dessus à l'aide du Poussoir en plastique (9). Introduisez toujours un morceau après l'autre dans l'entonnoir.</p> <p>A considérer : les Rouleaux broyeurs jumeaux (12) ne sont pas des couteaux ; il faut donc appuyer fermement sur les carottes pour qu'elles se mettent entre les rouleaux en rotation lente. Coupez les grandes carottes dans le sens de la longueur afin de faciliter l'extraction du jus. Le Poussoir en plastique (9) ne va pas jusqu'aux rouleaux broyeurs. Utilisez le Poussoir en bois (22) afin de pousser les derniers restes de carottes entre les rouleaux.</p>

Extraction du jus

Produit	Exemple	Préparation
Graminées	herbe de blé, herbe d'orge	<p>Préparation : découpez les herbes à la longueur désirée et lavez-les.</p> <p>Vis de sortie souple (14b) : Uvissez la vis de sortie tout d'abord à fond. Si la matière à presser est retenue dans l'entonnoir, desserrez la vis de sortie.</p> <p>Extraire le jus : pour commencer à extraire le jus, serrez complètement la vis de sortie. Desserrez ou enlevez la vis après que les premières gouttes de jus ont coulé de la Sortie du jus (17).</p> <p>A considérer : l'herbe de blé comprend des substances qui commencent à mousser lorsqu'elles sont pressées. Afin de réduire la formation de mousse, n'utilisez que de l'herbe de blé fraîche. Mettez les rouleaux broyeur et l'herbe pendant environ deux heures au réfrigérateur avant d'extraire le jus ou encore pendant toute la nuit et humidifiez-les ensuite avec un peu d'eau. Si vous extrayez du jus d'herbe de blé et de carottes à la fois, introduisez-les dans l'entonnoir en alternant. Vous obtiendrez de la sorte les meilleurs résultats et la formation de mousse restera limitée.</p> <p>Remarque : certaines sortes d'herbe de blé font plus de mousse que les autres. Si vous constatez que votre herbe de blé fait beaucoup de mousse, essayez d'en trouver à un autre endroit.</p>
Aliments fibreux Légumes-tiges	céleri en bran- che	<p>Préparation : séparez les branches les unes des autres et coupez-les dans le sens de la longueur si nécessaire.</p> <p>Vis de sortie souple (14b) : Serrez la vise de sortie complètement.</p> <p>Extraire le jus : Introduisez les branches dans l'entonnoir l'une après l'autre, en gardant les feuilles en haut. Enfoncez-les en les poussant avec le poussoir.</p>
Légumes à feuilles	epinards, chou vert, feuilles de pissenlit	<p>Préparation : lavez les légumes et détachez chaque feuille.</p> <p>Vis de sortie souple (14b) : Serrez la vis de sortie d'abord complètement. Lorsque l'aliment à presser se bloque dans l'entonnoir, desserrez la vis de sortie :</p> <p>Extraire le jus : enroulez les feuilles en formant des cylindres et introduisez-les une à une dans l'entonnoir, les feuilles en premier. Appuyez sur les feuilles avec le Poussoir en bois (22) ou en plastique (9).</p>

Extraction du jus

Produit	Exemple	Préparation
Les fruits fermes	poires, ananas, prunes d'Ente	<p>Préparation : lavez tous les fruits et pelez-les, si nécessaire. Découpez les fruits en morceaux, afin qu'ils passent facilement dans l'entonnoir.</p> <p>Vis de sortie (14a) : serrez au 3/4 la vis de sortie. Réglez-la en la serrant plus ou moins en fonction des besoins.</p> <p>Extraire le jus : introduisez les morceaux de fruits les uns après les autres dans l'entonnoir et pressez-les avec le Poussoir en plastique (9) ou en bois (22).</p>
Fruits tendres (voir page 102)	raisin, tomates, ananas	<p>Préparation : lavez tous les fruits et pelez-les, si nécessaire. Découpez les fruits en morceaux, afin qu'ils passent facilement dans l'entonnoir.</p> <p>Vis de sortie souple (14b) : serrez la vis de sortie d'un quart à un demi. Réglez-la en la serrant plus ou moins en fonction des besoins.</p> <p>Extraire le jus : introduisez les morceaux de fruits l'un après l'autre dans l'entonnoir ou par petites Poignées (8). Veillez à ne pas trop remplir l'entonnoir. Enfoncez les fruits en utilisant le Poussoir en plastique (9) ou en bois (22).</p>
Pommes	Elstar, Jonagold, Red Delicious, Reinette, Granny Smith	<p>Utilisez toujours des variétés de pommes fermes et évitez les variétés tendres comme la Red Delicious ou la Gala. Testez si elles sont fermes en mordant dans l'une d'entre elles. Si la pomme est légèrement farineuse, c'est qu'elle est trop tendre pour en faire du jus.</p> <p>Préparation : lavez les fruits et découpez-les en morceaux, de façon à pouvoir les introduire facilement dans l'entonnoir. Il n'est pas nécessaire de peler les pommes lavées. En cas de besoin, vous pouvez dénoyauter les pommes.</p> <p>Vis de sortie souple (14b) ou dure (14a) (en fonction de la variété de pommes) : serrez la vis de sortie environ jusqu'à la moitié. Si les morceaux de pommes s'accumulent dans l'entonnoir, desserrez un peu la vis de sortie. Réglez-la en la serrant plus ou moins en fonction des besoins.</p> <p>Extraire le jus : introduisez les morceaux de pommes les uns après les autres dans l'entonnoir et pressez-les avec le Poussoir en plastique (9) ou en bois (22).</p>
Agrumes	oranges, pamplemousse	<p>Préparation : lavez les fruits, retirez tous les morceaux de peau et coupez les fruits en bâtons.</p> <p>Vis de sortie souple (14b) : serrez la vis de sortie d'un quart à un demi. Réglez-la en la serrant plus ou moins en fonction des besoins.</p> <p>Extraire le jus : introduisez les morceaux les uns après les autres dans l'entonnoir et pressez-les avec le Poussoir en plastique (9) ou en bois (22).</p>

Extraction du jus

Jus mélangés

Si vous voulez produire des cocktails à partir de diverses sortes de fruits, préparez les aliments comme indiqué plus haut. Introduisez les fruits dans l'entonnoir en alternant les fruits tendres et les fruits fermes. Si vous voulez mélanger par exemple l'herbe de blé et les carottes, alternez p. ex. un morceau de carottes et une poignée d'herbe de blé, etc.

Autres fruits et légumes

Votre Green Star™ Elite peut extraire le jus de diverses variétés de fruits et légumes. Si vous voulez essayer de nouvelles sortes, expérimentez tout d'abord avec divers inserts et diverses positions de la Vis de sortie (14). Si vous constatez que de la matière à presser est retenue dans l'entonnoir, desserrez la Vis de sortie (14) et continuez à faire fonctionner l'appareil pendant quelques secondes. Si l'entonnoir ne se vide pas, desserrez encore la Vis de sortie (14) ou enlevez-la complètement. Introduisez toujours les fruits et légumes lentement en mettant les morceaux un à un dans l'entonnoir afin d'obtenir le meilleur résultat.

Remarque : le Green Star™ Elite ne peut pas extraire le jus de fruits mous, comme les fraises ou les bananes, étant donné que leur chair n'a pas assez de substance pour être poussée contre le tamis. Il est plus simple de broyer ces fruits avec un mixeur ou de les passer dans la machine lorsqu'ils sont congelés pour la préparation de sorbets.

Réduire en purée : pâtés et purées



Risque de blessure !

Pendant le fonctionnement, évitez par tous les moyens que vos doigts ou d'autres objets n'entrent dans l'Entonnoir de remplissage (1).

Respectez ces instructions pour réaliser des purées exquises lorsque vous voulez broyer des noix ramollies ou réduire d'autres mets en purée. Les aliments sont pressés par les Rouleaux broyeurs jumeaux (12) et sortent par la Sortie du jus (17).

1. Placez le Kit pour la purée (25) et la Vis de sortie (14a) dans le Green Star™ Elite.
2. Placez le pot à jus ou un autre récipient sous la Sortie du jus (17), afin de récupérer les aliments préparés.
3. Placez un grand récipient ou une poche en plastique sous la sortie du marc (15), afin de récupérer les aliments qui en sortent.
4. Préparez les ingrédients et introduisez-les dans l'entonnoir en petites quantités. Pressez les ingrédients avec le poussoir désiré.

Pâte à gâteau, gâteau de riz, sorbets, beurre de noix, nourriture pour bébés et personnes âgées, salsa et pistou etc.



Risque de blessure !

Pendant le fonctionnement, évitez par tous les moyens que vos doigts ou d'autres objets n'entrent dans l'Entonnoir de remplissage (1).

Respectez ces instructions pour réaliser des pâtes à gâteau à partir de noix et graines ramollies, des gâteaux de riz collant ou des sorbets en fruits congelés ou autres mets de consistance fine. Ces instructions montrent la pleine performance de votre Green Star™ Elite. Les aliments transformés sortent sous forme de boudin mince par la sortie du marc à l'avant de la machine.

1. Placez le kit pâte à gâteau (24) et la sortie pâte à gâteau (14c) dans le Green Star™ Elite.
2. Placez un grand bol sous la sortie du marc (15), afin de récupérer les aliments transformés.
3. Préparez tous les ingrédients et introduisez-les petit à petit dans l'entonnoir en petites quantités. Pressez la matière à presser avec l'un des poussoirs.
4. Lors de la réalisation de pâte à gâteau, coupez la pâte qui sort à la longueur désirée avec un couteau.
5. Si vous voulez réaliser de la mousse de noix, vous pouvez affiner la consistance en rajoutant de l'huile de noix achetées dans les magasins de produits naturels ou dans les magasins de produits diététiques.

Nettoyage et entretien

Nettoyage à fond

Il est important de garder l'extracteur de jus dans un bon état de propreté pour votre santé ainsi que pour maintenir la performance de votre appareil. Nous recommandons de toujours nettoyer l'extracteur de jus immédiatement après l'avoir utilisé avant que des restes d'aliments ne sèchent. Green Star™ Elite extrait également les minéraux de la matière à presser (comme par ex. le calcium) ; ceux-ci peuvent se déposer dans l'appareil. Nettoyez à fond donc toutes les pièces de l'extracteur de jus immédiatement après l'avoir employé.



Risque d'électrocution !

Coupez le Green Star™ Elite et débranchez la prise électrique. Débranchez aussi le câble à l'arrière de l'appareil.

Ne laissez **jamais** pénétrer de l'eau dans le boîtier principal de l'appareil. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.

Les pièces du Green Star™ Elite ne sont pas conçues pour être nettoyées en machine à laver la vaisselle !



Risque de dommage !

N'utilisez **jamais** de produits de nettoyage corrosifs comme un agent de blanchiment pour retirer les taches des pièces de l'appareil.

Ne laissez **jamais** tomber les pièces de l'extracteur de jus. Ceci est particulièrement valable pour les Rouleaux broyeurs jumeaux (12). La garantie ne couvre pas les dommages dus à des négligences.

1. Mettez le Green Star™ Elite hors circuit et retirez le câble réseau de la prise. Retirez le câble réseau du dos de l'appareil.
2. Démontez la machine comme indiqué en page 84 et placez les rouleaux broyeurs

dans de l'eau chaude.

3. Nettoyez bien chaque pièce à l'eau courante chaude en utilisant la brosse fournie avec l'appareil.
4. Avec la brosse, enlevez tous les restes de marc qui se trouvent dans les rouleaux broyeurs et dans les pièces de boîtier.
5. Si vous avez utilisé le Tamis fin (13) ou le Tamis grossier (18), brossez-le à fond en partant des bords afin d'en retirer les restes.
6. Rincez à l'eau claire afin de retirer les restes de produit à vaisselle. Séchez bien toutes les pièces avant de remonter l'appareil.

Consignes utiles pour un nettoyage facile :

- **Nettoyage des tamis :** maintenez le tamis sous l'eau courante et brossez ce faisant les restes de plante en commençant par l'intérieur du tamis et en continuant avec l'extérieur. Si des restes d'aliments restent dans les pores du tamis, faites tremper le tamis pendant quelques heures dans de l'eau et recommencez ensuite le nettoyage. Vous pouvez également utiliser le côté émoussé d'un couteau de table afin de nettoyer le tamis. Brossez ensuite l'extérieur avec la brosse de nettoyage.
- **Nettoyage du corps de l'appareil (bloc moteur) :** afin de nettoyer le corps de l'extracteur de jus, placez l'appareil de manière à ce que les pieds de devant s'étendent au-dessus de l'arrête de l'évier. Vaporisez de l'eau directement sur la face de l'appareil, là où se trouve l'Arbre d'entraînement (3) pour ôter les restes d'aliments. Vous pouvez utiliser directement un flacon de pulvérisation adapté. Nettoyez toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Ne plongez en aucun cas

Nettoyage et entretien

le bloc moteur dans l'eau !

- **Plusieurs extractions de jus** : si vous utilisez l'extracteur de jus plusieurs fois par jour et ne souhaitez pas le démonter à chaque fois, procédez comme suit : retirez la Vis de sortie (14), placez un récipient sous la Sortie du jus (17) et du marc et versez avant et après chaque extraction de jus environ un demi-litre d'eau dans l'entonnoir, pendant que l'appareil fonctionne. Nettoyez bien l'appareil lorsque vous n'en avez plus besoin le même jour.
- **Taches** : l'utilisation fréquente de votre extracteur de jus peut entraîner des colorations et taches tenaces sur les pièces de l'appareil. Ces taches témoignent de l'utilisation intense de l'extracteur de jus. Si vous souhaitez les enlever, essayez avec un mélange d'eau et de 25-50% de vinaigre et placez-y les pièces colorées pendant la nuit. Enlevez alors les taches à l'aide d'une brosse de nettoyage. Répétez la procédure si nécessaire. Le broyage de melons permet d'éclaircir les taches. Les colorations en provenance des carottes, betteraves etc. disparaissent si l'on frotte également avec de l'huile ou de la graisse de table ou si l'on broie des produits riches en graisses comme les noix ou les amandes.

Dépôts de calcium et de minéraux sur les rouleaux broyeurs :

Une utilisation fréquente de l'extracteur de jus peut entraîner des dépôts de calcium et de minéraux sur les rouleaux. Pour éliminer ces dépôts, procédez de la manière suivante :

- après avoir extrait le jus de carottes, mettez une cuillère à café de marc de carottes et deux cuillères à café de sucre cristallin dans l'entonnoir. Introduisez alternative-

ment et plusieurs fois du marc et du sucre et faites fonctionner l'appareil. Démontez ensuite l'extracteur de jus et nettoyez bien toutes les pièces.

- Mélangez 4 cuillères à soupe de carbonate de soude à un demi-litre d'eau. Laissez les pièces de l'extracteur de jus dans ce mélange pendant la nuit pour dissoudre les dépôts et les taches. Pour le nettoyage, utilisez une brosse dure et de l'eau savonneuse. Séchez ensuite les pièces à l'aide d'un chiffon.
- Introduisez les amandes ramollies dans la machine pour éliminer les dépôts minéraux des pointes des rouleaux broyeurs.
- Placez les pièces concernées dans du vinaigre pur pendant la nuit. Les dépôts se détachent ainsi et peuvent ensuite être éliminés à l'aide d'une brosse. Répétez la procédure si nécessaire.

Rouleaux broyeurs

Les Rouleaux broyeurs jumeaux (12) n'ont pas besoin d'être aiguisés car ils ne possèdent aucun tranchant. Pendant le fonctionnement, ils « mordent » les petits morceaux à presser, un peu comme des dents. Le produit à presser n'est ni râpé ni découpé. De ce fait, il ne faut qu'une très faible vitesse de rotation et les substances nutritives sensibles et les enzymes sont protégés.

Autres remarques utiles

- Utilisez l'extrémité mince et effilée de la brosse de nettoyage pour enlever les aliments de la sortie du marc.
- Les fruits et noix séchés peuvent être très collants et rester collés sur la surface intérieure de l'extracteur de jus. Pour détacher ces restes, insérez quelques morceaux de céleri en branche dans l'extracteur de jus avant de le démonter.

Dépannage

Bruits

bien que l'extracteur de jus Green Star™ Elite soit très silencieux, certains bruits peuvent apparaître pendant le fonctionnement. Si vous n'êtes pas sûr(e) que ces bruits sont normaux :

- Durant l'exploitation, il peut y avoir un léger bruit de **grincement**. Vous pouvez vérifier s'il s'agit d'un bruit normal en faisant tourner l'extracteur de jus sans les Rouleaux broyeurs jumeaux (12). Si vous entendez encore le grincement, il faut probablement lubrifier l'arbre de transmission. Vous pouvez tout de même continuer à utiliser l'appareil. Vous obtiendrez de plus amples informations sur la lubrification de l'Arbre d'entraînement (3) auprès de votre service après-vente Green Star™ Elite.
- Assemblez l'extracteur de jus complètement et laissez-le tourner à vide. Vous entendez le bruit des Rouleaux broyeurs jumeaux (12). Vous pouvez également

entendre un léger **bruit de frappe-ment**. Ce bruit est normal, car les Rouleaux broyeurs jumeaux (12) présentent de légères tolérances. Ceci n'altère ni le fonctionnement de l'appareil ni ne l'endommage.

- L'extraction de jus peut créer un léger bruit de grincement ou de stridulation. Ceci est également normal.

Mouvements

Dans la chambre d'extraction de jus de l'appareil, une grande pression apparaît pendant le fonctionnement de l'extracteur de jus. Pour que cette pression puisse se répartir, le Green Star™ Elite est construit de sorte à pouvoir se déformer et à se mettre légèrement en mouvement. Ceci évite la détérioration des composants de l'appareil. Ces mouvements sont normaux et n'endommagent pas l'appareil.

Tableau de recherche d'erreurs

Sur tous les appareils électriques, des pannes peuvent survenir. Il peut s'agir d'un défaut sur l'appareil. Pour cette raison, vérifiez au moyen du tableau si la panne peut être supprimée.



Risque de blessure !

N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil défectueux – ou soi-disant défectueux. Vous – et des utilisateurs futurs – pouvez vous mettre en danger. Seuls les spécialistes autorisés ont le droit d'effectuer des réparations. Cf. « Centre de service » en page 2.

N'introduisez jamais de couteaux, de cuillères ni d'autres objets dans l'Entonnoir de remplissage (1) pendant que l'appareil fonctionne !

Dépannage

Symptômes	Solution possible
L'appareil ne se met pas en marche	<p>Vérifiez que les prises fonctionnent, que la fiche est raccordée correctement à la prise et la douille au dos de l'appareil et que l'appareil est en circuit. Le Recouvrement de sécurité (1) doit toujours être fixé sur l'appareil avant la mise en service pour que l'Interrupteur de sécurité (5) libère le courant.</p> <p>Vérifiez si les valeurs de tension de la prise concordent avec les indications sur le carter du moteur.</p>
Pendant le fonctionnement, l'appareil s'arrête	<p>Vérifiez si l'appareil est monté correctement.</p> <p>Lorsque l'appareil est bloqué, utilisez l'Interrupteur (6) pour débloquer l'aliment à presser.</p> <p>La protection contre la surchauffe s'est probablement déclenchée. Mettez l'appareil hors circuit et attendez qu'il ait refroidi.</p>
Le tamis bouge	Vérifiez si les Rouleaux broyeurs jumeaux (12) sont correctement montés et dirigés.
Les Rouleaux broyeurs jumeaux (12) font du bruit	<p>Vérifiez si les Rouleaux broyeurs jumeaux (12) sont correctement montés et dirigés. (voir page 86). Le point unique du rouleau rotatif se trouve exactement entre les deux points du Rouleau d'entraînement (12a).</p> <p>Contrôlez si des pièces dures se trouvent entre les rouleaux broyeurs. Dans ce cas, démontez l'appareil, nettoyez-le et réessayez.</p> <p>Contrôlez si les Rouleaux broyeurs jumeaux (12) sont endommagés. Si les rouleaux sont endommagés, n'utilisez plus l'appareil et adressez-vous à votre service après-vente.</p>
Impossible de monter ou de verrouiller correctement le boîtier du jus	Le rouleau d'entraînement (12a) n'est pas correctement en place. Tournez un peu les rouleaux broyeurs dans les deux sens, tout en appuyant légèrement vers l'arrière jusqu'à ce que le piston d'entraînement soit bien sur la tige.
Le marc ne sort pas Les ingrédients ressortent de l'entonnoir	Desserrez la Vis de sortie (14).
Le marc est trop mouillé	Serrez davantage la Vis de sortie (14).
Le marc sort avec le jus	Contrôlez si le tamis (13, 18) est monté correctement.
Trop de chair, marc humide	<p>Contrôlez si le tamis (13, 18) est monté correctement</p> <p>errez davantage la Vis de sortie (14).</p>

Dépannage

Peu de jus	Contrôlez si la Vis de sortie (14) est serrée à fond.
De la matière à presser bloque	Mettez l'Interrupteur du moteur (6) une à deux fois dans la position « Reverse » pour faire tourner les rouleaux broyeurs dans le sens opposé.
	Si cela ne marche pas, démontez l'appareil pour débloquer.
Bruits	Bien que l'extracteur de jus Green Star™ Elite soit très silencieux, certains bruits peuvent apparaître. Ils sont généralement normaux et sans risque.

Préparez vos jus facilement

Astuces utiles

Le jus que vous obtenez ne peut pas être meilleur que le fruit ou les légumes que vous employez pour le faire.

Utilisez des fruits et légumes frais croquants. Ne pressez pas de fruits abîmés, sinon, retirez les endroits abîmés en creusant largement tout autour. Si possible, prenez des produits contrôlés cultivés écologiquement. Bien sûr, les deux tiers des pesticides restent dans le marc, mais les fruits et légumes de culture biologique n'ont pas seulement moins de substances nocives, ils ont également plus de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments.

Il est généralement recommandé de rincer les produits à presser et d'en extraire le jus avec leur peau. Car c'est justement sous la peau que se trouvent la plupart des substances vitales. Afin d'éviter les produits chimiques du traitement de la peau, comme par ex. les cires synthétiques sur les pommes, il est recommandé une fois encore de prendre des produits de culture biologique. Äpfeln, empfiehlt es sich einmal mehr, Ware aus biologischem Anbau zu verwenden.

Les fruits et légumes de plusieurs jours et secs ne donnent pas un aussi bon résultat que les produits fraîchement cueillis.

Si vous préférez du jus de fruits froid, faites tout d'abord refroidir ce que vous voulez presser.

Avant de commencer à presser le jus, coupez les aliments de manière qu'ils entrent facilement dans la cheminée de remplissage. Découpez de préférence des morceaux trop petits plutôt que trop grands.

Si les morceaux sont trop grands, ils bloquent l'alimentation de la cheminée de remplissage. Vous devez ensuite démonter les pièces, le cas échéant et supprimer ce qui bloque. En coupant de petits morceaux,

vous évitez le blocage.

Si ce que vous voulez presser a une extrémité pointue et une émoussée, introduisez toujours la pointe vers le bas (par exemple : les carottes). De cette manière, les rouleaux broyeurs saisissent plus facilement les produits et vous n'avez pas besoin de les pousser en force.

Ne mettez jamais plusieurs morceaux dans l'entonnoir. Sinon, les morceaux pourraient se coincer dans l'entonnoir.

Lorsque les légumes sont en longueur (la rhubarbe, les asperges ou les branches de céleri), il est souvent plus facile d'en extraire le jus en coupant les tiges dans leur longueur.

Astuces pour extraire le jus de fruits et légumes tendres : (p. ex. les oranges, les pommes tendres etc.)

- Utilisez toujours la vis de réglage de sortie pour produits tendres (14).
- Découpez les fruits et légumes en petits morceaux et introduisez-les lentement l'un après l'autre.
- Si pendant l'extraction du jus, un bourrage se forme, tournez simplement la vis de réglage de sortie jusqu'à ce que le marc sorte rapidement. Ensuite, remettez la vis dans sa position précédente pour continuer à extraire le jus.

Encore une astuce : introduisez simplement un peu de liquide (de l'eau ou le jus préparé) dans l'entonnoir.

- On peut également éviter un bourrage en commutant brièvement l'Interrupteur marche/arrêt (6) ans la position « reverse », ce qui accélère le transport du marc vers la sortie.
- Mélangez des produits tendres à des produits croquants (par exemple carottes, des

Préparez vos jus facilement

betteraves ou des pommes croquantes) et introduisez-les alternativement dans l'extracteur de jus.

- Desserrez le cas échéant la vis de réglage de sortie.

Légumes verts

Feuilles vertes : **les feuilles de chou-rave, chou-fleur, de laitue, les épinards, les bettes, les feuilles de betteraves etc.**

Les herbes sauvages : **l'angélique, l'ortie, le pissenlit, etc.**

Tiges : **l'herbe de blé, l'épeautre etc.**

L'extracteur de jus Green Star™ est particulièrement performant pour les feuilles, les herbes et les tiges. Il happe ce genre de produit tout simplement sans devoir aider avec le poussoir. Ces légumes ont bon goût lorsqu'on les mélange à du jus de carotte ou du jus de pomme.

Lorsque l'on extrait le jus de tiges de céréales ou d'herbes aromatiques, on le fait en général pour une petite quantité. Plus la quantité est grande, plus le rendement est important. Il est par conséquent recommandé d'extraire le jus de légumes croquants (par exemple des carottes ou des betteraves) directement après. Si des grumeaux se forment, c'est parfois le cas pour les jus verts, il suffit de mélanger un peu.

Jus d'herbe de blé PUR

1. Aucun reste d'aliments ne doit se trouver dans l'extracteur de jus.
2. Fermez la **vis de réglage de sortie (14)**. Mettez la machine en circuit et introduisez l'herbe de blé (à la température ambiante). Aspergez l'herbe d'eau de temps en temps.
3. Cela génère la pression à l'intérieur dont l'orifice d'éjection du marc a besoin pour se mettre en route.

4. Dès que du jus sort, ouvrez la vis de réglage de la sortie à moitié (**14**) ou retirez-la complètement.
5. Avant de commencer à extraire le jus, mettez une cuillère à thé d'huile de table dans la machine, cela réduit la formation de mousse. Si vous prenez une bonne huile, notamment de l'huile de lin riche en acides gras Omega-3, cela améliore également la digestion de votre jus vert ! Si vous préférez mettre moins d'huile, vous pouvez légèrement enduire les rouleaux broyeurs d'huile avant d'extraire le jus. Pour obtenir encore moins de mousse, faites refroidir ce que vous voulez presser, voire également les rouleaux broyeurs en les mettant pendant plusieurs heures dans le réfrigérateur avant de faire le jus.
6. Si l'appareil est bouché, mettez de l'eau dans la cheminée de remplissage pour nettoyer le tamis et la sortie. Ensuite, vous pouvez continuer.

Lorsque vous extrayez le jus d'herbe de blé, le marc qui sort est très sec et beaucoup de mousse sort avec le jus.

La chlorophylle a tendance à lier l'oxygène. D'autres extracteurs de jus ne produisent pas de mousse, mais un marc humide. Ils laissent une grande partie des substances précieuses dans le marc au lieu de les introduire dans le jus.

L'écume du jus d'herbe de blé a été analysée et l'on s'est rendu compte qu'elle contenait énormément de substances nutritives. De plus, elle a beaucoup de goût. Buvez, absolument la mousse avec le jus ou mélangez-la au jus.

Recommandations

Le clou : extraire le jus de feuilles fraîches d'Aloé Vera

Coupez deux doigts de largeur d'une feuille d'Aloé Vera et en extraire le jus en ajoutant un peu d'eau, de pommes ou d'oranges. À cause de l'aloïne dégagée, il ne faut extraire le jus et ne boire que 60 g d'Aloé Vera au maximum par personne et par jour. Le goût est excellent mélangé avec le jus de deux oranges.

Buchempfehlung :

Finnegan/Schmid : « Aloe Vera – Das Geschenk der Natur an uns alle

Légumes-tiges

Exemples : rhubarbe, céleri en branches, asperges etc.

Les couper dans leur longueur. L'extracteur de jus Green Star™ Elite entraîne les légumes sans devoir s'aider du pousoir.

Racines

Les carottes : **coupez l'extrémité verte (qui a un goût amer). Couper les carottes dans leur longueur.** Vis de sortie (14) visser à fond.

La betterave : **l'introduire avec la peau.**

Les pommes de terre, patates douces : **si elles sont nouvelles, introduisez-les avec leur peau. L'amidon est supprimé au bout de quelques minutes. Le jus de pommes de terre ou de patate docue, mélangé à du jus de carotte. C'est une bonne base pour les soupes et les plats mijotés.**

Les fruits

L'ananas : **enlevez la peau, coupez l'ananas en tranches (pas dans la longueur), puis en coins. Un ananas tendre peut boucher le tamis. Dans ce cas, rincez le**

tamis.

Pommes et poires : **les introduire avec la peau et les pépins. Utiliser des fruits croquants !**

Baies (fraises, framboises, myrtilles, cassis, groseilles, etc.) enlever les tiges et les feuilles si vous le désirez (voir page 28).

Les melons : **retirez la peau et les gros pépins.**

Raisin : **retirez les tiges.**

Fruits à noyau (pêches, abricots, cerises etc.) : retirez les noyaux.

Agrumes : (**oranges, pamplemousses, mandarines, citrons**) : **inutile de retirer la peau ou les pépins.**

Pflaumen, Les pruneaux, abricots, pêches et les airelles rouges : bien les laver pour enlever le duvet. La consistance ressemble à celle d'une sauce ou d'une purée. Excellent comme dessert ou comme coulis. Améliorez éventuellement avec du miel, de la crème fouettée ou du jus de citron.

Fruits tendres

Plus le fruit est croquant, plus l'extracteur de jus Green Star™ Elite en extrait facilement le jus. Astuces pour extraire le jus de fruits et légumes tendres, voir page 27.

Groseilles

Les groseilles sont les sortes de fruits dont il est le plus difficile de tirer un jus.

L'extracteur de jus Green Star™ Elite extrait aussi le jus des groseilles. Cependant, ceci demande une délicatesse particulière. Le problème vient du fait que le marc de groseilles bouche normalement l'évacuation de marc. De ce fait, la tension augmente dans le boîtier. Ce qui risque de le casser si rien n'est fait pour que sorte le marc. Pour cette raison, extrayez le jus de groseilles uniquement en alternant 50 % de groseilles et 50

Recommandations

% de pommes croquantes (ne pas utiliser de pommes molles) et après environ 150 g de groseilles, ouvrir la Vis de sortie (14) et vider. Lorsque l'évacuation du marc a commencé, vous pouvez réduire la quantité de pommes.

Bien consommer les jus

Important : de nombreuses personnes disent qu'elles ne supportent pas les fruits et les jus de fruits, qu'elles ont des maux d'estomac, qu'elles doivent les rendre et qu'elles sentent des acides dans l'estomac.

Dans de tels cas, il suffit de faire une émulsion de jus avec un peu d'huile pressée à froid. Verser environ 1/2 à 1 cuillère à soupe d'huile dans un verre de jus et verser 10 fois par alternance dans un verre puis dans un autre. Ceci permet de mélanger l'huile au jus. Vous augmentez ainsi considérablement l'absorption des nutriments et la compatibilité aux fruits (Budwig).

Harvey et Marilyn Diamond constatent que ces problèmes disparaissent lorsque les jus sont consommés comme les fruits :

Sur un estomac vide, mâcher lentement, manger le fruit seul et attendre environ 30 minutes avant de manger autre chose de solide. Pour comprendre mieux ces mécanismes, veuillez lire les livres de Harvey et Marilyn Diamond « Fit fürs Leben » (En forme pour la vie).

Ce n'est qu'en consommant correctement les jus que vous en tirerez aussi le meilleur profit.

Voici comment conserver plus longtemps les jus Green Star™ Elite

Les aimants montés dans les rouleaux broyeur en acier inoxydable et les parties en céramique bio transmettent des oscillations d'énergie vitales sur le jus. Le jus Green Star™ Elite s'oxyde plus lentement. Pour cette raison, ils peuvent être conservés pendant 48 heures. Ainsi, vous pouvez extraire en une seule fois du jus pour deux jours ou bien emporter vos jus au bureau ou en voyage

Protégez encore plus vos jus Green Star™ Elite :

1. Au lieu de gratter les carottes, épluchez aussi la couche extérieure.
2. Remplissez entièrement vos récipients – de préférence un thermos – pour qu'il n'y ait pas de place pour l'oxygène.
3. Gardez le jus au frais.

Idées de recettes



Jus et boissons

Assemblage de l'appareil pour toutes les recettes de jus et boissons :

1. Pour extraire le jus, placez le Tamis fin (13) et la Vis de sortie (14) dans le Green Star™ Elite.
2. Placez la cruche en verre sous la sortie de jus (17).
3. Placez un récipient sous la Sortie de marc (15) pour récupérer le marc.

Remarque : Lorsque vous extrayez un mélange de légumes durs et filandreux comme les carottes ou des raves et des feuilles vertes comme des aromates ou des herbes, vous devez dans tous les cas pousser d'abord la totalité des légumes durs dans l'entonnoir de remplissage avant d'ajouter les légumes en feuilles.

Citrus-Mix

- 2 petits pamplemousses (éplucher et couper en 4 ou 6 morceaux)
- 3 oranges moyennes (éplucher et couper en 4 morceaux)
- 1/2 petit citron (éplucher et couper en 2 morceaux)
- 1/2 petit citron vert (éplucher et couper en 2 morceaux)

Remarque : pour avoir un goût plus sucré, utilisez moins de citron et de citron vert.

Nectar ambrosien

- 2 grappes de raisins
 - 3 pommes croquantes
 - 1 kiwi
 - 1 tranche de melon
 - 1 tranche d'ananas
 - 1 citron entier
 - 1/2 tasse d'airelles rouges
1. Placez le Tamis fin (13) dans votre extracteur de jus Green Star™ Elite.
 2. Extrayez le jus des raisins, des pommes et du kiwi.
 3. Découpez la tranche de melon et l'ananas en dés et extrayez leurs jus, dé par dé en ajoutant entre chacun les airelles rouges.
 4. À la fin, extrayez le jus du citron. Vous pouvez varier les quantités tout en conservant de bons résultats. Ayez le courage de varier en fonction de vos goûts.

Jus et boissons

Jus d'herbe de blé délicat

- 4 Poignées d'herbe de blé
- 4 carottes
- 1 pomme
- 1 fine tranche de gingembre

Extraire le jus avec le Tamis fin (13) comme dans la description et dégustez.

Ceci est la façon la plus délicieuse de boire le jus sain et exceptionnel de l'herbe de blé. Les effets bénéfiques du jus de l'herbe de blé sont de plus en plus reconnus. En Californie, il existe déjà des bars à herbe de blé dans lesquels on peut boire de l'herbe de blé fraîchement pressée. Dans le sud de l'Allemagne, l'herbe de blé est de plus en plus proposée à la vente pour la fabrication de jus d'herbe de blé.

Jus de pomme-orange

- 3 pommescroquantes
- 3 oranges moyennes
- 1/2 citron

Éplucher les oranges et les citrons. Utiliser le Tamis fin (13). Extraire par alternance le jus des pommes et des oranges et ajouter un peu de zest de citron.

Boisson préférée du Dr. Walkers

- 250 g de carottes
- 150 g d'épinard

Extraire le jus avec le Tamis fin (13) comme dans la description et dégustez.

Recommandation de livre



« En forme avec des jus frais »

Contient des informations fondées sur les valeurs nutritives et de nombreuses recettes de jus.

Maison d'édition Winfried Holler.

Jus et boissons

La pastèque : pour éteindre la soif

- 1 pastèque avec pépins

Lorsque la pastèque provient de l'agriculture écologique, utilisez la peau. Découper en morceaux et utiliser le Tamis fin (13) pour extraire le jus.

Punch sucré au melon

- 1/2 melon Cantaloupe
- 2 tranches de pastèque

Utilisez le Tamis fin (13).

1. Couper tout en dés.
2. Extraire le jus de l'ensemble.
3. À servir frais lors d'une chaude journée d'été.

Pomme pétillante

- 7 pommes (Fuji, Golden Delicious, Elstar, Red Delicious, Jonagold ou Granny Smith, à découper en 4 ou 6 morceaux)
 - 1/2 piment Jalapeño
 - 1/4 citron vert
 - 1 kiwi (éplucher et couper en 2 morceaux)
1. Extraire d'abord le jus du kiwi et du citron vert.
 2. Ensuite extraire le jus du piment Jalapeño.
 3. Extraire le jus des pommes en dernier.

Green Tang

- 2 tranches rondes d'ananas
- 1 branche de menthe
- 3 poignées d'herbe de blé
- 1/4 citron
- 1 tranche de gingembre

Utilisez le Tamis fin (13).

1. Extraire le jus de l'herbe de blé.
2. Ajouter la menthe.
3. Ajouter le citron épluché.
4. Couper les tranches d'ananas en quatre et, s'il ne provient pas de l'agriculture biologique, enlever la peau et extraire le jus.
5. Ajouter le gingembre (selon le goût).

Oriental-Express

- 3 feuilles de chou blanc
 - 4 fenouils avec des branches verts et des feuilles
 - 6 carottes moyennes
 - 2 pommes
1. Comme vous le souhaitez, utilisez le Tamis fin (13) ou grossier (18).
 2. Coupez le chou dans la longueur et mettez les feuilles dans l'embout de remplissage. Ajoutez le fenouil.
 3. Découpez les pommes en tranches et ajoutez-les l'une après l'autre avec la peau, par le haut de l'extracteur de jus. Bourrez avec les carottes ou le pousseur.
 4. Extrayez le jus des carottes l'une après l'autre, avec la pointe vers le bas.

Gâteaux

Assemblage de l'appareil :

1. Placez le Kit pour la purée (ouvert) (25) et la Sortie de pâte à gâteau (15c) dans le Green Star™ Elite.
2. Placez un saladier sous la sortie de jus (17).

Tiges de seigle

- 2 tasses de grains de seigle (laisser gonfler durant la nuit)
 - 1/2 tasse de graines de tournesol (laisser gonfler durant la nuit)
 - 2 cuillères à soupe de cumin
 - 1/2 cuillère à café de sel de mer
1. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier.
 2. Faire passer les uns après les autres les ingrédients dans la machine.
 3. Retirez les morceaux de pâte formés dans la Sortie de pâte à gâteau (15c), côté Sortie de marc (15).
 4. Tant qu'elles sont humides, vous pouvez former des brezels, des tresses etc. avec les tiges.
 5. Dans le séchoir (p. ex. Excalibur) séchez-les jusqu'à ce qu'elles deviennent croquantes. Servir avec des sauces à tremper, des soupes etc.

Mochi (gâteaux au riz japonais)

- 2 tasses de riz à la vapeur (nous recommandons des grains de taille moyenne)
- 1 cuillère à café d'huile d'olive première pressée

1. Cuire le riz à la vapeur.
2. Mettre l'appareil en marche et verser l'huile d'olive dans l'Entonnoir de remplissage (1).
3. Verser lentement le riz à la vapeur dans l'Entonnoir de remplissage (1).
4. Le gâteau de riz sort par la Sortie de pâte à gâteau (15c).

Remarque : avant la préparation, vous pouvez ajouter des aromates comme de lail pilé ou des oignons dans le riz afin de donner du goût au gâteau de riz. Couper le gâteau terminé en tranches obliques. Laisser sécher les tranches et les servir avec une soupe.

Pâtés et croquettes

Assemblage de l'appareil :

1. Placez le Kit pour la purée (ouvert) (25) et la Sortie de pâte à gâteau (15c) dans le Green Star™ Elite.
2. Placez un saladier sous la sortie de jus (17).

Croquettes aux noix de cajou et au curry

- 2 tasses de noix de cajou
 - 1 tasse de blé germé (laisser ramollir pendant 12 heures jusqu'à ce que de petites pointes se forment)
 - 3 cuillères à soupe de pâte de curry (se trouve dans les magasins de spécialités culinaires)
 - 1 cuillère à café de sel aromatisé (selon vos goûts)
1. Verser alternativement les noix de cajou et les grains de blé dans l'Entonnoir de remplissage (1).
 2. Ajouter petit à petit la pâte de curry et le sel aromatisé pendant la préparation de la purée.
 3. Récupérer le mélange à la Sortie du jus (17).
 4. Mélanger à la main ou avec une cuillère en bois.
 5. Former des croquettes et décorer avec des tomates, des radis et des concombres.

Remarque : pour avoir une consistance plus fine, utilisez le kit de pâte à gâteau (fermé) au lieu du kit à purée et enlevez la Sortie de pâte à gâteau (15c). Récupérez le mélange sur la Sortie de marc (15).

Amuse-gueule aux noix de pécan

- 2 tasses de noix de pécan
 - 1 tasse de blé germé (laisser ramollir pendant 24 heures)
 - 1/4 tasse d'oignons doux
 - 1 cuillère à café d'aromate à volaille
 - 1/2 cuillère à café de sel aromatisé
1. Verser dans l'Entonnoir de remplissage (1) les noix de pécan, les grains de blé et les oignons.
 2. Récupérer le mélange dans un saladier.
 3. Ajouter le mélange d'aromates à volaille et le sel aromatisé.
 4. Mélanger fermement à la main ou avec une cuillère en bois.
 5. Former de petits biscuits et servir sur des tranches de concombres, décorés avec des tomates ou de l'avocat.

Soupes

Assemblage de l'appareil :

A. Pour extraire le jus de carottes, de citrons et de pommes

1. Placez le Tamis fin (13) dans le Green Star™ Elite et fixez entièrement la Vis de sortie souple (14b).
2. Placez la Cruche en verre pour le jus (19) sous la sortie de jus (17) et un saladier sous la Sortie de marc (15).

B. Pour faire de la purée de betterave rouge et de ciboule

1. Placez le Kit pour la purée (ouvert) (25) dans le Green Star™ Elite et vissez entièrement la Vis de sortie (14b) pour le jus (aliments mous).
2. Placez un saladier sous la Sortie de jus (17).

Borscht à la betterave rouge

Extraire le jus - A

- 1 pomme (couper en 4 ou 6 morceaux)
- 8 carottes (carottes épaisses découpées dans la longueur en 4 morceaux chacune)
- 1/2 citron (couper en 2 morceaux)

Faire la purée - B

- 2 betteraves rouges
- 2 ciboules
- 1 tasse de chou finement haché
- 1 cuillère de yaourt à l'avocat

1. Extraire le jus des carottes, du citron et des pommes. Conserver le jus dans un verre ou dans la Cruche en verre pour le jus (19).
2. Enlevez le Tamis fin (13) et remplacez-le par le Kit pour la purée (25). Faire une purée de betteraves rouges et de ciboule dans un autre saladier.
3. Ajouter la purée de betterave rouge et de ciboule au jus de carottes/pommes/citron et mélanger.
4. Mélanger le chou haché.
5. Ajouter l'avocat et le yaourt en les mélangeant dans un mixeur.

Pour servir : versez la soupe (Borscht) dans une soupière. Garnissez avec un peu de yaourt à l'avocat.

Desserts

Assemblage de l'appareil :

1. Placez le Kit pour la purée (ouvert) (25) dans le Green Star™ Elite et vissez entièrement la Vis de sortie (14).
2. Placez un saladier sous la Sortie de jus (17).

Confiserie aux noix de cajou et aux graines de pavot

- 1 tasse de grains de blé germés (laisser ramollir pendant 12 heures jusqu'à ce que de petites pointes se forment)
 - 1/4 tasse de graines de pavot
 - 1/4 tasse de graines de tournesol ramollies
 - 1 tasse de noix de cajou
 - 1/2 cuillère à café de chair de gousse de vanille
 - 4 cuillères à soupe de miel
1. mélangez les graines de blé (ramollies), les graines de tournesol (ramollies), les noix de cajou et les graines de pavot et faites en une purée.
 2. Récupérez le mélange dans un saladier sous la Sortie de jus (17).
 3. Ajouter la chair de vanille et le miel.
 4. Former des boules et les servir sur une assiette.

Gâteau cru à la glace banane-myrtille

- 1 tasse d'amandes ramollies
 - 1/2 tasse de graine de sésame
 - 1 tasse de noix de cajou
 - 1/2 tasse de raisins secs
 - 1/2 tasse de dattes dénoyautées
 - 1/2 tasse de noix de pécan
 - 1 cuillère à café de vanille
 - 2 cuillères à soupe de miel
 - 7 bananes congelées sans peau, coupées en tranches
 - 1 1/2 tasses de myrtilles congelées
 - 1 kiwi
 - 3 grosses fraises
1. Passer les amandes, les graines de sésame, les noix de cajou, les raisins secs, les dattes et les noix de pécan avec le Kit pour la purée (25) dans le Green Star™ Elite.
 2. Mélangez la vanille et le miel et pétrir le tout en une pâte.
 3. Roulez la pâte sur une tôle à gâteaux légèrement huilée et laissez-la sécher pendant 2 à 3 heures ou la passer au séchoir, p. ex. le séchoir Excalibur (disponible chez votre revendeur Green Star ou chez Keimling Naturkost, cf. page 2) pendant environ 45 minutes.
 4. Fabriquez la glace en passant par intermittence les bananes et les myrtilles congelées. Si la machine se bloque, activez un court instant la marche arrière (mettre le bouton en position Reverse).
 5. Envelopper immédiatement le gâteau.
 6. Décorer avec des tranches de fraise et de kiwi.

Déclaration de garantie

La société Keimling Naturkost GmbH concède une garantie spéciale pour toutes les pièces de Green Star™ Elite aux termes des conditions énoncées ci-après. Les prétentions du consommateur découlant des conditions de garantie légales et de la responsabilité du producteur pour vice de la marchandise ne sont pas affectées par cette garantie spéciale. Les prétentions de l'acheteur éventuellement liées à un accomplissement ultérieur et la réparation du dommage causé demeurent en vigueur pour autant que les conditions respectives soient données.

1. Durée de la garantie

La durée de garantie de 5 ans s'applique à toutes les pièces de Green Star™ Elite à compter de la date d'achat lors d'un usage à domicile.

2. Contenu de la garantie

La garantie comprend les défauts de matériel, de construction et de fabrication à condition que le défaut exige au moment de la livraison et que l'appareil a été correctement traité par l'acheteur. La garantie comprend soit la réparation gratuite, l'échange de la pièce défectueuse ou des pièces défectueuses ou encore le remplacement de tout l'appareil contre un appareil de même valeur. La société Keimling Naturkost GmbH est seule à choisir la solution adaptée.

3. Cas de garantie

En présence d'un cas de dysfonctionnement/ de défaut, il faut informer immédiatement le centre de service après-vente (par téléphone – cf. remarque au point 7 – ou par écrit par e-mail ou fax) avant d'envoyer l'appareil et de lui décrire en détail le problème survenu. Si le problème ne peut pas être résolu de cette manière, il faut renvoyer l'appareil nettoyé à fond* (cf. remarque au point 4) y compris tous les accessoires, emballé de manière sûre à la société Keimling Naturkost GmbH. Il faut joindre au paquet les informations et documents suivants :

- Nom, prénom, adresse (à indiquer également sur le paquet)
- N° de série et N° de modèle
- Date d'achat
- Original du bon d'achat
- Description claire du dysfonctionnement
- En cas de dommage de transport : nom du service de livraison et numéro du paquet

4. Emballage

Il est recommandé d'utiliser le carton d'origine pour l'envoi. Si vous utilisez un autre emballage, il faut faire en sorte que celui-ci protège correctement contre les risques typiques d'une expédition et qu'il présente des dispositifs suffisants de protection. Un simple emballage en carton avec du rembourrage en papier n'est pas suffisant. La société Keimling Naturkost GmbH n'est en rien responsable des dommages dus à un mauvais emballage et la garantie devient caduque. Le centre de service après-vente donne des renseignements sur le type d'expédition et les frais occasionnés.

5. Nettoyage

Si des pièces ou tout l'appareil ne sont pas nettoyés, la société Keimling Naturkost GmbH facture un forfait raisonnable pour le nettoyage. Il est du devoir de l'acheteur d'apporter la preuve que les coûts de nettoyage sont inférieurs au forfait.

6. Suppression des droits à la garantie

Le droit à la garantie est caduc

- en cas d'utilisation, de traitement ou de rangement non conformes (p. ex. dommages dus à l'humidité, à de fortes températures)
- en cas de réparations, de tentatives de réparation, de modifications de toute sorte ou en utilisant des pièces rechange étrangères etc., le tout effectué par d'autres personnes que par la société Keimling Naturkost GmbH ou des entreprises qu'elle a autorisées
- en cas d'emballage de transport inadéquat et de transport non approprié
- en cas d'actions mécaniques non appropriées sur l'appareil ou des pièces de l'appareil
- pour tous les événements qui ne sont pas justifiés dans le traitement la fabrication de l'appareil, comme p. ex. la chute, les chocs, les dommages, l'incendie, les tremblements de terre, les inondations, la foudre etc.
- en l'absence de preuve d'achat
- si le distillateur est utilisé hors de la sphère privée, particulièrement en cas d'utilisation commerciale Les frais occasionnés à la société Keimling Naturkost GmbH par le fait que l'acheteur renvoie une marchandise bien que ce ne soit ni un cas de garantie ni un droit de retour sont à la charge de l'acheteur.

7. Centre de service après-vente

Partenaires contractuels et centre de service après-vente :
Keimling Naturkost GmbH
Zum Fruchthof 7a
D 21614 Buxtehude Allemagne

Directeur : Winfried Holler
Tribunal d'enregistrement : Tribunal administratif de Tostedt
HRB 120742
N° de TVA intracommunautaire :
DE 175 693 369

Téléphone: +49 4161/51 16 0

Fax: + 49 4161/51 16 16

e-mail: naturelle@keimling.fr

8. Frais de téléphone

Nous attirons expressément l'attention sur le fait que la prise de contact avec le centre de service après-vente est soumise à des frais téléphoniques.

9. Remarque sur la protection

des données Vous trouverez les détails concernant le prélèvement, le traitement et l'utilisation de vos données dans nos remarques sur la protection des données.

À partir du : 10/ 2011

Données techniques

Objet	Extracteur de jus pour fruits et légumes
Modèle	Green Star™ Elite, (GSE-5000)
Tension nominale	220–240 V ~
Fréquence	50/60 Hz
Puissance absorbée	max. 200 W
Dimensions	46,4 x 17,48 x 31,75 cm (L x P x H)
Poids	8 kg



Éliminer l'appareil

Cette remarque est exclusivement valable pour les consommateurs en Allemagne. Les consommateurs d'autres pays doivent s'informer auprès de leur entreprise d'élimination compétente.



- Les appareils électriques et électroniques usagés ne doivent plus, selon les préconisations européennes¹⁾ être jetés dans les ordures non triées. Ils doivent être triés. Le symbole de la poubelle sur roues (cf. ill. à gauche) indique qu'il est indispensable de faire un tri sélectif des ordures.

- Contribuez à la protection de l'environnement et faites en sorte que cet appareil – lorsque vous ne souhaitez plus l'utiliser – soit introduit dans les systèmes prévus de tri sélectif.
- En Allemagne, la loi vous oblige²⁾ à faire un tri sélectif pour un appareil usagé. Les responsables légaux et publics de l'élimination (les communes) ont mis en place des centres de collecte où les appareils usagés privés de votre région peuvent être reçus gratuitement. Parfois, les communes récupèrent directement chez les privés les appareils usagés.
- Veuillez vous informer sur le calendrier local de récupération des déchets ou auprès de l'administration de votre ville ou commune pour connaître les possibilités de votre région pour la remise ou la collecte des appareils usagés.

¹⁾ DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL EUROPÉEN du 27 janvier 2003 sur les appareils électriques et électroniques usagés.

²⁾ Loi sur la mise en circulation, la reprise et l'élimination écologique des appareils électriques et électroniques (loi sur les appareils électriques et électroniques – ElektroG) du 16 mars 2005

