GREEN STAR GS-1000

Professzionális

Zöldség és Gyümölcsprés

Használati utasítás és garancia jegy

STIFTUNG WARENTEST

GUT (1,8)

TESTSIEGER

Im Test: 12 Entsafter

Qualitätsurteil: 6 gut, 1 befriedigend, 5 mangelhaft

test 7/2003

www.test.de

60 Hónap garancia!

A HASZNÁLATI UTASÍTÁS NEM ELOLVASÁSÁBÓL ÉS ANNAK BENEMTARTÁSÁBÓL SZÁRMAZÓ KÉSZÜLÉK ÉS ALKATRÉSZ KÁROKRA NINCS GARANCIA!

Kérem a használati utasítást jól megőrizni, mert egyben tartalmazza a garancia jegyet is

TARTALOM JEGYZÉK oldal:

A Green Star zöldség és gyümölcsprés információs leírása	**3**
Egyes alkatrészek listája	**4,5,35**
Biztonsági előírás	**6**
Üzembehelyezés előtt	**7**
A Green Star szétszerelése	**8-9**
A Green Star összeszerelése	**10-11**
Melyik szűrőt mire használjuk?	**12**
A lékészítés művészete	**13**
Hogyan préseljünk könnyen és kényelmesen	**14-15**
Ajánlat különböző fajtákhoz	**16**
Feltétlen vegye figyelembe	**17**
Különleges előírás a Vörös Áfonya préseléséhez	**17**
Fontos: A lé helyes fogyasztása	**17**
Három fajta finom lé recept	**18**
Hogyan kell pürézni	**19**
Készítsünk jégkrémet,dióvajat,gyerekeknek és időseknek ételt Salsat,Pestot stb...	**19-20**
Tészta készítése	**21**
Tészta recept nyers fogyasztásra	**21**
Édes és sós sütemény készítése	**22**
Receptek	**23**
Motorbiztosíték cseréje	**24**
A Présgép tisztítása	**25**
Lehetséges üzemzavar elhárítása	**26-27**
Friss élet (FreshLife) Csíráztató	**29**
Bővített Green Star receptek	**30-31**
Garanciális feltételek	**32**
Garancia jegy	**33-34**

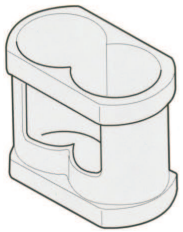
CE

FreshLife. Egy igazi megoldás ha szeretné kézbevenni a saját a Búzafüve és más magvak sorsát.
A fiatal csíráknak nagyon magas a vitálanyag tartalma.
Enzym, aminósav, vitamin, ásvány anyag, éterikus olajok és chlorophyll az erőnek az egészségnek és vitalitásnak.
A Fresh Life egy fantasztikus, szellőztetéssel és automata locsolással ellátott csíráztató tál.
Biztos lehet benne, hogy a csíráztatásra szánt magok nem penészednek és füllednek meg az edényben.
Az egészségesebb élet jobbátételéhez elengedhetetlen kellék.

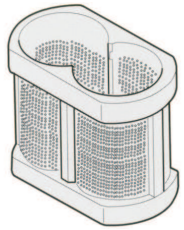
Élet Virága Biobolt 1119.Bp.Andor utca 25/b

Professzionális háztartási gépek az egészség szolgálatában!
Kizárólagos Importőr, forgalmazó és szerviz:
Krassza és Társai Kft.
Tel/Fax: 06 (1) 204-4180
Mobil 1: 06 (70) 516-8999 Krassza György József
E-mail: egeszseges-elet@freemail.hu
Internet: http://www.egeszseges-elet.hu

Green Star zöldség és gyümölcsprés alkatrészek listája

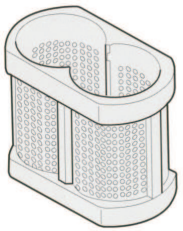


17.Pürét készítő betét (251 0141)

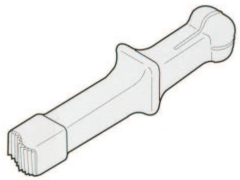


18.Finomabb szűrőbetét (251 0161)

19.Szaft gyüjtő üvegedény * (251 0210)



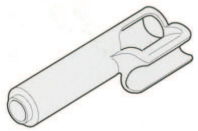
20. Durvább szűrőbetét (251 0162)



22. Tömőkar (251 0326)

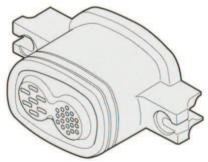
23. Tisztító kefe * (251 0101)

GS-1000-es modellhez rendelhető tészta készítő szett alkatrész listája



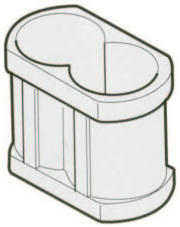
26.Tésztát készítő cső (251 0152)

27.Tészta csiga (251 0151)



28. Tészta készítő forma (251 0221)

29.Süti-tészta kieresztő csavar (251 0311)



30.Tészta a betét szűrő helyett (251 0143)

A tésztakészítő szett a GS-1000 medelnél nem opció!
Külön rendelhető!

A GREEN STAR zöldség és gyümölcsprés

1. A saválló ikerhengerekben erős mágnes és speciális biókerámia található.

2. Ezen alaktrészek hatására az ásványi anyagok és a préselt szaft eltarthatósága megnövekszik.

3. Az így préselt lében életenergia rezgések is keletkeznek.

4. A saválló ikerhengerek, prések és darabolok is egyben.

5. A présgép az automata rostanyag kidobónak köszönhetően, folyamatos üzemeltetésre is képes.

6. A présgép mindenféle levélből, fűből, zöldség és gyümölcsből képes levet préselni.

7. A présgép erőssége a **BÚZAFÜVEK** és a különböző zöldségek-gyümölcsök, valamint a hosszúra vágott gyökerek préselése.
A présgép képes magától a sajtoló hengerek közé húzni az alapanyagokat és ilyenkor a kézi tömőt sem kell használni.

8. A kilökött rostrész, száraz és ízetlen anyag ezzel is bizonyítva, hogy minden hasznos vitamin, ásványi anyag, nyomelem és enzim a préselt lébe kerül.

9. Az alacsony 110 fordulat/perc sebességnek köszönhetően nem melegszik fel a préselt szaft, így a szervezet számára a könnyen hasznosítható kémiai elemek épek maradnak.

10. A Green Star több mint egy présgép.Képes dióból-mogyoróból vajat, gyermekeknek és időseknek pépet, nyerskosztlevest és sok más különbözően szétzúzott egészséges finomságokat készíteni.

11. Könnyen tisztítható, valamint szét és össze-szerelhető a készülék.

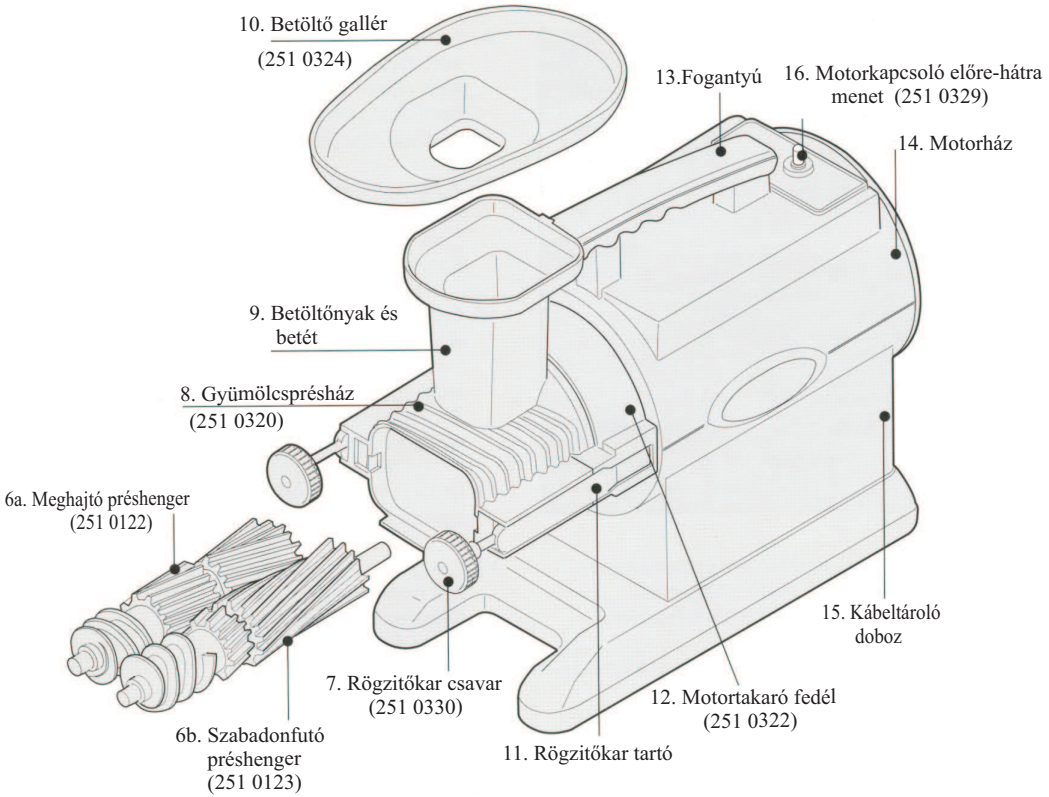
12. A beépített biztosíték megóvja a készüléket az esetleges károsodástól.
Ennek ellenére a BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOKAT LEGYEN SZÍVES BETARTANI! mielőtt használatba veszi a készüléket.

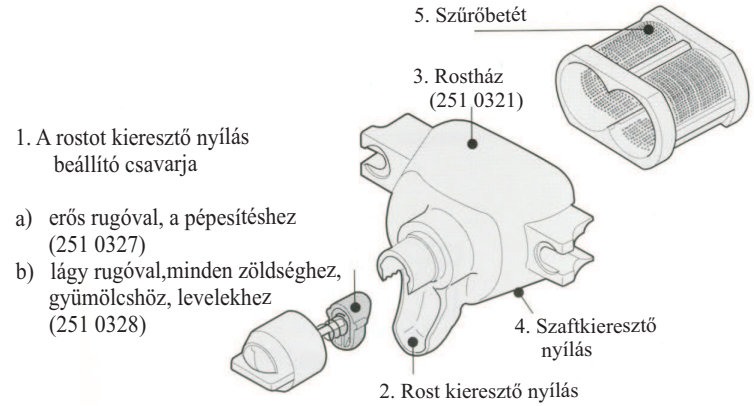
13. A Green Star nehéz munkát végez, ennek ellenére nagyobb zaj nélkül dolgozik.

14. A Green Star présgép, minőségi anyagokból és alkatrészekből készült.

Kérjük a használati utasítást megőrizni és használat előtt gondosan átolvasni.
Így a lehetséges üzemzavarok elkerülhetőek.

A Green Star zöldség és gyümölcsprés alkatrész listája





A készülék garanciális javítását vagy javíttatását a kereskedő végezteti
Meghibásodás esetén kérjük személyesen visszajuttatni a kereskedőhöz a hibás készüléket, a garanciális papírokkal és a számlával együtt!

JÓTÁLLÁSI JEGY

Green Star GS-1000 Típusú GS 1 HU .....gyártási számú, a Magyar Köztársaság területén vásárolt termékre a vásárlás (üzembe helyezés) napjától számított az alul felsorolt, 151/2003. (IX.22.) Kormányrendelet szerint kötelező jótállást vállalunk. A jótállás a fogyasztó törvényből eredő jogait nem érinti, és nem korlátozza.
Forgalmazó neve, címe, székhelye: Krassza és Társai Kft. 1119 Budapest, Hadak útja 65/b
Importáló neve, bolt címe: Krassza és Társai Kft. 1119 Budapest, Andor utca 25/b

A vásárlás (üzembe helyezés) napja: 200.....hó.....nap .....
/P.H/ aláírás

- háztartási használat esetén 5 év garancia a motorra
- háztartási használat esetén 2 év garancia az egyéb alkatrészekre
- ipari használat estén 2 év garancia

ÉRVÉNYTELEN

Fontos tudnivalók a garanciáról

1.A fogyasztó jótállási igényét a jótállási jeggyel érvényesítheti, ezért azt őrizze meg.
2. Követelje meg a forgalmazótól a vásárlás napjának pontos feltüntetését a jótállási jegyen.
3. Elveszett jótállási jegyet nem tudunk pótolni.
4. Jótállási javítást csak érvényes jótállási jegy alapján végezhetnek a kijelölt szervizek.
5. A jótállási jegyen történt bármilyen javítás, törlés vagy átírás, valótlan adatok bejegyzése, a jótállási jegy érvénytelenségét vonja maga után.
6. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása vagy a fogyasztó részére történő átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettségvállalás érvényességét.

A fogyasztót a jótállás alapján megillető jogok:

A fogyasztót a Polgári Törvénykönyvről szóló 1959. évi IV. Törvény 306-310.§-aiban, valamint a 49/2003. (VII.30.) GKM rendeletben meghatározott jogok illetik meg:

(1) Hibás teljesítés esetén a fogyasztó

a, elsősorban - választás szerint - kijavítást vagy kicserélést követelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek a másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményeznek, figyelembevéve a szolgáltatott dolog hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát, és a jótállási jog teljesítésével a fogyasztónak okozott kényelmetlenség;

b, ha sem kijavításra, sem kicserélésre nincs joga,vagy ha a kötelezett a kijavítást, illetve a kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezettségének a (2) bekezdésében írt feltételekkel nem tud eleget tenni - választás szerint - megfelelő árleszállítást igényelhet vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

Ha a fogyasztó a fogyasztási cikk meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezéstől) számított három munkanapon belül évrévnyesíti csereigényét, a forgalmazó nem hivatkozhat aránytalan többletköltségre, hanem köteles a fogyasztási cikket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza.

(2) A kijavítást vagy kicserlést - az áru tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel - megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül kell elvégeznie.

A kötelezettnek törekednie kell arra, hogy a a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze.

A kijavítás során a fogyasztási cikkbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

(3) Ha a kötelezett a dolog kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a jogosult a hibát kötelezett költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja.

A fogyasztó kinél és mikor jelentheti be jótállási igényét:

A fogyasztó a kijavítás iránti igényét a forgalmazónál, illetve a jótállási jegyen feltüntetett javítószolgálatnál közvetlenül is érvényesítheti.

A fogyasztó a hiba felfedezése után a körülmények által lehetővé tett legrövidebb időn belül köteles kifogását a kötelezettel közölni. Kellő időben közöltnek kell tekinteni a hiba felfedezésétől számított két hónapon belül közölt kifogást. A közlés késedelméből eredő kárért a fogyasztó felelős.

Meghosszabodik a jótállási idő a kijavítási időnek azon részével, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudta rendeltetésszerűen használni.

A jótállási és szavatossági jogok érvényesíthetőségének határideje a terméknek a jelentősebb részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (javított) termékre (termékrészre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik.

A rögzített bekötésű, illetve 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható termékeket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a le-és felszerelésről, valamint az el-és visszaszállításról a forgalmazó gondoskodik.

Eljárás vita esetén:

A jótállásra kötelezett a jótállás időtartama alatt a felelősség alól csak akkor mentesül, ha bizonyítja, hogy a hiba oka a teljesítés után keletkezett. A kötelezett a fogyasztó kifogásáról jegyzőkönyvet köteles felvenni, ennek másolatát a fogyasztónak át kell adni.Ha a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indoklását a jegyzőkönyvben meg kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni álláspontjáról, legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. Ha a hiba tényе, jellege, illetve a hiba keletkezésének időponja megállapításához különleges szakértelem szükséges a fogyasztó 2004. június 30-ig a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőségtől, azt követően a kijelölt minőségvizsgáló szervezetektől szakvéleményt kérhet.

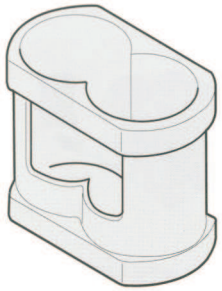
A szakvéleményezés lehetővé tétele érdekében a kötelezett fokozott együttműködésre köteles. Ennek keretében köteles a fogyasztó részére (a hiba jellegére és keletkezésének lehetséges okaira vonatkozó) álláspontjáról haladéktalanul írásbeli nyilatkozatot adni.

További vita esetén a fogyasztó a helyi Békéltető Testülethez, valamint az illetékes Városi Bírósághoz fordulhat.

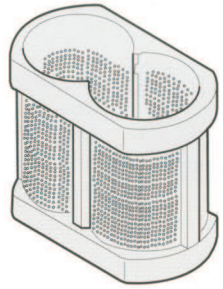
A jótállási felelősség kizárása:

A jótállási kötelezettség nem áll fenn, ha a forgalmazó, vagy a kijelölt szakszerviz bizonyítja, hogy a hiba rendeltetésellenes használat, átalakítás, szakszerűtlen kezelés, helytelen tárolás, elmei kár vagy egyéb, vásárlás után keletkezett okból következett be. A rendeltetésellenes használat elkerülése céljából a termékhez magyar nyelvű vásárlói tájékoztatót mellékelünk és kérjük, hogy az abban foglaltakat saját érdekében tartsa be, mert a leírtaktól eltérő használat, helytelen kezelés miatt bekövetkezett hiba esetén a készülékért jótállást nem vállalunk.

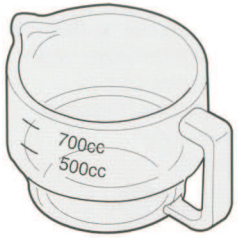
A Green Star zöldség és gyümölcsprés egyes alkatrészek listája



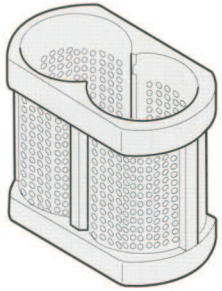
17. Pürét készítő betét (251 0141)



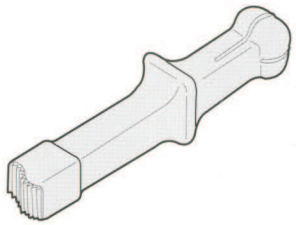
18. Finomabb szűrőbetét (251 0161)



19. Szaft gyüjtő üvegedény * (251 0210)



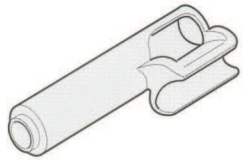
20. Durva szűrőbetét (251 0162)



21. Tömőkar (251 0326)

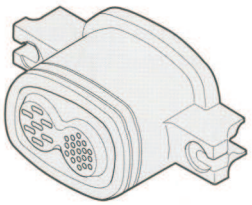
22.Tisztító kefe * (251 0101)

A tésztakészítő betétek csak a Green Star Gs-3000-es modellhez járnak!



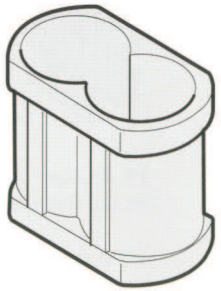
26. Tésztát készítő cső (251 0152)

27. Tészta csiga (251 0151)



28. Tésztát készítő forma (251 0221)

29. Süti-tészta kieresztő csavar (251 0311)



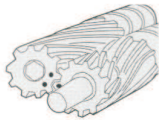
30. Tészta betét a szűrő helyett (251 0143)

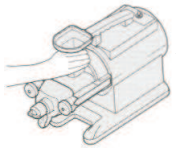
A tésztátkészítő kiegészítő szett megrendelhető a Green Star GS-1000 modellhez egyben, vagy külön alkatrészenként is.

Biztonsági előírások

Üzembehelyezés előtt figyelmesen olvassa át!

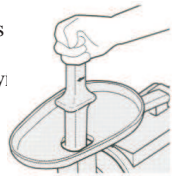
1. Amikor szétszedjük az iker-préshengereket, összerakáskor figyeljünk a jelölések illesztésére.



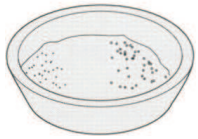


2. Használatbavétel előtt tegyük helyére a betöltő betétet.

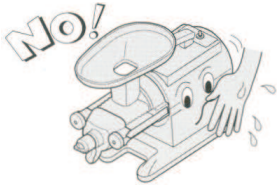
3. Ne feledjük a betöltő gallért is a helyére rakni.
Fontos:A tömőkaron lévő ny mindig a gép eleje felé mutasson. (10)



4. A magokat puhítsuk vízben min. 6 órán át, szűrjük le, majd kis mennyiségben adagoljuk a gépbe, és ha szükséges adjunk hozzá egy kevés vizet.

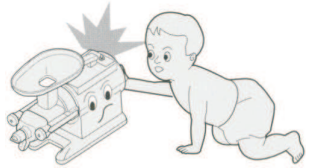


5. A készüléket 30 perc üzem után 10 percig HAGYJUK HŰLNI!

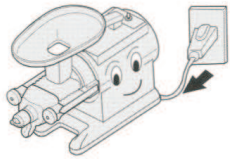


6. Soha ne emelgessük vizes kézzel a készüléket, mert könnyen kicsúszhat a kezünkből.

7. Gyerekektől gondosan tartsuk elzárva!
Áramütés veszély!

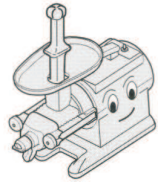


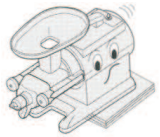
8. Minden esetben húzzuk ki a falicsatlakozóból a elektromos kábelt, mielőtt szét vagy össze szereljük a gépet.



9. Soha ne dugjunk fémtárgyat, vagy más idegen anyagot az ikerhengerek közé, mert a gépben lévő alkatrészek károsodhatnak!

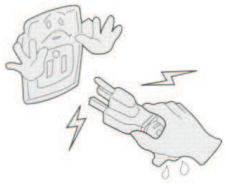
10. Soha ne nyúljunk kézzel a betöltő nyílásba, mindig a tömőkarral adagoljunk!





11. NE helyezzük a gépet instabil felületre.

12. NE húzzuk vagy dugjuk az elektromos kábelt vizes kézzel a falicsatlakozóba.



ÁRAMÜTÉS VESZÉLY!

13. NE dolgozzunk erőszakosan a présgéppel.
NE töltse soha túl a betöltő nyílást!
Ha megakadna a préselés, akkor forgassuk visszafelé a motort, vagy lazítsunk a rostkiereszto csavaron!

14. Soha ne helyezzük folyó csapvíz vagy más folyadék alá a motorttartó házat!

15. Soha ne hagyjuk a kábelt az asztal szélén lelógni, mert megtörhet és üzemzavart okozhat.

Szomjoltó görögdinnye

1 A Dinnye Maggal

Estleg ha sikerül Bio dinnyét vásárolnunk, akkor a héját és a magját is nyugodtan préselhetjük.
A Dinnyét kockákra vágni és a finom szűrővel (18) préselni.

Zöld tang

2 kerek szelet ananász
1 ág friss menta
3 marék búzafű
1/4 citrom
1 szelet gyömbér

Finom szűrőt használjuk (18)

1. Búzafüvet átpréselni.
2. Mentát hozzáadni.
3. Pucolt citromot hozzáadni.
4. Ananász szeleteket negyedelni, esetleg a héját levágni majd átpréselni.

Édes dinnyepuncs

1/2 Cantaloupe Dinnye
2 szelet Görög Dinnye

Finom szűrővel préselni (18)

1. Kockára vágni a dinnyéket.
2. Együtt átpréselni.
3. Hidegen szervirozni egy forró nyári napon.

Nyers Banán-Fekete Áfonya jégkrém sütemény

1 csésze beáztatott mandula
1/2 csésze szezámmag
1 csésze kesudió
1/2 csésze mazsola
1/2 csésze magnélküli datolya
1/2 csésze mogyorómag
1 teáskanál vaniliás cukor
2 evőkanál méz
7 db héj nélküli,darabokra vágott fagyasztott banán
1 1/2 csésze lefagyasztott fekete áfonya
1 kiwi
3 db nagy eper

1.Mandulát, kesudiót, szezámmagot, mogyorót és a mazsolát a pürézo készlettel átpréselni.
2. A kész préselt anyaghoz keverje a vaniliás cukrot és a mézet.
3. A tésztát vékonyan olajozott tepsibe nyújtani és 2-3 órát szárítani, vagy 3/4 órát szárítógépben szárítani.
4. Jégkrémet készíteni úgy, hogy a lefagyasztott banánt és áfonyát együtt átpréseljük.
Estleg ha beragadna az alapanyag, akkor kapcsoljuk a présgépet pár másodpercig hátramenetbe, majd kapcsoljuk újra előremenetbe.
5. Ha kész a jégkrém, csomagoljuk azonnal a tésztába.
6. Eper és a kiwi szeletekkel díszítjük.

Paszta tészta

200gr finom búzaliszt
200gr durva búzaliszt
1 teáskanál tengeri só

A zöld szín eléréséhez használhatunk sárgarépa, és spenot levet vagy spirulina port.
Vizet hozzáadni a liszthez és egy lyukas fakanállal addig keverni, amíg fényes nem lesz.
Tésztakészletet behelyezni a présgépbe és átengendi az alapanyagot rajta.
1-2 órát szárítani, majd forró lobogó vízben 8 percig főzni.

Bővített Green Star receptek

Green Star Spirulina üdítő

Chlorophyll, vas és béta karotinban gazdag finom ital.

2-3 db alma kb~500gr
0,1 liter víz
1 teáskanál Spirulina por

1. Finom szűrőt használjuk (18)
2. Préselje át az almát.
3. Öntse fel vízzel az almalevet.
4. Adja hozzá a Spirulinát (vizi alga) a kész almaléhez, és mixerrel keverje össze.

Zöld erőlé

2 narancs
1 mangó
1 teáskanál Spirulina por
1/2 avokádó

1. Durva szűrőt használjuk.
2. Préselje át a gyümölcsöket.
3. Spirulina port és az Avokádót adja hozzá a kész gyümölcsléhez és mixerrel keverje össze.

Ambrosia nektár

2 fürt szőlő
3 db alma
1 db kiwi
1 szelet dinnye
1 szelet ananász
1 egész citrom
1/2 csésze vörös áfonya

1. Finom szűrőt használjuk (18)
2. Szőlőt, almát, kiwit préselje át.
3. Vágja szét a dinnyét, ananászt kockákra, majd préselje át a darabokat és adja hozzá a maradék gyümölcsöket.
4. A Citromot a végén préseljük. Izlés szerint variálhatjuk a keveréket.

Citrus tisztító

2 kis grapefruit
3 közepes narancs
1/2 citrom
1/2 lime

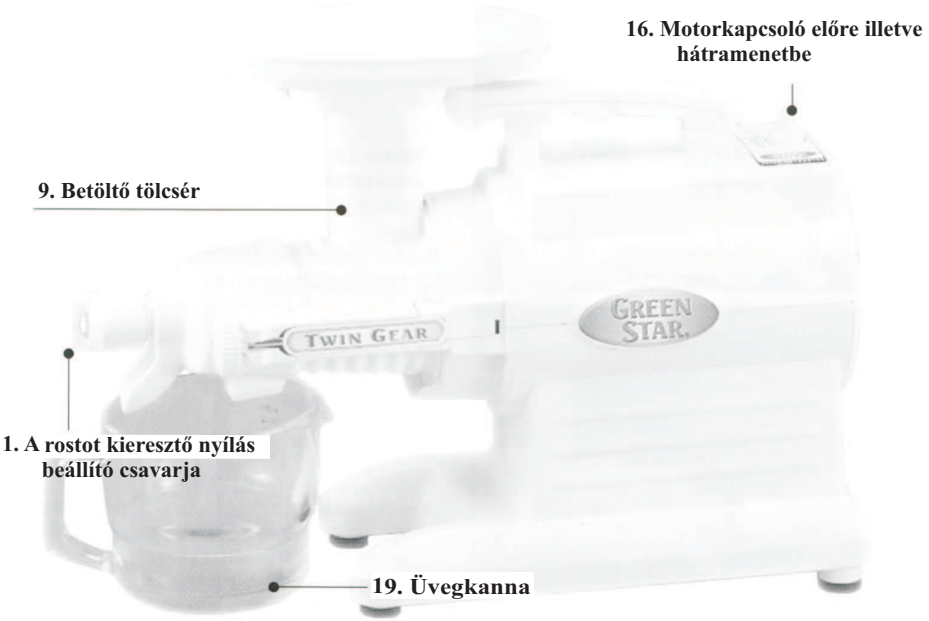
A finom szűrővel préselni (18).
Gyümölcsöket pucoljuk, majd préseljük át.
Estleg ha szereti az édesebb ízeket, akkor kevesebb citromot és több lime-ot használjon.

Oriental Express

3 szelet káposzta
4 édeskömény zöldje szárával és levelekkel
6 db közepes sárgarépa
2 db alma

1. Finom vagy a durva szűrőt használjuk.
2. Vágja szét a káposztát hosszában és tegye bele a leveleket a tölcsérbe és adja hozzá az édesköményt.
3. Vágja szét az almákat és préseljük át, majd jöhet a sárgarépa.Váltogatva vegyesen is préselhetjük.Használja a tömőkart ha szükséges.
4. A sárgarépát kettévágva a hegyes felével kezdve préselje.

Üzembehelyezés előtt



1. Mikor kicsomagoltuk a készüléket, ellenőrizzük a géphez kapott kiegészítő alkatrészek meglétét és állapotát.

2. Legelőszöri használatba vétel előtt, ajánlatos a présgépet kb.10-szer szét, illetve össze szerelni, hogy magabiztosabb és örömtelibb legyen a használata.

3. Dugjuk be az elektromos kábelt a falicsatlakozóba, majd kapcsoljuk be a motort.

4. Ezután helyezzük az üvegtálat a kiömlő nyílás alá, majd öntsünk melegvizet a betöltő nyílásba, ezzel átmossva a gépet a lehetséges szennyeződésektől.

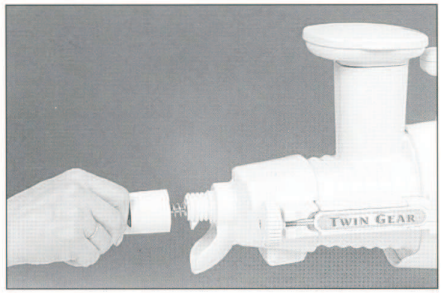
5. Most már a Green Star készen áll az Ön első italának elkészítésére!

Gyakorlat teszi a mestert!

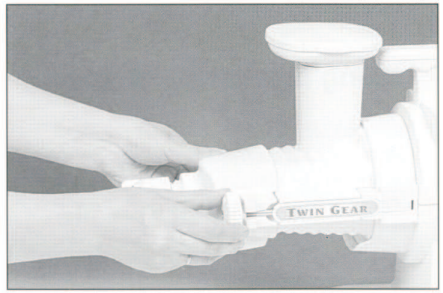
Szánjon rá egy kis időt, hogy jól megismerje a présgépét.
Sajnos minden kezelést nem tudunk bemutatni, ezért egy kicsit tovább tarthat az elején a gép használata.
Szedje szét és rakja össze min.10-szer, hogy minél hamarabb megszokja a présgép helyes üzemeltetését.
Ugyan így járjon el a tisztításánál is.
Sok gyakorlás után észre fogja venni, hogy milyen gyorsan megy a tisztítása és a helyes szét illeteve össze szerelése.
Tapasztalatból tudom, hogy minél többet használom a présgépet, annál jobban értékelem és becsülöm.
Ezek után már csak használni kell és meglátja, hogy mennyi örömben és új ízekben gyönyőrködhet.
A végén már csak a fantáziáján múlik hogy mire is használja még a présgépét.

A Green Star zöldség és gyümölcsprés szétszerelése

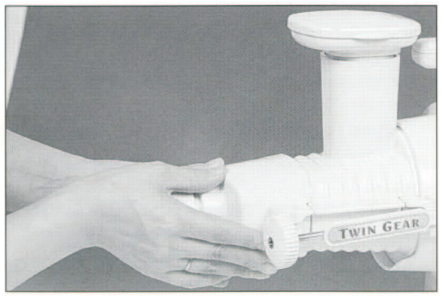
1. Húzza a betöltő gallért felfelé.



2. Csavarja ki a rost szabályozó csavart óramutató járásával ellentétes irányba, majd húzza ki a helyéről.



3. Csavarjon ki kb. három menetet a rögzítőkarok csavarjain az óramutató járásával ellentétesen, majd óvatosan a karokat hajtsa mindkét oldalra.



4. Ezután vegye le a gyümölcs présházat.

Minden esetben húzza ki az elektromos kábelt a falicsatlakozóból!

Mindig ropogós és friss

A FreshLife egy automatikus csíráztató!

Olyan könnyű és kényelmes mint még soha!
Sajátmaga által termelt mindig friss és finom élő hajtás, zöldvirág és fűszerek.

Vitaminok és enzimek keletkeznek a termesztés közben, ami még egy plussz az erőnek és energiának.

Ennél egyszerűbben és tisztábban nem lehet.

<u>És ne feledje: Az Ön Green Star présgépe vidáman elbánik minden fűfélével is!</u>

Kizárólagos Importőr, forgalmazó és szerviz.
Krassza és Társai Kft.
Tel/Fax: 06 (1) 204-4180
Mobil 1: 06 (70) 516-8999 Krassza György József
E-mail: egeszseges-elet@freemail.hu
Internet: http://www.egeszseges-elet.hu

WaterWise 4000 vízgőz-desztilláló

Tiszta víz a jó anyagcseréhez!

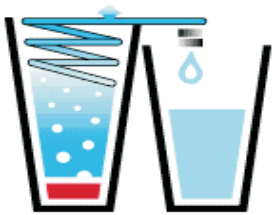
A tiszta víz legfontosabb eleme egy jól működő anyagcserének és egy méreganyagoktól mentes szervezetnek.
A WaterWise vízgőz-desztilláló tisztítja az Ön csapvizét.
Praktikus, minden károsanyagtól mentes vizet képes előállítani.
Köztudott, hogy a vezetékes ivóvíz nem igazán jó minőségű.
Ezzel az eljárással Ön elérheti a legtisztább ivóvizet, és a legjobb élvezeti minőséget.
A természetben is megfigyelhető ez a kondenzáción alapuló folyamat.
A WaterWise vízgőz-desztilláló is ezen természeti kondenzáció elvén működik az Ön otthoni háztartásában.

Természetes kondenzáció

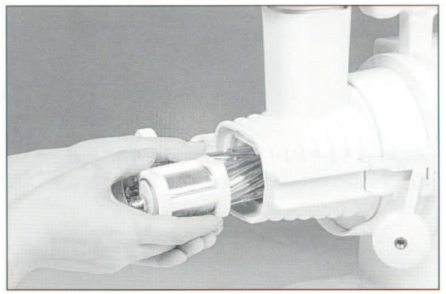
<u>Előnyei a vízdesztillálónak:</u>

- minden károsanyagtól mentes tiszta ivóvíz
  pl: sófélék, nehézfémek, baktériumok, vírusok, rádióaktív izotóp majdnem 100%-an szűri
- folyamatos magas ivóvíz minőség
- független a változó minőségű csapvíztől
- élvezetesebb ízek kávénál, teánál, leveseknél és emellett védi az ön készülékeit a vízkövesedéstől
- tisztán tartja a véredényeket, ami egy egészséges szervezet eléréhez alapvetően fontos
- telitetlen oldat, így képes magához kapcsolni a szervezetben felgyülemlett méreganyagokat, sókat, gyógyszer maradékokat és a vizelettel üriteni

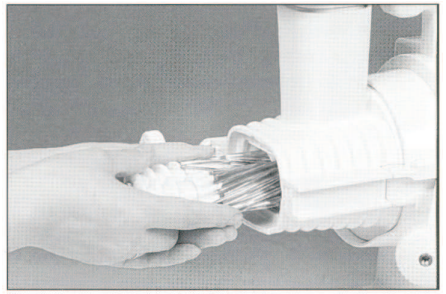
WaterWise 4000 kondenzáció



Kizárólagos Importőr, forgalmazó és szerviz:
Krassza és Társai Kft.
Tel/Fax: 06 (1) 204-4180
Mobil 1: 06 (70) 516-8999
E-mail: egeszseges-elet@freemail.hu
Weblap: http://www.egeszseges-elet.hu

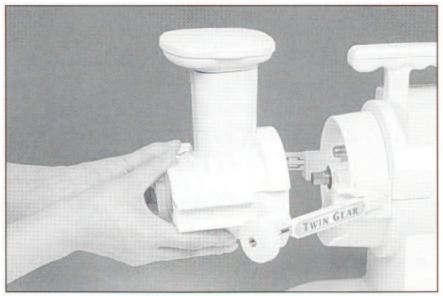


5. Vegye ki a mindenkori betétet, vagy szűrőt.



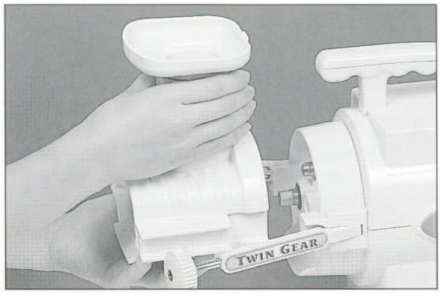
6. Vegye ki a saválló iker hengereket a helyükről.

ÜGYELJÜNK ARRA, HOGY A HENGEREK SOHA NE ESSENEK LE A FÖLDRE!



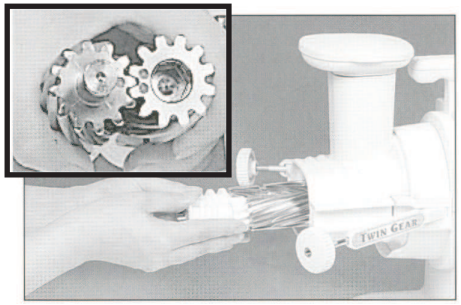
7. Húzzuk le a helyéről a hengereket tartó házat.

A Green Star zöldség és gyümölcsprés összeszerelése



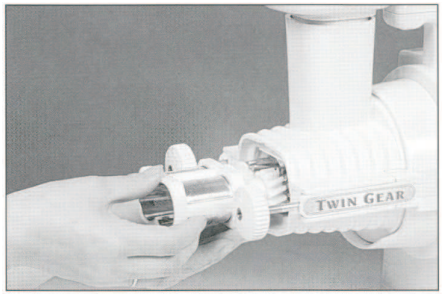
Az elektromos kábel legyen mindig kihúzva a falicsatlakozóból!

1. Helyezze fel a hengertartó házat a présgépre.

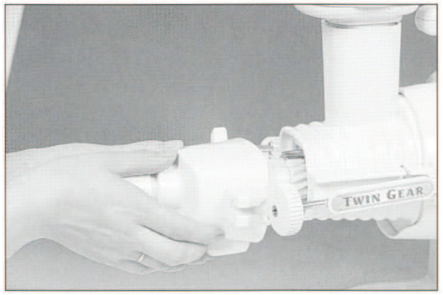


2. **Nagyon Fontos!**
Illessze össze a két hengert úgy, hogy a jelölő pontok egymásba essenek.
Együtt dugja be a présgépbe a két hengert, majd egy kicsit forgassa jobbra-balra amíg a helyükre kerülnek.
Érezni fogjuk hogy a meghajtócsap fogja a motor tengelyét.

HA A KÉT HENGER NINCS MEGFELELŐ A HELYÉN, AKKOR A PRÉSGÉP NEM SZERELHETŐ ÖSSZE!



3. Helyezze be a kívánt szűrőbetétet.



4. Helyezze fel a gyümölcsházat és tolja hézagmentesen a hengertartó házhoz.

Üzemzavar Probléma elhárítása

Időnként remeg a motor	-esetleg a motorházban lelazult a kondenzátor (lásd: motorbiztosíték cseréje résznél) -amennyiben nem sikerül a hibát megjavítani, vigye szervizbe a gépet
Zajok	-a Green Star csendesen működik, de a használat során előkerülhetnek külön féle zajok, amik teljesen normálisak

<u>Kérjük használatba vétel előtt ellenőrizze a présgépet:</u>

1. Szedje szét teljesen (lásd:8-9 oldal) a présgépet és kapcsolja be a motort. Így tudja ellenőrizni a motor csendes hangját.
2. Szerelje össze a gépet (lásd:10-11 oldal) teljesen és kapcsolja be a motort préselés nélkül. Most halhatja azt a hangot, amit a két ikerhenger forgása okoz. Ez egy tompa, surlódó hang ami teljesen normális. A préshengerek minimálisan mozognak annak érdekében, hogy igazodni tudjon a préselt anyaghoz ez okozza a kis mértékű zajt, de ez nem befolyásolja a minőséget és nem okoz hibát sem.
3. Amikor már présel, akkor lehet hallani egy nyikorgó, recsegő hangot. Ezek a hangok elofordulhatnak annak fügvényében, hogy éppen milyen alapanyaggal dolgozik. Ezek teljesen normális hangok.

<u>Green Star nyikorog</u>	- a nyikorgást okozhatja a feszes tömítőgyűrű is. - a présgép teljesítményét nem befolyásolja és az alkatrészek sem károsodnak. - esetlegesen ha mégis zavarja a nyikorgás, kérjük hívja az eladó üzletet

06-70/516-8999 vagy 06-1/204-4180 telefon számokon.

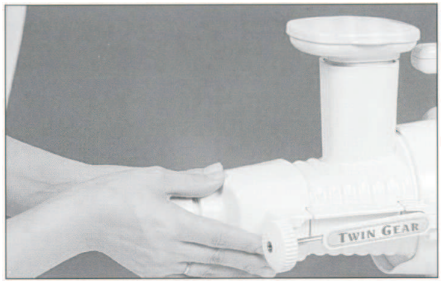
<u>Csak szerviz végezheti a műveletet, ellenben garancia vesztéssel jár!</u>

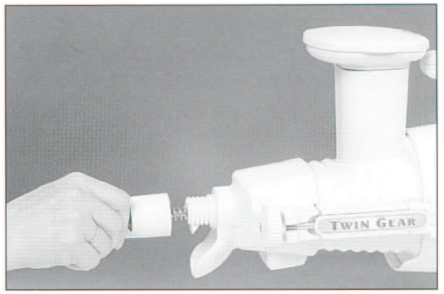
1. Csavarja ki a két feszítőkar csavarját és hajtsa oldalra.
2. Vegyen le minden tartozékot a présgépről.
3. Csavarja ki a csavart a motorházból.
4. Húzza ki előre a motorházat.
5. Zsírozza meg a kis gumigyűrűt a motorháznál a belső oldalán vajkrémmel. Nyugodtan feltőltheti az egész gumigyűrű peremet.
6. Fordított sorrendben szerelje össze a gépet. Figyeljen arra hogy a rögzítő karok lapos oldala, (amin a felirat látszik), kifelé nézzen. A motorrögzítő csavarokat mindig átlós sorrendbe húzzuk meg.
7. Ha még mindig nyikorogna, megismételhetjük a műveletet akár többször is.

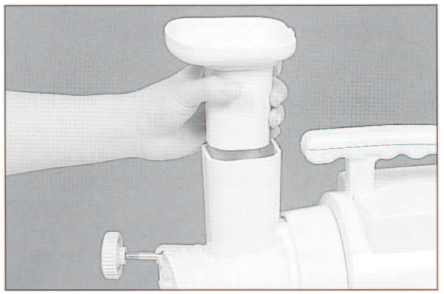
Figyelem: Általában ezek az általános hiba lehetőségek.
Ha mégis előkerülnének más hibák, akkor hívja az eladót, vagy a szerviz embereit!

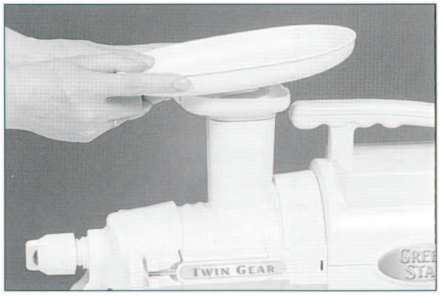
Üzemzavar és más felmerülő problémák elhárítása

Hibajelenség	Esetleges problémák elhárítása
Ha a présgépet nem lehet bekapcsolni	- ellenőrizze a hálózati kábelt és a falicsatlakozót - vagy a présgép biztosítékát
Ha a présgép kikapcsol magától	- túlterhelt a gép? A Green Star-ban beépítettek egy túlmelegedés elleni védelemet. Így szabályozva és védelmet biztosítva a présgép motorjának. Ha túlságosan felmelegedne a motor, akkor automatikusan kikapcsol. Ilyen esetben hagyjuk egy pár percig hűlni. Abban az esetben ha nem kapcsoltuk ki a motort, akkor a présgép újra elindul. - ellenőrizze a biztosítékot. helyesen van-e összerekva a gép?
A motor megy de a hengerek nem pörögnek	- ellenőrizze hogy az ikerhengerek a helyükön vannak-e - esetleg váltódefekt (szervizbe vinni)
Hangosak az ikerhengerek (6)	- ellenőrizze hogy helyesen vannak-e összerakva - ellenőrizze hogy nincsenek kemény darabok a hengerek közt - hozzáönteni valóval használni a présgépet a zajok eltünnek a préselés közben
Gyümölcsház (3) mozog	- amikor dolgozik a présgép a szűrő körül nyomás keletkezik, ezért tapasztalhatunk egy minimális mozgást a gyümölcsházon. Ez a kis mozgás teljesen normális, nem okoz kárt a többi alkatrészben mert minden alaktrész gumival van tömítve.
A gyümölcsházat (3) nem lehet feltenni	- a meghajtó henger (6a) nincs a helyén. Ebben az esetben forgassa a hengereket egy kicsit jobbra-balra enyhén befelé tolva, hogy az ikerhengerek a helyükre ugorjanak
Gyümölcsház (3) remegni kezd	- ellenőrizze hogy a tartókarok (11) megfelelő erősséggel vannak-e meghúzva
A rost nem jön ki	- lazítsa meg a rostkieresztő csavart (1)
Túl sok gyümölcshús, nedves a rost	- zárja el egy kicsit a rostkieresztő csavart (1)
A gyümölcshús együtt jön a lével	- ellenőrizze hogy a szűrő a helyén van-e (18-20), lazítsa meg a rostkieresztő csavart. Előnyösebb kemény, húsos anyagok használata
Kevés a lé	- ellenőrizze hogy a rostkieresztő csavar (1) meg van-e húzva ha nincs, akkor húzza meg
A termék meg áll a tölcsérben	- a motorkapcsolót egy pár másodpercre a visszamenetbe kapcsoljuk egyszer-kétszer. Ha ez sem segít, szedje szét a gépet és tisztítsa ki.









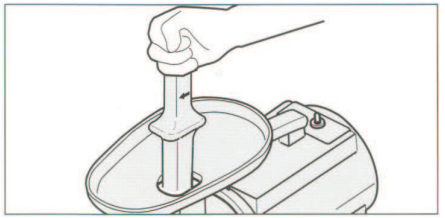
5. Hajtsa be a rögzítőkarokat a helyükre. Ezután győződjön meg róla , hogy jól, stabilan űlnek-e a helyükön. Majd közepes erővel húzza meg a két rögzítőcsavart.

6. Helyezze be a megfelelő rostszabályozó csavart és enyhén szorítsa meg.

7. Helyezze fel a betöltőnyakat a rövidebb részével a motor felé.

8. Rakja fel a gallért a nyakra, mert különben a tömőkar beleérhet a hengerekhez és azt ledarálhatja.

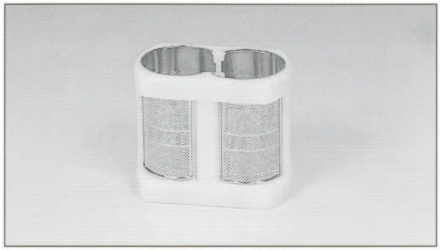
9. A tömőkaron a nyíl mindig a présgép elejefelé mutasson!



Melyik szűrőt mire használjuk?

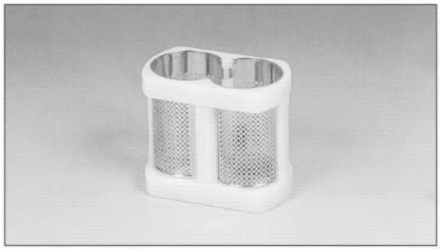
1. Finom szűrőbetét (18)
A lé és a rostos részek teljes elválasztásához.

Ajánlott: Sárgarépa, petrezselyem, zöldkáposzta búza-árpafű valamint levelesekhez.



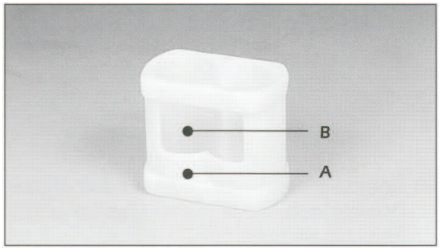
2. Durvább szűrőbetét (20)

Ajánlott: Húsos gyümölcsök, narancs, búzafű paradicsom



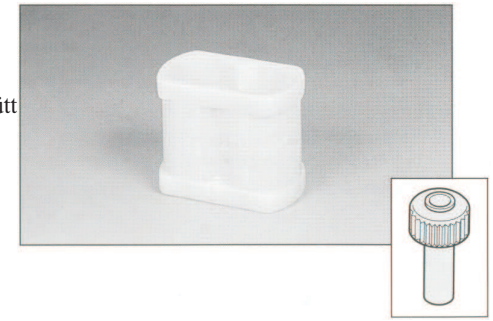
3. Pürébetét (17)
B nyílás nézzen lefelé, az **A** vége a motor felé.

Ajánlott: Bébi ételekhez, püréhez, mogyróvajhoz, fagylalthoz valamint beáztatot magokhoz, diófélékhez és minden fagyasztott, vagy más zöldség és gyümölcsféléhez.



4. Tésztabetét (29)
Csak a Green Star 3000-es modellhez jár.
(Rendelhető külön csomagban)

Ajánlott: A tésztakieresztő nyílással (28) együtt használva, édes vagy pikáns dolgok előállítására.



Tisztítás

Mivel a Green Star nagyon jól szétpréseli az ásványi anyagokat, azért egy kevés mindig marad a préshengereken.
Javasoljuk hogy minden használat után, alaposan tisztítsuk meg a gépet, mert a rászáradt ásványisók problémákat okozhatnak.

Előmunka: Engedjen át egy pár pohár **langyos** vizet a bekapcsolt gépen. Ezen a módon a végzi a legnagyobb tisztítást a présgép.

Győződjön meg arról hogy az elektromos kábel ki van-e húzva a falicsatlakozóból.
Csavarja vissza a hálózati kábelt a gép erre kijelölt tartó helyére.(15)

Szedje szét a présgépet (lásd 8-9 oldal) és mossa meg a darabokat **kézmeleleg** folyó csapvízben. Távolítsa el a maradék rostot a hozzáadott tisztító kefével.

A Green Star készülék alkatrészeit NE tegye mosogatógépbe!

A szűrők tisztítását folyó víz alatt, először belűlről, majd kívűlről tisztítsuk meg.
Spriccelje le a motorházat egy virág spriccnivel, és a felesleges maradékot egy szivaccsal távolítsa el.
Ügyeljünk arra hogy a motorházba ne kerűljön víz. Fapálcikával távolítsuk el a maradékot azokrol a helyekről, ahova másképpen nem férünk hozzá.
A végén töröljük szárazra az egész gépet és alkatrészeit egy finom, jó nedvszívóképességű ronggyal.

Fontos: Nagyon ügyeljen arra, hogy az ikerhengerek ne essenek a földre, mert a benne lévő biokerámiák nagyon törékenyek, és drágák.

Széttört kerámiára nincs Garancia!

Távolítsa el a Kalcium ásványi réteget az acél ikerhengerekről:

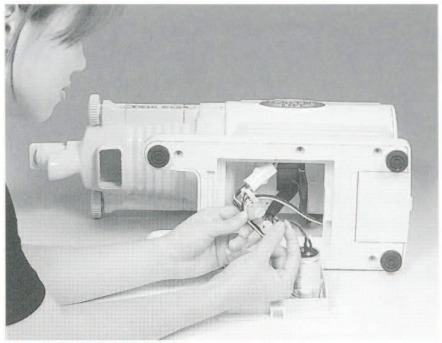
A sárgarépa préselése után öntsön bele a rostból egy kevés durva kristály cukorral összekevert maradékot a tölcsérbe.
Párszor adagolja ezt a keveréket.
Utána szedje szét és tisztísa meg a gépet.
Tapasztalni fogja hogy a préshengerek megint olyan szépek és fényesek, mint az első nap.
Ezt a procedurát időnként fontos elvégezni, amikor az ikerhengerek már kezdenek elmattulni.

Alternatíva: Tegye bele az ikerpréshengereket egy 25-50%-os vízzel higított fehér borecetbe, és áztassa egy ideig őket.

Eltávolítani a sárgarépa okozta és más színes foltokat:

Mossa le a színes foltokat ételzsírral vagy étolajjal mint pl: sárgarépa vagy cékla foltok.
Engedjen át a présgépen zsíros anyagokat, pl:diót, mogyorót, mandulát.

Motorbiztosíték cseréje



1. Húzza ki az elektromos kábelt a falicsatlakozóból.

2. A biztosíték helye a gép alján a motorház alatt található.
Fordítsa oldalára a gépet.
A két csavart a gép alján a rögzitő lemezből csavarja ki.
Fordítsa meg a biztosítékot tartó házat, majd 1/3 fordítsa balra az órajárásával ellenkező irányba.
Nyomja össze a biztosítéktartó házat finoman és csavarja szét.

3. Cserélje ki a biztosítékot egy megfelelő elektromos értéküre.

4. Összeszerelés fordított sorrenben.

Figyelem: Az összes többi szerelési és karbantartásti munkálatot bízza a szakszervizre.

A Lékészítés művészete

Kérem olvassa át alaposan a biztonsági tanácsokat mielőtt használatba venné a présgépet.
Tartsa be, illetve vegye figyelembe a használati útmutatót!

1. A kívánságnak megfelelően alkalmazzunk finomabb vagy durvább szűrőbetétet annak függvényében, hogy mennyi rostot szeretnénk a gyümölcsből és zöldségből a lében látni.

2. Ha kemény, rostos anyaggal dolgozunk mint pl: ropogós sárgarépa vagy vörös cékla, akkor tekerjük befelé a rostkiereszto csavarját.(4.oldal 1 a)
Ha viszont puhahusú, pl: alma, kiwi, cseresznye, barack stb...a kiinduló anyagunk, akkor alkalmazzuk a puharugóval ellátott kieresztőcsavart, majd adagoljunk hozzá keményebb pl: sárgarépát, amíg a nyomás kialakul a présházban.
Ha már tisztán folyik a szaft, újra szoríthatunk a kieresztőcsavaron.
A Feketeszeder különleges módon készíthető. (lásd később.)

3. Helyezze az üvegedényt a kiömlő nyílás alá.

4. Ellenőrizze hogy a rögzitőkarok csavarjai jól meglegyenek húzva.
Ha Búzafüvet szeretnénk préselni és hogy ne legyen túlságosan habos, akkor a fű hegyes végével előre adagoljuk.
Ideális esetben a gép magától húzza be préselni kívánt alapanyagot.
Amennyiben kötegben adagolunk búzafüvet, úgy ebben az esetben célszerű 2cm-es kötegekben adagolni.

5. Vágja szét a préselni kívánt alapanyagokat úgy, hogy az adagoló tölcsérbe könnyedén beleférjen.Kapcsolja be a présgépet és kezdje adagolni az alapanyagot. Jobb eredményt érhetünk el, ha az anyag hegyesebb felével kezdjük a préselé
A présgép akkor dolgozik a legkönnye mikor az anyagot a hegyes felével el adagoljuk a két ikerhenger közé.
Használja a tömőkart úgy, hogy a rajta levő nyíl a szárazanyag kidodó felé nézzen.
Észre fogja venni, hogy egy kis gyakorlat után milyen könnyen és kitűnően fog menni a préselés.
Figyeljen arra, hogy mielőtt hozzákezdene a préseléshez, régebbi, esetleg beleszáradt maradék ne legyen a présgépbe.
Mindig tisztára mosott géppel kezdjünk a préseléshez ügyelve arra, hogy a finom szűrő is tiszta legyen.
Érdemes mindig a préselés után frissen eltakarítani a présgépet.
Így megelőzhető a beleszáradás.
Búzafüvet, petrezselymet, metélőhagymát és hasonló zöld füveket, max 2-cm-es kötegekben érdemes préselni.
A gép automatikusan képes az ikerhengerek közé behúzni az alapanyagot, így préselve szét.

6. Tapasztalni fogjuk, hogy lassan, csepegve elindul a lé a présgépből.

7. A rostot kieresztő beállító csavarját (1) annyira kell meghúzni, hogy a rostanyag a kijövetelkor száraz legyen. Lényeges hogy a rost jöjjön is ki
Ha rövid időn belül nem távozik rost a gépből, akkor lazítani kell a csavaron.Viszont ha a rost túl nedves lenne, akkor feszíteni kell a rostot kieresztő csavaron.

8. Ha esetleg megállna a gép túltőltés miatt, akkor a motorkapcsolót (16), vissza menetbe kapcsolva egy pár másodpercig forgassuk, majd kapcsoljuk újra előre menetbe.

Hogyan kell könnyen és kényelmesen préselni

Hasznos tanácsok:

Ha teheti használjon mindig friss, ropogós zöldséget, gyümölcsöt.

Ne használjon romlásnak indult alapanyagot. Esetleg ha mégis úgy döntene, hogy felhasználja a gyenge minőségű alapanyagot, akkor a romlott részeket távolítsa el.
Ha megoldható, próbáljon Bio-alapanyagot használni.
Igaz, hogy a permetlé 1/3-a kerül bele a kipréselt lébe, viszon a nagyobb rész a rostban marad.
Ha Bio alapanyaggal dolgozik, akkor ezek nem tartalmaznak káros anyagokat és több bennük a vitamin, ásvány anyag és nyomelem.

Mindig mossá át alaposan a zöldséget-gyümölcsöt, majd héjával együtt tegye a tölcsérbe.
A felületkezelt kémia pl: viasz az almán elkerülésehez is a Bio alapanyagot ajánljuk.

Ha öreg, régi, kiszáradt anyagot használunk pl: sárgarépa, akkor ne csodálkozzunk ha a várt eredmény siralmasabb, mint ha friss vagy frissen szedett alapanyagot használnánk.

Ha szereti a hideg leveket, használjon előre lehűtött alapanyagokat.

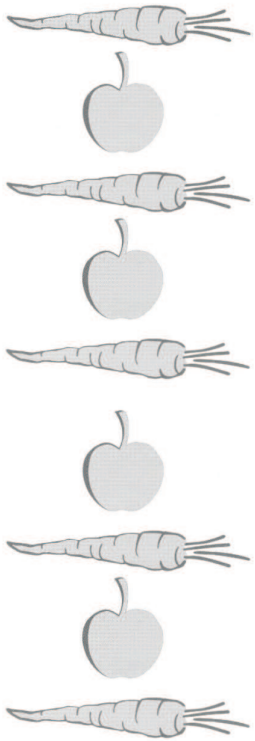
Mielőtt elkezdené a préselést, vágja apró darabokra az alapanyagot, hogy könnyen beleférjen a tölcsérbe. Inkább legyenek a darabok kissebbek, mint nagyobbak.
A túl nagy darabok esetleg blokkolhatják a tölcsérben az utántőltést. Ha jó apróra vágja az anyagot, megspórolhatja a felesleges munkát.
Általában a préselni kívánt árunak mindig van egy hegyesebb és egy vastagabb része.
Mindig a hegyesebb felével kezdje a préselést.
Pl: sárgarépa, búzafű

Igy könnyebben tudja a hengerek közé juttatni az alapanyagot és nem kell akkora erőt kifejteni a tömőkarral.

Ne töltsön több darabot egyszerre a tölcsérbe. Előfordulhat, hogy a nagyobb darabok eltömik a készüléket és szét kell szedni a présgépet.

Ha nagyon hosszú a zöldség, gyümölcs pl: rebarbara, spárga,s akkor előnyösebb ha hosszára vágjuk.

Puha alapanyagot úgy tudunk préselni a legjobban, hogy felváltva vegyesen adagoljuk.
1 puha, 1kemény
Ez lehet: öszibarack ,sárgarépa, ananász, cékla narancs stb...



Receptek

Rizsstangli

2 csésze (12 óráig beáztatott rizs)
1/2 csésze (12 óráig beáztatott napraforgó mag)
2 evőkanál köménymag
1/2 kanál tengerisó

A hozzávalókat keverjük össze és préseljük át a gépen. A gép magától behúzza a hozzávalókat.
A tésztát formázni és formába tenni.
Sütni, vagy 40c-on hagyni száradni.

1. A mandulát, kesudiót, szezámmagot, pecandiót és a mazsolát átpréselni a gépen.
2. A kész préselt alapanyagba belekeverni a vaniliás cukrot és a mézet.
3. Az így kapott tésztát kinyújtani és kekszet formálni belőle. Egy vékonyan olajozott tepsibe tenni és 2-3 órát száradni hagyni a levegön, vagy kb. 3/4 órán át szárítógépben cirka 40c-on szárítani.

Rizssütemény

2 csésze párolt rizs
1 teáskanál oliva olaj
fűszerek: fokhagyma, hagyma stb...izlés szerint

Hozzávalókat kis oliva olajjal összekeverni, majd beleönteni a présgépbe. A kész anyagot formázni majd sütni 40c-on.

Esseni kenyér

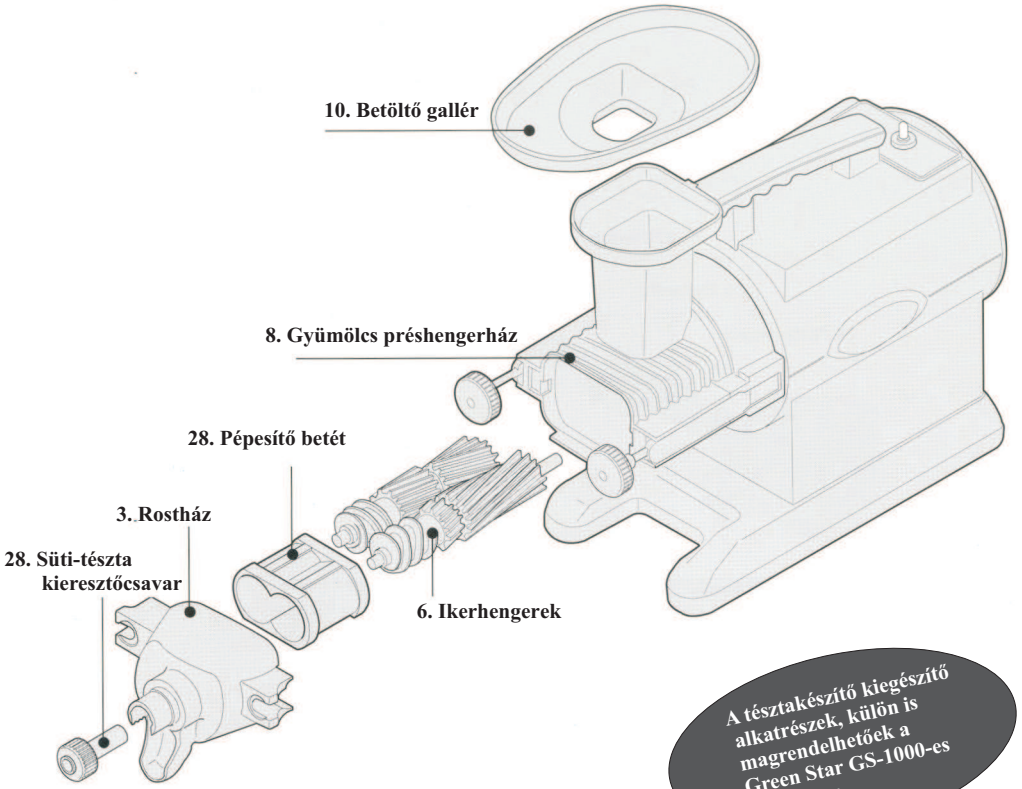
2 csésze búzamagot csíráztatni 2 napig
1/2 teáskanál fűszersó
1 evőkanál szezám vagy oliva olaj
2-3 csepp búzamag olaj
kevéske kömény

Beszerelni a pürézö készletet a présgépbe és átpréselni a búzát. A maradék alapanyagot összekeverni. A tésztát kigyóformára nyújtani. Kis darabokra felvágni, majd kicsit kinyújtani. A napon, vagy szárítógépben 40c-on 6-9 órát szárítani nyitott sütőajtó mellett.

Édes keksz

1 csésze beáztatott mandula mag
1/2 csésze szezámmag
1 csésze kesudió
1/2 csésze mazsola
1/2 csésze magnélküli datolya
1/2 csésze pecan mogyorómag
1 teáskanál vaniliás cukor
2 evőkanál méz

Édes és sós sütemény készítése



A tésztakészítő kiegészítő alkatrészek, külön is magrendelhetőek a Green Star GS-1000-es modellhez.

Édes és sós sütemény készítése

1. Tegye a helyére a két ikerhengert. (6)

2. Úgy kell összerakni hogy a süti- tészta alkatrész legyen benne. (29)

3.Ezután rá kell tolni a gyümölcsléházat (3) a présházra (8)

4. Süti-tészta kieresztő csavart (28) betenni és elzárni.

5. A gallért (10) rátenni a tölcsérre (9)

6. Bele önteni a tésztát a tölcsérbe, majd kevés oliva olajjal néha meglocsolni.

Zöldes zöldségek

Zöld levelek: rebarbara levél, fejes saláta spenot, karalábé levél, jégsaláta, karfiol levél, cékla levél

Lágyszárú növények: petrezselyem zöldje, metélőhagyma, bazsalikom, lóhere, alfa-alfa zsázsa

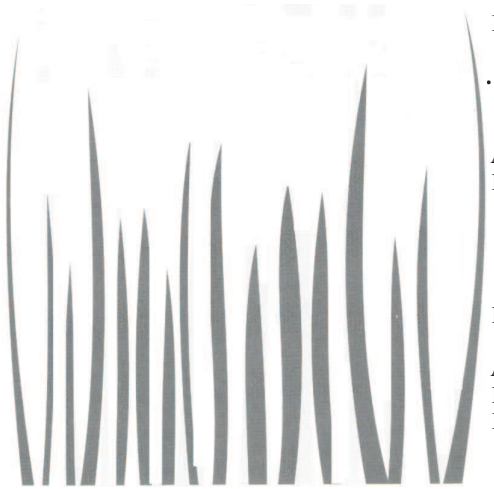
Vad fűszerek: csalán, gyermekláncfű

Nád jellegűek: búzafű, búzacsira

Kitünően elbánik a Green Star a levelekkel, fűszernövényekkel és a nádakkal is.
Könnyedén képes ezeket az alapanyagokat magától az ikerhengerek közé húzni.
Ezek a zöldes zöldségek, fajták jól vegyíthetőek pl: sárgarépa, alma, cékla.

Ha búzafüvet vagy a búzacsírát présel, általában kevés mennyiség készül. Amennyivel több alapanyagot használ a préselésnél, annyival több levet képes készíteni.
Ezért ajánljuk, hogy keményebb zöldségekkel vegyítse pl: sárgarépa, cékla

Esetlegesen előfordulhat a zöld leveleknél, hogy a kipréselt lé egy idő után észrevehetően besűrűsödik, csomossá válhat.
Semmi ok az aggodalomra, egyszerűen csak keverjük meg a már kész italt.



Búzafűlé

1. Figyeljen arra, mielőtt elkezdené a munkát a présgép mindig tiszta legyen. Ne maradjon benne semmilyen beleszáradt más anyag.

2. Csavarja be teljesen a rostkieresztő csavart (1) majd kapcsolja be a présgépet, ezután kezdje adagolni a szobahőmérsékletű búzafüvet a hengerek közé.
Célszerű a müvelet közben a búzafűre egy kevés vizet spriccelni.

3. Ezzel a módszerrel kialakítja a megfelelő nyomást a gépben ahoz, hogy a rost eltudjon távozni a szárazanyag kidobón.

4. Amikor rost megjelenik a kidobónál, akkor a rostkieresztő csavart (1) tekerje ki félig vagy teljesen.

5. Adjon a préselés megkezdése előtt egy evőkanál olajat a présgépbe, így nem keletkezik hab a préselt búzafűlé tetején.
Minőségi lenmagolajat használjon, mert ez az olaj tartalmazza az OMEGA-3 zsírsavat amitől jobb lesz a kipréselt búzafűlé minősége.
Ha kevesebb olajat akar használni, akkor az összeszerelés előtt az ikerhengereket ecseteljük be egy kevés lenmagolajjal.
Ha még így is sok lenne a habképződés, akkor megteheti hogy lehűti a búzafüvet és az ikerhengereket (6) a hűtőben kb.30 percig a préselés előtt. Ha eldugulna a szűrő és a rostot kieresztő nyílás, akkor öntsön a gépbe egy kevés vizet igy átmosva a présgépet.
Ezután újra fojtathatja a búzafű préselését.

. Ha búzafüvet préseli, akkor a rost száraz a lé pedig nagyon habos.

A Chlorophyll megköti az oxigént a lében.
Más gépeknél a kijövő lé nem annyira habos és a rost is nedves marad. Az értékes vitamin, ásvány és nyomelem a (legtöbb hasznos tápanyag) nem kerül bele a préselt lébe.

Megvizsgáltuk a búzafűlé habját és kiderült, hogy nagyon magas a tápérték tartalma.
Az íze is kellemesen finom.
Feltétlen fogyassza habot is!
Egy kis keveréssel elegyíthető a lében.

Ajánlat a különböző fajtákhoz

Friss Aloe Vera levél préselése

Vágjon le egy 4cm-es darab Aloe Vera levelet, majd préselés közben adjon hozzá kevés vizet, almát vagy narancsot.
A préselt lében található Aloins anyag miatt max.60gr/nap/ember szabad préselni és rögtön fogyasztani.
Lukulluszias lesz az íze ha két narancsal csinálja.

Hosszúszáru zöldségek

Pl:rebarbara, spárga, zeller
Hosszában felvágni.
A Green Star képes magától a préshengerek közé húzni, tömőkar használata nélkül is.

Gyökér zöldségek

Sárgarépa: A végén a zöld részt levágni, mert keserű. Hosszában felvágni félbe és a hegyes részével a két henger közé beengedni.
Esetleg lehet egy pár darab diómagot hozzáadni.
A rostkieresztő csavart (1) teljesen elzárni.
Cékla: Héjával együtt átpréselni.
Édesburgonya: Az ujburgonyát héjával együtt átpréselni. A kipréselt keményítő egy kis idő után a pohár aljára ül. Előnyös egy kis sárgarépa lével elegyíteni.
Jó alap leveshez és pörkölthöz.

Gyümölcsös zöldségek

Paradicsom és Uborka: Héjával és maggal együtt átpréselni.Uborkát hosszában kettévágni.
Paprika: Magokat eltávolítani, hosszában kettévágni.

Gyümölcsök

Ananász: Héját eltávolítani, karikára felszeletelni és csikokra vágni.
A puha, érett ananász eldugíthatja a szűrőt, ezért figyeljük. Ha már nem jön annyi lé mint a préselés kezdetekor, akkor a szűrőt ki kell tisztítani.
Alma és Körte: Héjával és a magházzal együtt préselhetjük. Előnyös a ropogosabb fajta.
Eper, málna, áfonya stb...A szárat és a leveleket izlés szerint eltávolítani.
Dinnye: Héját és a durva magokat kiszedni.
Szőlő: Leszemezni a szárról és magostól préselni.
A Green Star képes a szőlő magjából a létfontosságú esszenciát belepréselni a lébe.
Csontmagvas: Őszibarack, nektarin, sárgabarack, cseresznye, meggy stb...
Magot minden esetben eltávolítani!
Citrusfélék: Citrom, narancs, grapefruit, mandarin stb..
Héját eltávolítani de a magot nem kötelező.
Áfonya, nektarin, őszibarack, vörösáfonya, szilva: Jól megmosni. A lé szószos és pürés.
Kitűnő mint gyümölcsszósz vagy desszert.
Esetlegesen ízesíteni mézzel, tejszinnel vagy citromlével.

Puha gyümölcsök

Fontos hogy minél frissebb, ropogósabb legyen a gyümölcs mert így annál jobb eredményt ér el a Green Starral.

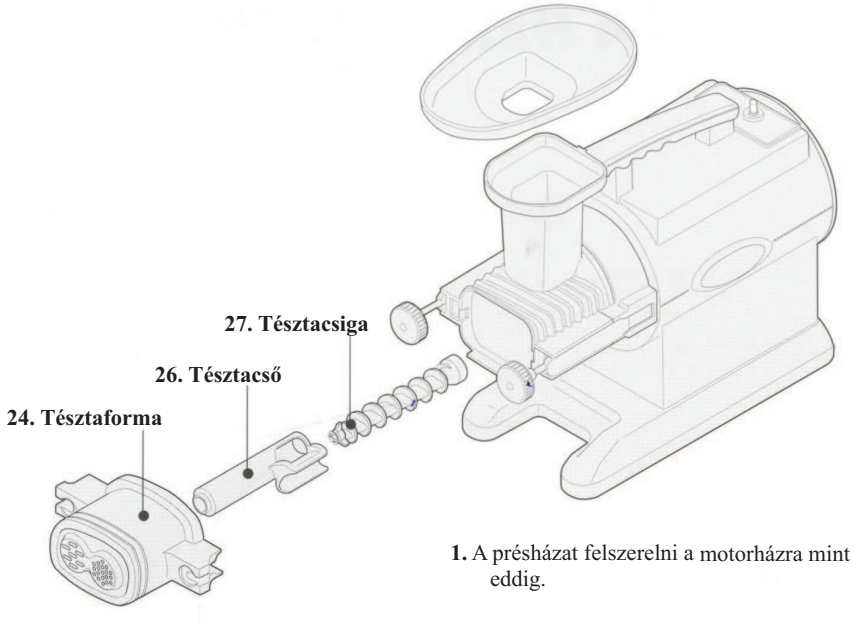
1. Használja a zöld színű puha rugóval ellátott rostkieresztő csavart a puha gyümölcsökhöz.

2. Lassan tölteni a présgépbe.

3. Keverve adjon hozzá keményebb anyagot pl: sárgarépát, céklát,friss ropogos almát

4. Lazítson a rostkieresztő csavaron.

Tészta készítése



Tészta recept nyers fogyasztásra

1. Az alaptésztát legalább hat óráig kelni hagyjuk.

2. A szűrők helyett a pürébetétet nyílásával lefelé behelyezzük.

3. Az alap ízt sóval illetve szójaszósszal, a színeket spenottal stb...adhatjuk meg.

4. A gyümölcsházat felszerelni és az oldalcsavarokat meghúzni.
A tésztát átpréselni a gépen.

5. Egy kevés liszt hozzáadásával, a tészta túlzott nedvességét csökkenthetjük.

6. A tésztát mégegyszer átpréselni, már az új alkatrészekkel.

7. Főzés nélkül, fűszerekkel és paradicsom-szósszal tálalhatjuk.

1. A présházat felszerelni a motorházra mint eddig.

2. A két ikerhenger helyére betenni a tésztacsigát (27) úgy, hogy a gép bal oldali meghajtótengelyére rádugjuk.

3. Rátolni a tésztacsövet (26)a tésztacsigára (27) úgy hogy a nyílása felfelé nézzen.

4. Feltenni a tésztafomát készítő házat (24)

5. Ráhajtani a kétoldali rögzítőkart és érzéssel meghúzni.

6. Most már üzemképes a gép a tésztakészítéshez.

7. Ügyeljün hogy a tészta ne legyen túl nedves.

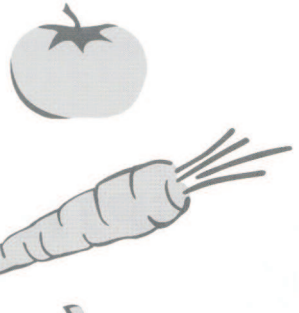
Tipp: Mielőtt beletenné a tésztát a gépbe, érdemes egy-két csepp olivaolajat önteni a tölcsérbe, így a kellemetlen zajok elkerülhetőek.

3. Dióvaj

Szorjon a működő présgépbe diódarabokat.
Nagyon finomra darált dió lesz a végeredmény.
Keverjen a már megdarált dióhoz egy kis vizet,
vagy hidegen sajtolt étolajat.

4. Salsa

Friss és megszáradt paradicsom vegyesen,
1-2 szem datolya, 1 fokhagyma szem.
Átpréselni az összetevőket, közben
egy kevés olivaolajat hozzáadni.
Ha kész, keverjük át egy fakanállal.

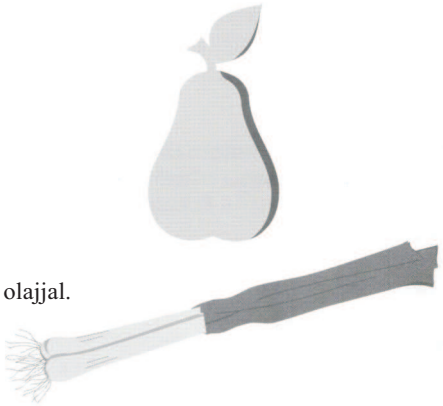


5. Gyereknek és idősnek

Préseljen sárgarépát, almát és más gyümölcsöket.
Így egy könnyed pépet kapunk, amit idősek és
gyermekek is fogyaszthatnak.

6. Pesto

Diót, petrezselyemet, beáztatott
mandulamagot, tököt, szárított
paradicsomot, szója szószt és egy
kevés citromlevet lehetőleg egyszerre
a Green Starba adagolni egy kis oliva olajjal.



Feltétlen vegye figyelembe: Különleges előírás a Vörös Áfonya préseléséhez

A Vörös Áfonya az a fajta anyag amit a legnehezebben lehet préselni.

.

A Green Star préselheti ezt a fajta anyagot is, de nagyon finoman kell vele bánni.
Az a probléma, hogy a Vörös Áfonya rostjától eltömődik a szűrő és a rostkiereszto nyílás.
Ebben az esetben a présházban nagyon megnövekszik a nyomás.
Elöfordulhat hogy eltörik a ház, ha nem tud a rost eltávozni.
Ezért csak úgy szabad préselni a Vörös Áfonyát, hogy fele-fele arányban adunk hozzá friss ropogos almát.

Kb.150 gr Vörös Áfonya után, félig kiereszteni vagy teljesen kivenni a rostkieresztő csavart

Amikor a rost megjelenik a rostkieresztő nyíláson akkor lehet egy kevés almát hozzáadni.

Fontos: A lé helyes fogyasztása

Fontos: Sok ember panaszkodik hogy a gyümölcstől vagy a gyümölcslétől égni kezd a gyomra.

Ebben az esetben segíthet ha természetes, hidegen sajtolt olajat elegyít a léhez.
Kb. 1/2 vagy egy egész kávéskanál olajat öntsünk az elfogyasztandó léhez, majd két pohár segítségével egyikből a másikba 10 x átönteni.
Igy a tápérték felhasználás, felszívódás jobb és a gyomor is jobban viseli a megpróbáltatást.
Ezek a problémák megszünhetnek ha ily módon fogyasszuk a leveket és a nyers gyümölcsöket.
Mindig üres gyomorra fogyasszunk gyümölcsöt, lassan rágva. Lehetőleg mindig csak egy fajta gyümölcsöt együnk egyszerre.
Az elfogyasztott gyümölcs után kb.30 percet várjunk ha más ételt szeretnénk fogyasztani.
Az így, helyesen fogyasztott levet és a gyümölcsöt a szervezet a leg optimálisabban képes felhasználni.

Hogy marad sokáig fogyasztható a Green Starral kipréselt lé.

A két ikerhengerbe épített, a mágnest körülvevő biokerámiának köszönhetően a préselt lé életenergia rezgéssel töltődik fel. A Green Starral préselt lé lassabban oxidálodik, ezért tovább eltartható kb. 48 órával.
Így megteheti hogy akár két napra előre préselhet, amit akár a munkahelyére, kirándulásra, utazásra vagy a gyermeke az iskolába termoszban magával vihet.

A Green Starral préselt lé védelmében:

1. Nem szabad felületesen végezni a hámozást a sárgarépa esetében. Pucolja meg rendesen.
2. Mindig úgy öntse a lét a tároló edénybe, hogy a fedő és a préseltlé közt ne maradjon levegő.
3. Tartsa hűvös helyen a préselt levet.

Három fajta finom lé recept

Búzafűlé delikát

4 marék búzafű
4 db sárgarépa jól meghámozva
1 db alma
1 vékony szelet gyömbér
Az összes anyagot a finom szűrővel átpréselni és az így elkészült levet kortyolgatva, ízlelgetve elfogyasztani.

Ez egy remek és nagyon finom lehetőség arra, hogy az amúgy is egészséges de magában nem annyira jó ízű búzafüvet fogyaszthassuk.
A jótékony hatását egyre többen ismerik el.
Kaliforniában már léteznek búzafűlé ivó bárok, ahol kedvünkre készítik el az egészséges nedüt.
Már Dél-Németországban is egyre több helyen megvásárolható a búzafű.

Alma-Narancslé

3 db ropogos alma
3 db közepes narancs
1/2 citrom

Finom szűrőbetétet használjuk.
Narancsot, citromot megpucolni.
Az összes alapanyagot együtt átpréselni és egy kevés citromhéjat hozzáadni.

Dr Walkers kedvenc itala

250 gr sárgarépa
150 gr spenot levél

Ezeket az alapanyagokat felváltva, vegyesen préselni a finom szűrőbetéttel.

Vita-Mix professionális turmixgép

OmniBlender professzionális turmixgép

Kizárólagos Importőr, forgalmazó és szerviz:

Krassza és Társai Kft.
Székhely: 1119. Budapest, Hadak útja 65/b
Üzlet: Élet Virága BioBolt 1119. Andor utca 25/b
Tel/Fax: 06 (1) 204-4180
Mobil 1: 06 (70) 516-8999 (Krassza György J.)
E-mail: egeszseges-elet@freemail.hu
Internet: **http://www.egeszseges-elet.hu**

Hogyan kell pürézni: Készítsünk jégkrémet, dióvajat gyermekeknek és időseknek ételt, Salsát és Pestot

Használjuk a pürézö készletet (17) a nyílással lefelé a szűrő helyett.
Szerelje fel a gyümölcslé házat (3) és zárja el teljesen a rostkieresztő csavart (1 a)

Vannak olyan receptek ahol használni kell egy kis oliva, vagy más magas értékű olajat a préselés közben.

Recept ötletek:

1. Jégkrém

Vegye ki az alapanyagokat a mélyhűtőböl 10 percel az elkészítés elött. Tegye bele az alapanyagokat a tölcsérbe, majd óvatosan türelmesen a tömőkar segítségével nyomja a hengerek közé. Így egy krémes masszát kapunk. Előfordulhat hogy egy kevés massza a rostkieresztő csavarnál is távozik.

A.) Banánt pucoljuk, epret, öszibarackot vagy más gyümölcsöt is használhatunk, apró kockákra vágjuk és fagyasszuk le a mélyhűtőben.
Mielőtt elkezdenénk a préselést, vegyük ki a fagyasztóból az alapanyagot 10 percel előtte. Mikor egy kicsit kezd megolvadni, óvatosan keverjük össze, esetleg mézet vagy egy kis habtejszint adjunk hozzá.
Használjuk a pürézö készletet.

További finom kombinációk:
- lefagysztott banán + dió
- lefagyasztott banán + kokusz + citromlé
- lefagyasztott banán + datolya

B.) Készítsen egy receptes jégmasszát és tegye darabokban a mélyhűtőbe.
Mielőtt elkezdenénk a préselést, vegyük ki a hűtőből és hagyjuk állni 10 percig.
Használjuk a pürézö készletet.

2. Mogyoró és dió darálása

Szórja bele a darálni kívánt anyagokat a tölcsérbe. Nagyon finom dara lesz a végeredmény.
Ugyan így működik kókusszal vagy más darálni kívánt alapanyaggal is.