

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Bedienungsanleitung

User Manual

Mode d'emploi



Importeur & Service-Center

Importer & service center

Importateur & service après-vente



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 internat.

Index (english)

Table des matières (français)

Bedienungsanleitung	4
User Manual (english)	36
Mode d'emploi (français).	68

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.



Achtung: Gerät nicht öffnen! Gefahr eines Stromschlages!

Warning: Do not open device! Risk of electrocution!
Attention : ne pas ouvrir l'appareil ! Risque de décharge électrique !

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Bedienungsanleitung

Deutsch



Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Inhaltsverzeichnis

Besondere Eigenschaften	6
Einzelteile	7/8
Wichtige Sicherheitshinweise	9
Vor Inbetriebnahme	10
Zerlegen	11
Zusammenbau	12
Justierung der Presswalzen	14
Welches Sieb wofür?	15
Wie Sie Saft herstellen	16
Leichtes Entsaften	17
Empfehlungen	19
Johannisbeeren.	20
Säfte richtig verzehren	20
Saft-Rezeptideen	21
Wie Sie pürrieren	22
Rezeptideen	22/23
Wie Sie Pasta herstellen	24
Wie Sie Gebäck herstellen	25
Rezeptideen	26
Reinigung	27
Problembhebungen	28
Literatur-Empfehlungen	30
Weitere Rezepte	31
Garantiebestimmungen	33
Technische Daten	34
Wichtiger Hinweis	34

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Besondere Eigenschaften



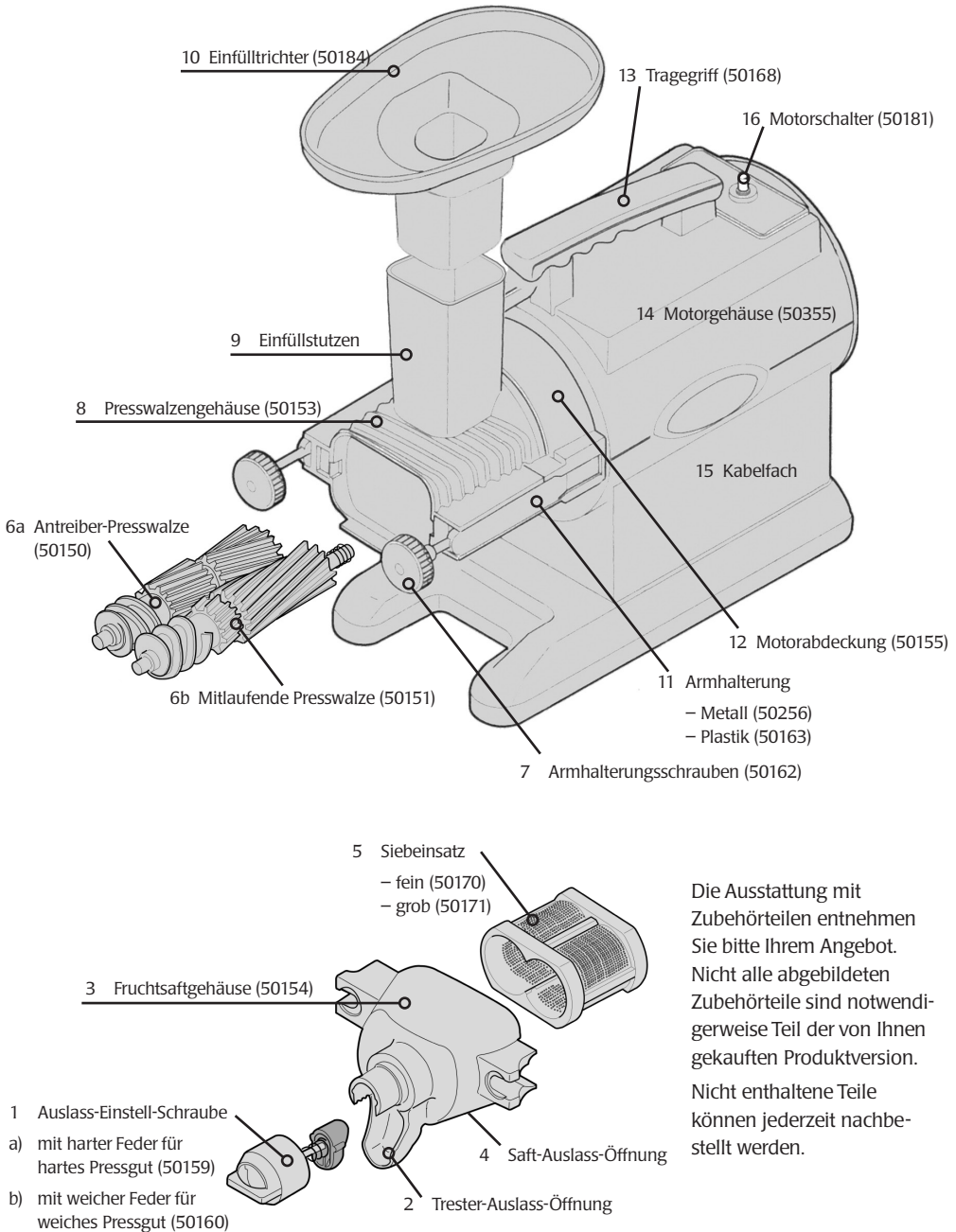
1. In den Edelstahl-Zwillingspresswalzen befinden sich starke Magnete und spezielle Bio-Keramik-Teilchen.
2. Diese bewirken eine größere Ausbeute an Mineralien und eine längere Haltbarkeit des Saftes (siehe Seite 20).
3. Sie übertragen wertvolle Lebens-Energie-schwingungen auf den Saft.
4. Die patentierten Edelstahl-Zwillingspresswalzen sind Saftpresse und Zerkleinerer in einem.
5. Das Entsaften ist aufgrund des automatischen Tresterauswurfs denkbar einfach. Es erfolgt in nur einem Arbeitsgang und ohne Unterbrechung.
6. Das Gerät entsaftet fast alle Blätter, Gräser, Gemüse und Früchte.
7. Das Entsaften von Weizengras, Kräutern und Blattgemüse ist ihre ganz besondere Stärke.
8. Der ausgeworfene Trester ist sehr trocken, fade und geschmacklos. Das zeigt, dass der Green Star™ dank der auspressenden, auswringenden Arbeitsweise wirklich das Optimum an Saft herstellt.
9. Aufgrund der niedrigen Umdrehungszahl von 110 U/Min. findet beim Entsaften keinerlei Erwärmung statt. Die Vitamine und Enzyme werden maximal geschont.
10. Die Green Star™-Saftpresse kann mehr als nur Saft machen. Sie bereitet auch Baby- und Seniorenkost, Nussbutter, Pasta, Gebäckteige, Rohkostsalsa, Rohkostsuppen, Rohkostsaucen und eine große Vielfalt weiterer gesunder Köstlichkeiten zu.
11. Einfach zu reinigen, auseinander- und zusammenzubauen.
12. Die eingebaute Sicherheit bietet ein Höchstmaß an Schutz. Dennoch: Sicherheitshinweise unbedingt beachten.
13. Die Green Star™-Saftpresse bewältigt ihre schwere Arbeit ohne zu lärmern. Sie ist so leise, dass Sie nebenbei gut Radio hören oder sich mit jemandem unterhalten können.
14. Das Gerät wurde unter Verwendung hochqualitativer Materialien gebaut.

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf!

Vor Inbetriebnahme unbedingt Sicherheitshinweise lesen!

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

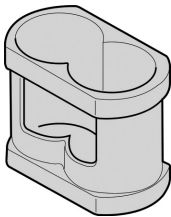
Einzelteile



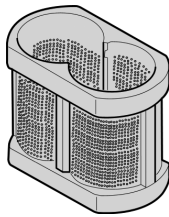
Die Ausstattung mit Zubehörteilen entnehmen Sie bitte Ihrem Angebot. Nicht alle abgebildeten Zubehörteile sind notwendigerweise Teil der von Ihnen gekauften Produktversion. Nicht enthaltene Teile können jederzeit nachbestellt werden.

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

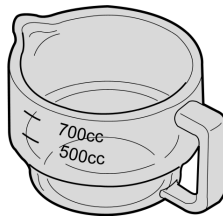
Einzelteile



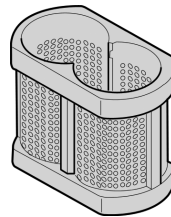
17 Pürriereinsatz
(50174)



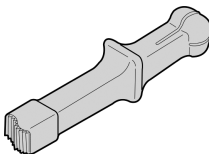
18 Feiner Siebeinsatz
(50170)



19 Glaskanne für Saft
(50141)



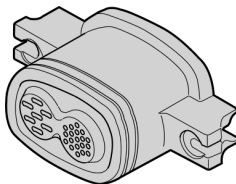
20 Grober Siebeinsatz
(50171)



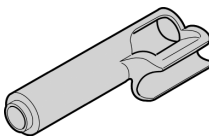
22 Stopfer
(50143)



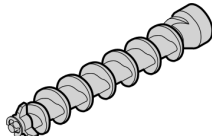
23 Reinigungsbürste
(50140)



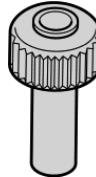
24 Pastavorsatz
(50172)



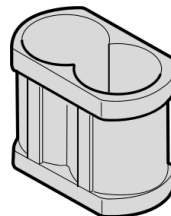
26 Pastarohr
(50179)



27 Pastaschnecke
(50178)



28 Gebäckteig-Auslass
(50173)



29 Gebäckteigeinsatz
(50176)

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

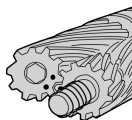
Lieferumfang

Der Lieferumfang kann variieren. Verbindlich sind die Unterlagen, aufgrund derer Sie das Gerät gekauft haben.

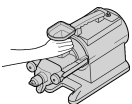
Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Wichtige Sicherheitshinweise

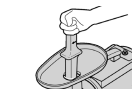
Vor Inbetriebnahme unbedingt lesen!



1. Wenn Sie die Presswalzen zusammensetzen, stellen Sie sicher, dass die Positionierungspunkte ineinander liegen.



2. Setzen Sie vor jedem Gebrauch den Einfülltrichter (10) in den Einfüllstutzen (9).



3. **Wichtig: Der Pfeil auf dem Stopfer muss nach vorne zum Auslass zeigen.**



4. Weichen Sie Getreide mindestens 6 Stunden in Wasser ein. Seihen Sie das Wasser ab und geben Sie immer kleine Mengen nacheinander zusammen mit ein klein wenig Wasser in die Maschine.

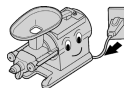
5. Lassen Sie die Green Star™-Saftpresse nach 30 Minuten Betrieb 10 Minuten abkühlen.



6. Tragen Sie Ihre Green Star™-Saftpresse nicht mit feuchten Händen. Sie ist schwer und könnte Ihnen entgleiten.



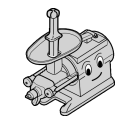
7. Verwahren Sie die Saftpresse außerhalb der Reichweite von Kindern.



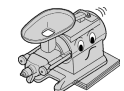
8. Ziehen Sie immer den Stecker, bevor Sie die Maschine zusammen- oder auseinanderbauen.



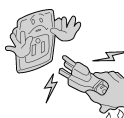
9. Stecken Sie keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Münzen oder Schraubenzieher in den Einfüllstutzen.



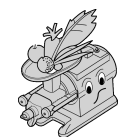
10. Fassen Sie nicht mit den Fingern oder Händen in den Einfüllstutzen. Insbesondere kleine Hände können bis zu den Presswalzen hineinfassen. Benutzen Sie immer den Stopfer.



11. Benutzen Sie die Green Star™-Saftpresse nicht auf unebenen, unstabilen Oberflächen.



12. Ziehen Sie den Stecker niemals mit feuchten oder nassen Händen. Verwenden Sie das Gerät nur mit dem original installierten Stecker!



13. Arbeiten Sie nicht gewaltsam mit der Green Star™-Saftpresse und überladen Sie den Einfülltrichter nicht.

14. Tauchen Sie den Motor nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

15. Lassen Sie das Stromkabel nie über die Kanten von Tisch oder Theke hängen.

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Vor Inbetriebnahme

Übung macht den Meister!

Nehmen Sie sich Zeit, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen. Leider können wir Ihnen die Handgriffe nicht persönlich zeigen. Daher kann es ein wenig dauern, bis jeder Handgriff sitzt.

Bauen Sie die Green Star™-Saftpresse 10x zusammen und auseinander. Sie werden sehen, wie flott es geht und wie schnell Ihnen die Bedienung in Fleisch und Blut übergeht. Ebenso ist es mit dem Reinigen. Am Anfang mag es Ihnen allzu umständlich erscheinen. Wenn Sie das Gerät 10-20 Mal benutzt haben, werden Sie staunen, wie geschwind auch die Reinigung geht. Je häufiger Sie das Gerät benutzen, desto mehr werden Sie es zu schätzen wissen!



1. Nachdem Sie die Saftpresse ausgepackt haben, überprüfen Sie bitte die Vollständigkeit der beigefügten Einzelteile (anhand der Verkaufsunterlagen, siehe Seite 8).
2. Spülen Sie alle Zubehöerteile unter fließendem Wasser ab.
3. Es empfiehlt sich, die Saftpresse vor der ersten Benutzung ein paar mal zu zerlegen und wieder zusammenzubauen. Es lohnt sich, denn so werden Sie viel schneller mit dem Gerät vertraut sein. (s. S. 11-13).
4. Jetzt ist die Green Star™-Saftpresse bereit, Ihnen Ihr erstes Getränk herzustellen.

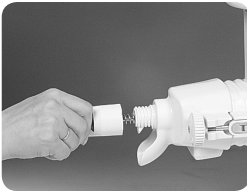
Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Zerlegen

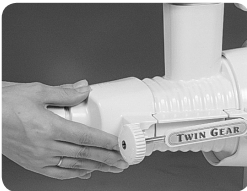


Ziehen Sie den Netzstecker vor jedem Auseinander- oder Zusammensetzen heraus!

1. Ziehen Sie den Einfülltrichter nach oben aus dem Einfüllstutzen heraus.



2. Drehen Sie die Auslass-Einstell-Schraube gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie sie entnehmen können. Dann ziehen Sie die Auslass-Vorrichtung heraus.

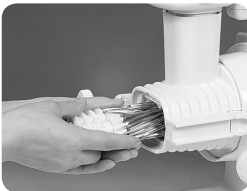


3. Drehen Sie die zwei Feststellschrauben ca. 3 Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn und spreizen Sie die Armhalterung zur Seite. Entnehmen Sie das Fruchtsaftgehäuse.



4. Entnehmen Sie den jeweiligen Einsatz. Die zwei Edelstahl-Presswalzen lösen sich dadurch. Achten Sie sorgsam darauf, dass die Presswalzen nicht herunterfallen.

Lassen Sie die Edelstahl-Presswalzen niemals fallen!



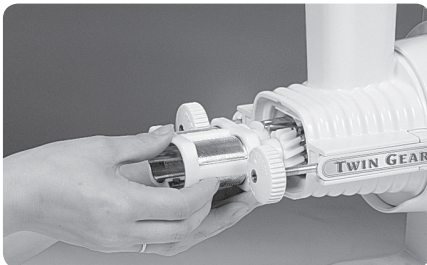
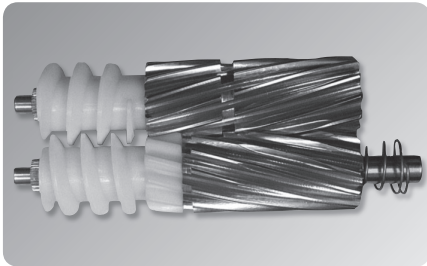
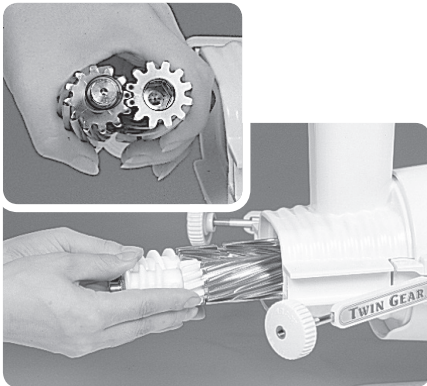
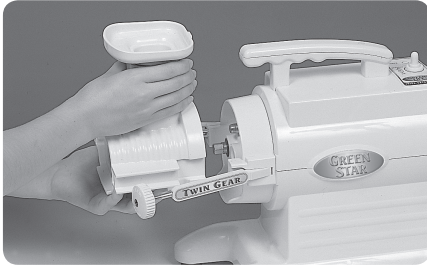
5. Entnehmen Sie die zwei Edelstahl-Presswalzen dem Presswalzengehäuse.



6. Ziehen Sie das Presswalzengehäuse vom Motorgehäuse.

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Zusammenbau



Ziehen Sie den Netzstecker vor jedem Auseinander- oder Zusammensetzen heraus!

1. Setzen Sie das Presswalzengehäuse auf das Motorgehäuse.

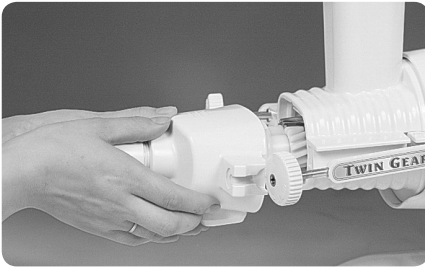
2. **Sehr wichtig!** Finden Sie die Positionierungspunkte auf den Presswalzen. Legen Sie sie so gegeneinander, dass der einzelne Punkt zwischen den anderen beiden Punkten liegt. Genauer zur Justierung der Presswalzen lesen Sie auf S. 14.

Schieben Sie die Presswalzen wie abgebildet ins Gehäuse. Damit sie fest sitzen, bewegen Sie sie ggf. leicht hin und her.

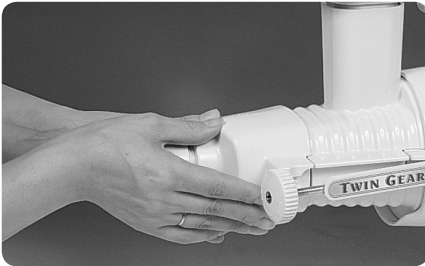
Wenn die Presswalzen nicht korrekt sitzen, können die nachfolgenden Teile nicht korrekt zusammengesetzt werden, und es können Beschädigungen an den Presswalzen und dem Antriebschaft auftreten.

Bitte beachten Sie: Auf der mitlaufenden Presswalze befindet sich eine Feder. Diese wirft die Presswalze aus, wenn Sie das Gehäuse demontieren. Dadurch wird Verletzungen durch unbeabsichtigtes Einschalten bei abgenommenem Gehäuse vorgebeugt. Zu Ihrer eigenen Sicherheit Feder nicht entfernen.

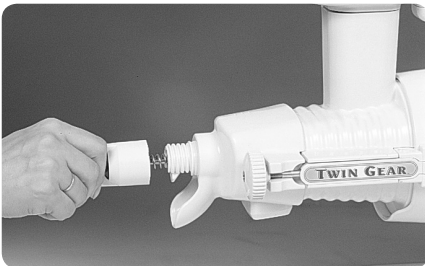
3. Stecken Sie den jeweils benötigten Einsatz (Sieb, Püriereinsatz...) in das Presswalzengehäuse.



4. Setzen Sie das Fruchtsaftgehäuse auf das Presswalzengehäuse.



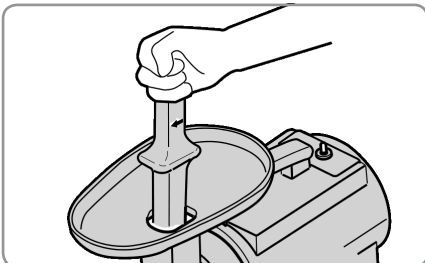
5. Legen Sie die Armhalterung um das Presswalzengehäuse und drehen Sie die Schrauben gut fest. **Wichtig:** Stellen Sie sicher, dass die Armhalterung gut sitzt und richtig festgezogen ist.



6. Montieren Sie die Auslass-Einstellvorrichtung (alternativ Gebäckteig-Auslass bei Gebäckteig-Einsatz).



7. Schieben Sie den Einfülltrichter in den Einfüllstutzen bis zum Presswalzengehäuse (kurzer Überstand in Richtung Motor). Das ist unbedingt erforderlich, da ansonsten der Stopfer von den Presswalzen abgerieben wird.



8. Wenn Sie den Stopfer benutzen, achten Sie darauf, dass der Pfeil zum Tresterauslass zeigt. Wenn Sie dies nicht beachten, werden Plastikteile vom Stopfer abgeschliffen und gelangen in den Saft.

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Justierung neuer Presswalzen

Für die Funktion Ihrer Saftpresse ist es wichtig, dass die Presswalzen korrekt eingesetzt werden. Nur dann können das Fruchtsaftgehäuse richtig aufgesetzt und die Arme korrekt verschraubt werden.

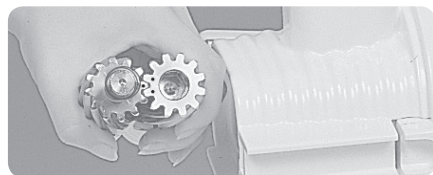
Wenn Sie beim Green Star™ Service-Center eine neue Presswalze bestellt haben, gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

Beim Kauf einer Green Star™-Saftpresse erhielten Sie zwei Presswalzen, die bereits ab Werk markiert waren. Damit die neue Presswalze zu Ihrer bisherigen passt, bitten wir Sie, sie in der Art zu markieren, wie Sie es bereits kennen.

1. Legen Sie dazu die neue Presswalze neben Ihre zweite Presswalze, so dass beide bündig abschließen.

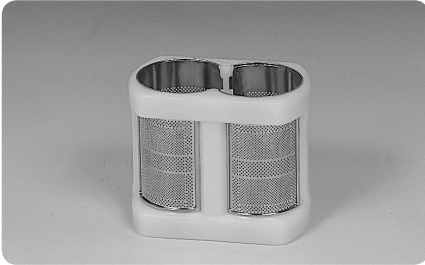


2. Markieren Sie die Stelle so, wie Sie es bisher kannten: bei der Antrieber-Presswalze zwei Punkte, bei der mitlaufenden Presswalze ein Punkt.
3. Vertiefen Sie Ihre Markierung leicht mit einem Bohrer oder einem spitzen Gegenstand.



Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Welches Sieb wofür?



1. Feiner Siebeinsatz (18)

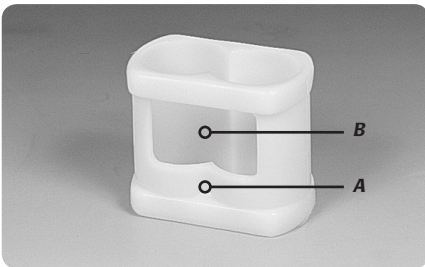
Zur vollständigen Trennung von Saft und Faserteilen.

Benutzen Sie: Karotten, Äpfel, Petersilie, Grünkohl, Weizengras und andere Blattgemüse.



2. Grober Siebeinsatz (20)

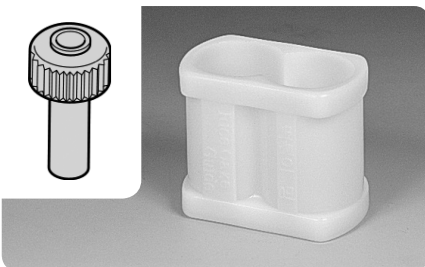
Für etwas Fruchtfleisch in Ihrem Saft.



3. Püriereinsatz (17)

(mit Öffnung B nach unten, Ende A Richtung Motor) Für Püree, Babynahrung, Nussbutter, Eiscremes, Sorbets, Pesto, Salsa u.v.m.

Benutzen Sie: Eingeweichtes oder angekeimtes Getreide, (gefrorenes oder nicht gefrorenes) Obst, Gemüse, Nüsse.



4. Gebäckteig-Einsatz (29)

In Verbindung mit Gebäckteig-Auslass (28) zur Herstellung von süßen und pikanten Teigen.

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Wie Sie Saft herstellen

Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme Ihres Gerätes vollständig durch. Folgen Sie den Anweisungen und beachten Sie alle Warnungen an Ihrem Gerät und in dieser Broschüre.

1. Wenn Sie reinen Saft ohne Fruchtfleisch wünschen, nehmen Sie den feinen Siebeinsatz (18). Wenn Sie Saft mit Fruchtfleisch vorziehen, verwenden Sie den groben Siebeinsatz (20). Setzen Sie einen der beiden Siebeinsätze in die Saftpresse.
2. Wenn Sie hartfaseriges Pressgut wie z. B. knackige Möhren oder Rote Bete haben, drehen Sie die Auslass-Einstellschraube mit der harten Feder (1a) so weit wie möglich zu. Haben Sie weichfaseriges Pressgut wie z.B. weiche Äpfel, Kiwis, Pfirsiche, Aprikosen, Johannisbeeren*, Erdbeeren, Stachelbeeren, Ananas u.s.w., benutzen Sie die Auslass-Einstellschraube mit der weichen Feder (1b), öffnen Sie sie weitestgehend und geben Sie beim Entsaften hartfaseriges Pressgut zwischendurch hinzu, z.B. Möhren oder knackige Äpfel. Im Laufe des Entsaftens justieren Sie die Schraube entsprechend dem Pressgut. Nach nur wenigen Entsaftungsvorgängen haben Sie den Dreh raus.

*** Lesen Sie unbedingt die besonderen Anweisungen zu Johannisbeeren auf Seite 20!**

3. Stellen Sie die Glaskanne mit dem Henkel in Richtung Motor unter die Maschine.
4. Überprüfen Sie, dass die Armhalterungen gut sitzen und die Feststellschrauben gut festgezogen sind.
5. Zerkleinern Sie die Lebensmittel so, dass sie leicht in den Einfüllstutzen passen. Schalten Sie den Entsafter ein und geben Sie die Lebensmittel hinein. Am besten

mit der Spitze nach unten, stumpfe Seite nach oben. Die Maschine arbeitet am leichtesten, wenn die Lebensmittel mit der Spitze zwischen den beiden Presswalzen erfasst werden. Drücken Sie die Lebensmittel mit dem Stopfer nach unten (Pfeil auf Stopfer in Richtung Tresterauslass).

Ein klein wenig Eingewöhnung und die Sache läuft hervorragend. Achten Sie darauf, dass keine Lebensmittelreste im Entsafter sind, wenn Sie beginnen, Gräser und Blätter zu entsaften. Weizen-gras, Schnittlauch, Petersilie und ähnliches geben Sie in Bündeln von ca. 2 cm Durchmesser hinein. Die Maschine zieht das Weizen-gras automatisch in die rotierenden Presswalzen hinein und quetscht es aus.

6. Nun kommt der Saft aus der Saftauslass-Öffnung.
7. Die Auslass-Einstellschraube (1) sollte so weit hineingeschraubt sein, dass der herauskommende Trester trocken ist. Es ist wichtig, dass Trester austritt. Wenn nach einiger Zeit kein Trester austritt, Schraube etwas öffnen. Ist der Trester zu feucht, die Auslass-Einstell-Schraube fester zuschrauben.
8. Wenn die Saftpresse wegen übermäßiger Befüllung blockiert, stellen Sie bitte den Motor-Schalter (16) einige Sekunden auf den Rückwärtsgang (REVERSE) und danach wieder in die »Ein« (»On«) Position.

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

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 Faultstellen 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 (1b).
- 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 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-Einstellschraube.

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™-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 Möhrensaft und ggf. mit Apfelsaft 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.

Weizenrasssaft PUR

1. Achten Sie darauf, dass sich keine Lebensmittelreste im Entsafter befinden.
2. Schließen Sie die Auslass-Einstell-Schraube (1). Schalten Sie die Maschine ein und geben Weizenrass (in Zimmertemperatur) hinein. Besprühen Sie Ihr Rass zwischen durch 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-Einstell-Schraube (1) halb oder schrauben Sie sie ganz ab.
5. Geben Sie vor dem Entsaften 1TL Speiseöl in die Maschine, so wird die Schaumbildung 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 Weizenrass 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 Weizenrasssaft 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.

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

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™-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-Einstell-Schraube (1) 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 zwischendurch 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 20).

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™-Saftpresse. Tipps für die Entsaftung von weichem Obst und Gemüse siehe Seite 17.

Achtung: Besondere Anweisungen zum Entsaften von Johannisbeeren

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

Die Green Star™-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 nur, indem Sie abwechselnd 50% Johannisbeeren, 50% knackige Äpfel (keine weichen verwenden) entsaften und nach ca. 150 g Johannisbeeren die Auslass-Einstellvorrichtung (1) halb öffnen oder entfernen. Wenn der Auswurf des Tresters in Gang gekommen ist, können Sie die Menge der abwechselnd dazugegebenen Äpfel verringern.

Wichtig: Säfte richtig verzehren

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

In solchen Fällen hilft es, etwas naturbeladenes, 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™-Säfte länger haltbar

Die in den Edelstahl-Presswalzen eingebauten Magnete und Bio-Keramik-Teilchen übertragen Lebensenergieschwingungen auf den Saft. Green Star™-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™-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.

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Saft-Rezeptideen

Weizengrasssaft Delikat

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

Alles wie beschrieben mit dem feinen Sieb entsaften und genießen.

Dies ist eine wohlschmeckende Art, den außer-gewöhnlich 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 benutzen. Alles zusammen entsaften, etwas Zitronenschale zufügen.

Dr. Walkers Lieblingsgetränk

- 250 g Möhren
- 150 g Spinat

Wie beschrieben mit dem feinen Sieb 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.

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Wie Sie pürrieren

Herstellung von Eiscreme, Nussbutter, Baby- und Seniorenkost, Salsa und Pesto

Setzen Sie den Pürriereinsatz (17) mit der Öffnung nach unten anstelle des Siebes ein. Vorne montieren Sie das Fruchtsaft-Gehäuse (3) und schließen die Auslass-Einstell-Schraube (1a) vollständig.

Bei bestimmten Rezepten ist es sinnvoll, ein klein wenig Oliven- oder anderes hochwertiges Speiseöl zwischendurch mit durchzugeben.

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Rezeptideen

Eiscreme

Entnehmen Sie die eingefrorenen Zutaten der Tiefkühltruhe und lassen Sie sie ca. 10 Minuten temperieren. Füllen Sie die Zutaten langsam ein und drücken Sie sie mit dem Stopfer durch. Die Green Star™-Saftpresse entlässt unten die cremige Masse, einen kleinen Teil auch unten bei der Auslass-Einstell-Schraube.

- a) Bananen schälen, Erdbeeren, Aprikosen o.ä. in kleine Stücke schneiden und einfrieren. Aus der Tiefkühltruhe holen, vermischen, ggf. etwas Sahne und/oder Honig untermischen, 5–10 Minuten temperieren lassen und unter Verwendung des Pürriereinsatzes durch die Green Star™-Saftpresse geben.

Weitere leckere Kombinationen:

- gefrorene Bananen + Haselnüsse
- gefrorene Bananen + Kokosraspeln + Zitronensaft
- gefrorene Bananen + Datteln (besonders der Sorte Medjool)

- b) Stellen Sie nach einem beliebigen Rezept eine Eismasse her und frieren Sie sie in Würfeln ein. Holen Sie sie aus der Tiefkühltruhe, lassen Sie sie 5–10 Minuten temperieren. Setzen Sie den Pürriereinsatz ein und geben Sie die Würfel durch die Green Star™-Saftpresse.

Nüsse mahlen

Geben Sie Haselnusskerne durch die Maschine. Sie erhalten fein gemahlene Haselnüsse. Dasselbe funktioniert mit Kokosflocken und vielen anderen Nussorten.

Nussbutter

Geben Sie Haselnusskerne durch die Maschine. Sie erhalten fein gemahlene Haselnüsse. Rühren Sie etwas Wasser oder kalt gepresstes Speiseöl unter und Sie haben ein herrliches, rohköstliches Nussmus.

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Rezeptideen

Salsa

Frische und getrocknete Tomaten, 1-2 Datteln, 1 Knoblauchzehe durch die Green Star™-Saftpresse pürieren, dazwischen immer ein klein wenig Olivenöl mit durch die Saftpresse geben. Durchrühren.

Baby- und Seniorenkost

Geben Sie Möhren oder/und Äpfel oder/und anderes Obst und Gemüse hindurch. Sie erhalten leicht körniges Mus.

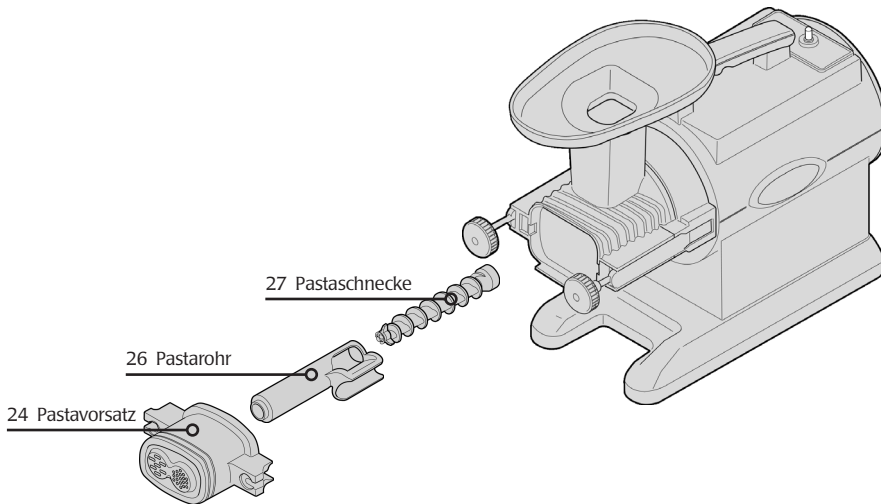
Pesto

Walnüsse, Petersilie, eingeweichte Mandelkerne, Kürbis, getrocknete Tomaten, Sojasauce, Zitronensaft, möglichst gemischt in die Green Star™-Saftpresse unter Zugabe von etwas Olivenöl geben.



Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Wie Sie Pasta herstellen



Montage der Green Star™-Saftpresse zur Pasta-Herstellung

1. Montieren Sie das Presswalzengehäuse auf das Motorgehäuse.
2. Statt der Zwilling-Presswalzen (6) stecken Sie die Pastaschnecke (27) links bis zum Anschlag hinein (links, wenn Sie von vorne auf das Gehäuse sehen).
3. Schieben Sie das Pastarohr (26) über die Pastaschnecke (27), so dass die Öffnung nach oben zeigt.
4. Setzen Sie den Pastavorsatz (24) auf.
5. Armhalterung (11) anlegen und zuschrauben.
6. Die Maschine ist nun bereit, Pasta herzustellen.
7. Stellen Sie sicher, dass der Pastateig nicht zu feucht ist.

Tipp: Geben Sie am Anfang und zwischen durch etwas Salatöl, z.B. Olivenöl, in den Einfülltrichter. Evtl. unangenehme Gerüche verschwinden dann schnell, und der Teig gleitet besser durch den Einsatz.

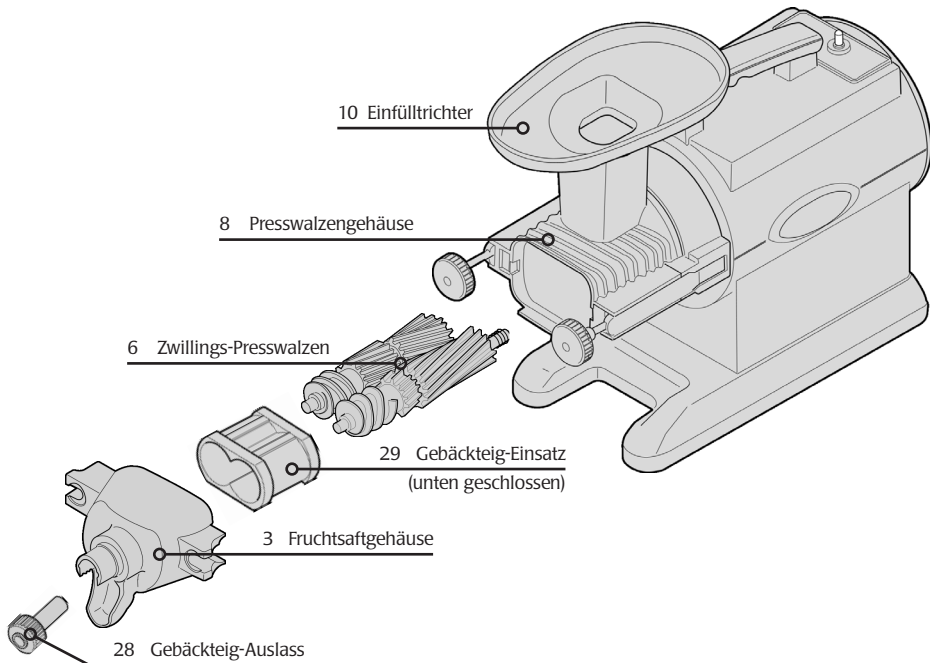
Pastarezept zum Rohverzehr

1. Gerste (Naturkostladen, Reformhaus) mindestens 6 Stunden einweichen.
2. Püriereinsatz (17) (Öffnung nach unten) in die Green Star™-Saftpresse einsetzen.
3. Gerste mit Salz, Sojasauce würzen (Spinatsaft oder Spirulina für grüne Farbe, Möhren für rote Farbe untermischen).
4. Fruchtsaftgehäuse montieren und Auslass-Einstell-Schraube schließen. Durch die Green Star™-Saftpresse laufen lassen. Teig zusammenballen.
5. Ggf. etwas Mehl unterarbeiten, damit der Teig nicht zu feucht ist.
6. Teig nochmals durch den Pasta-Vor- und Einsatz in die Green Star™-Saftpresse geben
7. Ohne zu kochen mit Kräutern, Tomatensauce o.ä. servieren.

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Wie Sie Gebäck herstellen

Z.B.: Kekse, Salzstangen, Brezeln,
Reiskuchen und vieles mehr



1. Setzen Sie die Zwilling-Presswalzen (6) ein.
2. Darauf setzen Sie den Gebäckteig-Einsatz (29), der oben und unten geschlossen ist.
3. Fruchtsaftgehäuse (3) auf Presswalzengehäuse (8) setzen.
4. Gebäckteig-Auslass (28) einsetzen und zudrehen.
5. Einfülltrichter (10) in den Einfüllstutzen (9) schieben.
6. Zutaten einfüllen. Ggf. zwischendurch ein wenig Salatöl (z.B. Olivenöl) zugeben.

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Rezeptideen

Reisstangen

- 2 Tassen (über Nacht eingeweichter) Reis
- 1/2 Tasse (über Nacht eingeweichte) Sonnenblumenkerne
- 2 Esslöffel Kümmelsamen
- 1/2 Teelöffel Meersalz

Zutaten mischen und nacheinander durch die Maschine laufen lassen. Die Maschine zieht die Zutaten von alleine ein. Teig zusammenfügen und in Stangen, Brezeln, Herzen usw. formen. Backen, im Ofen oder in einem Trockengerät, z. B. dem Excalibur-Trockner (erhältlich bei Keimling Naturkost, siehe Seite 2) bei 40° trocknen.

Reisgebäck

- 2 Tassen gedämpfter Reis
- 1 Teelöffel Olivenöl
- Gewürze wie Knoblauch, Zwiebeln usw. je nach Geschmack

Zutaten unter gelegentlicher Hinzugabe von etwas Olivenöl in den Einfüllstutzen (9) geben. Formen, ausrollen und ausstechen, im Ofen oder in einem Trockengerät, z. B. dem Excalibur-Trockner (erhältlich bei Keimling Naturkost, siehe Seite 2) bei 40° trocknen.

Süße Kekse

- 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 Vanillepulver
- 2 Esslöffel Honig

1. Mandeln, Cashewkerne, Sesamsaat, Pecannüsse, Rosinen und Datteln durch die Maschine laufen lassen.
2. Vanille und Honig daruntermischen und alles zu einem Teig zusammenfügen.
3. Teig ausrollen, Kekse mit beliebigen Formen ausstechen, auf ein leicht geöltes Kuchenblech legen und 2 - 3 Stunden an der Luft oder ungefähr 45 Minuten in einem Trockengerät, z. B. dem Excalibur-Trockner (erhältlich bei Keimling Naturkost, siehe Seite 2) bei ca. 40° trocknen.

Essener Brot*

- 2 Tassen Weizen oder Dinkel 2 Tage ankeimen lassen
- 1/2 Teelöffel Kräutersalz
- 1 Esslöffel Sesam- oder Olivenöl
- 2-3 Tropfen Weizenkeimöl
- 1 MS Kreuzkümmel

Püriereinsatz in die Green Star™-Saftpresse einsetzen und Getreide durchlaufen lassen. Mit restlichen Zutaten zu einem Teig zusammenfügen. Teig zu einer Schlange formen und in kleine Stücke schneiden. Zu kleinen Fladen ausrollen. An der Sonne, in einem Trockengerät, z. B. dem Excalibur-Trockner (erhältlich bei Keimling Naturkost, siehe Seite 2) oder Trockenschrank oder einem Backofen bei leicht geöffneter Tür mit 40°C 6 - 9 Std. trocknen.

* **Buchempfehlung mit diesem und vielen anderen Rezepten:**
Hochstrasser: „Rohkost – Die lebendige Nahrung“, Verlag Bewusstes Dasein

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Reinigung

Da die Green Star™-Saftpresse Mineralien so gut extrahiert und immer ein wenig davon auf den Presswalzen zurückbleibt, ist es empfehlenswert, die Saftpresse gleich nach jeder Benutzung zu säubern, andernfalls können sich die Mineralsalze verhärten und Probleme verursachen.

Vergewissern Sie sich, dass die Maschine ausgeschaltet ist und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist. Verstauen Sie das Kabel im Kabelfach.

Zerlegen Sie den Entsafter wie vorne gezeigt, und spülen Sie die Teile unter fließendem, warmem, nicht heißem Wasser ab. Entfernen Sie den verbleibenden Trester mit der beigelegten Bürste.

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

Wenn Sie einen der Siebeinsätze benutzt haben, schrubben Sie das Sieb unter fließendem Wasser zuerst von innen, dann von außen.

Reinigen Sie die Motorabdeckung nur mit einem feuchten Tuch. In das Motorgehäuse darf unter keinen Umständen Wasser eindringen. Mit einem Essstäbchen stoßen Sie Lebensmittelreste durch das Fruchtsaftgehäuse. Am Schluss trocknen Sie die einzelnen Teile so gut wie möglich.

Wichtig: Bitte beachten Sie, dass keines der Bauteile auf den Boden fallen darf, besonders die Presswalzen sind sehr teuer. Unsere Garantie schließt Bruch durch Fallenlassen von Einzelteilen nicht mit ein.

Richtige Reinigung verlängert die Lebensdauer Ihres Gerätes.

Entfernung der Calcium- und Mineralablagerungen von den Edelstahl-Zwillingspresswalzen:

Nach dem Entsaften von Karotten füllen Sie etwas von dem Trester in den Einfüllstutzen (9) und geben etwas körnigen Zucker dazu. Geben Sie einige Male abwechselnd Zucker und Trester dazu, und danach reinigen Sie bitte die Maschine. Jetzt werden Sie feststellen, dass Ihre Presswalzen wieder schön aussehen und glänzen wie am ersten Tag. Dieser Vorgang ist nur von Zeit zu Zeit erforderlich, wenn die Zwillingss-Presswalzen (6) beginnen, stumpf und unansehnlich zu werden.

Alternative: Legen Sie die Zwillingss-Presswalzen in eine 25-50%ige Weißweinessig-Lösung.

Entfernen von Möhrenflecken und anderen Farbpigmenten

Durch Einreiben mit Speisefett oder Speiseöl entfernen Sie Farbpigmente von Möhren, Rote Bete o.ä. oder verarbeiten Sie fettreiche Produkte wie Nüsse oder Mandeln.

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Problemebehebungen

Symptome	Mögliche Problemlösung
Die Maschine lässt sich nicht einschalten	Überprüfen Sie, ob der Stecker in der Steckdose ist.
Maschine stoppt von selbst	Ist die Maschine überlastet? Die Green Star™-Saftpresse hat einen eingebauten Überhitzungsschutz. Sollte die Maschine überlastet sein, schaltet sie automatisch ab. Nach einer kurzen Abkühlzeit schaltet sie sich automatisch wieder ein. Überprüfen Sie, ob alle Teile richtig zusammen gebaut wurden.
Motor läuft, Presswalzen drehen nicht	Prüfen, ob Presswalzen korrekt zusammengebaut sind. Übersetzung defekt, vom Service Center austauschen lassen.
Zwillings-Presswalzen (6) lärmern	Überprüfen Sie, ob die Presswalzen (6) richtig zusammengebaut wurden. Überprüfen Sie, ob sich harte Teile zwischen den Presswalzen befinden. Gerät nur mit Füllgut betreiben. Lärm verschwindet, wenn Gerät befüllt ist. (siehe auch „Geräusche“, S. 29)
Vorsatz bewegt sich	Während Sie entsaften, entsteht um das Sieb herum ein Druckaufbau. Daher kann sich der vordere Teil der Green Star™-Saftpresse leicht bewegen. Diese leichte Bewegung ist normal und wird keinen Schaden an irgendeinem Teil Ihrer Green Star™-Saftpresse verursachen, weil alle vorderen Teile mit Gummi gepolstert sind.
Fruchtsaftgehäuse (3) lässt sich nicht richtig montieren	Antreiber-Presswalze (6a) sitzt nicht richtig. Drehen Sie die Presswalzen ein wenig hin und her, während Sie sie leicht nach hinten drücken, bis der Antreiberkolben gut auf dem Schaft sitzt (s. S. 12).
Fruchtsaftgehäuse (3) fängt an zu rütteln	Überprüfen Sie, ob die Armhalterungen (11) festgezogen sind.
Trester kommt nicht heraus	Lösen Sie die Auslass-Einstell-Schraube (1) soweit, bis der Trester austritt.

Zuviel Fruchtfleisch, nasser Trester	Schließen Sie etwas die Auslass-Einstell-Schraube (1).
Fruchtfleisch kommt zusammen mit Saft	Überprüfen Sie die Position des Siebeinsatzes (18, 20) oder lockern Sie die Auslass-Einstell-Vorrichtung. Besser hartfleischiges Pressgut verwenden.
Wenig Saft	Überprüfen Sie, ob die Auslass-Einstell-Schraube (1) richtig positioniert ist, evtl. fester anziehen.
Pressgut blockiert	Motorschalter (16) kurzzeitig ein- oder zweimal auf „reverse“ = „rückwärts“ stellen. Wenn dies nichts hilft, Gerät auseinander bauen, um Blockade zu lösen.
Geräusche	Obwohl die Green Star™-Saftpresse sehr ruhig ist, können einige Geräusche auftauchen, die in der Regel normal und unbedenklich sind.

Prüfen Sie bitte Ihren Entsafter folgendermaßen:

1. Bauen Sie Ihre Green Star™-Saftpresse komplett zusammen und schalten Sie sie ein, ohne irgendein Pressgut hineinzugeben. Sie hören das Geräusch, welches die Presswalzen verursachen. Sie sollten einen dumpfen Ton hören, der völlig normal ist. Die Zwilling's-Presswalzen variieren leicht in ihrer Bewegung und erzeugen so dieses Geräusch, das sich weder qualitätsmindernd noch beschädigend auswirkt.
2. Während Sie entsaften, könnten Sie ein Quietschen oder Knatschen wahrnehmen. Dieses Geräusch entsteht im Entsaftungsvorgang von verschiedenen Pressgütern und kann als völlig normal angesehen werden.

Achtung:

Das sind die wichtigsten auftretenden Fehlerursachen. Wenn trotz Beachtung aller Punkte Probleme bestehen, rufen Sie Ihr Green Star™-Service Center an (siehe Seite 2).

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

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™-Liebhaber!

Wolfe, David:

Die Sonnendiät

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

Goldmann Verlag.

Finnegan, John/Schmid, Reiner:

Aloe Vera - Das Geschenk der Natur an uns alle

Verlag Ernährung und Gesundheit.

Holler, Winfried:

Ich bin gesund - mit frischen Säften

Ein Säfte-Buch der besonderen Art - mit fundierten Nährwert-Informationen und vielen Saftrezepten.

Verlag Winfried Holler.

Donhauser, Rose Marie:

Rohkost - Rezepte aus dem Paradies

Dieses großformatige Buch mit 160 Rezepten ist ideal, um in die köstliche Welt der Rohkost reinzuzuschmecken.

Verlag Seeheimer.

Hochstrasser, Urs:

Rohkost - Die lebendige Nahrung

Ein ehemaliger Drei-Sterne-Koch komponiert Rohkost-Menüs mit einfachen Rezepten. Für viele Rezepte ist die Green Star™-Saftpresse einsetzbar.

Verlag Bewusstes Dasein.

Opitz, Andrea:

Köstliche Lebenskraft

235 Rezepte aus der Rohkostküche. Unkomplizierte, schnell zuzubereitende Gerichte sorgen für aufregende Geschmackserlebnisse. Bei vielen Rezepten wird Ihnen die Green Star™-Saftpresse behilflich sein.

Hans Nietsch Verlag.

Schmid, Reiner:

Weizengrasssaft - Medizin für ein neues Zeitalter

Verlag Ernährung und Gesundheit.

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.

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Weitere Rezepte

Green Star™ Spirulina-Trank

Reich an Chlorophyll, Eisen, Beta-Karotin und vielem mehr.

- 2-3 Äpfel (ca. 500 g)
 - 0,1 Liter Wasser
 - 1 Teelöffel Spirulina-Pulver
1. Setzen Sie den feinen Siebeinsatz (18) in Ihre Green Star™-Saftpresse.
 2. Entsaften Sie die Äpfel.
 3. Gießen Sie das Wasser zum Apfelsaft.
 4. Geben Sie das Spirulina-Pulver hinzu und vermischen Sie alles sehr gut im Schüttelbecher oder verquirlen Sie es mit einem Pürierstab oder Mixer.

Grüner Kraftsaft

- 2 Orangen
 - 1 Mango (alternativ: getrocknete Mangostücke aus ökolog. Anbau über Nacht in reichlich Wasser eingeweicht)
 - 1 Teelöffel Spirulina-Pulver
 - 1/2 Avocado
1. Verwenden Sie je nach Belieben den feinen Siebeinsatz (18) oder den groben Siebeinsatz (20).
 2. Entsaften Sie das Obst.
 3. Spirulina und Avocado mit dem Pürierstab untermischen. Ergibt einen leckeren, kraftspendenden Saft.

Ambrosia-Nektar

- 2 Trauben Weintrauben
- 3 Äpfel
- 1 Kiwi
- 1 Melonenscheibe
- 1 Scheibe Ananas

- 1 ganze Zitrone
- 1/2 Tasse Preiselbeeren

1. Setzen Sie den feinen Siebeinsatz (18) in Ihre Green Star™-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.

Citrus-Reiniger

- 2 kleine Grapefruits
- 3 mittelgroße Orangen
- 1/2 kleine Zitrone
- 1/2 Limone

Schale entfernen und die Früchte mit feinem Siebeinsatz (18) entsaften. Wenn Sie einen lieblicheren Geschmack vorziehen, nehmen Sie weniger Zitrone und mehr Limone.

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 (18) oder den groben Siebeinsatz (20).
 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.

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 (18) entsaften.

Green Tang

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

Benutzen Sie den feinen Siebeinsatz (18).

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).

Süßer Melonen-Punsch

- 1/2 Cantaloupe-Melone
- 2 Scheiben Wassermelone

Benutzen Sie den feinen Siebeinsatz (18).

1. Alles in Würfel schneiden.
2. Alles zusammen entsaften.
3. An einem heißen Sommertag kühl 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 Püriereinsatz (17) durch die Green Star™-Saftpresse 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 trocknen lassen oder in einem Trockengerät, z. B. dem Excalibur-Trockner (erhältlich bei Keimling Naturkost, siehe Seite 2) ungefähr 45 Minuten trocknen.
4. Eiscreme herstellen, indem Sie die gefrorenen Bananen und Heidelbeeren zusammen in die Maschine geben. Wenn die Maschine blockiert, kurz Rückwärtsgang einschalten.
5. Sofort in den Kuchen einwickeln.
6. Mit Erdbeer- und Kiwischeiben verzieren.

Pastateig

- 200 g Weizen fein mahlen
- 200 g Hartweizen fein mahlen
- 1 Teelöffel Meersalz

Für bunte Farben Möhrensaft, Spinatsaft, Spirulina-Pulver o.ä. hinzufügen. Wasser hinzufügen und mit einem Holzlöffel, der in der Mitte ein Loch hat, rühren, bis der Teig glänzt. Pasta-Einsatz montieren und durch die Green Star™-Saftpresse laufen lassen. 1-2 Stunden trocknen lassen. In gesalzenem Wasser 8 Minuten kochen.

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Garantiebestimmungen

Die Garantie auf alle Teile der Green Star™-Saftpresse beträgt 5 Jahre bei Gebrauch im Haushalt, 2 Jahre bei gewerblicher Nutzung ab dem Kaufdatum.

Die Garantie umfasst Material-, Konstruktions-, und Fertigungsfehler auf alle Teile.

Wenn bei Ihrer Green Star™-Saftpresse trotz sachgemäßer Benutzung innerhalb der Garantiezeit ein Fehler auftritt, wird nach Wahl des Herstellers/Importeurs entweder repariert oder defekte Teile kostenlos ersetzt oder im Austausch ein Ersatzgerät geliefert.

Dazu muss das ganze Gerät inklusive aller Zubehörteile gründlich gereinigt und gut verpackt an das Green Star™ Service-Center gesandt werden. Bitte beachten Sie: Wenn die Einzelteile oder das Gerät nicht gereinigt wurden, berechnet das Service-Center unabhängig vom Garantieanspruch Reinigungskosten. Bewahren Sie für den Fall einer Rücksendung am besten die Originalverpackung.

Bitte rufen Sie stets beim Service-Center an, bevor Sie ein Gerät zurücksenden. Denn oft genügt ein Telefonat, um das Problem zu beheben und das Einpacken und Versenden erübrigt sich. Auf jeden Fall wird das Green Star™ Service-Center Ihr Problem schnellstmöglich beheben.

Falls dennoch eine Einsendung des Gerätes erforderlich ist, sprechen Sie bitte vorher mit Ihrem Green Star™ Service-Center über den Versand. So können Ihre Versandkosten minimiert werden.

Der Garantieanspruch beinhaltet nicht:

- a) Ursachen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Geräts begründet sind, wie z.B. leichtfertige Beschädigung, Unfall oder andere.
- b) Nutzung und Gebrauch abweichend von der Bedienungsanleitung, unsorgfältige Behandlung, technische Änderungen, Unfall.
- c) Beschädigungen, die durch fremde Ersatzteile oder Reparaturen von nicht autorisierten Betrieben verursacht wurden.

Um den Garantiefall bearbeiten zu können, werden folgende Informationen benötigt:

1. Ihr Name, Adresse, Telefonnummer
2. Serien-Nr. und Modell-Nr.
3. Problem
4. Kaufdatum
5. Verkäufer
6. Bei Beschädigung durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer.

Wichtig: Wenn Sie Ihre Green Star™-Saftpresse einsenden, verpacken Sie alle Teile in der Original-Verpackung und vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile einpacken. Vergessen Sie nicht, Ihre Adresse auf der Außenseite der Verpackung anzubringen.

Die Adresse Ihres Green Star™ Service-Centers finden Sie auf Seite 2.

Tipp

Bewahren Sie die Original-Verpackung für einen evtl. erforderlichen Versand auf.

Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Technische Daten

Gegenstand	Saftpresse für Obst und Gemüse
Modell	Green Star GS 1000, Green Star GS 3000
Nennspannung	230 V AC
Frequenz	50 Hz
Nennaufnahme	max. 190 W
Maße	47,5 x 16,5 x 35 cm (B x T x H)
Gewicht	8,6 kg



Green Star™ - Die Gesundheits-Saftpresse

Wichtiger Hinweis

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



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

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

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

Green Star™ - The Health Juicer **User Manual**

English



Green Star™ - The Health Juicer

Table of Contents

Special Features	38
Individual Parts	39/40
Important Safety Notes	41
Before Initial Operation	42
Disassembly	43
Assembly	44
Adjusting the Twin Gears	46
Which screen for what purpose?	47
How to Make Juice	48
Easy Juicing	49
Recommendations	51
Currants	52
Drink Juices the Right Way	52
Juice Recipe Ideas	53
How to Make Puree	54
Recipe Ideas	54/55
How to Make Pasta.	56
How to make biscuits	57
Recipe Ideas	58
Cleaning	59
Troubleshooting	60
Literature Recommendations	62
More Recipes	63
Warranty Conditions	65
Technical Data	66
Important Note	66

Green Star™ - The Health Juicer

Special Features



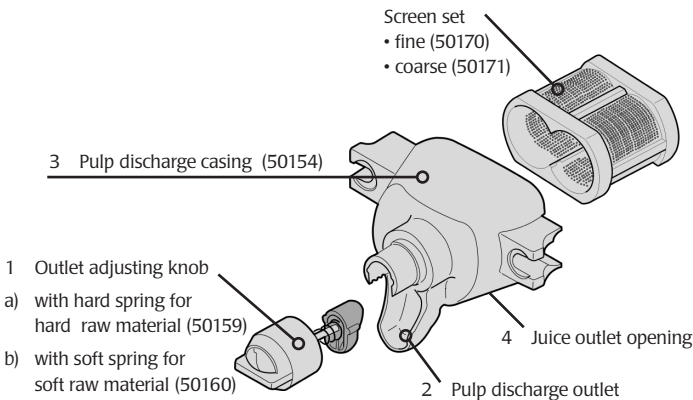
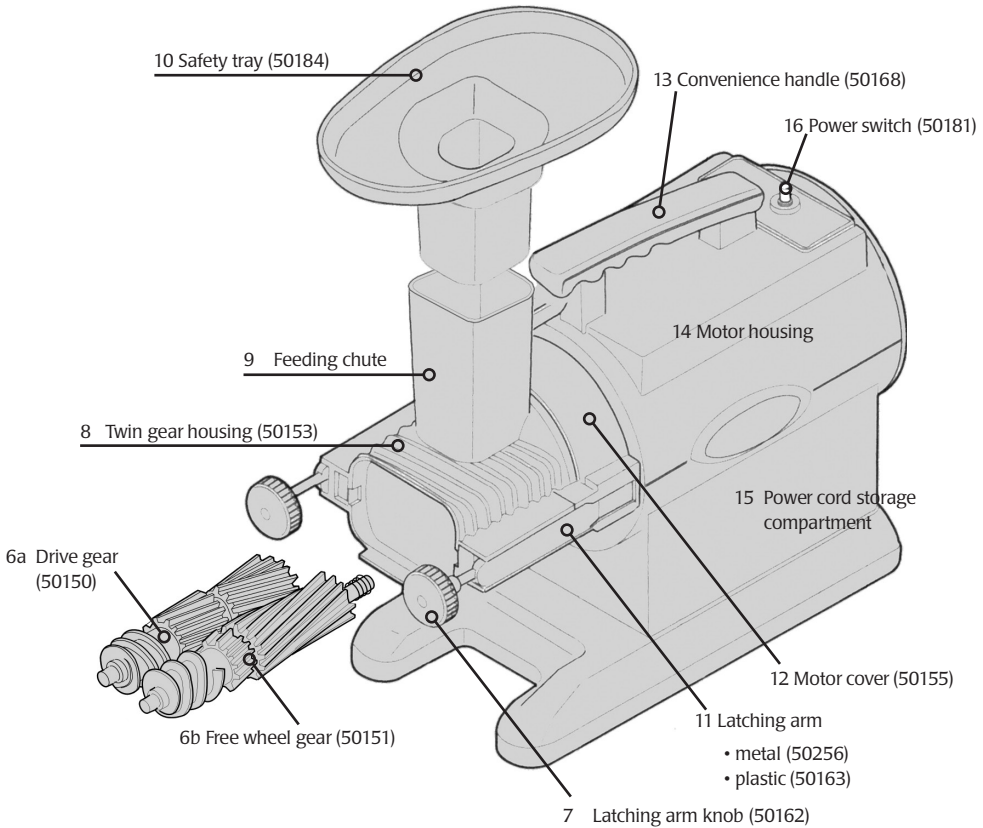
1. There are strong magnets and special bio ceramic particles in the stainless steel twin gears.
2. They particles help retain more of the minerals and the keep the juice fresher longer (see pg. 52).
3. They transfer valuable vital energy vibrations to the juice.
4. The patented stainless steel twin gears are a juicer and puree in one.
5. The automated pulp discharger makes juicing incredibly simple. It takes place in one step and without interruption.
6. This device can extract juice from almost all leaves, grasses, vegetables, and fruits.
7. Juicing grass, herbs, and leafy vegetables is its unique strength.
8. The discharged pulp is extremely dry, tasteless, and unsavoury. This shows that the Green Star™ produces optimal juice by pressing and wringing out food during use.
9. Because the twin gear system rotates at a low 110 rpm, it generates virtually no heat while juicing. This ensures maximum preservation of the precious vitamins and enzymes.
10. The Green Star™ can do more than just extract juice. It can also prepare baby and senior food, nut butter, pasta, biscuit dough, raw food salsa, raw food soups, raw food sauces, and a large variety of other healthy delights.
11. Easy to clean, disassemble, and reassemble.
12. The integrated safety system offers the maximum possible protection. Nevertheless, the Safety Notes must be observed!
13. The Green Star™ Health Juicer comes to terms with the most difficult tasks without making a noise. It is so quiet that you can listen to the radio or carry on a conversation while it is working.
14. The appliance was built using top-quality materials.

Please save this manual!

Safety notes must be read before use!

Green Star™ - The Health Juicer

Individual Parts

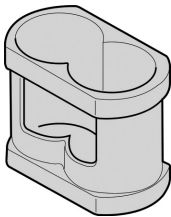


You can find the individual parts provided with your appliance on your parts list. Not all accessories illustrated here are necessarily included with the product version you have purchased.

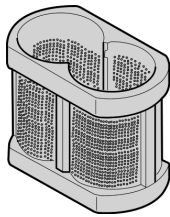
Individual parts that are not included can be ordered at any time.

Green Star™ - The Health Juicer

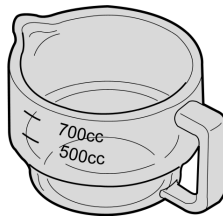
Individual Parts



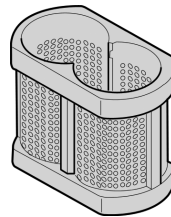
17 Homogenising blank
(50174)



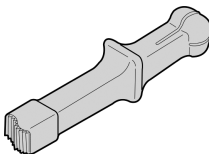
18 Fine screen
(50170)



19 Glass juice pitcher(50141)



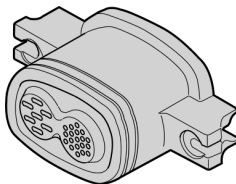
20 Coarse screen
(50171)



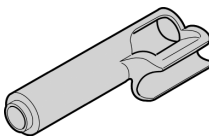
22 Plastic plunger
(50143)



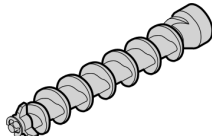
23 Cleaning brush
(50140)



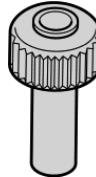
24 Pasta screen
(50172)



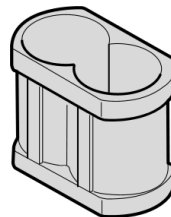
26 Pasta guide
(50179)



27 Pasta screw
(50178)



28 Bread stick guide
(50173)



29 Bread stick blank
(50176)

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

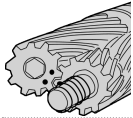
Scope of delivery

The scope of delivery can vary. The documents that you based your appliance purchase on are binding.

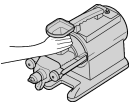
Green Star™ - The Health Juicer

Important Safety Notes

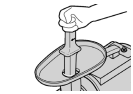
Please read before use!



1. When assembling the twin gears, be sure to align the locating dots on the gears.



2. Before every use, insert the safety tray (10) into the feeding chute (9).

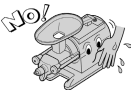


3. **Important: The arrow on the plastic plunger must face forward toward the outlet.**



4. Steep grain in water for at least 6 hours. Strain the water off and add the grain into the machine little by little along with a small amount of water.

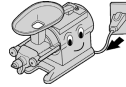
5. After you use your Green Star™ Health Juicer for 30 minutes, you must let it cool down for 10 minutes.



6. Do not lift your Green Star™ Health Juicer with wet hands because it is heavy and may accidentally slip from your grip.



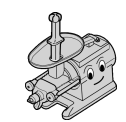
7. Keep the juicer out of reach of children.



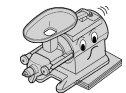
8. Always unplug the power cord before you assemble or disassemble the juicer.



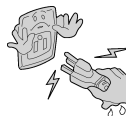
9. Do not insert any objects such as knives, forks, coins, or screwdrivers into the feeding chute.



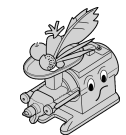
10. Do not put your fingers or hands into the feeding chute. Especially small hands could reach all the way down to the twin gears. Always use the plastic plunger.



11. Do not operate the Green Star™ Health Juicer on uneven or unstable surfaces.



12. Do not disconnect the power plug from the electrical outlet with wet hands. Only use the juicer with the originally installed plug.



13. Do not forcibly operate the Green Star™ Health Juicer or overload the feeding chute.

14. Never immerse the motor into water or other liquids.

15. Never allow the cord to dangle over the edge of a table or countertop.

Green Star™ - The Health Juicer

Before Initial Operation

Practise makes perfect!

Take the time to become familiar with your new juicer. Because we unfortunately cannot show you the steps personally, it may take some time until your every move is automatic.

Assemble and disassemble your Green Star™ Health Juicer 10x and see how quickly it goes once your motions have become routine. The same goes for cleaning. At the beginning, you may think it is very complicated. Once you have used the appliance 10 to 20 times, though, you will be amazed at how fast you can clean it. The more often you use the juicer, the more you will appreciate it!



1. After unpacking the juicer, please check that all the specified parts are included (based on the sales documents, see page 40).
2. Rinse all accessories under running water.
3. We recommend disassembling and reassembling the juicer a few times before initial use. It is worth the effort because you will become familiar with the appliance much more quickly (see pg. 43-45).
4. Now the Green Star™ Health Juicer is ready to make you your first drink.

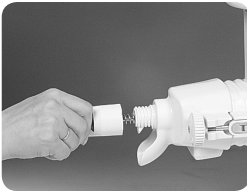
Green Star™ - The Health Juicer

Disassembly

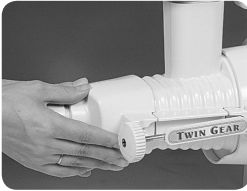


Disconnect the power plug before every disassembly or reassembly!

1. Pull the safety tray upward out of the feeding chute.



2. Turn the outlet adjusting knob anti-clockwise until you can remove it; then pull out the outlet unit.

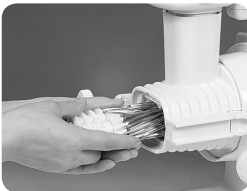


3. Turn the two latching arm knobs approx. 3x anti-clockwise to loosen. Open the latching arms horizontally outward on their hinges. Remove the pulp discharge casing.



4. Remove the inset. This loosens the two stainless steel twin gears – be careful not to drop them.

Never let the stainless steel twin gears fall down!



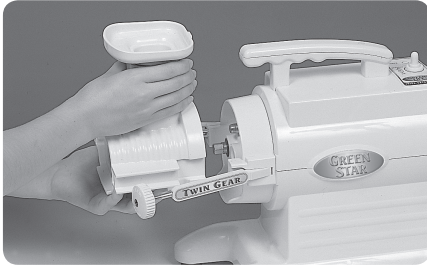
5. Remove the two stainless steel twin gears from the twin gear housing.



6. Remove the twin gear housing from the motor housing.

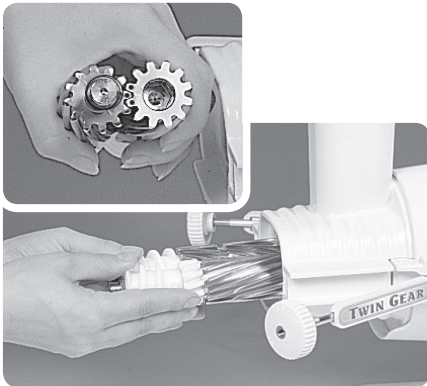
Green Star™ - The Health Juicer

Assembly



Disconnect the power plug before every disassembly or reassembly!

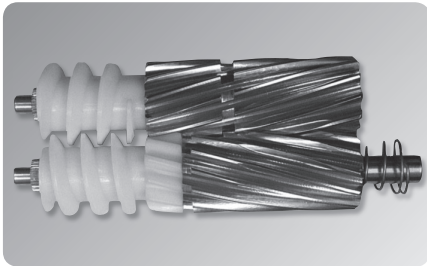
1. Put the twin gear housing onto the motor housing.



2. **Very important!** Find the locating dots on each gear. Position the locating dots so that the single dot from the one gear is between the two dots from the other gear. Further information about adjusting the twin gears is on pg. 46.

Insert the twin gears into the housing as shown. If necessary, move them back and forth slightly to ensure that they fit securely.

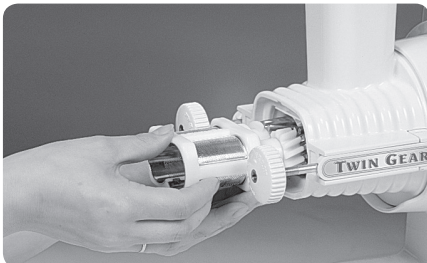
If you do not properly install the twin gears, the subsequent parts cannot be correctly assembled, and you may damage the twin gears and the drive shaft.

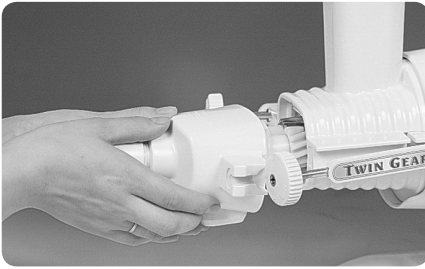


Please note that: there is a spring on the free gear. When you disassemble the housing, this spring is expelled by the twin gear. This prevents injuries which could otherwise result from inadvertently switching on the machine while the housing is removed.

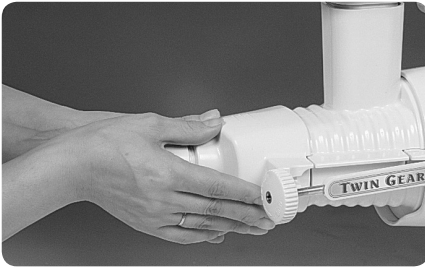
Slide in the desired inset (screen, homogenising blank ...) into the twin gear housing.

3. Place required inset (screen, homogenising blank...) into the twin gear housing.



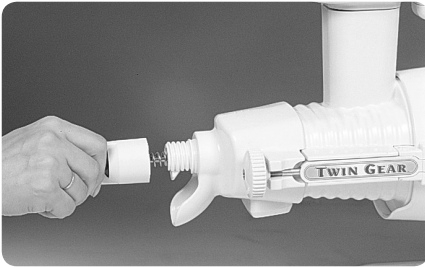


4. Insert the pulp discharge casing into the twin gear housing.



5. Position the latching arm around the twin gear housing and turn both latching arm knobs clockwise to tighten.

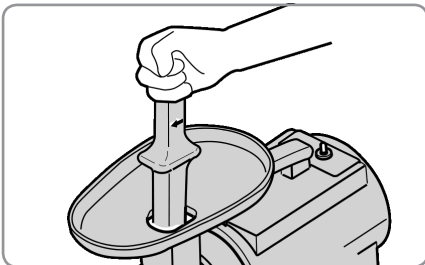
Important: Make sure that the latching arms are properly connected and sufficiently tightened.



6. Attach the outlet adjusting knob (or the bread stick guide, to be used with the bread stick blank).



7. Insert the safety tray into the feeding chute down to the twin gear housing (leaving a small gap to the motor). This is absolutely necessary; otherwise the plunger would be abraded by the twin gears.



8. When using the plunger, make sure that the arrow is pointing toward the pulp discharge. If you disregard this, pieces of plastic will be ground off the plunger and get into the juice.

Green Star™ - The Health Juicer

Adjusting the Twin Gears

For the juicer to function properly, it is important that the twin gears are inserted correctly. Only if this is done right can the pulp discharge casing be put in place correctly and the arms screwed on properly.

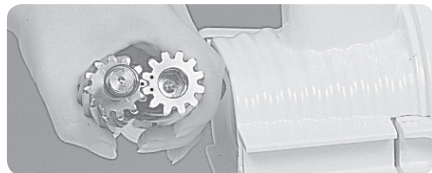
If you have ordered a new twin gear from the Green Star™ Service Centre, please follow these instructions:

When you purchased your Green Star™ Health Juicer, you received two twin gears that were marked with dots during production. In order for the new twin gear to fit with the one you already have, you need to mark it like the one that you are replacing.

1. Lay the new twin gear next to your second one so that they are flush with one another.

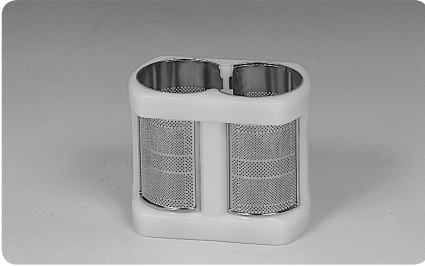


2. Mark the position as you know it from the gears: two dots on the drive gear, one dot on the free wheel gear.
3. Carefully deepen your mark slightly by using a drill bit or a sharp object.



Green Star™ - The Health Juicer

Which screen for what purpose?



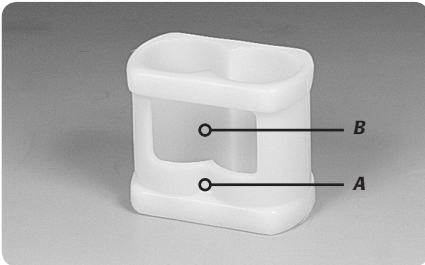
1. Fine screen (18)

Completely separates pulp from the juice.
Use with: carrots, apples, parsley, kale, wheatgrass, and other leafy vegetables.



2. Coarse screen (20)

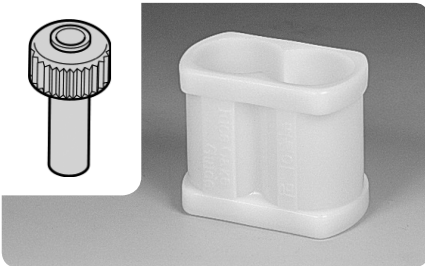
For some fruit pulp in your juice.



3. Homogenising blank (17)

(with opening B facing downwards, opening A towards the motor). For puree, baby food, nut butter, ice cream, sorbet, pesto, salsa, etc.

Use with: steeped or sprouted grain, (frozen or unfrozen) fruit, vegetables, nuts.



4. Bread stick blank (29)

Use in combination with the bread stick guide (28) for preparing sweet or savoury dough.

Green Star™ - The Health Juicer

How to Make Juice

Please read the safety notes and user manual completely before using your appliance. Follow the instructions and observe all warnings on your machine and in this brochure.

1. If you want to make pure juice without fruit pulp, use the fine screen. If you prefer juice with fruit pulp, use the coarse screen (20). Set one of the two screens into the juicer.
2. If you have hard-fibred food such as crunchy carrots or red beetroots, you should tighten the outlet adjusting knob with the hard spring (1a) as much as possible. If you have soft-fibred food such as soft apples, kiwi fruits, peaches, apricots, currants*, strawberries, gooseberries, pineapples, etc., you should use the outlet adjusting knob with the soft spring (1b). Loosen it as much as possible and occasionally insert hard-fibred food such as carrots or crunchy apples while juicing. During juicing, adjust the knob according to the type of food being processed. After just a few juicing sequences, you will learn to make the necessary adjustments automatically.

* **Please read the special instructions for currants on pg. 52!**

3. Place the juice pitcher under the machine so that the handle is facing toward the motor.
4. Ensure that the latching arms are secure and the latching arm knobs are tightened.
5. Chop up the food so that it easily fits into the feeding chute. Switch on the juice extractor and add the food into the chute. It is best to insert the food with the point down, the blunt side up. The machine works most effortlessly if the twin gears grasp the point of the food and draw it down. Push the food down using the

plunger (with the arrow pointing toward the pulp discharge).

After a little getting used to, everything will run smoothly. Make sure that there are no food scraps in the juicer when you start juicing grasses and leaves. You can insert wheatgrass, chives, parsley, and similar foods in bundles with a diameter of approx. 2 cm. The machine automatically pulls the wheatgrass into the rotating twin gears and presses it.

6. Now the juice flows out of the juice outlet.
7. You must tighten the outlet adjusting knob (1) enough so that the discharged pulp is dry. It is important that the juicer discharges pulp: if it does not do so for some time, then you must loosen the knob. If the pulp is too moist, then slightly tighten outlet adjusting knob.
8. If the juice extractor blocks because it is overfilled, turn the power switch to "Reverse" and then back to the "On" position.

Green Star™ - The Health Juicer

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. 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. 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 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 food (1b).
- Cut the fruit and vegetables in small pieces and insert them gradually.
- If the inserted produce gets backed up, then loosen the outlet adjusting 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 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 outlet adjusting knob.

Green vegetable varieties

Green leaves: kohlrabi leaves, cauliflower leaves, head lettuce, iceberg lettuce, spinach, chard, red beet leaves, etc.

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

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

Blades: wheatgrass, spelt grass, etc.

The Green Star™ Health 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. 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 (1). 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 (1) half way or unscrew it completely.
5. Before juicing, add about 1 tsp. of cooking oil into the feeding chute 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 twin gears with oil before juicing. To pro-

duce even less foam, cool the raw material and, if desired, place the twin gears in the refrigerator for a few hours before juicing.

6. If the appliance should block up, pour water into the feeding chute 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.

Green Star™ - The Health Juicer

Recommendations

Stalk Vegetables

Examples: rhubarb, celery stalks, asparagus, etc.

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

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 (1) 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!

Berries (strawberry, raspberry, blueberry, currant, gooseberry, etc.): Remove stem and leaves, if desired (see pg. 52).

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™ Health Juicer to extract its juice. See pg. 49 for tips on juicing soft fruit and vegetables.

Attention: Special instructions for juicing

Currants

The currant is the most difficult variety of fruit to extract juice from.

But the Green Star™ Health Juicer rises to the challenge and can juice them! This requires an especially sensitive touch, though. The problem is that the currant pulp clogs up the pulp discharge outlet. This leads to a strong increase of pressure in the casing, which could result in the casing breaking if you do not ensure that the pulp is discharged. Because of this, you

should only juice currants when you alternately use 50% currants and 50% crisp apples (do not use soft ones). After having juiced approx. 150 g of currants, you need to open the pulp discharge outlet halfway or remove it. Once the pulp discharging is underway, you can reduce the amount of the alternately added apples.

Important:

Drink Juices the Right Way

Important: Many people say that they cannot tolerate fruit and fruit juice well, that they get stomach trouble, must burp, and notice stomach acid.

In this case, it helps to emulsify some natural cold-pressed cooking oil with the juice. Just add ½ to 1 tsp. of oil to a glass of juice and pour it back and forth into another glass 10 times. The pouring mixes the oil and the juice. The nutrient uptake and the tolerance are tremendously increased (Budwig):

Harvey and Marilyn Diamond determined that these problems disappear if you consume juice the same way as fruit:

On an empty stomach, chew slowly, drink on its own, and wait approx. 30 minutes until you eat solid food. To understand this better, read the books by Harvey and Marilyn Diamond "Fit for Life".

You can only get the full benefits out of the juices when you drink them properly.

How to keep Green Star™ juices fresher longer

The magnets and bio-ceramic particles in the stainless steel twin gears transfer valuable vital energy vibrations to the juice. Green Star™ juice oxidises more slowly, allowing you to store it up to 48 hours. You can make juice for two days at a time or easily take it to the office or on a trip with you.

How else you can protect your Green Star™ juices:

1. Instead of scrubbing carrots, peel the outer lay off completely.
2. Fill up your container – ideally, a thermos – completely so that there is no more room for oxygen.
3. Keep the juice cool.

Green Star™ - The Health Juicer

Juice Recipe Ideas

Delicious wheatgrass juice

- 4 handfuls of wheatgrass
- 4 carrots
- 1 apple
- 1 thin slice of ginger

Add all ingredients as described and juice using the fine screen. Enjoy!

This is a delicious way of drinking extraordinarily healthy wheatgrass juice. The pleasant effects of wheatgrass juice are becoming increasingly recognised. In California, there are already wheatgrass juice bars where you can drink freshly pressed wheatgrass juice. At retailers in southern Germany, wheatgrass is increasingly available for producing fresh wheatgrass juice.

Book recommendation:

Meyerowitz, Steve: „Wheatgrass - Nature's Finest Medicine. The Complete Guide to Using Grass Foods & Juices to Revitalize Your Health“. Published by Book Publishing Company.

Everything you need to know about wheatgrass the wonder plant and its miracle cures. Including: How to grow it, juice it, take it and create a total health restoration program.

Apple orange juice

- 3 crisp apples
- 3 mid-sized oranges
- ½ a lemon

Peel oranges and lemons. Use fine screen. Juice all three fruits together, adding some lemon peel.

Dr. Walker's favourite drink

- 250 g carrots
- 150 g spinach

Using the fine screen, juice ingredients and enjoy.

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.

Green Star™ - The Health Juicer

How to Make Puree

Preparing ice cream, nut butter, baby and senior food, salsa, and dressing

Install the homogenising blank (17) with the opening facing down instead of the screen. On the front, attach the pulp discharge casing (3) and close the outlet adjusting knob (1a) tightly.

With certain recipes, is a good idea to occasionally add a small amount of olive oil or another premium cooking oil.

Green Star™ - The Health Juicer

Recipe Ideas

Ice cream

Take the frozen ingredients from the freezer and let them temper for approx. 10 minutes. Slowly add the ingredients into the juicer and push them through with the plastic plunger. The Green Star™ Health Juicer releases the creamy mixture, some of which will come out next to the outlet adjusting knob.

- a) Peel bananas, cut strawberries, apricots or similar fruit into small pieces and freeze. Take out of the freezer, mix, add cream and/or honey if desired, let temper for 5-10 minutes, and run through the Green Star™ Health Juicer using the homogenising blank.

Other delicious combinations

- frozen bananas + hazelnuts
- frozen bananas + coconut flakes + lemon juice
- frozen bananas + dates (especially the Medjool variety)

- b) Using your favourite recipe, create an ice cream mixture and freeze it in cubes. Take it out of freezer and let it temper for 5-10 minutes. Install the homogenising blank and put the cubes into your Green Star™ Health Juicer.

Grinding nuts

Pour the hazelnuts into the machine to produce finely ground hazelnuts. It works the same way with coconut flakes and many other types of nuts.

Nut butter

Pour the hazelnuts into the machine to produce finely ground hazelnuts. Stir in some water or cold-pressed cooking oil to create wonderful raw food nut butter.

Green Star™ - The Health Juicer

Recipe Ideas

Salsa

Puree fresh and dried tomatoes, 1-2 dates, and 1 garlic clove in your Green Star™ Health Juicer, alternating ingredients with a bit of olive oil. Stir thoroughly.

Baby and senior food

Run carrots and/or apples and/or other produce through your juicer. This results in a slightly granular cream.

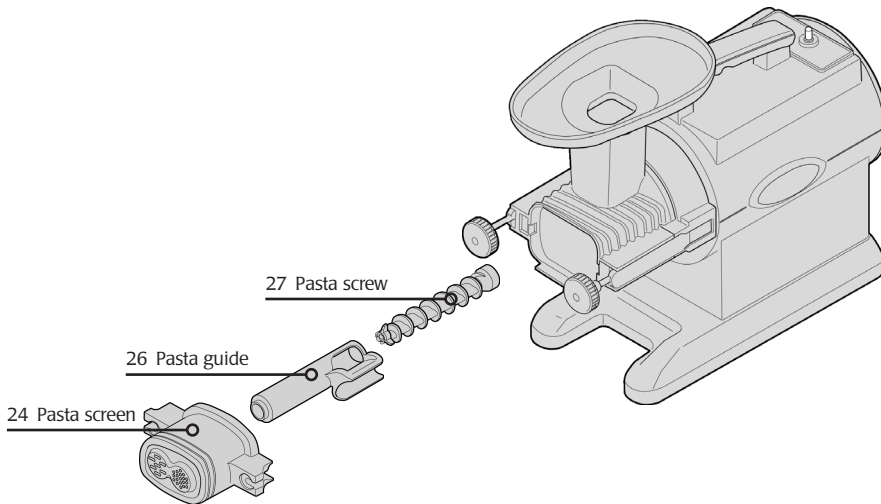
Pesto

Mix walnuts, parsley, steeped almonds, pumpkin, dried tomatoes, soy sauce, and lemon juice; pour mixture into the Green Star™ Health Juicer while adding some olive oil.



Green Star™ - The Health Juicer

How to Make Pasta



Assembling the Green Star™ Health Juicer to make pasta

1. Attach the twin gear housing onto the motor housing.
2. Instead of the twin gears (6), insert the pasta screw (27) into the left side as far as it will go (on the left when you are looking at the housing from the front)
3. Slide the pasta guide (26) over the pasta screw (27) so that the opening is facing up.
4. Put the pasta screen (24) on.
5. Close the latching arms (11) and tighten them.
6. The machine is now ready to make pasta.
7. Make sure that the pasta dough is not too moist.

Tip: At the beginning of and during dough-making, add some salad oil like olive oil into the chute. Possible unpleasant noises will disappear quickly then, and the dough slides through the inset better.

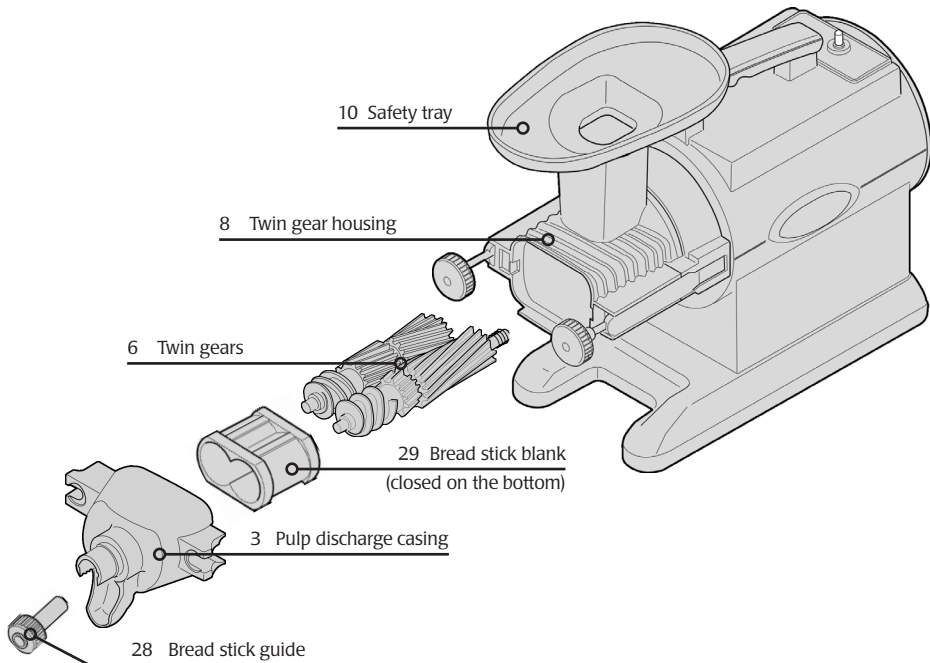
Pasta recipe to be eaten raw

1. Steep barley (from natural food shop or health food shop) for at least 6 hours.
2. Insert the homogenising blank (17) (with opening facing down) into the Green Star™ Health Juicer.
3. Season the barley with salt and soy sauce (mix in spinach juice for green colour, carrots for red colour).
4. Install the pulp discharge casing and close the outlet adjusting knob. Let the mixture run through the Green Star™ Health Juicer. Roll the dough into a ball.
5. Add flour if dough is still too moist.
6. Run the dough through the pasta screen and inset of the Green Star™ Health Juicer a second time.
7. Without cooking, serve with herbs, tomato sauce, etc.

Green Star™ - The Health Juicer

How to Make Biscuits

i.e.: biscuits, pretzel sticks, pretzels, rice cakes,
and much more



1. Install the twin gears (6).
2. Mount the bread stick blank (29) (that is closed on the top and bottom) onto the twin gears.
3. Place the pulp discharge casing (3) onto the twin gear housing (8).
4. Insert the bread stick guide (28) and tighten it.
5. Slide the safety tray (10) into the feeding chute (9).
6. Add ingredients. If necessary, add some salad oil (such as olive oil).

Green Star™ - The Health Juicer

Recipe Ideas

Rice Sticks

- 2 cups rice (steeped over night)
- 1/2 cup sunflower seeds (steeped over night)
- 2 tablespoons caraway seeds
- 1/2 teaspoon sea salt

Mix ingredients and gradually run them through the machine. The machine pulls in the ingredients on its own. Work the dough together and shape it into sticks, pretzels, hearts, etc. Bake in an oven or dehydrate at 40°C in a dehydrator such as the Excalibur (available from Keimling Naturkost, see pg. 2).

Rice Cakes

- 2 cups steamed rice
- 1 teaspoon olive oil
- Season with spices like garlic, onion, etc.

While occasionally adding some olive oil, put the ingredients into the feeding chute (9). Shape, roll out, and cut out. Bake in an oven or dehydrate at 40°C in a dehydrator such as the Excalibur dehydrator (available from Keimling Naturkost, see pg. 2).

Sweet Biscuits

- 1/2 cup steeped almonds
 - 1/2 cup sesame seeds
 - 1 cup cashews
 - 1/2 cup raisins
 - 1/2 cup pitted dates
 - 1/2 cup pecans
 - 1 teaspoon vanilla powder
 - 2 tablespoons honey
1. Run almonds, cashews, sesame seeds,

pecans, raisins, and dates through the machine.

2. Add the vanilla and honey to mixture and work the dough together.
3. Roll out the dough, cut out the biscuits into desired shapes, lay onto a lightly oiled baking tray. Leave them out to dry for 2-3 hours or for 45 minutes at 40°C in a dehydrator such as the Excalibur (available from Keimling Naturkost, see pg. 2).

Bread a la Essen

- 2 cups wheat or spelt, allowed to sprout for 2 days
- 1/2 teaspoon herb salt
- 1 tablespoon sesame or olive oil
- 2-3 drops wheat germ oil
- a pinch of cumin

Install the homogenising blank into the Green Star™ Health Juicer and run the grain through it. Mix with remaining ingredients to make dough. Shape the dough into a snake and cut into small pieces. Roll out to small flat dough cakes. Dry in the sun, in a dehydrator such as the Excalibur (available from Keimling Naturkost, see pg. 2), in an airing cupboard, or in the oven with the door left open slightly for 6-9 hours at 40°C.

Green Star™ - The Health Juicer

Cleaning

Since the Green Star™ Health Juicer extracts minerals so well, and some of them always remain on the twin gears, we recommend always cleaning the juicer immediately after every use to prevent mineral salts from hardening and causing problems.

Make sure that the machine is switched off and disconnect the power plug. Store the cord in the cord storage compartment.

Disassemble the juicer as described in this manual and rinse the parts under running warm – not hot – water. Remove the remaining pulp using the provided brush.

Green Star™ parts are not dishwasher safe!

When you have used one of the screen insets, scrub the screen under running water – first the inside, then outside.

Only use a damp cloth to clean the motor housing. Under no circumstances should you allow water to enter the motor housing. You can use a toothpick to push food residues through the pulp discharge casing. When you are done, dry the individual parts as well as possible.

Important: Do not drop any of the components, especially the twin gears, as they are very expensive. Our warranty does not cover damage resulting from parts being dropped. Proper cleaning extends the life of your appliance.

Removing calcium and mineral deposits from the stainless steel twin gears:

Juice some carrots then fill some of the pulp into the feeding chute (9) while adding some sugar. Alternately add sugar and pulp a few times; when you are done, clean the machine. You will see that your twin gears look nice again and shine like on the first day. You only need to go through this process occasionally – just when the twin gears (6) begin to look dull and unattractive.

Alternative: immerse the twin gears in a 25-50% white wine vinegar solution.

Removing carrot stains and other colour pigments

You can remove the colour pigments from carrots, rootbeets, or similar food by rubbing the parts with cooking fat or oil, or simply processing fatty products like nuts or almonds.

Green Star™ - The Health Juicer

Troubleshooting

Symptom	Possible Solution
You cannot switch on the machine	Ensure that the power cord is plugged into the outlet.
Machine stops on its own	Is the machine overloaded? The Green Star™ Health Juicer has an integrated protector against overheating. If the machine is overloaded, it shuts off automatically. After a short cool-down time, it will switch on again automatically. Make sure that all pieces were correctly assembled.
Motor is running, twin gears are not rotating	Check to see if you assembled the twin gears correctly. Transmission is defective and must be replaced by the Service Centre.
Twin gears (6) are noisy	Make sure that the twin gears (6) are correctly aligned. Check if there is hard material between the twin gears. Only operate appliance with raw material in it. The noise will disappear when the juicer is filled (see also "Noise", pg. 61).
The attachment moves	During juicing, the pressure builds up around the screen. This can cause the front part of the Green Star™ Health Juicer to move. This slight movement is normal and will not damage any part of your Green Star™ Health Juicer because the attachment parts are cushioned with rubber.
Pulp discharge casing (3) cannot be correctly installed	The drive gear (6a) is not mounted properly. Turn the twin gears back and forth a few times while pushing them back until the drive gear sits securely (see pg. 44).
Pulp discharge (3) casing begins to shake	Check to see if the latching arms (11) are securely tightened.
Pulp is not ejected	Loosen the outlet adjusting knob (1) until the pulp starts coming out.

Too much pulp, wet residue	Slightly tighten the outlet adjusting knob (1).
Pulp comes out with the juice	Check the position of the screen (18, 20) or loosen the outlet adjusting fixture. It is better to use hard-fibred raw material.
Little juice	Check to see if the outlet adjusting knob (1) is correctly positioned, and tighten it if necessary.
Raw material jammed	Momentarily move the power switch (16) to "Reverse" once or twice. If this does not help, disassemble the juicer to clear up blockage.
Noises	Although the Green Star™ Health Juicer is very quiet, noises may occasionally arise that are normal and harmless in most cases.

Check your juicer as follows:

1. Completely assemble your Green Star™ Health Juicer and switch it on without adding any raw material. You hear a dull noise caused by the twin gears that is completely normal. The twin gears have slightly varying movements and produce this noise that neither reduces the quality nor damages anything.
2. During juicing, you might hear a squeaking or whining. This sound arises during the juicing process of different raw materials and is completely normal.

Warning:

These are the most often causes of defects. If problems should arise that you cannot solve with one of the provided suggestions, call your Green Star™ Service Centre (see pg. 2).

Green Star™ - The Health Juicer

Literature Recommendations

Here is a short list of books that impressed us and might help you to make your life healthier.



Elysa Markowitz:

Living with Green Star

Extensive **Raw Food Recipe Collection for Gourmets**. Obligatory for every Green Star™ lover!

Wolfe, David:

The Sunfood Diet Success System

36 Lessons in Health Transformation. The definitive book on the raw food lifestyle.

Published by Nature's First Law.

Gerson, Dr. Max:

A Cancer Therapy

Results of fifty cases and the cure of advanced cancer. An essential component of Gerson's therapy is drinking freshly pressed, not centrifuged juices in short periods.

Published by Gerson Inst.

Murray, Michael T.:

The New Juice Book

"Complete Book of Juicing: Your Delicious Guide to Youthful Vitality." Over 150 fabulous fruit and vegetable juice recipes.

Published by Three Rivers Press.

Baker, Elizabeth:

The Gourmet Uncook Book

The Elegance of Raw Foods. The original raw-food recipe book.

Published by Promotion Pub.

Kenney, Matthew; Melngailis, Sarma:

Raw Food Real World

100 Recipes to Get the Glow

A collection of raw food recipes by the head chefs of "Pure Food and Wine", a popular New York raw food restaurant.

Published by ReganBooks, U.S.

Meyerowitz, Steve:

Wheatgrass - Nature's Finest Medicine.

"The Complete Guide to Using Grass Foods & Juices to Revitalize Your Health".

Published by Book Publishing Company.

Everything you need to know about wheatgrass the wonder plant and its miracle cures. Including: How to grow it, juice it, take it and create a total health restoration program.

Walker, Norman:

Fresh Vegetable and Fruit Juices

A man who reached the age of 99 years drinking his juices knew better than others what is good for your health. He recommends a special juice mixture for every illness.

Published by Norwalk Press.

Green Star™ - The Health Juicer

More Recipes

Green Star™ Spirulina Drink

Rich in chlorophyll, iron, beta-carotene, and much more

- 2-3 apples (approx. 500 g)
 - 100 ml water
 - 1 teaspoon Spirulina powder
1. Install the fine screen (18) into your Green Star™ Health Juicer.
 2. Juice the apples.
 3. Pour the water into the apple juice.
 4. Add the Spirulina powder and mix it together very well in a shaker or whisk it with a hand blender or mixer.

Green Power Juice

- 2 oranges
 - 1 mango (alternately: dried organic mango pieces steeped in ample water over night)
 - 1 teaspoon Spirulina powder
 - 1/2 avocado
1. Use either the fine screen (18) or the coarse screen (20), as you prefer.
 2. Juice the fruit.
 3. Add the Spirulina and avocado using a hand blender. Makes a delicious energizing juice.

Ambrosia Nectar

- 2 bunches of grapes
 - 3 apples
 - 1 kiwi fruit
 - 1 melon slice
 - 1 pineapple slice
 - 1 whole citron
 - 1/2 cup cup cranberries
1. Install the fine screen (18) into your Green Star™ Health Juicer.

2. Juice the grapes, apples, and kiwi fruit.
3. Cut the slice of melon and pineapple into cubes and juice them one cube after another, alternating with the cranberries.
4. Finally, juice the lemon. You can vary the amounts of ingredients while maintaining good results. Go ahead and change the recipe, adjusting it to your personal taste.

Citrus “Cleaner”

- 2 small grapefruits
- 3 mid-sized oranges
- 1/2 small lemon
- 1/2 lime

Peel fruits and juice them using the fine screen (18). If you prefer a sweeter taste, use fewer lemons and more limes.

Oriental Express

- 3 white cabbage leaves
 - 4 fennel bulbs with green stems and leaves
 - 6 mid-sized carrots
 - 2 apples
1. Use either the fine screen (18) or the coarse screen (20), as you prefer.
 2. Cut the cabbage lengthwise and put the leaves into the chute. Then add the fennel.
 3. Cut the apples into slices and place them, one after another, into the juicer with the skin facing up. Either use the carrots or the plunger to push the apples through.
 4. Juice the carrots one after another, entering the pointed end first.

Watermelon Thirst Quencher

- 1 watermelon with seeds

If the watermelon is organically grown, use it with the rind. Cut into pieces and juice using the fine screen (18).

Green Tang

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

1. Use the fine screen (18).
2. Juice wheatgrass.
3. Add mint.
4. Peel lemon and put in juicer.
5. Quarter pineapple slices and, if not organically grown, peel then juice them.
6. Stir in ginger (to taste).

Sweet Melon Punch

- 1/2 cantaloupe melon
- 2 watermelon slices

1. Use the fine screen (18).
2. Cut everything into cubes.
3. Juice everything together.
4. Serve chilled on a hot summer day.

Raw Banana

Blueberry Ice Cream Cake

- 1 cup steeped almonds
- 1/2 cup sesame seeds
- 1 cup cashews
- 1/2 cup raisins
- 1/2 cup pitted dates
- 1/2 cup pecans
- 1 teaspoon vanilla
- 2 tablespoons honey

- 7 peeled, sliced, and frozen bananas
- 1 1/2 cups frozen blueberries
- 1 kiwi fruit
- large strawberries

1. Run almonds, sesame seeds, cashews, raisins, dates, and pecans through the Green Star™ Health Juicer using the homogenising blank (17).
2. Mix in vanilla and honey and knead everything into dough.
3. Roll out dough onto a lightly oiled baking tray and let it dry 2-3 hours. Can also be dried in a dehydrator like the Excalibur for about 45 minutes (available from Keimling Naturkost, see pg. 2).
4. Make ice cream by adding bananas and blueberries into the machine together. If the machine backs up, switch it to reverse for a moment.
5. Immediately wrap cake around ice cream.
6. Decorate with strawberry and kiwi fruit slices.

Pasta Dough

- 200 g finely ground wheat
- 200 g finely ground durum wheat
- 1 teaspoon sea salt

For colourful dough, add carrot or spinach juice or Spirulina powder to mixture. Add water. Using a wooden spoon with a hole in the middle of it, stir until the dough shines. Attach the pasta screen (24) to your Green Star™ Health Juicer and run the dough through it. Let dry for 1-2 hours. Cook for 8 minutes in salt water.

Green Star™ - The Health Juicer

Warranty Conditions

The warranty for all parts of the Green Star™ Health Juicer is effective for 5 years for household use and 2 years for commercial use, beginning at date of purchase.

The warranty includes defects in materials, construction, and workmanship of all parts.

If your Green Star™ exhibits defects during normal use within the warranty time, the manufacturer/importer will decide if the appliance will either be repaired, defective parts replaced free of charge, or exchanged for a replacement appliance.

To submit a warranty claim, you must thoroughly clean the entire appliance including all accessories, pack it well, and send it to the Green Star™ Service Centre. Please note: If individual parts or the appliance itself have not been cleaned, the Service Centre will charge you for cleaning them, irrespective of the warranty claim. Please keep the original shipping box in case you need to send in your appliance.

Please always call the Service Centre before sending in an appliance. Often, a phone call is enough to solve the problem, and the packing and sending becomes superfluous. In any case, your Green Star™ Service Centre will solve your problem as quickly as possible.

If it is still necessary for you to send in your juicer, please discuss the dispatch with your Green Star™ Service Centre. This will minimise your dispatch costs.

This Warranty does not cover:

- a. Defects that do not result from the workmanship and production of the appliance, such as careless damage, accidents, etc.
- b. Use not in accordance with the user manual, careless handling, technical changes, accident.
- c. Damage caused by parts not provided by an authorised dealer or repairs carried out by non-authorised personnel.

To process your Warranty Claim, the following information are necessary:

- 1 Your name, address, phone number
- 2 Serial no. and model no.
- 3 Problem
- 4 Date of purchase
- 5 Seller
- 6 If damaged during dispatch, name of the parcel service and the package number.

Important: When sending in your Green Star™ Health Juicer, pack all parts in the original packaging and make sure that you have included all parts. Do not forget to write your address on the outside of the packaging.

The address of your Green Star™ Service Centre is on page 2.

Tip

Keep the original packaging in case it is necessary to send in your juicer in to the Service Centre.

Green Star™ - The Health Juicer

Technical Data

Object	Fruit and vegetable juicer
Model	Green Star GS 1000, Green Star GS 3000
Voltage	230 V AC
Frequency	50 Hz
Power Consumption	max. 190 W
Dimension	47.5 x 16.5 x 35 cm (W x D x H)
Weight	8.6 kg



Green Star™ - The Health Juicer

Important Note



- Electronic equipment may not be disposed of in domestic waste. According to the Directive 2002/96/EC of the European Parliament and of the Council on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) of 27 January 2003, electronic equipment requires disposal according to the relevant national disposal regulations.

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Mode d'emploi

Français



Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Table des matières

Caractéristiques particulières	70
Pièces détachées	71
Accessoires	72
Consignes de sécurité importantes	73
Avant la mise en service	74
Démontage	75
Assemblage	76
Ajustement des rouleaux broyeurs	78
Quel tamis employer ?	79
Comment faire des jus	80
Préparez vos jus facilement	81
Recommandations	83
Grosettes	84
Consommer correctement les jus de fruit	84
Idées de recettes de jus de fruits	85
Comment réduire en purée	86
Idées de recettes	86
Comment faire des pâtes	88
Comment faire de la pâtisserie	89
Idées de recettes	90
Nettoyage	91
Dépannages	92
Recommandation de livres	94
Autres recettes	95
Garantie	97
Caractéristiques techniques	98
Recommandation importante	98

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Caractéristiques particulières



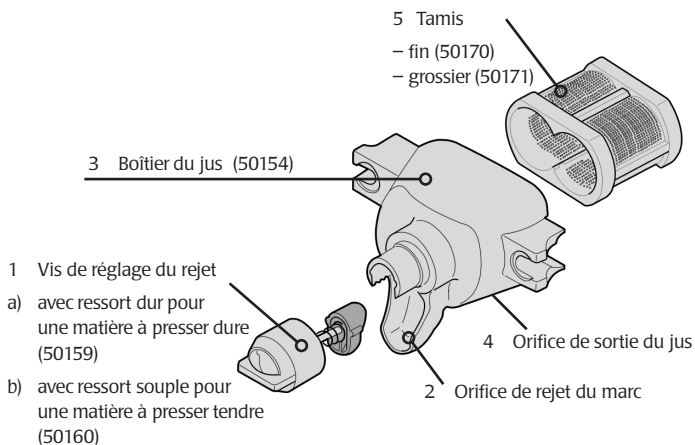
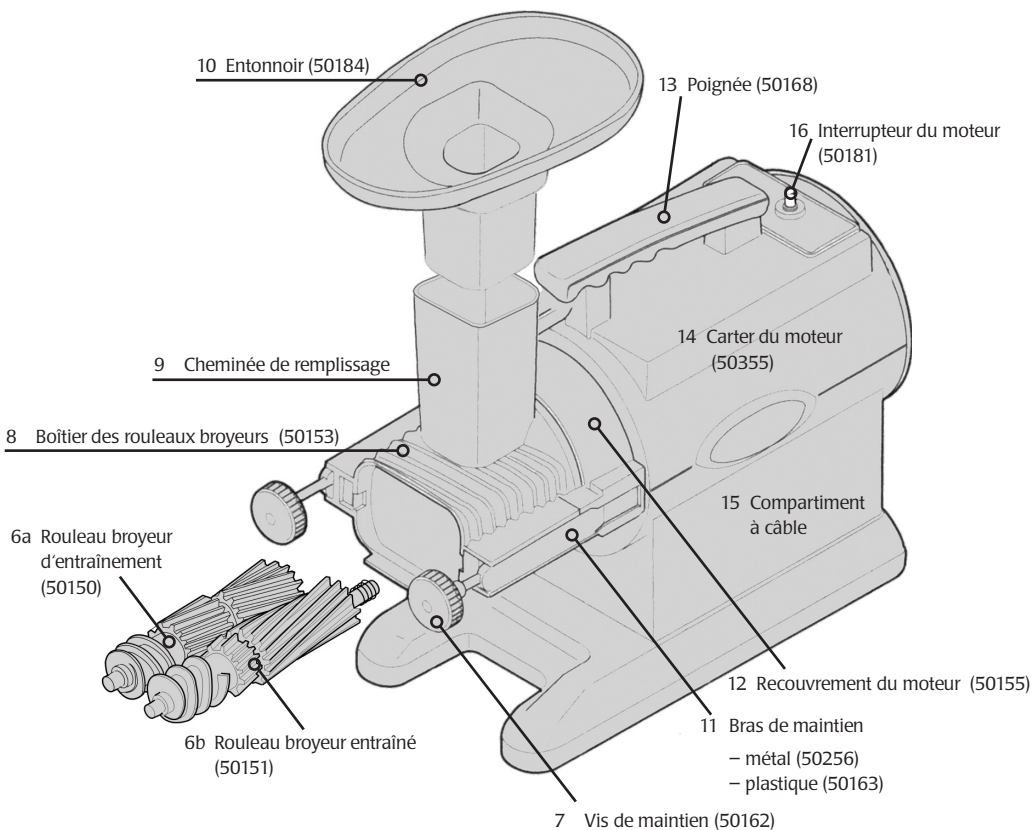
1. Des aimants puissants et des particules en céramique biologique spéciale se trouvent dans des rouleaux broyeurs jumeaux en acier inoxydable.
2. Ils permettent de récupérer plus de minéraux encore et de conserver plus longtemps le jus (voir page 84).
3. Ils transmettent les précieuses vibrations (comme plus bas) énergétiques vitales du jus.
4. Ces rouleaux broyeurs jumeaux brevetés sont à la fois extracteurs de jus et déchiqueteur.
5. Comme le marc est éjecté automatiquement, l'extraction du jus se fait très simplement. Elle est faite en une seule étape et sans interruption.
6. L'appareil peut extraire le jus de pratiquement toutes les feuilles, toutes les graminées, les légumes et les fruits.
7. Il extrait impeccablement le jus de l'herbe de blé, des herbes aromatiques et des légumes à feuilles, c'est d'ailleurs ce qui fait sa particularité.
8. Le marc rejeté est très sec, fade et n'a pas de goût. Cela montre bien que le Green Star™ réalise vraiment le meilleur jus possible en l'extrayant par pressage.
9. En raison de la vitesse de rotation basse (110 tours par minute), aucun réchauffement n'a lieu pendant l'extraction du jus. Les vitamines et les enzymes sont ménagées au maximum.
10. L'extracteur de jus Green Star™ peut faire bien plus que du simple jus. Il prépare également de la nourriture pour bébés ou pour seniors, du beurre de noix, des pâtes, des pâtisseries, des salsas, des soupes et sauces crues ainsi qu'une grande diversité d'autres délices excellents pour la santé.
11. Simple à nettoyer, à démonter et à remonter.
12. La sécurité intégrée offre une très grande protection. Toutefois : respectez absolument les consignes de sécurité.
13. L'extracteur de jus Green Star™ se charge de votre travail sans faire de bruit. Il est si silencieux que vous pouvez écouter la radio ou discuter avec une personne pendant qu'il marche.
14. L'appareil a été fabriqué en utilisant des matériaux de grande qualité.

Veuillez conserver ce mode d'emploi dans un endroit sûr !

Lisez absolument ce mode d'emploi avant la mise en service !

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Pièces détachées

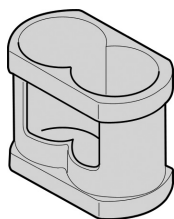


Veillez vous reporter à votre devis pour savoir quels équipements et quels accessoires l'accompagnent. Tous les accessoires représentés ne font pas forcément partie de la version du produit que vous avez achetée.

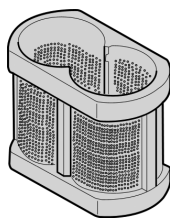
Il est possible de commander à tout moment les pièces non comprises.

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

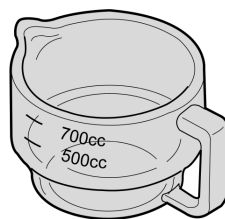
Accessoires



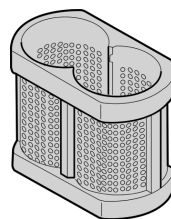
17 Boîtier pour purées (50174)



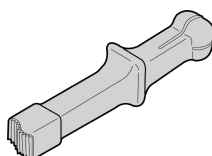
18 Tamis fin (50170)



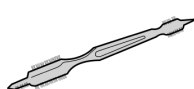
19 Pot de verre pour le jus (50141)



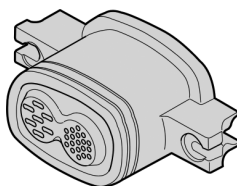
20 Tamis grossier (50171)



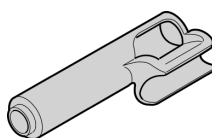
22 Poussoir (50143)



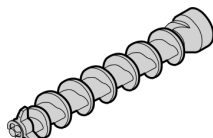
23 Brosse de nettoyage (50140)



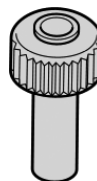
24 Boîtier pour pâtes (50172)



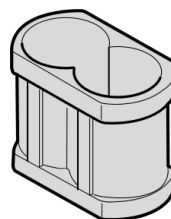
26 Tube à pâte (50179)



27 Vis à pâte (50178)



28 Vis de sortie de la pâte à gâteaux (50173)



29 Boîtier pour pâtisseries (50176)

Veillez commander les accessoires chez votre distributeur Greenstar™ ou auprès de votre service après vente Greenstar™ !

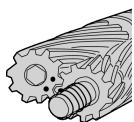
Volume de la livraison

Le volume de la livraison peut varier. La documentation sur la base de laquelle vous avez acheté votre appareil est à caractère obligatoire.

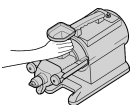
Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Consignes de sécurité importantes

Lire absolument avant la mise en service !



1. Lorsque vous assemblez les rouleaux broyeurs, assurez-vous que le point seul se trouve entre les deux points de l'autre rouleau.



2. Avant toute utilisation, introduisez l'entonnoir (10) dans la cheminée de remplissage (9).



3. **Important : la flèche située sur le poussoir doit être pointée vers l'avant en direction de la sortie.**



4. Faites tremper les céréales pendant au moins 6 heures dans de l'eau. Retirez l'eau en versant les céréales dans un tamis et introduisez-les par petites quantités dans la machine en alternant avec un peu d'eau.

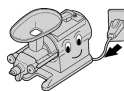
5. Faites refroidir le Green Star™ pendant 10 minutes au bout de 30 minutes de fonctionnement continu.



6. Ne portez pas votre extracteur de jus Green Star™ avec les mains mouillées. Il pourrait glisser et tomber en raison de son poids.



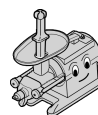
7. Conservez votre extracteur de jus hors de portée des enfants.



8. Retirez toujours la fiche de la prise avant de monter ou de démonter la machine.



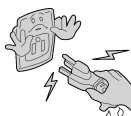
9. N'introduisez aucun objet (couteaux, fourchettes, pièces de monnaie ou tournevis) dans la cheminée de remplissage.



10. Ne mettez pas les doigts dans la cheminée de remplissage. Les petites mains peuvent particulièrement être entraînées par les rouleaux broyeurs. Utilisez toujours le poussoir.



11. N'utilisez pas l'extracteur de jus Green Star™ sur des surfaces inégales et instables.



12. Ne tirez jamais sur la fiche lorsque vos mains sont humides ou mouillées. Utilisez l'appareil exclusivement avec sa fiche d'origine !



13. Ne forcez pas en utilisant l'extracteur de jus Green Star™ et ne remplissez pas trop l'entonnoir.

14. Ne plongez jamais le moteur dans de l'eau ni dans d'autres liquides.

15. Ne laissez jamais le câble électrique pendre par-dessus les bords de la table ou du comptoir.

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Avant la mise en service

C'est en forgeant que l'on devient forgeron !

Prenez le temps de vous familiariser avec l'appareil. Malheureusement, il nous est impossible de vous montrer personnellement les manoeuvres à effectuer. Ainsi, cela peut prendre un certain temps, avant d'effectuer une manoeuvre correctement. Montez et démontez 10 fois l'extracteur de jus Green Star™. Vous verrez comme cela va vite et comme vous saurez rapidement vous servir de l'appareil par coeur. De même pour le nettoyage. Au début, cela vous paraîtra quelque peu difficile. Dès que vous aurez utilisé l'appareil 10 ou 20 fois, vous serez étonné(e) de la rapidité à laquelle le nettoyage peut aussi être effectué. Plus vous utiliserez l'appareil, plus vous saurez l'apprécier !



1. Une fois l'extracteur de jus retiré de son emballage, vérifiez que toutes les pièces détachées sont bien présentes (veuillez vous référer à la documentation commerciale, voir note en bas de page 72).
 2. Rincez tous les accessoires à l'eau courante.
 3. Il est recommandé de monter et de démonter l'extracteur de jus plusieurs fois avant de l'employer pour la première fois.
 4. Désormais, l'extracteur de jus Green Star™ est prêt à réaliser votre première boisson.
- Cela en vaut la peine, car vous saurez plus rapidement vous servir de l'appareil. (cf. p. 75-77).

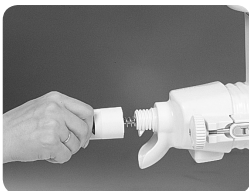
Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Démontage

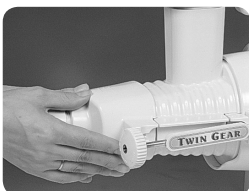


Retirez toujours la fiche de contact avant de monter ou de démonter l'appareil !

1. Pour sortir l'entonnoir de la cheminée de remplissage, tirez-le vers le haut.



2. Faites tourner la vis de réglage du rejet dans le sens contraire de celui des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous puissiez la retirer. Ensuite, retirez-la.

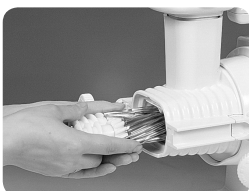


3. Tournez les deux vis de maintien d'environ trois tours dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre et écartez les bras de maintien. Retirez le boîtier du jus.

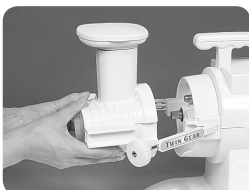


4. Retirez le tamis. Cela desserre les deux rouleaux broyeurs. Faites extrêmement attention à ne pas faire tomber les rouleaux broyeurs.

Ne laissez jamais tomber les rouleaux broyeurs !



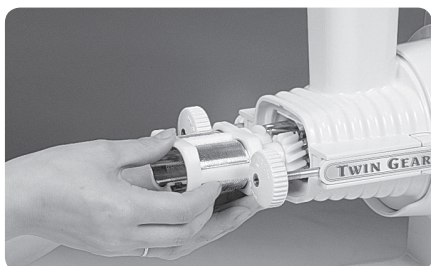
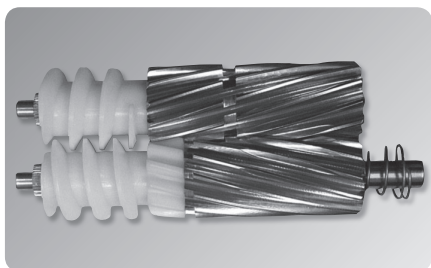
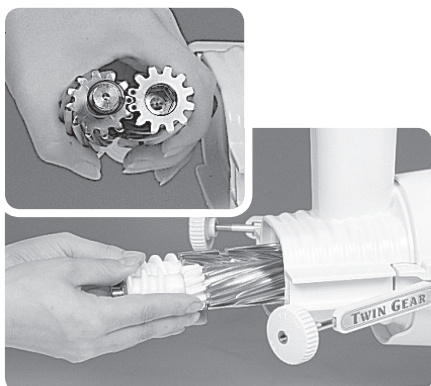
5. Retirez les deux rouleaux broyeurs de leur boîtier.



6. Retirez le boîtier des rouleaux broyeurs du carter du moteur.

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Assemblage



Retirez toujours la fiche de contact avant de monter ou de démonter l'appareil !

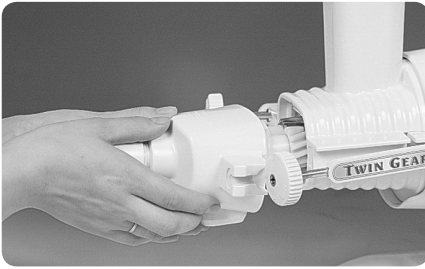
1. Placez le boîtier des rouleaux broyeurs sur le carter du moteur.

2. **Très important !** Trouvez les points de positionnement sur les rouleaux broyeurs. Placez-les l'un face à l'autre de manière que le point seul se trouve entre les deux autres points. Vous trouverez plus de détails sur l'ajustement des rouleaux broyeurs en page 78. Poussez les rouleaux broyeurs dans le boîtier comme indiqué sur l'illustration. Pour bien les fixer, faites-les bouger vers la gauche et vers la droite.

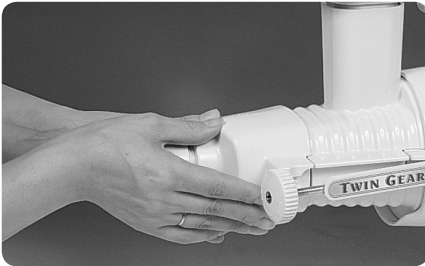
Si les rouleaux broyeurs ne sont pas correctement enfoncés, les pièces suivantes ne peuvent plus être correctement assemblées, ce qui peut entraîner des endommagements des rouleaux broyeurs et de la tige d'entraînement.

Veillez noter : un ressort se trouve sur le rouleau broyeur entraîné. Il sert à faire sortir le rouleau broyeur lorsque vous démontez le boîtier. Cela évite de se blesser en mettant fortuitement l'appareil en circuit alors que le boîtier est déjà démonté. Pour votre propre sécurité, ne retirez pas le ressort.

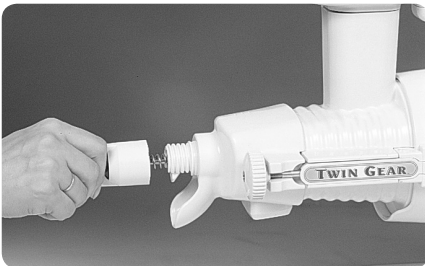
3. Installez le tamis dont vous avez besoin (tamis, boîtier pour purée...) dans le boîtier des rouleaux broyeurs.



4. Mettez le boîtier du jus sur le boîtier des rouleaux broyeurs.



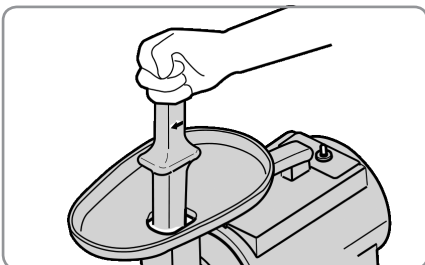
5. Placez les bras de maintien sur le boîtier des rouleaux broyeurs et tournez les vis à fond. **Important** : assurez-vous que les bras de maintien tiennent correctement et qu'ils sont bien serrés.



6. Montez le dispositif d'ajustage de la sortie (ou encore la vis de sortie de la pâte à gâteaux).



7. Placez l'entonnoir dans la cheminée de remplissage jusqu'au boîtier des rouleaux broyeurs (il dépasse légèrement en direction du moteur). Celui-ci est indispensable pour éviter que le poussoir soit râpé par les rouleaux broyeurs.



8. Lorsque vous utilisez le poussoir, faites attention à ce que la flèche soit bien tournée vers la sortie du marc. Si vous n'y faites pas attention, cela râpera des morceaux de plastique du poussoir qui se mélangeront au jus.

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

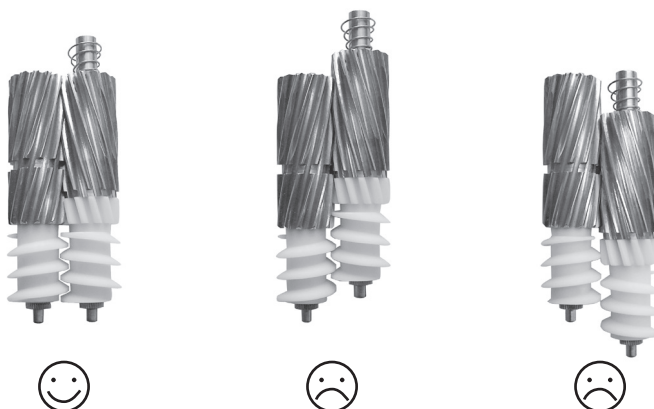
Ajustement de nouveaux rouleaux broyeurs

Pour que votre extracteur de jus fonctionne correctement, il est important que les rouleaux broyeurs soient bien installés. Ce n'est qu'alors que le boîtier du jus sera correctement monté à son tour et les bras de maintien correctement vissés.

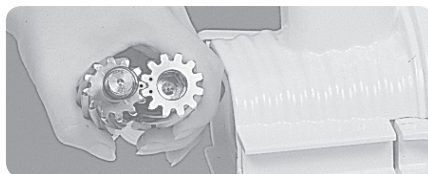
Si vous commandez un nouveau rouleau broyeur à votre service après-vente Green Star™, veuillez procéder de la sorte :

Lors de l'achat de votre extracteur de jus Green Star™, vous avez obtenu deux rouleaux broyeurs déjà marqués à l'usine. Pour que votre rouleau broyeur corresponde à l'autre, nous vous prions de le marquer de la même manière que celle que vous connaissez déjà.

1. Pour ce faire, placez le nouveau rouleau broyeur à côté du deuxième rouleau, pour que les deux soient au même niveau. abschließen.



2. Marquez l'endroit tel que vous le connaissez jusqu'à présent : de deux points pour le rouleau entraîneur et d'un point pour le rouleau entraîné.
3. Approfondissez légèrement votre marque à l'aide d'une perceuse ou d'un objet pointu.



Green Star™ - l'extracteur de jus santé

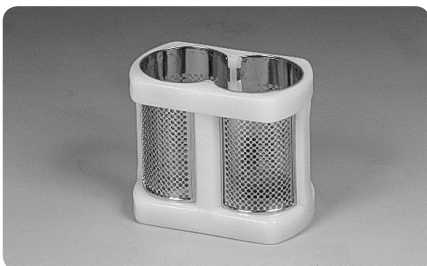
Quel tamis employer ?



1. Tamis fin (18)

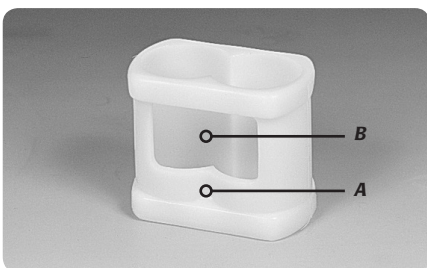
Sert à séparer complètement le jus des fibres.

Utilisez le pour : les carottes, les pommes, le persil, le chou vert, l'herbe de blé et autres légumes à feuilles.



2. Tamis grossier (20)

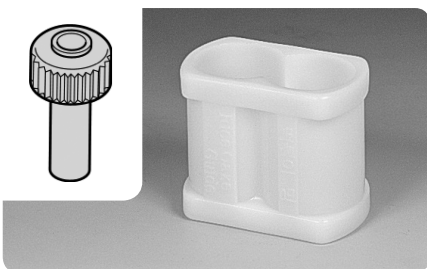
Pour garder un peu de pulpe du fruit dans votre jus.



3. Boîtier pour purées (17)

(avec l'ouverture B tournée vers le bas, l'extrémité A près du moteur). Convient aux purées, aux aliments pour bébés, au beurre de noix, au pistou aux glaces, aux sorbets, au pistou et à la salsa, etc.

Utilisez le pour : les céréales trempées ou germées, les fruits (congelés ou non), les légumes, les noix.



4. Le tamis pour pâte à gâteaux (29)

Utilisé avec la vis de sortie de la pâte à gâteaux (28), il sert à réaliser des pâtes sucrées et salées.

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Comment faire du jus

Veillez lire complètement les consignes de sécurité et le mode d'emploi avant de mettre votre appareil en service. Respectez les consignes et tous les avertissements figurant sur votre appareil et dans cette brochure.

1. Si vous désirez obtenir du jus sans pulpe, prenez le tamis fin (18). Si vous préférez le jus avec de la pulpe, prenez le tamis grossier (20). Introduisez l'un des deux tamis dans l'extracteur de jus.
2. Si ce que vous pressez a des fibres dures (par exemple des carottes ou des betteraves croquantes), fermez le plus possible la vis de réglage de la sortie à ressort dur (1a). Si ce que vous pressez a des fibres souples (pommes, kiwis, pêches, abricots, groseilles rouges*, fraises, groseilles à maquereau, ananas à chair tendre, etc.), utilisez la vis de réglage de sortie à ressort souple (1b), ouvrez-la le plus possible et intercalez de temps en temps des choses à presser aux fibres dures (par exemple les carottes ou des pommes croquantes). Pendant que vous pressez le jus, ajustez la vis en fonction de ce que vous pressez. Vous saurez vite régler la vis au bout de quelques essais.

*** Lisez absolument les consignes spéciales relatives aux groseilles en page 84 !**

3. Mettez le pot en verre sous la machine en plaçant l'anse tournée vers le moteur.
4. Contrôlez si les bras de maintien sont bien correctement fixés et si leurs vis sont correctement tournées.
5. Coupez les aliments pour qu'ils puissent s'introduire facilement dans la cheminée de remplissage. Mettez l'extracteur de jus en circuit et introduisez les aliments dans la cheminée. De préférence, la pointe vers

le bas, la partie émoussée vers le haut. La machine fonctionne mieux lorsque l'aliment est saisi par la pointe entre les deux rouleaux broyeurs. Poussez les aliments avec le poussoir vers le bas (la flèche sur le poussoir doit être tournée vers la sortie du marc).

Il suffit d'un peu d'habitude pour le faire fonctionner remarquablement bien. Veillez à ce qu'il n'y ait plus de restes d'aliments lorsque vous commencez à tirer le jus de graminées et de feuilles. Introduisez l'herbe de blé, la ciboulette, le persil et les autres herbes du même genre, en bouquets d'env. 2 cm de diamètre. La machine tire l'herbe de blé automatiquement dans les rouleaux broyeurs en rotation et les écrase.

6. Le jus sort à présent de l'orifice de sortie.
7. Serrez la vis de réglage de sortie (1) pour que le marc qui sort soit bien sec. Il est important que le marc puisse sortir. Si aucun marc ne sort au bout d'un certain temps, ouvrez quelque peu la vis. Si le marc est trop humide, serrez la vis de réglage de sortie.
8. Lorsque l'extracteur de jus se bloque en raison d'un surremplissage, commutez l'interrupteur du moteur (16) pendant quelques secondes en vitesse arrière (REVERSE), puis à nouveau sur « On » (Marche).

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

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 recommencé une fois encore de prendre des produits de culture biologique.

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 saisis-

sent 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 (1b).
 - 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 dans la position de marche arrière, ce qui accélère le transport du marc vers la sortie.
 - Mélangez des produits tendres à des produits croquants (par exemple carottes, des 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.

Herbes aromatiques : persil, ciboulette, basilic, cresson, luzerne, trèfle 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 (1). 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 (1) ou retirez-la complètement.
5. Avant de commencer à extraire le jus, mettez une cuiller 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 éga-

lement 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.

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

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. A cause de l'aloïne dégagée, il ne faut extraire le jus et ne boire que 60g d'Aloé Vera au maximum par personne et par jour. Le goût est excellent mélangé avec le jus de deux oranges.

Légumes-tiges

Exemples : rhubarbe, céleri en branches, asperges, etc.

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

Racines

Les carottes : coupez l'extrémité verte (qui a un goût amer). Couper les carottes dans leur longueur.

Les faire entrer la pointe vers le bas. Le cas échéant, ajoutez quelques noix. Fermez complètement la vis de réglage de sortie (1).

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. Très bon, mélangé à du jus de carotte. 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 !

Les baies (fraises, framboises, myrtilles, groseilles, groseilles à maquereau, etc.) : retirez si vous le souhaitez les tiges et les feuilles (voir également en page 84).

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.

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™ en extrait facilement le jus. Astuces pour extraire le jus de fruits et légumes tendres, voir page 81.

Attention : instructions particulières pour extraire le jus de groseille

Les groseilles sont les fruits les plus difficiles à transformer en jus.

L'extracteur de jus Green Star™ extrait également leur jus. Cela demande toutefois beaucoup de doigté. Le problème provient du fait qu'en général le marc provenant des groseilles bouche normalement la sortie. La tension dans le boîtier augmente alors beaucoup. Le boîtier risque de rompre si l'on n'assure pas que le marc sorte correctement. Par consé-

quent, n'extrayez le jus des groseilles qu'en les alternant à 50 % avec des pommes croquantes (ne pas utiliser de pommes tendres). Après environ 150 g de groseilles, ouvrez le dispositif d'ajustage de la sortie (1) à moitié ou retirez-le complètement. Dès lors que le marc commence à sortir, vous pouvez diminuer la quantité de pommes intercalées.

Important :

Consommer correctement les jus de fruit

Important : de nombreuses personnes affirment ne pas bien supporter les fruits ou les jus de fruits, avoir mal à l'estomac, en avoir des renvois et sentir de l'acidité dans l'estomac.

Dans certains cas, on peut s'aider en ajoutant de l'huile de table pressée à froid. Il suffit d'ajouter environ une demie à une cuiller à café d'huile dans un verre de jus et de transvaser le jus 10 fois de suite dans un autre verre en alternant. Le fait de verser le jus d'un verre à l'autre, permet à l'huile de bien se mélanger au jus. Cela augmente énormément aussi bien l'ingestion de substances nutritives que la tolérance (Budwig).

Harvey et Marilyn Diamond ont constaté que ces problèmes disparaissent lorsque les jus sont ingérés à la manière des fruits :

sans rien avoir mangé avant, en mâchant lentement, sans quoi que ce soit d'autre et en attendant environ 30 minutes avant de manger d'autres aliments.

Ce n'est qu'en consommant les jus correctement que vous en tirerez pleinement profit.

Ainsi, les jus de Green Star™ peuvent être conservés plus longtemps

Les aimants incorporés dans les rouleaux broyeurs en acier inoxydable et les particules de biocéramique transmettent les vibrations d'énergie vitale dans le jus. Les jus pressés par Green Star™ oxydent plus lentement. Vous pouvez donc conserver les jus pendant 48 heures. Vous pouvez extraire en une fois les jus que vous voulez boire dans les 48 heures ou encore les emporter avec vous au bureau ou en voyage.

Pour mieux préserver encore vos jus pressés par Green Star™:

1. Au lieu de nettoyer les carottes à la brosse, pelez-en la couche supérieure.
2. Remplissez vos récipients, de préférence une verseuse isotherme, jusqu'en haut en évitant ainsi que de l'oxygène ne s'introduise.
3. Maintenez le jus au froid.

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Idées de recettes de jus de fruits

Jus d'herbe de blé délicat

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

Tout faire passer dans la machine comme décrit en utilisant le tamis fin.

C'est une manière de consommer le jus d'herbe de blé particulièrement sain en profitant du bon goût du jus. L'effet bienfaisant du jus d'herbe de blé est de plus en plus reconnu. En Californie, il existe déjà des bars à jus d'herbe de blé dans lesquels on peut avoir du jus fraîchement pressé. Dans le sud de l'Allemagne, on propose de plus en plus l'herbe de blé à l'achat pour en faire du jus.

Recommandation de livre

Wigmore, Ann :

L'herbe de blé, source de santé et de vitalité

La faire pousser et la préparer.

Editeur : Jouvence

Jus de pommes - oranges

- 3 pommes croquantes
- 3 oranges moyennes
- 1/2 citron

Pelez les oranges et les citrons. Utilisez le tamis fin. Introduisez tout à la fois, ajoutez un peu de zeste de citron.

La boisson préférée de Dr Walker

- 250 g carottes
- 150 g épinards

Faites passer dans la machine comme décrit en utilisant le tamis fin et boire.

Recommandation de livre



Walker, Norman :

Votre santé par les jus frais de légumes et de fruits

Editeur : Utovie

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Comment réduire en purée

Réalisation de glaces, beurre de noix, nourriture pour bébé et pour personnes âgées, salsas et pistou.

Mettez le boîtier pour purée (17) à la place du tamis, en tournant l'ouverture vers le bas. Montez le boîtier pour jus de fruits à l'avant (3) et serrez complètement la vis de réglage de sortie (1a). Pour certaines recettes, il est judi-

cieux d'ajouter un peu d'huile d'olive ou d'une huile de table de bonne qualité.

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Idées de recettes

Glaces

Sortez les ingrédients congelés du congélateur et Laissez-les à température ambiante pendant environ 10 minutes. Remplissez lentement les ingrédients en les poussant avec le poussoir. L'extracteur de jus Green Star™ fait sortir la pâte crémeuse par le bas, une petite quantité également par la vis de réglage de sortie.

- a) Épluchez les bananes, coupez les fraises, des abricots ou autres en petits morceaux et congelez-les. Sortez-les du congélateur, mélangez-les, ajoutez éventuellement un petit peu de crème fouettée ou encore de miel, laissez à température ambiante pendant environ cinq à 10 minutes et introduisez-les dans l'extracteur de jus Green Star™.

Autres combinaison délicieuses :

- des bananes congelées avec des noix
- des bananes congelées avec de la noix de coco râpée et du jus de citron
- des bananes congelées avec des dattes (particulièrement de la sorte Medjool)

- b) Réalisez une masse de glace, conformément à votre recette préférée et congelez-la en dés. Retirez-la du congélateur et laissez-la à température ambiante pendant environ 5 à 10 minutes. Utilisez le boîtier pour purées et faites passer les dés dans l'extracteur de jus Green Star™.

Broyer les noix

Faites passer les noix sans leur coque dans la machine. Vous obtiendrez des noix finement moulues. La même chose fonctionne avec les flocons de noix de coco ainsi que bien d'autres sortes de noix.

Beurre de noix

Faites passer les noix sans leur coque dans la machine. Vous obtiendrez des noix finement moulues. Mélangez un peu d'eau ou d'huile de table pressée à froid et vous aurez une excellente mousse de noix.

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Idées de recettes

Salsa

Réduire des tomates fraîches et séchées, 1-2 dattes et 1 gousse d'ail passée dans le Green Star™, intercalez toujours un tout petit d'huile d'olive. Mélanger.

Nourriture pour bébés et pour personnes âgées

Faites passer des carottes ou encore les pommes ou d'autres fruits et légumes dans la machine. Vous obtiendrez une mousse légèrement granuleuse.

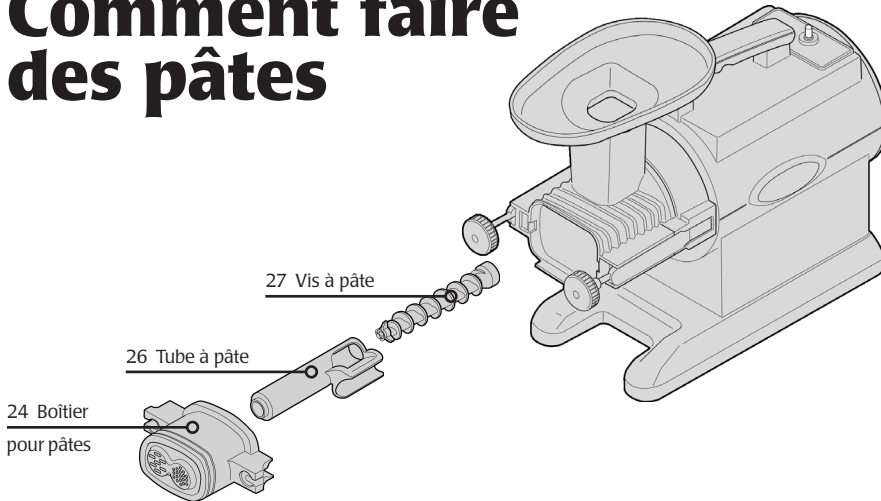
Pistou

Faites passer des noix, du persil, des amandes ramollies, de la citrouille, des tomates séchées, de la sauce de soja et du jus de citron de préférence mélangés dans l'extracteur de jus Green Star™ en ajoutant un petit peu d'huile d'olive.



Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Comment faire des pâtes



Montage de l'extracteur de jus Green Star™ pour réaliser des pâtes

1. Montez le boîtier des rouleaux broyeurs sur le carter du moteur.
2. Au lieu d'introduire les rouleaux broyeurs (6), enfichez la vis à pâte (27) à gauche, jusqu'à la butée (à gauche lorsque vous regardez le boîtier de devant).
3. Poussez le tube à pâte (26) au-dessus de la vis à pâte (27), de façon que l'orifice soit tourné vers le haut.
4. Montez le boîtier pour pâtes (24).
5. Fermez les bras de maintien (11) et les visser.
6. La machine est prête à présent à faire des pâtes.
7. Assurez-vous que la pâte à nouilles n'est pas trop humide.

Astuce : ajoutez au début un peu d'huile de table, par exemple de l'huile d'olive, dans l'entonnoir et rajoutez-en un peu de temps en temps. Les bruits déplaisants éventuels disparaissent alors rapidement et la pâte glisse mieux dans le boîtier.

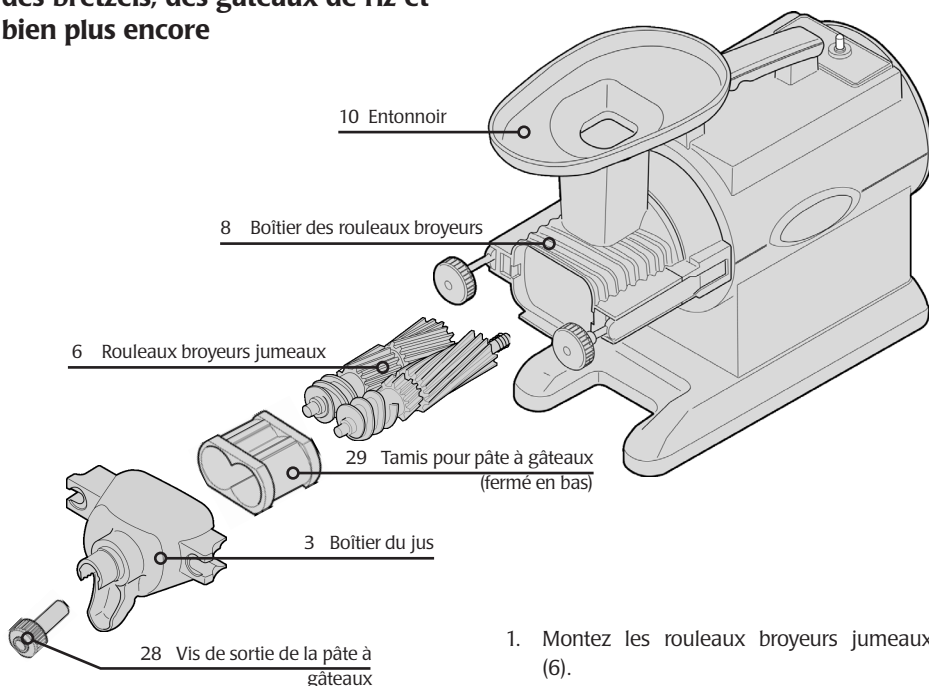
Recettes de pâtes à manger crues

1. Faites tremper l'orge (magasin de réforme, de produits naturels) pendant au moins six heures.
2. Introduisez le boîtier à purées (17) dans l'extracteur de jus Green Star™, l'ouverture tournée vers le bas.
3. Assaisonnez l'orge avec du sel et de la sauce de soja (du jus d'épinard ou de spiruline pour la couleur verte ou des carottes pour le rouge).
4. Montez le boîtier du jus et fermez la vis de réglage de sortie. Faites passer par l'extracteur de jus Green Star™. Faites une boule avec la pâte.
5. Le cas échéant, rajoutez un peu de farine pour que la pâte ne soit trop humide.
6. Faites repasser la pâte dans l'embout et le boîtier à pâtes de l'extracteur de jus Green Star™.
7. Servez sans les faire cuire en accompagnant d'herbes aromatiques, de sauce tomate ou autres.

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Comment produire des pâtisseries

P. ex. : des gâteaux secs, des sticks, des bretzels, des gâteaux de riz et bien plus encore



1. Montez les rouleaux broyeurs jumeaux (6).
2. Mettez le tamis pour pâte à gâteaux dessus (29), celui qui est fermé en bas et en haut.
3. Mettez le boîtier du jus (3) sur celui des rouleaux broyeurs (8).
4. Montez la sortie de pâte à gâteaux (28) et fermer.
5. Introduisez l'entonnoir (10) dans la cheminée de remplissage (9).
6. Introduisez les ingrédients. Ajoutez, le cas échéant un peu d'huile de salade (p. ex. de l'huile d'olive).

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Idées de recettes

Barres de riz

- 2 tasses de riz (trempé pendant toute la nuit)
- 1/2 tasse de graines de tournesol (trempées pendant toute la nuit)
- 2 cuillers à soupe de graines de cumin
- 1/2 cuiller à café de sel de mer

Mélangez tous les ingrédients et les introduire dans la machine petit à petit. La machine happe d'elle-même les ingrédients. Roulez la pâte et formez-la en barres, bretzels, cœurs etc. Faites-les cuire au four ou dans un dessiccateur à 40°.

Gâteau de riz

- 2 tasses de riz cuit à la vapeur
- 1 cuiller à café d'huile d'olive
- épicez avec de l'ail, des oignons etc. en fonction de votre goût

Introduisez les ingrédients dans la cheminée de remplissage (9) en ajoutant de temps en temps de l'huile d'olive. Formez-les, déroulez-les et découpez-les avec des moules, faites-les cuire au four ou dans un dessiccateur à 40°.

Biscuits sucrés

- 1 tasse d'amandes ramollies
- 1/2 tasse de graines 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 cuiller à café de vanille en poudre
- 2 cuillers à soupe de miel

1. Faites passer les amandes, les noix de cajou, les graines de sésame, les noix de pécan, les raisins secs et les dattes dans la machine.
2. Ajoutez la vanille et le miel et mélangez bien pour en faire une pâte.
3. Déroulez la pâte, découpez les biscuits avec les moules votre choix, avec les moules de votre choix placez-les sur une tôle légèrement huilée et faites-les sécher pendant deux à trois heures à l'air ou environ 45 minutes dans un dessiccateur à 40°.

Pain d'Essen

- Faites germer deux tasses de froment ou d'épeautre pendant deux jours
- 1/2 cuiller à café de sel aux herbes
- 1 cuiller à soupe d'huile de sésame ou d'olive
- 2-3 gouttes d'huile de germes de blé
- 1 pointe de couteau de cumin

Introduisez le boîtier à purées dans l'extracteur de jus Green Star™ et faites passer les céréales. Rajoutez-les aux autres ingrédients. Formez un boudin avec la pâte et coupez-le en petits morceaux. Aplatissez-les en forme de galettes. Faites-les sécher au soleil, dans un dessiccateur ou dans une armoire de séchage ou un four, la porte restant quelque peu ouverte à 40°C pendant 6 à 9 heures.

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Nettoyage

Comme l'extracteur de jus Green Star™ extrait si bien les minéraux et qu'il en reste toujours un peu sur les rouleaux broyeurs, il est préférable de nettoyer l'extracteur de jus toujours juste après son emploi sinon des sels minéraux peuvent durcir et poser des problèmes.

Assurez-vous que la machine est bien à l'arrêt et que la fiche secteur est retirée de la prise. Rangez le câble dans son compartiment.

Démontez l'extracteur de jus comme indiqué plus haut et rincez les pièces à l'eau courante, pas à l'eau chaude. Retirez le marc restant en vous aidant de la brosse fournie.

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

Lorsque vous avez utilisé un tamis, frottez tout d'abord le tamis sous l'eau courante de l'intérieur, puis de l'extérieur.

Nettoyez le carter du moteur uniquement avec un chiffon humide. Il faut éviter à tout prix que de l'eau ne s'imisce dans le carter du moteur. Faites sortir les restes d'aliments du boîtier du jus avec une baguette chinoise. Finalement, séchez les pièces aussi bien que possible.

Important : faites attention à ne faire tomber aucune des pièces par terre, en particulier les rouleaux broyeurs qui sont très chers. Notre garantie ne comprend pas la rupture des pièces ayant fait une chute.

Un nettoyage correct augmente la durée de vie de votre appareil.

Comment retirer les dépôts de calcium et minéraux des rouleaux broyeurs jumeaux :

Après avoir fait passer les carottes, mettez un peu du marc dans la cheminée de remplissage et ajoutez un peu de sucre en granulés. Ajoutez plusieurs fois en alternant du sucre et du marc et nettoyez ensuite la machine. Vous pourrez alors constater que l'aspect de vos rouleaux broyeurs est à nouveau aussi brillant qu'au premier jour. Cette opération n'est nécessaire que de temps en temps, lorsque les rouleaux broyeurs jumeaux (6) commencent à être émoussés et défraîchis.

Alternative : mettez-les rouleaux broyeurs jumeaux dans une solution de 25% à 50% de vinaigre de vin blanc.

Supprimer les tâches de carottes et autres colorations

Les colorations dues aux carottes, aux betteraves etc. disparaissent si l'on frotte 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.

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Dépannages

Symptômes	Solution possible
La machine ne s'allume pas	Contrôlez si la fiche est bien dans la prise.
La machine s'arrête d'elle-même	La machine est-elle surchargée ? L'extracteur de jus Green Star™ dispose d'une protection contre la surchauffe. Si la machine est surchargée, elle se met automatiquement hors circuit. Après un bref temps de refroidissement, elle se met à nouveau automatiquement en circuit. Contrôlez si toutes les pièces sont correctement montées.
Le moteur fonctionne, mais les rouleaux broyeurs ne tournent pas	Vérifiez si les rouleaux broyeurs sont correctement montés. Transmission défectueuse, faire remplacer par le service après-vente
Les rouleaux broyeurs jumeaux (6) font du bruit	Contrôlez si les rouleaux broyeurs (6) sont correctement montés. Contrôlez si des pièces dures ne se trouvent pas entre les rouleaux broyeurs. Faites fonctionner l'appareil uniquement avec du matériau de remplissage. Le bruit disparaît lorsque l'appareil est rempli. (cf. également « Bruits » en page 93)
Le tamis bouge	Pendant le processus, de la pression s'établit tout autour du tamis. Par conséquent, il se peut que le devant de l'extracteur de jus Green Star™ bouge légèrement. Ce léger mouvement est normal, il n'occasionnera aucun dommage à quelque pièce que ce soit de l'extracteur de jus Green Star™, étant donné que toutes les pièces avant sont rembourrées de gomme.
Impossible de monter correctement le boîtier du jus (3).	Le rouleau broyeur d'entraînement (6a) 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 (cf. p. 76).
Le boîtier du jus (3) commence à vibrer.	Contrôlez si les bras de maintien (11) sont bien fixés.

Le marc ne sort pas	Desserrez la vis de réglage de sortie (1) jusqu'à ce que du marc sorte.
Trop de pulpe de fruit, le marc est humide	Fermez légèrement la vis de réglage de sortie (1).
La pulpe du fruit se mélange au jus	Contrôlez la position du tamis (18, 20) ou desserrez le réglage de sortie. Il est préférable d'utiliser des produits plus durs.
Il y a peu de jus	Contrôlez si la vis de réglage de sortie (1) est correctement positionnée, la resserrer évtl.
De la matière à presser bloque	Mettez l'interrupteur du moteur (16) brièvement une ou deux fois sur « reverse » = en arrière. Si cela ne suffit pas, démontez l'appareil pour débloquer.
Bruits	Bien que l'extracteur de jus Green Star™ soit très silencieux, certains bruits peuvent apparaître. Ils sont généralement normaux et sans risque.

Vérifiez l'extracteur de jus de la manière suivante :

1. Montez entièrement votre extracteur de jus Green Star™ et mettez-le en circuit sans mettre de produit à l'intérieur. Vous entendrez le bruit venant des rouleaux broyeurs. C'est un son étouffé tout à fait normal. Les rouleaux broyeurs jumeaux varient légèrement leur mouvement en générant ce bruit. Ceci n'a aucune influence sur la qualité et n'endommage rien.
2. Pendant que vous extrayez le jus, vous entendez un grincement ou un long gémissement. Ce bruit apparaît pendant le fonctionnement, lorsque l'appareil presse le jus de produits divers. Il est tout à fait normal.

Attention :

ce sont les causes d'erreur les plus importantes qui peuvent apparaître. Lorsque vous avez respecté les points, si encore des problèmes persévèrent, veuillez appeler votre service après-vente Green Star™ (voir en page 2).

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Recommandation de livres

Voici une petite liste de livres que nous avons beaucoup appréciés et qui vous aideront probablement également à vivre plus sainement :

Patenaude, Frédéric/Wolfe, David :

La Cuisine Soleil - Un guide complet sur l'alimentation crue et vivante

Ce livre constitue à la fois une encyclopédie complète des fruits, légumes, noix, et autres aliments naturels, et un guide qui vous enseignera la préparation de quelque 175 succulentes recettes - sans cuisson - allant des soupes aux desserts.

Editeur : Roseau

Clément, Brian/Foy Di Geromino, Thérèse :

Alimentation vivante pour une santé optimale

Un programme efficace pour chasser les toxines et se remettre en forme.

Editeur : Trustar

Pauthe, Dr. Christian/Ozanne, Jean-Marie :

L'alimentation crue : 400 recettes

Une application pratique de « L'alimentation ou la 3e médecine ». Une réflexion sur la nutrition et une mise en pratique simple, immédiate et guidée pas à pas, vers la découverte d'une alimentation de qualité optimale.

Editeur : François-Xavier de Guibert

Wigmore, Ann :

L'herbe de blé, source de santé et de vitalité

La faire pousser et la préparer

Editeur : Jouvence

Walker, Norman :

Votre santé par les jus frais de légumes et de fruits

Un homme ayant atteint 99 ans avec ses jus savait mieux que d'autres ce qui était bon à la santé. Il conseille un mélange de jus spécial pour lutter contre chaque maladie.

Editeur : Utovie

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Autres recettes

Green Star™ la boisson spiruline

Riche en chlorophylle, fer, bêta-carotène et bien plus encore.

- 2-3 pommes (env. 500 g)
 - 0,1 litre d'eau
 - 1 cuiller à café de poudre de spiruline
1. Introduisez le tamis fin (18) dans votre extracteur de jus Green Star™.
 2. Pressez le jus des pommes.
 3. Rajoutez l'eau au jus de pomme.
 4. Ajoutez la poudre de spiruline et mélangez intimement le tout dans le shaker ou fouettez-le avec un mixeur.

Jus force verte

- 2 oranges
 - 1 mangue (ou bien : des morceaux de mangue séchée de culture biologique trempés dans beaucoup d'eau pendant la nuit)
 - 1 cuiller à café de poudre de spiruline
 - 1/2 avocat
1. Utilisez au choix le tamis fin (18) ou grossier (20).
 2. Pressez le jus des fruits.
 3. Mélangez la spiruline et l'avocat à l'aide d'un mixeur. Cela donne un bon jus énergétique.

Nectar d'Ambroise

- 2 raisins
 - 3 pommes
 - 1 kiwi
 - 1 tranche de melon
 - 1 tranche d'ananas
 - 1 citron
 - 1/2 tasse d'airelles rouges.
1. Introduisez le tamis fin (18) dans votre extracteur de jus Green Star™.

2. Pressez le jus des raisins, des pommes et du kiwi.
3. Découpez les tranches d'ananas et de melon en cubes et pressez le jus de chaque cube l'un après l'autre en intercalant les airelles.
4. Terminez en pressant le citron. Vous pouvez modifier les quantités, le résultat sera toujours bon. Osez varier en fonction de votre goût.

Nettoyant au citron

- 2 petits pamplemousses
- 3 oranges moyennes
- 1/2 petit citron
- 1/2 limette

Retirez la peau et pressez les fruits avec le tamis fin (18). Si vous préférez un goût plus doux, prenez moins de citron et plus de limettes.

Orient-Express

- 3 feuilles de chou blanc
 - 4 têtes de fenouil avec des tiges et feuilles vertes
 - 6 carottes moyennes
 - 2 pommes
1. Utilisez au choix le tamis fin (18) ou grossier (20).
 2. Découpez le chou en longueur et introduisez les feuilles dans la cheminée de remplissage. Ajoutez le fenouil.
 3. Coupez les pommes en tranches et introduisez-les dans l'extracteur de jus l'une après l'autre avec la peau tournée vers le haut. Poussez avec des carottes ou avec le poussoir.
 4. Introduisez les carottes l'une après l'autre, la pointe tournée vers le bas.

Coupe-soif à la pastèque

- 1 pastèque avec ses pépins

Si la pastèque provient d'une culture écologique, vous pouvez utiliser la peau également. La couper en morceaux est en presser le jus avec le tamis fin (18).

Green Tang

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

Utilisez le tamis fin (18).

1. Faites passer l'herbe de blé dans la machine.
2. Ajoutez la menthe.
3. Ajoutez le citron épluché.
4. Coupez les tranches d'ananas en quatre. Retirez la peau et pressez-en le jus s'il n'est pas cultivé biologiquement.
5. Ajoutez le gingembre (en fonction de votre goût).

Doux punch au melon

- 1/2 melon Cantaloupe
- 2 tranches pastèque

Utilisez le tamis fin (18).

1. Coupez le tout en dés.
2. Pressez le jus de tous les aliments ensemble.
3. A servir froid dans une journée d'été très chaude.

Parfait cru aux bananes et aux myrtilles

- 1 tasse d'amandes ramollies
- 1/2 tasse de graines 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 cuiller à café de vanille
- 2 cuillers à soupe de miel
- 7 bananes congelées sans peau et coupées en rondelles
- 1 1/2 tasse myrtilles congelées.
- 1 kiwi
- 3 grandes fraises

1. Faites passer les amandes, les noix de cajou, et raisins secs, les dattes et les noix de pécan dans l'extracteur de jus Green Star™ en utilisant le boîtier à purée (17).
2. Mélangez à cette pâte de la vanille et du miel et pétrissez le tout pour en faire une pâte.
3. Déroulez la pâte sur une tôle légèrement huilée et la faire sécher pendant deux à trois heures à l'air ou environ 45 minutes dans un dessiccateur.
4. Faites la glace en introduisant dans la machine les bananes et les myrtilles à la fois. Si la machine bloque, enclenchez la marche arrière pendant un bref moment.
5. Enveloppez-la immédiatement dans le gâteau.
6. Garnissez de tranches de fraises et de kiwi.

Pâte à nouilles

- broyez finement 200 g de froment
- broyez finement 200 g de blé dur
- 1 cuiller à café de sel de mer

Pour les couleurs, choisissez du jus de carotte, d'épinards, de la poudre de spiruline, entre autres. Ajoutez de l'eau et mélangez en utilisant une cuiller en bois avec un trou au milieu jusqu'à ce que la pâte brille. Montez le boîtier à pâte et faites passer par l'extracteur de jus Green Star™. Faites sécher 1 à 2 heures. Cuisez les nouilles à l'eau pendant 8 minutes.

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Garantie

L'ensemble des éléments de l'extracteur de jus Green Star™ est garanti pendant cinq ans lorsqu'il est utilisé dans un ménage privé et deux ans en cas d'emploi professionnel (à compter de la date d'achat).

La garantie comprend les vices de matériaux, de conception et de fabrication sur l'ensemble des pièces.

Si une erreur apparaît sur votre extracteur de jus Green Star™ malgré son utilisation correcte, et ce pendant le délai de garantie, le producteur/l'importateur choisira alors soit de le réparer, soit de remplacer les pièces défectueuses gratuitement ou encore de livrer un appareil de rechange.

Il faut alors envoyer tout l'appareil, y compris tous ses accessoires au service après-vente Green Star™, après avoir nettoyé à fond et bien emballé l'appareil. Veuillez noter : si les pièces détachées ou l'appareil n'ont pas été nettoyés, le centre de service après-vente, le facturera indépendamment de tout droit de garantie. Conservez de préférence emballage d'origine au cas où vous devriez le renvoyer.

Veuillez toujours appeler d'abord le service après-vente avant d'envoyer un appareil. Car souvent, un appel suffit à remédier au problème et permet ainsi d'éviter l'emballage et l'envoi. Dans tous les cas, le centre de service après-vente Green Star™ se chargera de remédier à votre problème le plus rapidement possible.

Si toutefois il vous faut envoyer l'appareil, parlez tout d'abord de l'envoi à votre centre de service après-vente. Vous pourrez ainsi minimiser vos frais d'expédition.

Le droit à la garantie ne comprend pas :

- a) les causes non dues au traitement et la fabrication de l'appareil, comme par ex.

une détérioration irréfléchie, un accident ou autre.

- b) Une utilisation et un usage différents de ce qui est indiqué dans le mode d'emploi, un traitement non consciencieux, des modifications techniques, un accident.
- c) Des détériorations dues à l'emploi de pièces détachées d'origines différentes ou de réparations effectuées par des personnes non autorisées.

Pour pouvoir traiter le cas de garantie, nous avons besoin des informations suivantes :

1. Vos nom, adresse et numéro de téléphone
2. Le n° série et celui du modèle.
3. Problème
4. Date d'achat
5. Vendeur
6. En cas d'endommagement dû au transport : le nom de la maison d'expédition et le numéro de paquet.

Important : lorsque vous envoyez votre extracteur de jus Green Star™, emballez toutes les pièces dans leur emballage d'origine et assurez-vous que vous avez bien emballé toutes les pièces. N'oubliez pas d'inscrire votre adresse sur le côté extérieur de l'emballage.

L'adresse de votre service après-vente Green Star™ se trouve en page 2.

Conseil

Conservez l'emballage d'origine pour le cas d'un éventuel envoi nécessaire.

Green Star™ - l'extracteur de jus santé

Caractéristiques techniques

Objet	extracteur de jus pour fruits et légumes
Type	Green Star GS 1000, Green Star GS 3000
Tension nominale	230 V AC
Fréquence	50 Hz
Puissance absorbée nominale	max. 190 W
Cotes	47,5 x 16,5 x 35 cm (L x P x H)
Poids	8,6 kg



Green Star™ - Juice Extractor For Health

Recommandation importante



- Les appareils électriques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères. Ils doivent être mis au rebut dans les règles de l'art, conformément à la directive 2000/96/CE du parlement européen et du conseil du 27 janvier 2003, relative aux anciens appareils électroniques et électriques. Veuillez porter cet appareil, lorsqu'il ne sera plus jamais utilisé, aux points de collecte des ordures spéciales prévus à cet effet pour l'éliminer.

