

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes diese Anleitung

Jeden Tag frische, grüne Energie tanken - mit GREEN POWER

 **GREEN POWER**
GREEN POWER[®] Juice Extractor

Bedienungsanleitung



**Nur für den
Hausgebrauch!**



GREENPOWER KEMPO
www.greenpower.co.kr



Herzlichen Glückwunsch!

Wir möchten uns recht herzlich bei Ihnen bedanken, daß Sie sich für die Kempo Greenpower-Saftpresse, Modell KP-E1304, entschieden haben. Greenpower Kempo, seit 15 Jahren erhältlich, ist mittlerweile eine der führenden Saftpressen weltweit. Kempos innovative Technologie, die umfassenden Qualitätskontrollen sowie die ständige Weiterentwicklung der Geräte stellen die Greenpower-Saftpresse an die Spitze des technisch Machbaren.

Kempo trägt weltweit zur Entwicklung und der zukünftigen Bereicherung einer gesunden Ernährung bei. Unsere Verpflichtung ist es, den Kunden mit Qualitätsprodukten einen Service zu bieten, der einmalig in der Nahrungsmittelindustrie ist. Es ist unser Auftrag, unseren Kunden den bestmöglichen Kundendienst zur Verfügung zu stellen.

Die Kempo-Saftpresse entsaftet fast alles, von Karotten und Äpfeln bis zu Weizengras sowie Mangold. Kempo entsaftet nicht nur, Sie können auch Pasta, Reiskuchen, Fruchteis und vieles andere herstellen.

Das Herzstück der revolutionären Technik besteht aus einem Zwillingsspreßwalzensystem, das kraftvoll bei 160U/min rotiert (die ideale Geschwindigkeit) - so findet keine oder nur eine geringe Erwärmung des Saftes statt. Die Zwillingsspreßwalzen enthalten ein biokeramisches Material und spezielle Magnete für frischeren, länger lagerfähigen Saft. Das gilt nicht zuletzt für den Erhalt der wertvollen Enzyme und Vitamine des Saftes.

Bitte kontrollieren Sie den Inhalt der Verpackung auf Vollständigkeit und nehmen Sie sich die Zeit, mit der Handhabung der Kempo-Saftpresse vertraut zu werden, bevor Sie mit dem Entsaften beginnen. Wir halten es für ratsam, die Kempo-Saftpresse mehrere Male zusammen- und auseinanderzubauen, um die einzelnen Arbeitsabläufe schnell zu erlernen.

Bitte spülen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle abnehmbaren Teile in lauwarmem Wasser.

Bei eventuellen Fragen wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Wir danken Ihnen nochmals für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen viel Freude am Entsaften!



Neu entwickelt und viel leichter zu bedienen

Zusammen-/ Auseinanderbauen, Säubern - ein Kinderspiel.



3 Wege Bio-Konzept

Das 3-Wege-Bio-Konzept bietet beste Saftgewinnung.

Mechanische Beschaffenheit

Die Kempo-Saftpresse vereint weltweite Patente und hat mehrere Auszeichnungen auf Erfindermessen und Ausstellungen erhalten. Sie ist leicht zu reinigen und zusammensetzbar.

Qualität und Schadstoffbelastung

Bei der Saftgewinnung werden ca. 70 % der Pestizidrückstände und Schwermetalle aus der Rohware entfernt. Die magnetische Schüssel hält den Saft länger frisch.

Natur und Umwelt

Das Gerät verfügt über eine präzise konstruierte Motorsteuerung nach EMI-Standard. Der Großteil der verarbeiteten hochwertigen Materialien verhält sich umweltfreundlich bei Herstellung und Entsorgung. Beste Verarbeitung ist hierbei eine Selbstverständlichkeit.

Inhaltsverzeichnis

- Besondere Merkmale..... Seite 4
- Gewährleistung..... Seite 5
- Wichtige Sicherheitshinweise..... Seite 6
- Beachten Sie diese Hinweise..... Seite 7
- Teile und ihre Funktionen..... Seite 8
- Was Sie vor dem Benutzen beachten sollten..... Seite 10
- Zusammensetzen..... Seite 11
- Auseinandernehmen..... Seite 12
- Reinigen..... Seite 13
- Hilfe bei Problemen..... Seite 14
- Austausch der Sicherung..... Seite 15
- Technische Daten..... Seite 15
- Herstellung von Weizengras-, Gerstengras- und Alfalfaft..... Seite 16
- Herstellung von Fruchtsaft..... Seite 17
- Herstellung von Saft mit weniger Fruchtfleisch..... Seite 17
- Herstellung von Fruchtsorbet..... Seite 18
- Herstellung von Marmelade und Hackfleisch..... Seite 18
- Herstellung von Sojagetränken und Tofu.. Seite 19
- Herstellung von Mochi (Reiskuchen)..... Seite 19
- Benutzung der optionalen Zusatzteile..... Seite 20
- Herstellung von Pasta/Nudelteig..... Seite 21
- Dinge, die Sie wissen sollten..... Seite 22
- Auszeichnungen..... Seite 24
- Garantieregistrierung..... Seite 25
- Kundendienst..... Seite 27



Besondere Merkmale

1 Einfach zu reinigen

Die Kempo-Saftpresse ist leicht zu reinigen und zu transportieren.

2 Magnetisch-bio-keramische Technologie

Die Kempo-Saftpresse nutzt kraftvolle Magnete und biokeramische Materialien im Saftbehälter und den Zwillingsspresswalzen - der so hergestellte Saft ist hierdurch länger haltbar.

3 Entfernung von Pestiziden

Ca. 70 % der Pestizide und Schwermetalle werden durch die spezielle Entsaftungs-Methode aus der Rohware gefiltert.

4 Berührungsfreie Zwillingsswalzen

Der geringe Abstand von 4/1000 Zoll verhindert den Metallabrieb durch Reibung. Dieser gelangt somit nicht in den fertigen Saft oder Brei.

5 Automatische Fruchtfleischmengeneinstellung

Zwei verstellbare Fruchtfleischmengenregler erlauben eine hohe Saftausbeute bei Obst und Gemüse.

6 Vielseitige Einsatzmöglichkeiten

Gemüse und eingeweichtes Getreide können leicht gepresst werden. Mit den Zusatzgeräten (optional) können auch Pasta, Nudeln, gefrorenes Sorbet, Reiskuchen und auch Saft mit weniger Fruchtfleisch hergestellt werden.

7 Geräuscharme Entsaftung von hoher Qualität

Die geringe Geschwindigkeit (160U/min) der einzigartigen Zwillingsspreßwalzen des Entsaftungssystems erzeugt praktisch keine Wärme, welche das Saftgut schädigen könnte. Obst und Gemüse werden gründlich zerquetscht, anstatt geschnitten oder zerrieben zu werden.

8 Automatischer Überhitzungsschutz

Der eingebaute Thermostat verhindert das Überhitzen durch automatische Abschaltung des Motors bei unzulässigem Temperaturanstieg.

Gewährleistung



Die Firma LUBA GmbH, Bad Homburg, gewährt Ihnen auf das Gerät Greenpower-Kempo Modell GPT-E1303 eine gesetzliche Gewährleistungsfrist von 24 Monaten bei privater Nutzung.

Voraussetzung hierfür ist die Vorlage einer gültigen Rechnung, die Sie mit dem Erwerb des Gerätes bei uns oder bei einem uns angeschlossenen Händler augehändigt bekamen.

Wichtig:

Bitte überprüfen Sie bei Fehlfunktionen zunächst, ob alle Hinweise zur Problembeseitigung beachtet wurden (Seite 14 in dieser Bedienungsanleitung).

Im Gewährleistungsfall kontaktieren Sie uns bitte unter der Service-Rufnummer: +49-(0)6172-9480-0.

Wir entscheiden dann anhand Ihrer detaillierten Fehlerbeschreibung, ob das komplette Gerät oder nur Teile davon getauscht werden müssen.

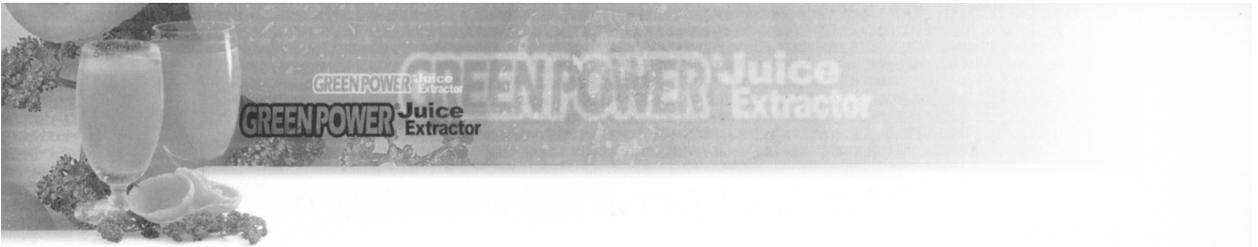
Bitte senden Sie uns bei einem vermuteten Gewährleistungsfall keine Waren als unfreies Paket, da diese nicht angenommen werden.

Die Gewährleistung bezieht sich nur auf den Aus-/ Umtausch oder der Reparatur des Gerätes bzw. einzelner Teile davon. Für Schäden oder Folgeschäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden, haftet die Firma LUBA GmbH nicht.

Bitte heben Sie die Original-Verpackung Ihrer Kempo-Saftpresse gut auf. Nur so kann das Gerät im Versandfall ordnungsgemäß und sicher transportiert werden.

LUBA GmbH

Ober-Eschbacher Str.37
DE - 61352 Bad Homburg
Telefon +49 (0) 61 72 / 9 48 00
Fax +49 (0) 61 72 / 4 20 29
e-Mail info@Luba.de



Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

1. Bitte alle Tipps und Anweisungen sorgfältig lesen.
2. Um elektrische Unfälle zu vermeiden, darf das Motorgehäuse des Entsafters nicht in Wasser oder andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
3. Besondere Vorsicht ist angebracht wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern betrieben wird. Wir empfehlen, daß das Gerät nicht von Kindern bedient wird.
4. Sie sollten das Gerät vom Netz trennen, wenn es nicht benutzt wird - auch vor der Demontage oder dem Zusammensetzen, vor dem Säubern oder beim Entfernen von Resten aus dem Entsafter.
5. Wenn das Gerät in Betrieb ist, sollten Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden.
6. Niemals ein Gerät mit defekter Anschlußschnur oder defektem Anschlußstecker benutzen. Das gilt auch für andere offensichtliche Beschädigungen. Bitte bringen Sie das Gerät gegebenenfalls zum autorisierten Kundendienst zur Überprüfung bzw. Reparatur.
7. Die Benutzung von Zubehör, welches nicht von Green Power Kempo empfohlen oder verkauft wird, könnte einen Brand, elektrische Unfälle oder andere Verletzungen verursachen.
8. Verwenden Sie Ihre Kempo-Saftpresse nicht im Freien.
9. Die Anschlußschnur nicht über den Tisch bzw. die Arbeitsfläche hängen lassen.
10. Den Kontakt der Anschlußschnur mit heißen Oberflächen vermeiden - die Anschlußschnur könnte beschädigt werden.
11. Nach dem Benutzen den Schalter auf "OFF" stellen.
12. Während des Betriebs niemals Finger oder andere Gegenstände in die Öffnung des Entsafters stecken. Falls Reste in der Füllöffnung stecken bleiben, benutzen Sie bitte den hölzernen Stopfer oder ein Stück Obst oder Gemüse, um es nachzuschieben. Falls dies nicht möglich ist, das Gerät ausschalten und auseinandernehmen, um die Reste zu entnehmen.
13. Der Greenpower-Kempo ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
14. Vor Inbetriebnahme bitte diese Bedienungsanleitung beachten.
15. Bitte bei Fehlfunktionen das Kapitel „Fehlerbeseitigung“ beachten oder unseren Kundendienst kontaktieren.
16. Keine Teile auseinandernehmen, die nicht hierfür vorgesehen oder zu säubern sind, zum Beispiel den Einfüllstutzen, die Zwillingsspresswalzen und das Presswalzengehäuse.
17. Die Saftpresse muß geerdet sein, um sicher arbeiten zu können. Aus diesem Grund sollten Sie ausschließlich das mitgelieferte Netz-Anschlußkabel benutzen.
18. Das Gerät nur für die dafür vorgesehenen Einsatzgebiete benutzen.
19. Wenn Sie den Entsafter durchgehend benutzen, sollten Sie nach ungefähr 30 Minuten Dauerbetrieb etwa 30 Minuten Pause einlegen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf.

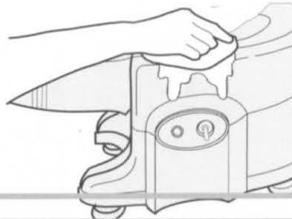


Beachten Sie diese wichtigen Empfehlungen

Stecken Sie nicht die Finger oder Ihre Hände in den Einfüllstutzen! Benutzen Sie immer das mitgelieferte Zubehör (Stopfer).



Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in das Motorgehäuse. Sie könnten einen elektrischen Schlag bekommen. Bewegen Sie das schwere Gerät nicht mit feuchten Händen. Es könnte Ihnen entgleiten.



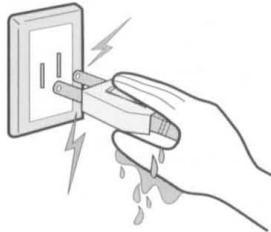
Erwärmen Sie die Teile Ihres Entsafters nicht übermäßig.



Kinder sollten von dem Kempo-Entsafter fern gehalten werden.



Fassen Sie niemals mit feuchten Händen an den eingesteckten Netzstecker. Sie könnten einen elektrischen Schlag bekommen.



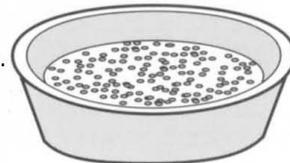
Stecken Sie keine harten Gegenstände wie Messer oder Gabeln in den Einfüllstutzen bzw. das Presswerk.



Überlasten Sie das Gerät nicht durch Überladung. Schneiden Sie zu große Obst- oder Gemüsestücke auf entsprechende Größe.



Körner 6 Stunden oder länger einweichen. Die Körner abtropfen lassen und kleine Portionen mit etwas Wasser einfüllen.



Im Dauerbetrieb sollten Sie das Gerät nach 30 Minuten für etwa 10 Minuten ausschalten und anschließend weiter benutzen. Regel: 10 Minuten Pause pro 30 Minuten Betrieb.

Das Gerät nicht auf einer unebenen Fläche benutzen.

Beim Zusammenbau der Zwillingsspreßwalzen unbedingt die beschriebenen Punkte auf der Oberfläche der Walzen entsprechend ausrichten (siehe Seite 11). Dies ist unbedingt zu beachten.

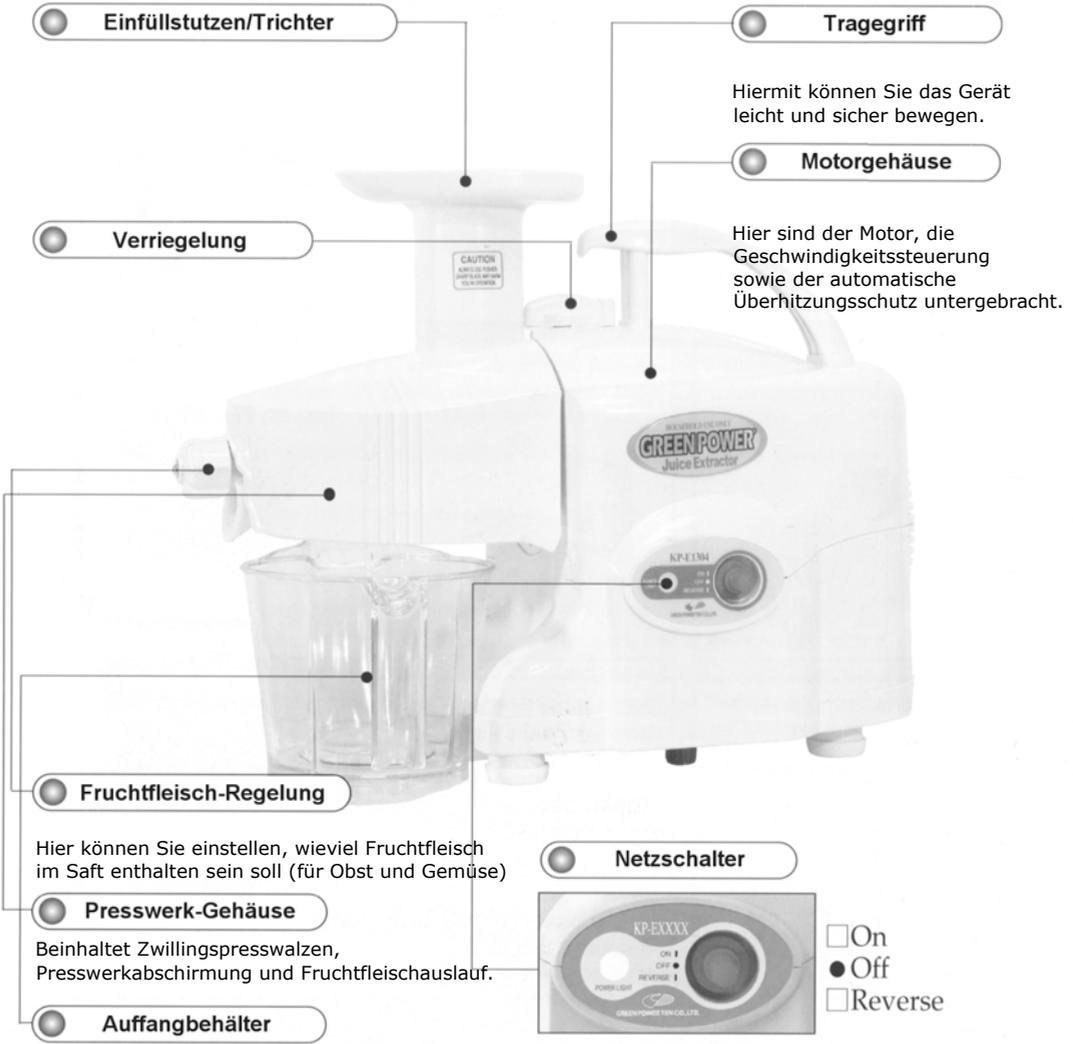
Eine falsche Ausrichtung der Zwillingsspreßwalzen könnte die Walzen und Antriebswelle beschädigen und somit den Garantieanspruch erlöschen lassen.

Der hölzerne Stößel eignet sich für das Entsaften von Weizen gras, Gerstengras und Gemüse. Für Obst verwenden Sie bitte den Plastikstößel.

Das gilt auch für die anderen Rezepte in dieser Bedienungsanleitung.



Einzelteile und Funktionen



Dieser magnetisierte Auffangbehälter sorgt für eine lange Frische des Saftgutes.

Dieser Schalter hat zwei Funktionen. Zunächst können Sie Ihr Gerät hiermit an- und ausschalten. In Stellung „Reverse“ wird die Laufrichtung zur Auflösung von Frucht- oder Gemüsefasern-Blockaden in den Zwillingsspressen geändert.



Im Lieferumfang enthaltenes Zubehör



Fruchtfleisch-Regler: weiß für Gemüse, rot für Früchte

Optionales Zubehör



M/Z Mehrzweck-Zubehör für die Kempo-Saftpresse

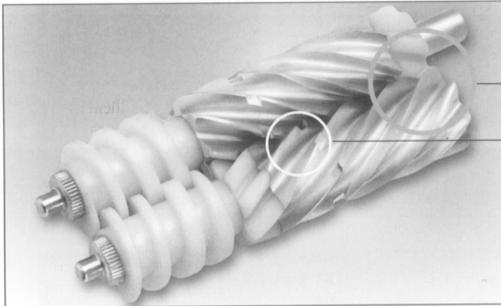




Das sollten Sie vor dem Entsaften beachten

Um eine Beschädigung des Zwillingsspresswerkes zu vermeiden, sollten Sie zu Ihrer Sicherheit folgende Regeln beachten

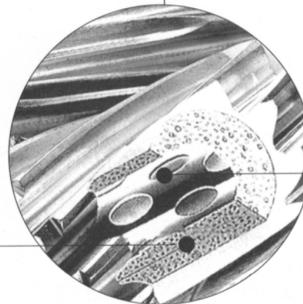
Bio-keramische, magnetische Zwillingsswalzen



Vergewissern Sie sich, daß die beiden Walzen korrekt zueinander positioniert liegen.
(Links: Zwei Punkte)
(Rechts: Ein Punkt)

Wenn Sie die Zwillingsswalzen einbauen, achten Sie darauf, daß die Kennzeichnungs-Punkte richtig gegeneinander ausgerichtet sind.
(Die rechte Walze liegt mit dem Punkt genau zwischen den beiden Punkten der linken Walze.)

Bio-Keramik



Magnet

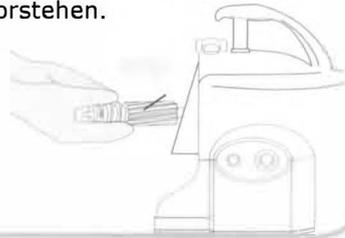
Die Magnete der Zwillingsswalzen erzeugen zusammen mit den verwendeten bio-keramischen Elementen ein magnetisches Feld von 4.200 Gauss.

Wie Sie das Gerät zusammensetzen ...

Stellen Sie zunächst sicher, dass der Netzstecker des Gerätes gezogen ist.
Befolgen Sie anschließend diese Anweisungen

1

Schieben Sie die Zwillingswalzen vorsichtig auf die zwei Metall-schienen, die am Gerät hervorstehen.



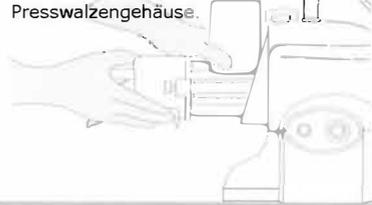
2

Beachten Sie die Markierungspunkte an den Enden jeder Walze. Positionieren Sie die Punkte so, daß sich der einzelne Punkt zwischen den beiden Punkten der anderen Walze befindet. Halten Sie die Zwillingsspreßwalzen in dieser Stellung mit beiden Händen fest. Mit angemessenem Druck schieben Sie die Walzen in die vorgesehenen Schlitze. Achten Sie darauf, daß die Zwillingsspreßwalzen nicht aus den Schlitzen rutschen.



3

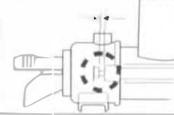
Stecken Sie den Fruchtfleisch-Regler in sein Gehäuse ein (der weiße Reglerknopf ist bereits im Gerät eingebaut). Schieben Sie das Fruchtfleischauswurf-Gehäuse mit der rechteckigen Öffnung nach unten - fest über das Presswalzengehäuse.



Achtung!

Beachten Sie unbedingt, dass die Markierungspunkte auf den Zwillingsspreßwalzen ausgerichtet und die Walzen somit richtig positioniert sind.

Abstand: 4 mm



Wenn das Fruchtfleischauswurf-Gehäuse ganz eingedrückt ist, bleibt eine Lücke von ca. 4 mm am Ende der beiden Schienen. Die 2 vertikalen Stifte des Entsafter-Gehäuses passen in diese 2 Aussparungen und halten die Bauteile zusammen.

4

Stülpen Sie nun das Entsafter-Gehäuse vorsichtig von oben über das Walzengehäuse.



Benutzen Sie den Verriegelungshebel, um das Gehäuse zu arretieren. Fertig!

Hinweis:

Bevor Sie die Maschine wegräumen (gereinigt und abgetrocknet), schützen Sie das Presswerk mit der Schutzkappe. Einfach die Schutzkappe auf das Presswerk setzen, (die beiden "Ohren" in Richtung der Seiten des Entsafters und das ovale Ende der Kappe zur Vorderseite der Maschine) und unter leichtem Druck in Position bringen.

Vor dem erneuten Benutzen entfernen Sie diese Kappe wieder.

Wie Sie das Gerät auseinanderbauen ...

Stellen Sie zunächst sicher, dass der Netzstecker des Gerätes gezogen ist.
Befolgen Sie anschließend diese Anweisungen.

Achtung!
Halten Sie den
"Reverse"-Schalter
vor dem Zusammenbau
für etwa 5 Sekunden
gedrückt.

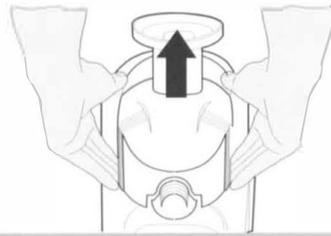
1

Drehen Sie die Verriegelung
nach rechts und drücken sie
nach unten.



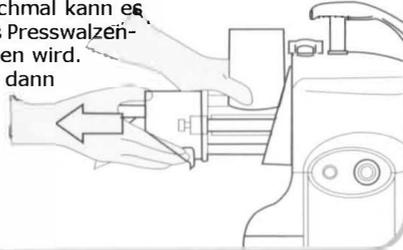
2

Nehmen Sie das Entsaftergehäuse
mit beiden Händen nach oben ab.



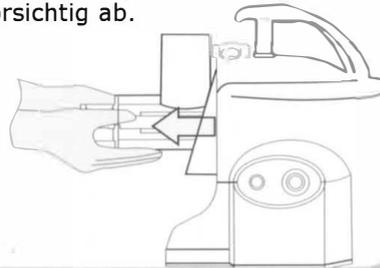
3

Entnehmen Sie das Gehäuse des
Fruchtfleischsauswurfes zusammen
mit dem Regler. Manchmal kann es
vorkommen, dass das Presswalzen-
gehäuse mit abgezogen wird.
Bauen Sie dieses Teil dann
später auseinander.



4

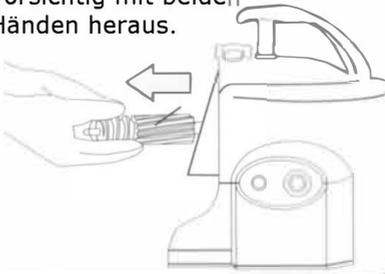
Nehmen Sie das
Presswalzengehäuse
vorsichtig ab.



Vorsicht! Achten Sie darauf, dass die
Zwillingswalzen nicht herausfallen!

5

Nehmen Sie die Zwillingswalzen
vorsichtig mit beiden
Händen heraus.



Achtung!
Achten Sie darauf, dass
Ihnen nicht versehentlich
die Presswalzen herunterfallen!

Entfernen Sie den Fruchtfleisch-Regler von
dem Auswurfgehäuse, indem Sie ihn entgegen dem
Uhrzeigersinn drehen, bis er sich gelöst hat.
Sie können ihn dann aus seinem Schaft ziehen.
Merken Sie sich diese Vorgehensweise für den
nächsten Zusammenbau Ihres Gerätes.

Reinigung

Damit Sie lange Freude an Ihrem Entsafter haben, sollten Sie nach dem Gebrauch alle Teile gründlich reinigen.

1

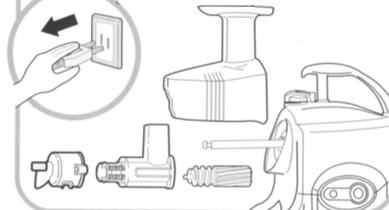
Füllen Sie bei laufendem Gerät vorsichtig Wasser in den Einfüllstutzen, um den Reinigungsvorgang zu beginnen.



Achtung: Auf keinen Fall sollte dabei Flüssigkeit in das Motorgehäuse gelangen!

2

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bauen Sie den Entsafter - wie auf Seite 12 beschrieben - auseinander.



Achtung: Es ist sehr wichtig, daß Sie hierbei vorsichtig vorgehen, damit die Presswalzen nicht herunterfallen!

3

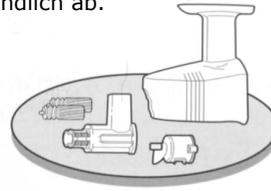
Reinigen Sie alle Teile in lauwarmen Wasser und entfernen Sie Fruchtfleischreste gründlich mit der mitgelieferten Bürste. Angetrocknete Reste sind später schwieriger entfernbar.



Achtung: Gehen Sie dabei mit den einzelnen Komponenten vorsichtig um, damit nichts beschädigt wird.

4

Vor dem erneuten Zusammenbau, lassen Sie die Teile abtropfen und trocknen diese gründlich ab.



Achtung: Die Teile Ihres Entsafters sind nicht spülmaschinengeeignet!

Wartungshinweise:

Es ist nicht empfehlenswert, Nahrungsmittelreste mit chemischen Mitteln zu entfernen.

Wenn Sie den Entsafter einige Zeit benutzt haben, werden Sie unter Umständen einen Belag aus Kalk oder anderen Mineralien an den Gebrauchsteilen Ihres Entsafters bemerken. Um ihn zu entfernen, gehen Sie am besten wie folgt vor:

Nachdem Sie Karotten entsaftet haben, nehmen Sie einen Teil des Fruchtfleisches und füllen es zusammen mit etwas körnigem Zucker in den Einfüllstutzen (Verhältnis: 1 Teelöffel Zucker auf 1 Eßlöffel Fruchtfleisch).

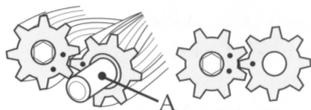
Vermischen Sie Fruchtfleisch und Zucker gründlich und lassen den Entsafter anschließend laufen. Nach dieser Prozedur können Sie das Gerät wie gewohnt auseinanderbauen und wie unter 1, 2, 3 und 4 beschrieben reinigen.



Problembeseitigung

Problem

Überprüfung



Presswalzen
arbeiten ungewohnt laut

Das Gerät läuft nicht an

Keine Spannung

Der Gehäuseaufsatz
lässt sich nicht verriegeln

Automatische Abschaltung

Kein Fruchtfleisch

Zuviel Fruchtfleisch

Fruchtfleisch und Saft treten
zusammen aus

Zu wenig Saft

Pressgut blockiert

- 1.) Schauen Sie nach, ob die Walzen richtig ausgerichtet sind (Abbildung links)
- 2.) Sind die Presswalzen eingefügt?
- 3.) Haben Sie jegliches Fruchtfleisch aus den Walzenöffnungen entfernt?
- 4.) Sind harte Materialien (z. B. Kerne) an oder zwischen den Walzen zu finden?

- 1.) Ist das Gerät eingeschaltet?
- 2.) Überprüfen Sie die Gerätesicherung.
- 3.) Stellen Sie den Netzschalter zuerst in Stellung „Off“ und dann auf „Reverse“, damit festsitzende Reste keine Blockade mehr darstellen. Sollte das der Fall sein, schalten Sie das Gerät anschließend aus und beseitigen Sie die Verunreinigungen gründlich.

- 1.) Stellen Sie sicher, daß die Netzspannung vorhanden ist.
- 2.) Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker korrekt eingesteckt ist.
- 3.) Überprüfen Sie die Gerätesicherung.

- 1.) Überprüfen Sie, ob der Aufsatz korrekt anliegt.
- 2.) Schauen Sie nach, ob das Tresterauswurfgehäuse richtig eingesetzt ist.

- 1.) Ist das Gerät korrekt zusammengesetzt?
- 2.) Ist das Gerät überfüllt? Hierdurch wird eine automatische Abschaltung ausgelöst.
- 3.) Die zu verarbeitenden Gemüse- oder Obststücke sind zu groß oder Teile davon zu hart.
- 4.) Überprüfen Sie die Gerätesicherung.

- 1.) Drehen Sie den Fruchtfleisch-Regler entgegen dem Uhrzeigersinn, um die Menge des Fruchtfleisches zu vergrößern.

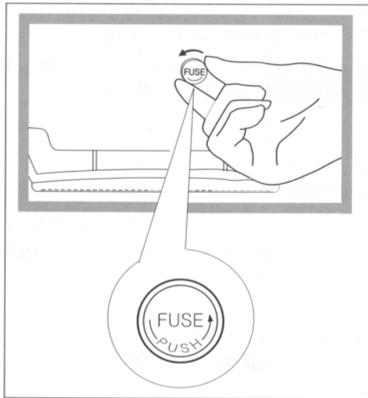
- 1.) Drehen Sie den Fruchtfleischmengen-Regler im Uhrzeigersinn, um den Auslass zu verkleinern.

- 1.) Vergewissern Sie sich, ob Sie den korrekten Aufsatz eingesetzt haben (Obst oder Gemüse).
- 2.) Stellen Sie den Fruchtfleischmengen-Regler im Uhrzeigersinn auf einen geringeren Ausstoß ein.

- 1.) Kontrollieren Sie die Position des Fruchtfleischmengen-Reglers. Stellen Sie diesen bei Bedarf entsprechend dem Uhrzeigersinn auf eine geringere Stufe.

- 1.) Bringen Sie den Netzschalter ein- oder zweimal in Stellung „Reverse“. Sollte das keine Abhilfe schaffen, reinigen Sie die entsprechenden Geräteteile gründlich.

Austausch der Sicherung



Die Sicherung befindet sich im Unterteil des Motorgehäuses. Bitte befolgen Sie diese Anweisungen:

- 1.) Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes.
- 2.) Legen Sie das Gerät vorsichtig auf die Seite um an die Sicherungshalterung zu gelangen (Fuse).
- 3.) Drehen Sie den Verschluß des Sicherungsgehäuses entgegen dem Uhrzeigersinn.
- 4.) Sicherung entnehmen und neue Sicherung einfügen. Verschlußkappe wieder aufsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.

Technische Spezifikationen

Produktname	Greenpower-Kempo Saftpresse
Modellbezeichnung	KP-E 1304
Netzspannung/Frequenz	220 Volt / 50Hz
Leistungsaufnahme	150 Watt
Dauerbetrieb	30 Minuten- dann jeweils 10 Minuten Pause
Isolationsklasse	B
Netzkabel (Länge)	1,8 Meter
Abmessungen (B/L/H)	19,05c m / 39,37 cm / 31,12 cm
Gewicht (netto)	6,2 kg



Die Herstellung von Weizengras-, Gerstengras-, Alfalfa-Saft (Karotten, Mangold, Rote Beete & anderes Gemüse)

Benötigte Teile



1. Zwillings-Presswalzen
2. Gemüse-Aufsatz
3. Fruchtfleisch-Auslass-Einsatz, versehen mit weißem Regler

- Zunächst schließen Sie die Auslassöffnung, indem Sie den Regler entsprechend dem Uhrzeigersinn zudrehen. Überdrehen Sie hierbei den Regler nicht!

- Drehen Sie den Regler nun entgegen dem Uhrzeigersinn, etwa bis zur Mittelstellung.

4. Entsaftergehäuse
5. Auffangbehälter unter den Saftauslass stellen
6. Auffangbehälter für Fruchtfleisch (Trester) – nicht im Lieferumfang – unterstellen
7. Holzstopfer

Hinweis

Wenn Sie eine Kombination aus harten, faserigen Gemüsen wie z. B. Karotten, Rote Beete, Blätterpflanzen oder Gräsern entsaften, stellen Sie zunächst sicher, daß der Einfüllstutzen keine faserigen Gemüseteile mehr enthält, bevor Sie die Blätter in den Entsafter eingeben.

Wenn Sie die Presswalzen beim Stopfen mit dem Holzstopfer ab und an leicht berühren, ist das nicht weiter tragisch. Weder Stopfer noch Walzen werden dadurch beschädigt. Der Stopfer ist aus hochwertigen Hölzern gefertigt, so daß ungiftige, kleine Partikel (Zellulose) mit dem Trester (Fruchtfleisch) ausgeschieden werden.

Tipps!

1. Stecken Sie ein Bündel Weizengras (Spitze nach unten) in den Einfüllstutzen.
2. Karotten, Äpfel und andere Früchte mildern den für manche Menschen ungewohnten Geschmack von purem Weizengrassaft.

Herstellung von Fruchtsäften

Sie benötigen

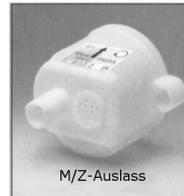


1. Zwillings-Walzen
2. Früchte-Aufsatz
3. Fruchtfleisch-Auslass mit rotem Regler. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn. Die meisten Früchte erzeugen nur sehr wenig Trester – die Menge können Sie an dem Regler sehr genau einstellen.
4. Entsafter-Gehäuse
5. Saft-Auffangbehälter (unter dem Saftauslass)
6. Auffangbehälter für Fruchtfleisch (Trester) unter dem Fruchtfleisch-Auslass (nicht im Lieferumfang).
7. Plastikstopfer

Herstellung von Fruchtsäften mit wenig Fruchtfleisch oder Traubensaft

Mit dieser Methode können Sie durch Einsatz der optionalen M/Z-Teile einen Saft mit weniger Fruchtfleisch herstellen. Befolgen Sie diese Anweisungen:

Sie benötigen



1. Setzen Sie die M/Z-Walzen in die vorgesehenen Öffnungen ein. Drücken Sie mit leichten Drehbewegungen, bis die Walzen richtig sitzen.
2. Setzen Sie den „Fein“-Einsatz (weißes Kunststoff-Gehäuse) auf die Presswalzen. Platzieren Sie dabei den Teil mit der feinen Auslassöffnung auf der länglichen Kunststoffwalze des Presswerkes. Vermeiden Sie Verkantungen.
3. Stecken Sie den Quetscheinsatz auf die Metall-Führungen des Gehäuses.
4. Stecken Sie den M/Z-Auslass vorsichtig auf den Quetsch-Einsatz. Dabei soll die „Nase“ nach links zeigen.
5. Setzen Sie das Entsafter-Gehäuse wie gewohnt von oben auf.
6. Stellen Sie den Auffangbehälter unter den Saftauslass.
7. Stellen Sie einen Auffangbehälter (nicht im Lieferumfang) für den Trester unter die „Nase“ des M/Z-Auslasses.
8. Plastikstopfer



Die Herstellung von Frucht-Sorbets

Sie benötigen



1. Zwilling-Walzen
2. Quetsch-Aufsatz
3. Fruchtfleisch-Auslass ohne Regler
4. Entsafter-Gehäuse
5. Schale oder ähnliches unter dem Saftauslass
6. Plastikstopfer

Tipps!

1. Waschen und schneiden Sie die Früchte in entsprechende Stücke, die gut in den Einfüllstutzen passen.
2. Frieren Sie die Früchte ein.
3. Verarbeiten Sie die gefrorenen Früchte.
4. Servieren Sie zusammen mit Joghurt, Gelee, Milch oder Kondensmilch.



Marmelade und Hamburger-Steaks

Sie benötigen genau die gleichen Ein- und Aufsätze wie bei Frucht-Sorbets

Tipps!

Erdbeer-Marmelade: Verarbeiten Sie gewaschene Erdbeeren und erhitzen diese zusammen mit Wasser und Zucker (umrühren!)

Tomaten-Puree: Nehmen Sie geschälte Tomaten und erhitzen diese zusammen mit Wasser, Gelatine und Zucker (umrühren!)

Gebratene Hamburger: Verarbeiten Sie Hackfleisch (Rind oder Schwein) zusammen mit Zwiebeln und Ihren Lieblings-Gemüsen. Anschließend vermengen Sie die Masse mit Salz, Eiern und Gewürzen etc. Formen Sie entsprechende Steaks, die Sie anschließend braten können.



Herstellung von Soja-Drinks und Tofu

Sie benötigen:

1. Zwilling-Walzen
2. Gemüse-Aufsatz
3. Fruchtfleisch-Auslass mit rotem Regler. Schließen Sie den Auslass zunächst und stellen den Regler etwa in Mittelstellung nachdem ein paar Tropfen Sojabohnen-Saft ausgetreten sind.
4. Entsafter-Gehäuse
5. Auffangbehälter unter dem Saftauslass
6. Auffangbehälter für Fruchtfleisch (Trester) – nicht im Lieferumfang enthalten – unter dem Fruchtfleisch-Tresterauslass
7. Plastikstopfer



Tipps!

1. Weichen Sie die Sojabohnen für ca. 6 Stunden in Wasser ein. Spülen Sie die Bohnen und lassen das Wasser abtropfen. Nehmen Sie zum Entsaften zunächst eine kleine Menge zusammen mit ein wenig Wasser. Nun erhalten Sie Soja-Saft. Fügen Sie je nach Geschmack Zucker oder Salz hinzu. Servierfertig! Am besten schmeckt der Saft gut gekühlt.
2. Würzen Sie den Sojasaft mit einer Prise Salz und erhitzen diesen unter ständigem Rühren. Vermischen Sie den erhitzten Saft mit einem Verdickungsmittel und lassen diesen 4-5 Minuten stehen, bis er fest geworden ist. Entfernen Sie überflüssiges Wasser, indem Sie die Masse in einem geeigneten sauberen Handtuch auswringen. Fertig ist Ihr Tofu!

Herstellung von Reiskuchen (Mochi)

Sie benötigen:

1. Zwilling-Walzen
2. Quetsch-Aufsatz
3. Fruchtfleisch-Auslass ohne Regler
4. Entsafter-Gehäuse
5. Schale oder Ähnliches unter dem Saftauslass
6. Plastikstopfer



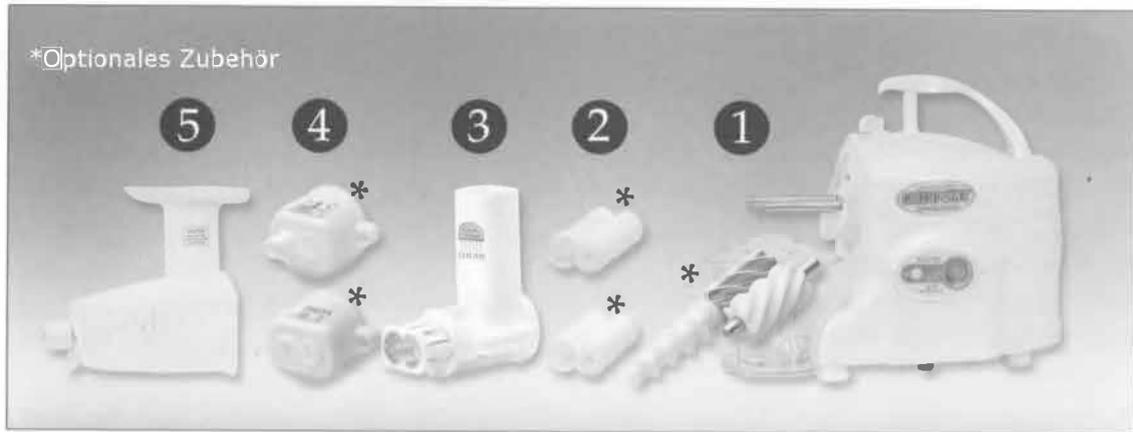
Tipps!

1. Bereiten Sie gedämpften Reis zu. Verwenden Sie mittlere Korngröße, um klebrigeren Reis zu erhalten.
2. Vermischen Sie Gewürze, je nach Geschmack, z. B. gehackten Knoblauch oder Zwiebeln mit dem gedämpften Reis.
3. Tropfen Sie etwas Olivenöl während des Vorgangs in den Einfüllstutzen.
4. Füllen Sie den gedämpften Reis in den Einfüllstutzen und sammeln den Reiskuchen unter dem Saft-Auslauf.
5. Nehmen Sie eine kleine Menge des Reiskuchens und bringen ihn in eine geeignete Form.
6. Trocknen lassen. Jetzt ist Ihr Reiskuchen fertig!

How to use the Optional Multi-Purpose Parts

GREENPOWER Juice Extractor
GREENPOWER Juice Extractor

Zur Benutzung des optionalen Zubehörs



- ① Stecken Sie die M/Z-Walzen mit beiden Händen in die vorgesehenen Öffnungen. Behutsam drehen und fest andrücken.
- ② Stülpen Sie - wie beschrieben - entweder den Pasta- oder den Fein-Aufsatz auf die M/Z-Walzen.
Wenn Sie Nudeln machen wollen, tauchen Sie die Teile vor dem Einbau in Wasser ein.
- ③ Bringen Sie den Quetschaufsatz an die vorgesehenen Gehäuseführungen an.
- ④ Benutzen Sie, je nach Bedarf, entweder den Pasta-Auslass- oder den M/Z-Auslass-Einsatz mit dem Quetschenaufsatz. Sie können die Form Ihrer Pasta mittels Einstellung am Auslass (durch Drehen), ähnlich wie beim M/Z-Auslass wählen.
- ⑤ Setzen Sie das Ensaftergehäuse - wie gewohnt - von oben an dessen Platz.

Herstellung von Pasta / Nudeln

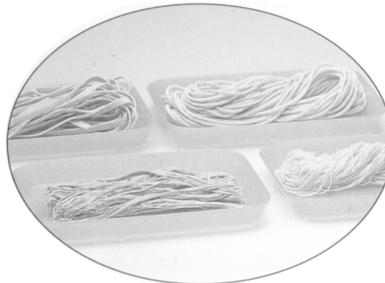
Sie benötigen



1. Setzen Sie die M/Z-Walzen in die vorgesehenen Öffnungen ein. Drücken Sie mit leichten Drehbewegungen, bis die Walzen richtig sitzen.
2. Setzen Sie den Pasta-Einsatz (weißes Kunststoff-Röhrchen, ohne das Gehäuse) auf die Presswalzen. Platzieren Sie dabei den Teil mit dem Röhrchen auf der länglichen Kunststoffwalze des Presswerkes. Vermeiden Sie Verkantungen.
3. Stecken Sie den Quetscheinsatz auf die Metall-Führungen des Gehäuses.
4. Stecken Sie den Pasta-Aufsatz vorsichtig auf den Quetsch-Einsatz. Sie können die Form Ihrer Pasta/Nudeln durch Drehen des Auslasses bestimmen.
5. Setzen Sie das Entsafter-Gehäuse wie gewohnt von oben auf.
6. Stellen Sie eine Schale bzw. einen geeigneten Auffangbehälter unter den Pasta-Auslass, um die Pasta aufzufangen. Schneiden Sie die Pasta/Nudeln auf die gewünschte Größe.

Tipps!

1. Verwenden Sie den Pasta-Teig direkt aus der Packung und träufeln Sie einige Tropfen Olivenöl während des Pressvorgangs in den Einfüllstutzen. Fangen Sie den Teig in einer geeigneten Schale auf.
2. Vergewissern Sie sich, daß der Pasta-Teig nicht zu feucht ist.
3. Sie können Ihren Pastateig einfach durch Zugabe von Karottensaft (rot/orange) oder Mangold (grün) einfärben.





Das sollten Sie wissen...

Geräuschkulisse

Obwohl der GreenPower-Entsafter sehr leise arbeitet, entsteht ein normales Arbeitsgeräusch.

Testen Sie den Entsafter auf folgende Punkte:

1. Bauen Sie das Gerät komplett auseinander. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie den Entsafter ein. Sie hören ein normales, summendes Motorgeräusch. Wenn Sie ein Quietschen vernehmen, könnte es sein, daß die Gummidichtungen am Motorschaft eingeeölt werden sollten. Lassen Sie sich davon nicht einschüchtern. Es ist ein kleineres Problem, welches keinen Einfluß auf die Eigenschaften Ihres Entsafters hat. Schäden können hierdurch nicht verursacht werden.

Bei unseren Kundendienst erfahren Sie, wie Sie das Gerät fachgerecht ölen können.

2. Bauen Sie Ihren Entsafter komplett zusammen und schalten ihn ohne Eingabe von Obst- oder Gemüse ein. Sie hören die rotierenden Presswalzen und eventuell ein pochendes Geräusch, welches während des Betriebes als normal eingestuft werden kann. Es entstehen dadurch keine Schäden an Ihrem wertvollen Entsafter.

3. Während des Entsaftens können ebenfalls,quietschende und zirpende Geräusche entstehen.

Über die Vibrationen

Durch den beim Ensäften entstehenden Druck im Gehäuseinneren, kann der vordere Teil des Gerätes zu Schwingungen neigen. Das ist normal und verursacht keinerlei Schäden, da alle betroffenen Teile mit Gummidichtungen versehen sind.

Tipps zum Entsaften

Beachten Sie, daß Ihr Entsafter etwas Zeit benötigt. Das Presswerk arbeitet mit einer idealen Geschwindigkeit von lediglich 160 Umdrehungen pro Minute.

Der gehaltvollste Saft entsteht durch langsame Verarbeitung, wobei dann das Saftgut am effektivsten vom Magnetfeld der Zwillingsswalzen beeinflusst werden kann.

(Die Fokussierung dieses Feldes ist genau auf den Raum in der Mitte, zwischen beiden Walzen positioniert.)

Außerdem ist langsames Entsaften, auch in Hinblick auf entstehende Abwärme, empfehlenswert.

1. Karotten

Die Zwillingsswalzen sind keine Schneidwerkzeuge. Sie sollten die Karotten mit festem Druck, langsam in das Presswerk einführen. Dickere Stücke schneiden Sie zuvor der Länge nach auf, um das Entsaften zu erleichtern. Der Plastik-Stopfer reicht nicht ganz bis zu den Walzen hinunter. Sie können versuchen, das letzte Ende der Karotten mit dem Holzstopfer nachzuschieben, um das Gemüse vollständig zu entsaften.

2. Weizengras

Um den entstehenden Schaum zu minimieren, können Sie die Presswalzen und das Weizengras vor dem Entsaften für 2 Stunden (oder auch am Abend zuvor) einfrieren.

Eine andere Möglichkeit zur Schaumreduzierung besteht darin, einen halben Teelöffel Leinsamenöl, bei laufendem Gerät in den Einfüllstutzen zu geben, bevor Sie das Weizengras entsaften. Wenn weniger Öl gewünscht wird, können Sie die Walzen auch vor dem Einbau leicht damit bestreichen. Ein abwechselndes Entsaften von Weizengrassund Karotten steigert die Saftausbeute und kann die Schaumbildung erheblich reduzieren.

3. Blättriges Gemüse

Um auch blättriges Gemüse leicht entsaften zu können, empfiehlt es sich die Blätter zusammenzurollen und so in den Einfülltrichter einzuführen.

Tipps zur Reinigung

Die Einhaltung einer optimalen Sauberkeit an allen Geräteteilen ist sehr wichtig für Ihre Gesundheit und zur Gewährleistung einer dauerhaften Spitzenleistung Ihres Gerätes.

Sie sollten sofort nach jedem Gebrauch eine gründliche Reinigung durchführen. Das ist die beste Methode, um Ablagerungen und angetrocknete Reste zu vermeiden.

Wenn Sie über den Tag verteilt entsaften, ohne das Gerät jedesmal auseinanderbauen zu wollen, entfernen Sie den Fruchtfleischregler bitte komplett. Stellen Sie ein Gefäß unter Saftauslass und Tresterauslauf und lassen Sie bei laufendem Motor einen halben Liter Wasser durchlaufen.

Zur Erinnerung: 10 Minuten Pause für jede 30 Minuten Nutzung.

1. Flecken

Es ist nicht empfehlenswert, chemische Mittel bei der Reinigung des Gerätes zu benutzen.

Sie können die zu reinigenden Teile über Nacht in einer 25-50%ige Essig-Wasser-Lösung einweichen.

Wenn nötig, wiederholen Sie diesen Vorgang.

Das Entsaften von z. B. grünen Honigmelonen kann die Flecken aufhellen.

Die von Karotten verursachten Flecken können Sie durch Abreiben mit einem in Olivenöl getränkten Tuch beseitigen.

2. Die Abdeckung

Halten Sie die Gehäuseabdeckungen unter fließendes Wasser, während Sie die Fruchtfleischreste zuerst innen, dann außen abbürsten. Reste, die sich an schwer zugänglichen Stellen festgesetzt haben, lösen sich, wenn Sie die entsprechenden Teile für 2 oder mehr Stunden in Wasser einweichen. Sie sollten natürlich so gründlich wie möglich vorreinigen.

3. Mineralablagerungen

Um mineralische Ablagerungen von den Enden der Zwillingsswalzen zu entfernen, können Sie eingeweichte Mandeln durch das Gerät laufen lassen. Eine andere Möglichkeit besteht darin, die entsprechenden Teile über Nacht in puren Essig zu legen. Das löst die Ablagerungen, so daß diese anschließend abgebürstet werden können. Diesen Vorgang können Sie - falls nötig - wiederholen. Den verwendeten Essig können Sie dabei mehrfach verwenden. Achten Sie aber darauf, das dieser nicht versehentlich für die Zubereitung von Speisen verwendet wird.

4. Sonstiges

Benutzen Sie das schmale Ende der Reinigungsbürste, um Reste aus dem Fruchtfleischauslauf zu entfernen. Trockenfrüchte und Nüsse können an den Innenseiten des Presswerkes kleben bleiben. Um Reste hiervon zu beseitigen, lassen Sie, bevor Sie das Gerät auseinandernehmen, ein paar Pflanzenstengel oder Sellerie durch den Entsafter laufen.

Damit die Zwillingsspressen ihren Glanz bewahren, können Sie ab und an abwechselnd einen Eßlöffel Karottentrester und jeweils 2 Teelöffel körnigen weißen Zucker verwenden.



Auszeichnungen



Preise und Auszeichnungen

- Nov. 1991 the prize from the Administration of Patent Administration for its excellent performance.
- Apr. 1992 silver prize at the '92 World Invention contest in Geneva
- Oct. 1992 gold prize at the '92 World Invention contest in Nurnberg, Germany
- May 1992 grand prize at the '93 World Invention contest in pittsburgh, USA
- May 1993 the presidential citation at the Korea Invention day
- May 1994 the citation from Ministry of Commerce and Industry at the 29th Invention day
- May 1994 grand prize at the '94 World Invention contest in pittsburgh, USA
- July 1994 SD(successful design) mark
- Sep.1994 silver prize at the Int'l new technology Exhibition in LA, USA
- Oct. 1994 gold prize at the New Products Exhibition in Germany



Internationale Standards und Prüfsiegel

- the USA Safety Standards (UL)
- Canda Safety Standards (C-UL)
- European Safety Standards (CE)
- Chinese Safety Standards (CNS)
- Australian Safety Standards (AS)
- Japan Hygienic test for Imported goods

Internationale Patente und Leistungen

Across 20 countries worldwide
(USA, CANADA, EUROPE etc.)

**Importeur und
Kundendienst:**

LUBA GmbH

Ober-Eschbacher Str.37
DE - 61352 Bad Homburg
Telefon +49 (0) 61 72 / 9 48 00
Fax +49 (0) 61 72 / 4 20 29
e-Mail info@Luba.de

Übersetzung:

Michael Dörr & Ingeborg Manley

