

Jumbo Twin Gear



ELITE

GSE-5000 / GSE-5300 / 5010 / 5310 / 6000

**Двухшнековая соковыжималка
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



TRIBEST
making healthy living easy

TRIBEST

Tribest Corporation

Добро пожаловать!

Поздравляем! Теперь Вы являетесь обладателем соковыжималки Green Star Elite. С Green Star Elite Вы можете выжимать сок из различных овощей и фруктов - из моркови и яблок, ростков пшеницы и сосновых иголок, без остановки и смены деталей! Вы также сможете использовать соковыжималку для приготовления других вкусных блюд, детской смеси, хлебных палочек, ореховой пасты, паштета, щербета из замороженных фруктов и других блюд! Green Star Elite использует современную двухшнековую систему. Уникальная форма шнеков позволяет выжимать больше сока и обеспечивает большую производительность, по сравнению с другими соковыжималками. Новые шнеки сочетаются с современным дизайном, благодаря чему Green Star Elite легче собирать, использовать и чистить.

Шнеки вращаются на медленной скорости, 110 оборотов в минуту, и обеспечивают минимальный нагрев во время отжима сока. Шнеки также имеют магнетические и биокерамические вставки, благодаря чему свежавыжатый сок можно хранить дольше с минимальной потерей драгоценных ферментов и витаминов. Аккуратно распаковывайте соковыжималку и проверяйте наличие всех деталей. Также, найдите время для ознакомления с новой соковыжималкой, прежде чем начать работу. Хорошей идеей будет разобрать и собрать соковыжималку, чтобы понять принцип работы деталей. Многие детали являются стандартными, чтобы облегчить работу с соковыжималкой и упростить процесс приготовления блюд. Рекомендуется помыть детали в теплой воде с мягким моющим средством, перед первым использованием Green Star Elite. Надеемся, что Вы останетесь довольны работой соковыжималки Green Star Elite и она поможет Вам оставаться здоровыми. Пожалуйста, найдите время для прочтения инструкции по эксплуатации для правильного и безопасного использования соковыжималки. При правильном использовании соковыжималка Green Star Elite прослужит Вам на протяжении очень долгого времени.

Содержание

• Добро пожаловать.....	2
• Важные меры безопасности.....	4
• Важные меры предосторожности.....	5
• Детали соковыжималки Green Star Elite.....	6
• Сборка соковыжималки Green Star Elite.....	8
• Применение соковыжималки Green Star Elite.....	12
• Чистка и техническое обслуживание.....	16
• Рецепты.....	18
• Характеристики товара.....	25
• Поиск и устранение неисправностей.....	26
• Условия гарантии.....	27
• Гарантийный талон.....	28

Важные меры безопасности

1. Перед использованием устройства прочтите инструкцию!
2. Для предотвращения удара электрическим током не погружайте устройство в воду или другие жидкости.
3. Используйте только специальный кабель питания (поставляется в комплекте вместе с оборудованием).
4. Используйте напряжение, совместимое с устройством. Невыполнение данного требования может привести к повреждению двигателя или аннулированию гарантии.
5. Соковыжималка не предназначена для получения масла из орехов и семян. Невыполнение данного требования приведет к повреждению прибора и аннулированию гарантии!
6. Отключайте прибор от электрической сети, когда он не используется, а также перед сборкой, разборкой и чисткой.
7. Следите за тем, чтобы все детали были установлены, перед тем как включить соковыжималку.
8. Во время работы соковыжималки:
 - Не прикасайтесь к движущимся деталям
 - Не пытайтесь разбирать устройство.
9. Никогда не помещайте пальцы и другие инородные предметы, такие как ложки, ножи или другие столовые приборы в воронку. Если ингредиенты застрянут в воронке, используйте один из толкателей, чтобы протолкнуть их! Если это не работает, выключите и разберите соковыжималку, затем вытащите ингредиенты.
10. Обязательно устанавливайте переключатель в положение «ВЫКЛ» после каждого использования. Убедитесь, что двигатель останавливается полностью, отключите от электросети, прежде чем разобрать соковыжималку.
11. Не разбирайте детали, кроме тех, которые необходимы для нормальной работы или очистки вашей соковыжималки (такие как крышки, шнеки, насадки). Разбор собственно устройства может привести к аннулированию гарантии.
12. Не разбирайте Green Star Elite, обратитесь к сертифицированным специалистам для проверки и возможного ремонта в целях предотвращения удара электрическим током или повреждений, в следующих случаях:
 - Повреждения кабеля или электрической вилки
 - Неправильной работы
 - Повреждения, вызванного падением устройства.
13. Использование приспособлений или принадлежностей, не рекомендованных производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током, травме и аннулированию гарантии.
14. Соковыжималка Green Star Elite должна быть заземлена для правильной и безопасной эксплуатации. Используйте кабель и вилку, подключаемую к правильно заземленной розетке. Не пытайтесь вставлять вилку в незаземленную розетку, так как это может привести к пожару, поражению электрическим током, травме и аннулированию гарантии.
15. Не тяните за кабель, чтобы вытащить вилку из розетки. Следите за тем, чтобы кабель не свисал с конца стола или вступал в контакт с горячими поверхностями, такими как плита.
17. Устройство предназначено только для домашнего использования.
18. Пожалуйста, обратитесь к продавцу в случае, если соковыжималка функционирует неправильно.

Важные меры безопасности

19. Не используйте горячую воду для чистки устройства и деталей, во избежание деформации устройства.
20. Не используйте отбеливающие средства.
21. Используйте устройство только по назначению!

Очень важно!

- Во время соединения шнеков при сборке, обязательно совместите базовые точки, отмеченные на поверхности шнеков.



- Соковыжималка не будет работать без защитной крышки. Перед включением устройства всегда полностью собирайте прибор и устанавливайте защитную крышку!

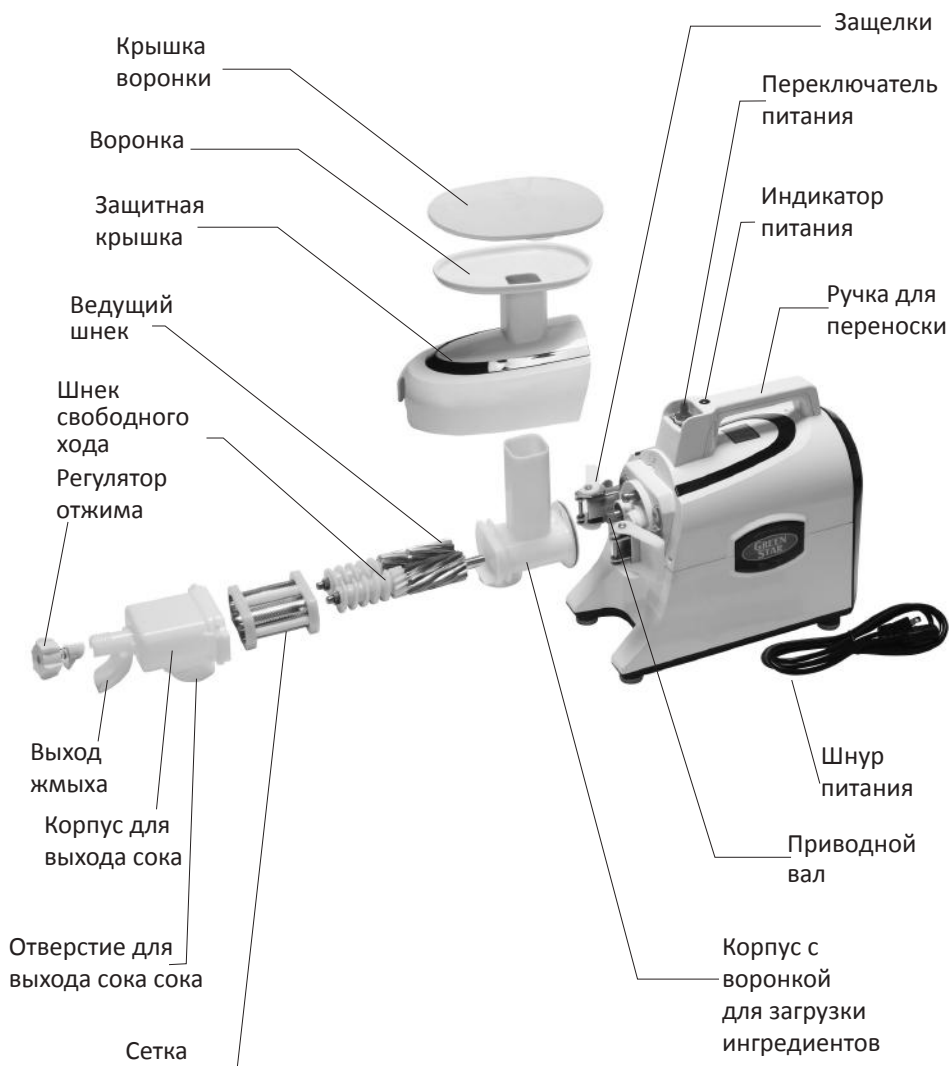
Предупреждение: Никогда не снимайте защитную крышку во время работы устройства!



- Замачивайте злаки и бобы в воде на 6 часов и более. Загружайте в воронку вместе с небольшим количеством воды.
- Каждые 30 минут делайте перерыв на 10 минут!
- Не поднимайте соковыжималку, т.к. она тяжелая и может выскользнуть из рук.
- Не помещайте пальцы в воронку. Используйте толкатель для проталкивания.
- Не прикладывайте излишнего усилия на толкатель при работе соковыжималки, это не ускорит процесс получения сока.
- Не используйте толкатель во время работы реверса двигателя.
- Не вытаскивайте вилку из розетки мокрыми руками.
- Не используйте соковыжималку на неустойчивой поверхности.
- Не помещайте столовые приборы, такие как ножи, ложки или вилки в воронку.
- Не загружайте слишком большое количество ингредиентов.
- Храните соковыжималку в недоступном для детей месте.

Детали соковыжималки Green Star Elite

Схема соковыжималки



Основные детали

Убедитесь, что все детали соковыжималки в наличии. Если какие-либо детали отсутствуют, немедленно обратитесь к продавцу. Хорошей идеей будет разобрать и собрать соковыжималку перед первым использованием, чтобы понять принцип работы деталей.



1. Стандартный регулятор отжима

2. Регулятор (хлебные палочки)

3. Регулятор для мягких фруктов

4. Сетка с мелкими отверстиями

5. Сетка с крупными отверстиями

6. Насадка для измельчения (открытая)

7. Насадка для приготовления хлебных палочек (закрытая)

8. Набор шнеков

8a Ведущий шнек

8b Шнек свободного хода

9. Корпус для шнеков

10. Крышка воронки

11. Корпус для выхода сока

12. Поддон под стакан

13. Стакан для сока

14. Пластиковый толкатель

15. Деревянный толкатель

16. Дуршлаг

17. Плоская щетка для чистки

18. Щетка для чистки

19. Шнур питания

20. Набор для приготовления пасты из теста

(только в GSE-5300)

20a Насадка с формами для пасты

20b Шнек для пасты

20c Трубка для пасты

21. Защитная крышка

22. Собственно устройство

Сборка соковыжималки Green Star Elite

А. Сборка

Важно: Убедитесь, чтобы перед сборкой устройство было отключено от сети.



1. Подсоедините корпус для шнеков к собственно устройству, протолкните до конца.



4. Установите корпус для выхода сока поверх сетки.



2. Подсоединяйте шнеки следующим образом:

- Найдите локальные точки, расположенные на торцевой части шнеков.

- Расположение точек должно быть следующим: одна точка на шнеке свободного хода должна находиться между двумя точками на ведущем шнеке.



5. Закройте каждую защелку поверх отверстий на корпусе для выхода сока, и зафиксируйте их, нажимая на металлические пластинки защелок.

Неправильная установка шнеков будет препятствовать закрытию защелок. В таком случае, снимите корпус для выхода сока и сетку. После этого вращайте шнеки, пока они не войдут до упора. Соберите детали снова.

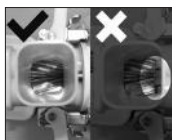


- Оставьте шнеки в таком положении и вставьте в корпус стальным концом, чтобы шнек свободного хода входил в правый слот, а ведущий шнек – в левый слот. Вставьте до упора.

- Вращайте шнеки, подталкивая их, пока детали полностью не встанут на место. Убедитесь, что шнеки



6. Вставьте регулятор отжима или выхода жмыха и поверните по часовой стрелке. Закручивайте, до тех пор, пока не закончится резьба. Не затягивайте слишком сильно, заставляя регулятор прокручиваться.



установлены правильно, заглянув в воронку. Если шнеки установлены должным образом, ведущий вал не будет виден. Если Вы видите какую-либо часть ведущего вала, продолжайте вращать шнеки, пока они не будут зафиксированы.



7. Установите защитную крышку на воронку сверху до упора.



3. Установите сетку или насадку на открытую часть шнеков. Более подробную информацию о подборке сетки смотрите на стр. 10.



8. Подсоедините кабель питания к задней части устройства, другой конец - в электрическую розетку.

В. Разборка

Важно: Убедитесь, чтобы перед разборкой устройство было отключено от сети.



1. Отключите шнур питания от электрической розетки, затем отсоедините кабель от задней части устройства.



7. Аккуратно вытащите шнеки из корпуса для шнеков.



2. Снимите защитную крышку, поднимая ее вверх, как показано на рисунке.



8. Вытащите корпус для шнеков, придерживая за воронку и аккуратно потянув его на себя



3. Поверните регулятор отжима или регулятор для приготовления хлебных палочек против часовой стрелки, чтобы ослабить его. Раскрутив до конца, вытащите регулятор.

Примечание: Шнеки не требуют заточки. Они не имеют лезвий. Механизм работает по принципу размельчения ингредиентов на мелкие кусочки. Они не перетирают и не режут продукты, что позволяет механизму работать на низкой скорости и сохранять питательные вещества и ферменты.



4. Разблокируйте обе защелки, потянув за металлические пластинки. Отодвиньте защелки от корпуса для выхода сока.



5. Снимите корпус для выхода сока, сдвинув его с собственно устройства. Обратите внимание, что сетка и/или шнеки могут отсоединиться вместе с корпусом.



6. Вытащите сетку или насадку.

Сборка соковыжималки Green Star Elite

С. Использование насадок

Несколько видов сеток и насадок делают соковыжималку Green Star® Elite универсальной.



1. Сетка с мелкими отверстиями: используется в приготовлении овощных и фруктовых соков с небольшим количеством мякоти. Такая сетка подходит для большинства видов овощей и фруктов, включая морковь и другие твердые овощи, хрустящие яблоки и другие хрустящие фрукты, шпинат, ростки пшеницы, капуста и другие листовые овощи, сельдерей и другие волокнистые стебли. Следует отметить, что давление, создаваемое внутри сетки, может продавливать мякоть сквозь отверстия.



2. Сетка с крупными отверстиями: используется для приготовления овощных и фруктовых соков, с остатком смешанной мякоти. Эта сетка подходит для случаев, когда необходимо получить сок с мякотью.



3. Насадка открытая для измельчения (и гомогенизации): используется для приготовления различных блюд. Во время использования такой насадки соковыжималка обрабатывает ингредиенты и пропускает их через отверстие для сока вниз. Используйте данную сетку для размалывания орехов и семян, чтобы готовить паштеты и детское питание и т.д. Во время использования насадки для измельчения, поверните её над шнеками так, чтобы прямоугольное отверстие было обращено вниз!



4. Насадка для приготовления хлебных палочек (закрытая): Используется для приготовления блюд, где дополнительно требуется однородная консистенция. При использовании данной насадки соковыжималка обрабатывает ингредиенты, пропуская их через отверстие для выхода жмыха, увеличивая время обработки. Используйте данную насадку для приготовления хлебных палочек, моти, щербета, ореховой пасты и других блюд с однородной консистенцией.

D. Использование регуляторов

1. Стандартный регулятор отжима



а. Использование с сетками. Используйте регулятор во время приготовления овощного или фруктового сока. Регулятор отжима контролирует, насколько мякоть сжимается перед тем, как она пройдет через отверстие для выхода сока. Затягивание регулятора повышает давление, которое оказывается на продукт во время отжима. Если затянуть регулятор туже, это поможет при отжиме более твердых овощей, таких как морковь, хрустящие яблоки, сельдерей и т.д. Однако затянутый регулятор может также

препятствовать выходу жмыха при отжиме мягких продуктов, таких как ростки пшеницы, зелень.

- **Затянутый регулятор:** Отжим сока из твердых овощей и фруктов.

- **Ослабленный регулятор:** Отжим сок из более мягких овощей и фруктов.

в. Использование с насадкой для измельчения: закрепляйте регулятор отжима при использовании насадки для измельчения (гомогенизации), чтобы ингредиенты не проходили через отверстие для выхода жмыха.



2. Регулятор для мягких фруктов.

Используйте мягкий регулятор (“фруктовый носик”) во время отжима нетвердых ингредиентов. Регулятор имеет более мягкую пружину, чем стандартный, позволяя жмыху легче выходить.



3. Регулятор для приготовления хлебных палочек

Используется с насадкой для хлебных палочек (закрытой): используйте регулятор для хлебных палочек для приготовления моти, щербета и других блюд с однородной консистенцией. Регулятор для хлебных палочек формирует ингредиенты в виде трубочек, когда они выходят через отверстие для жмыха.

Е. Использование толкателей

Внимание! Не загружайте сразу много продукта в воронку, это усложнит процесс проталкивания. Не прилагайте чрезмерное усилие на толкатель, это не ускорит процесс отжима!



1. Пластиковый толкатель: специально разработанный прочный и увесистый толкатель, предназначен для проталкивания продуктов, не соприкасаясь со шнеками. Нажмите на толкатель, чтобы протолкнуть ингредиенты вниз. Пластиковый толкатель остановится раньше, чем войдет в контакт со шнеками.



2. Деревянный толкатель. Может использоваться для проталкивания ингредиентов в самый низ. Используйте его для проталкивания оставшихся в воронке последних кусочков продукта. Деревянный толкатель без повреждений может касаться шнеков.

Ф. Использование поддона под стакан.

Задвиньте узкий конец поддона между двумя ножками передней части корпуса соковыжималки и поставьте стеклянный стакан для сока на него так, чтобы предотвратить падение капель сока на стол.



Применение соковыжималки Green Star Elite

А. Приготовление соков

1. Вставьте в соковыжималку одну из сеток с мелкими или крупными отверстиями и необходимый регулятор отжима.
2. Поместите поддон под отверстие для выхода сока и поставьте на него стакан.
3. Установите большую ёмкость или пластиковый пакет под отверстие для выхода жмыха.
4. Подготовьте продукты для отжима и начните работу.

Примечание: Ничего страшного, если при первом использовании из отверстия для выхода жмыха появится несколько капель сока. Когда Вы продолжите отжим, оттуда начнет выходить жмых.

• Твердые корнеплоды (морковь, свекла).

Помойте все продукты и порежьте их на длинные тонкие кусочки, чтобы можно было легко помещать их в воронку. Морковь большого размера необходимо разрезать пополам.

Регулятор отжима: Используйте стандартный регулятор отжима. Закрутите регулятор до конца.

Сетка: Используйте сетку с мелкими отверстиями.

Процесс отжима сока: помещайте морковь в соковыжималку заостренным концом, плавно протолкните пластиковым или деревянным толкателем.

• Ростки пшеницы, ячмень, другие травы

Порежьте ингредиенты до нужной длины и ополосните их.

Регулятор отжима: Используйте стандартный регулятор отжима. Для того, чтобы начать, плотно закрутите регулятор. Ослабьте или снимите регулятор после того, как первые капли жидкости начнут выходить из отверстия для выхода сока.

Сетка: Используйте сетку с мелкими отверстиями.

Процесс отжима сока: Поместите небольшую горсть травы в воронку. Подтолкните с помощью деревянного или пластикового толкателя при необходимости.

Помните: Ростки пшеницы содержат химические вещества, которые пенятся при отжиме сока. Не пугайтесь, если пена начнет выходить из отверстия для выхода сока. Для уменьшения количества пены: Всегда отжимайте свежие травы, охладите шнеки и травы в течение 2 часов перед отжимом сока и распылите немного холодной воды на траву. Если Вы не против смешать сок из ростков пшеницы с морковью, то получите максимальный результат с минимальным количеством пены, попеременно загружая ростки пшеницы и морковь. На заметку: некоторые сорта ростков пшеницы могут вызывать больше пены, чем остальные. Если Вы заметили, что ваши ростки пшеницы вызывают возникновение пены, попытайтесь приобретать их в другом месте.

• Замоченные проростки пшеницы, других злаковых и бобовых культур

Тщательно переберите уже пророщенные злаки или бобы, отделив продукт от песка и мелких камушков, которые могут повредить шнеки или сетку при отжиме. Залейте ингредиенты необходимым количеством питьевой холодной воды. Количество воды будет влиять на консистенцию получаемого сока (молочка из проростков / бобовых).

Сетка: Используйте сетку с крупными отверстиями.

Регулятор отжима: Используйте стандартный регулятор отжима. Для того, чтобы начать, плотно закрутите регулятор. Ослабьте регулятор после того, как получите первые 30 мл сока (молочка из проростков / бобовых).

Процесс отжима сока: Подавайте ингредиенты вместе с водой в воронку, используя

столовую ложку. Подтолкните с помощью деревянного толкателя при необходимости. Для лучшего захвата продукта щеками также можно периодически использовать реверс.

• Волокнистые стебли (сельдерей и др.)

Разделите на отдельные стебли и порежьте при необходимости.

Сетка: Используйте сетку с мелкими отверстиями.

Регулятор отжима: Используйте стандартный регулятор отжима. Закрутите регулятор до конца.

Процесс отжима сока: Поместите стебли в воронку, 1 стебель за раз, листовой стороной вверх. Подтолкните деревянным или пластиковым толкателем.

• Зеленолистные овощи (шпинат, листовая капуста, одуванчик, салат)

Помойте все ингредиенты, разделите листья.

Сетка: Используйте сетку с мелкими отверстиями.

Регулятор отжима: Используйте стандартный регулятор отжима или регулятор для мягких фруктов. Закрутите регулятор до конца. Если ингредиенты начнут выходить назад через воронку, ослабьте регулятор.

Процесс отжима: Скатайте листья в трубочку и поместите в воронку, поочередно, листья в первую очередь, затем стебли. Подтолкните пластиковым или деревянным толкателем при необходимости.

• Твердые фрукты (яблоки “Фуджи”, “Гренни Смит”, “Симиренко”, хрустящие груши, твердая хурма)

Всегда используйте хрустящие сорта яблок, избегайте мягкие сорта, такие как «Садовые», «Ред Делишес» или «Гала». Хорошая проверка: если вы откусите яблоко и консистенция окажется немного мучнистой, то такие яблоки не подходят для отжима сока на шнековых соковыжималках. Нет необходимости очищать кожуру с яблок, если они были помыты. Очистите кожуру с других фруктов при необходимости. Помойте все ингредиенты и порежьте на небольшие равные дольки, чтобы они хорошо проходили в воронку.

Сетка: Используйте сетку с мелкими или крупными отверстиями в зависимости от желаемой консистенции сока.

Регулятор отжима: Используйте стандартный регулятор отжима. Регулятор должен быть затянут примерно на 3/4. Если ингредиенты начнут подниматься обратно через воронку, ослабьте регулятор.

Процесс отжима сока: Поместите кусочек ингредиента в воронку, плавно протолкните пластиковым или деревянным толкателем.

• Мягкие фрукты (виноград, томаты, ананас, персик, яблоки мягких сортов)

Помойте фрукты и очистите кожуру при необходимости. Порежьте фрукты на мелкие кусочки, для того, чтобы было удобно загружать их в воронку.

Сетка: Используйте сетку с крупными отверстиями.

Регулятор отжима: Используйте регулятор отжима для мягких фруктов. Закрутите регулятор от 1/4 до половины. Ослабьте или затяните при необходимости в процессе отжима.

Процесс отжима сока: Поместите кусочек или небольшую горстку ингредиентов в воронку, но не кладите слишком много! Протолкните толкателем.

Важно: Для улучшения прохождения мягкой массы через шнеки используйте наши советы:

Применение соковыжималки Green Star Elite

1. Периодически включайте реверс.
2. Используйте реверс одновременно с доливанием небольшого количества воды в воронку (50-100 мл).
3. Если масса стала подниматься из воронки, добавьте несколько кусочков твердого продукта (морковь, свекла, твердое яблоко) в воронку и протолкните толкателем.

• Цитрусовые (апельсины, грейпфрут, мандарины, лимон, лайм)

Помойте фрукты и удалите кожуру. Разделите или порежьте фрукты на дольки.

Сетка: Используйте сетку с мелкими или крупными отверстиями в зависимости от желаемой консистенции сока.

Регулятор отжима: Используйте регулятор отжима для мягких фруктов. Закрутите наполовину. Ослабьте или затяните при необходимости в процессе отжима.

Процесс отжима сока: Поместите кусочек или небольшую горстку ингредиентов в воронку, но не кладите слишком много. Протолкните пластиковым или деревянным толкателем.

• Коктейли

Если Вы готовите коктейли или смешиваете различные овощи и фрукты, подготовьте продукты, как описано на предыдущих страницах. Поместите ингредиенты в воронку, чередуя мягкие и твердые. Например: когда Вы готовите смесь из моркови и ростков пшеницы, поместите сначала немного травы, затем немного моркови и т.д.

• Другие фрукты и овощи

Соковыжималка Green Star Elite способна перерабатывать различные виды овощей и фруктов. Когда Вы пробуете новые продукты, советуем поэкспериментировать с разными типами сеток и регуляторов отжима, а также со степенью затяжки регуляторов. Если Вы замечаете, что ингредиенты выходят обратно через воронку, ослабьте регулятор, подождите, пока механизм прокрутится в течение нескольких секунд. Если шнеки до сих пор забиты продуктом, а жмых не выходит, ослабьте регулятор еще сильнее или снимите его полностью. Всегда загружайте ингредиенты медленно, 1 ломтик за раз, для достижения лучшего результата.

Внимание! Green Star Elite не сможет отжимать сок из слишком мягких ингредиентов, таких как клубника или бананы. Такие фрукты лучше измельчать в блендере или использовать режим измельчения для получения фруктового щербета.

В. Режим измельчения (гомогенизация): приготовление паштета, пюре, мясного фарша

Следуйте инструкциям во время приготовления паштета, мясного фарша или фарша из заменителя мяса, измельчения вымоченных бобов и орехов, а также других блюд, ингредиенты которых вы хотели бы измельчить или перемолоть. Ингредиенты будут перемалываться при помощи двойных шнеков и выходить в измельченном виде из отверстия для выхода сока.

Насадка: Установите насадку для измельчения (открытую) прямоугольным отверстием вниз.

Регулятор отжима: Используйте стандартный регулятор отжима.

Приготовление: Подставьте стакан для сока или другой контейнер под отверстие для выхода сока. Установите большую чашу или полиэтиленовый пакет под отверстие для выхода жмыха. Подготовьте ингредиенты и загружайте по одному ломтику или небольшими порциями в воронку. Проталкивайте подходящим толкателем.

С. Приготовление хлебных палочек, моти (рисового теста), фруктового щербета

Следуйте инструкции во время приготовления вкусных сыроедческих хлебных палочек из вымоченных орехов, проростков семян, моти (теста из клейкого риса), щербета из замороженных фруктов или любых других блюд с однородной консистенцией. Данные инструкции показывают всю мощь соковыжималки Green Star Elite. Обработанные продукты будут выходить в цилиндрической форме через отверстие в “регуляторе для хлебных палочек” в передней части соковыжималки.

Насадка: Используйте насадку для хлебных палочек (закрытую).

Регулятор отжима: Используйте регулятор для хлебных палочек.

Приготовление: Установите большую чашу под отверстие для выхода жмыха, из которого будет выходить продукт.

а. Во время приготовления хлебных палочек используйте нож, чтобы обрезать их при выходе из отверстия регулятора отжима. Высушите палочки в дегидрататоре Sedona Combo, чтобы они получились хрустящими и вкусными.

б. Если необходимо сделать однородную массу во время приготовления ореховой пасты, добавьте немного орехового (зернового или бобового) масла в жидком виде, вы сможете найти эти продукты в магазинах здоровой пищи или произвести самостоятельно с помощью домашнего маслопресса.

Д. Приготовление пасты (с набором для приготовления пасты)

Набор для приготовления пасты входит в стандартную комплектацию GSE-5300, для модели GSE-5000 вы можете приобрести его дополнительно.

Внимание! Приготовление пасты производится только из теста для лапши. Переработка любых других продуктов с помощью набора для приготовления пасты приведет к поломке устройства и аннулированию гарантии!

Установка и использование набора для приготовления пасты:

1. Подсоедините корпус для шнеков на собственно устройство.
2. Снимите набор обычных шнеков и подсоедините шнек для пасты к приводному валу, с левой стороны, если смотреть на собственно устройство спереди.
3. Установите трубку для пасты поверх шнека, длинной стороной слева.
4. Выберите желаемую форму для пасты из двух вариантов (поворачивая насадку). Установите насадку на трубку, присоединив спереди к корпусу для шнеков.
5. Закройте оба фиксатора на насадке с формами для пасты и зафиксируйте их, нажав на металлические выступы. Установите защитную крышку.
6. Теперь устройство готово к работе. Загружайте тесто в воронку, проталкивайте пластиковым или деревянным толкателем при необходимости.

Внимание! Убедитесь, чтобы тесто было не слишком влажное.



Насадка с
формами для пасты



Трубка для пасты



Шнек для пасты

Чистка и техническое обслуживание

Содержание Вашей соковыжималки в чистоте чрезвычайно важно для здоровья и производительности устройства. Рекомендуется чистить соковыжималку **сразу же** после каждого использования, пока остатки ингредиентов не засохли. Так как соковыжималка Green Star Elite извлекает минералы, такие как кальций, рекомендуется очищать все детали, которые были задействованы в отжиме сока сразу после использования, чтобы предотвратить минеральные отложения.

Инструкция по чистке.

Чистка деталей устройства:

1. Отключите устройство из сети. Отсоедините кабель от задней части собственно устройства.
2. Разберите устройство в соответствии с инструкцией на странице 9 и замочите детали в теплой воде.
3. Используйте щетки для чистки, которые прилагаются в комплекте. Промойте детали под теплой проточной водой, пользуйтесь мягким моющим средством при необходимости.
4. Если Вы использовали сетку, удалите во всех уголках сетки остатки мякоти щеткой. Держа сетку под проточной водой, удалите остатки ингредиентов сначала изнутри сетки, затем снаружи. Если остатки застряли в ячейках сетки, попробуйте замочить сетку в течение нескольких часов в воде и затем снова очистите щеткой.

Вы также можете использовать тупую сторону столового ножа с нешироким лезвием для очистки им внутренней поверхности сетки. После этого очищайте сетку щеткой, начиная с внешней стороны.

5. Тщательно промойте все компоненты водой, высушите, прежде чем собирать.

Чистка собственно устройства:

6. Убедитесь, что устройство выключено из сети. Установите две передние ножки собственно устройства на край раковины. Распылите воду пульверизатором непосредственно на переднюю панель соковыжималки, где расположены ведущий вал и вал свободного хода. Используйте щетки для удаления остатков мякоти, которая могла остаться на корпусе. Очищаемую поверхность протрите влажной тряпкой, затем вытрите насухо. Не погружайте собственно устройство в воду ни при каких обстоятельствах!

Важно!

- Следите за тем, чтобы вода не попадала на собственно устройство.
- Никогда не используйте химические средства, такие как отбеливатель, для удаления остатков пищи с деталей соковыжималки.
- Никогда не роняйте детали, особенно шнеки. Гарантия не покрывает случайное повреждение устройства.
- Никогда не используйте посудомоечную машину для мойки деталей соковыжималки.

Повторный отжим сока в течение дня без разборки аппарата.

Если Вы хотите отжимать сок несколько раз в день, не разбирая соковыжималку, полностью отсоедините регулятор отжима, поставьте большую емкость под отверстие для выхода сока и отверстие для выхода жмыха и залейте 500 мл воды в воронку во время работы устройства до и после отжима сока. Убедитесь в том, чтобы соковыжималка была обязательно полностью очищена в конце дня согласно инструкции на странице 16!

Пятна.

Цветные пятна на частях соковыжималки - признаки того, что устройство часто используется. Многие люди оставляют пятна как «Знак почета». Но если вы хотите удалить цветные пятна, попробуйте использовать 25%-50% раствор белого уксуса/воды и замочить детали на ночь, после чего очистить щеткой. Можно повторить процедуру при необходимости. Отжим сока из зеленой дыни или мускусной дыни может также осветлить пятна.

Кальциевый и минеральный налет на щеках.

После использования устройства в течение некоторого времени можно заметить кальциевый или минеральный налет на поверхности щеков. Удалить налет можно, используя один из следующих методов:

- После отжима морковного сока, поместите в воронку одну столовую ложку морковного жмыха с двумя чайными ложками сахарного песка. Поочередно загружайте жмых и сахар несколько раз, затем прокручивайте. Разберите и тщательно очистите все части устройства согласно инструкции на странице 16.
- Смешайте 4 столовых ложки соды и 2 стакана теплой воды. Замочите детали в растворе на ночь, чтобы удалить минеральные отложения. Промойте мыльной водой и используйте щетку с жесткой щетиной, чтобы удалить остатки. Протрите сухой тряпкой.
- Отожмите вымоченный миндаль, чтобы удалить оставшийся налет с конца щеков.
- Замочите участки с налетом в чистом уксусе на ночь. Это поможет удалить налет. Повторите при необходимости.

Другие полезные советы.

- Во время чистки деталей соковыжималки используйте тонкий заостренный конец щетки, чтобы протолкнуть остатки жмыха через отверстие для выхода жмыха.
- Сухофрукты и орехи могут прилипнуть к внутренней поверхности соковыжималки. Для удаления остатков более легким способом пропустите несколько стеблей сельдерея перед разборкой соковыжималки.

Рецепты

Соки и напитки

Цитрусовый микс.....	19
Яблочный лимонад.....	19
Сок с ростками пшеницы.....	19
Арбузный сок.....	19
Нектар “Пища Богов”.....	20
Пунш из сочной дыни.....	20
Сочное яблоко.....	20
Сок доктора Уокера.....	21
Зеленый Тан.....	21
Восточный экспресс.....	21

Хлебные палочки и моти (рисовый пирог)

Хлебные палочки.....	22
Моти (Рисовый пирог).....	22

Паштет и крокеты

Крокеты из карри и кешью.....	23
Блюдо из орех-пекана.....	23

Десерты

Блюдо из кешью и мака.....	24
Пирог из бананово-черничного мороженого (сырой).....	24

Соки и напитки

Цитрусовый микс

2 маленьких грейпфрута (очищенные и порезанные на 4 или 6 долек)

3 апельсина среднего размера (очищенные и порезанные на 4 дольки)

1/2 небольшого лимона (очищенный и порезанный на 2 дольки)

1/2 небольшого лайма (очищенный и порезанный на 2 дольки)

Заметка: Для того, чтобы сок получился слаще, добавьте меньше лимона и лайма.

Очистите кожуру.

Приготовление: смешайте все ингредиенты, загрузите в воронку.

Яблочный лимонад

3 твердых яблока (Фуджи, Пепин или Гренни Смит, порежьте на 6-9 частей)

3 средних апельсина (очищенные и порезанные на 4 части)

1/2 лимона (не обязательно очищать кожуру)

Приготовление: смешайте все ингредиенты, загрузите в воронку.

Сок с ростками пшеницы

4 пучка ростков (травы) пшеницы (примерно 130 грамм) выращенной в проращивателе Freshlife FL-3000

4 моркови (порезанные на 2 или 4 части вдоль)

1 твердое яблоко (порезанное на 6-9 частей)

1 тонкий ломтик имбиря

Приготовление: загрузите в воронку сначала пшеницу, затем остальные ингредиенты.

Арбузный сок

Арбуз с семенами, очищенный от кожуры.

Приготовление: порежьте арбуз на кусочки, и медленно загрузите в воронку.

Нектар «Пицца богов»

2 грозди винограда

3 яблока (Фуджи, Гренни Смит, Пепин - разрезанные на 6-9 долек)

1 киви (разрезанный на 2-4 части)

1 кусочек мускатной дыни, очищенной от кожуры (нарезанный кубиками)

1 кусочек ананаса, очищенного от кожуры (нарезанный кубиками)

1 лимон (почистить и порезать на 4 кусочка)

1/2 стакана клюквы

1. Чередуя, загрузите в соковыжималку виноград, клюкву, кубики ананаса, ломтики киви, кусочки яблока.

2. Отожмите лимон отдельно и добавьте для вкуса.

Пунш из сочной дыни

¼ дыни, очищенной от кожуры (нарезанной кубиками)

¼ дыни мускатной, очищенной от кожуры (нарезанной кубиками)

2 ломтика арбуза, очищенного от кожуры (нарезанные кубиками)

Отожмите ингредиенты в соковыжималке и наслаждайтесь полученным пуншем.

Сочное яблоко

7 яблок (Фуджи, Гренни Смит, Yellow Delicious, Симиренко, порезанных на 6-9 частей)

1/2 свежего перца халапеньо

1/4 лайма

1 киви (разрезанный на 2-4 части)

Порядок отжима ингредиентов:

1. киви и лайм

2. перец

3. яблоки

Сок доктора Уокера

300 грамм моркови (порежьте на 4 части вдоль)

200 грамм свежего шпината

Порядок отжима ингредиентов:

1. шпинат
2. морковь

Зеленый Тан

2 дольки (долька – 1/4 круглого ломтика) ананаса (очищенные и порезанные на мелкие части)

1 веточка мяты

3 пучка ростков (травы) пшеницы (примерно 100 грамм) выращенной в проращивателе Freshlife FL-3000

1/4 лимона

1 ломтик имбиря для вкуса

Порядок отжима ингредиентов:

1. ростки (травы) пшеницы
2. мята
3. лимон
4. ананас

Восточный экспресс

3 листа пекинской капусты (порезанных вдоль)

6 шт. средней моркови (порезанной на 4 части вдоль)

3 яблока (Фуджи, Гренни Смит или Yellow Delicious порезанные на 6-9 частей)

Порядок отжима ингредиентов:

1. Пекинская капуста
2. Яблоки
3. Морковь

Хлебные палочки и моти (рисовый пирог)

Хлебные палочки

2 стакана ржи (вымоченной на ночь)

½ стакана семян подсолнечника (вымоченный на ночь)

2 столовых ложки семян тмина

1/2 ч.л. морской соли

1. Смешайте все ингредиенты в емкости.

2. Загрузите ингредиенты в воронку.

3. Хлебные палочки будут формироваться, выходя из отверстия регулятора для хлебных палочек.

4. Перед тем, как палочки высохнут, их можно сформировать в форме колец или сплетений.

5. Высушите в дегидрататоре Sedona Combo до хрустящей корочки.

Подавайте с супом, бульоном и т.д.

Моти (рисовое тесто)

Стакан вареного риса (рекомендуется использовать среднезерновой рис)

1 ч.л. оливкового масла

1. Подготовьте рис

2. Добавьте оливковое масло в воронку во время отжима

3. Медленно погрузите рис в воронку

4. Рис будет проходить через насадку для измельчения (открытую).

Примечание: Перед началом работы, смешайте специи - чеснок или лук с рисом для вкуса. Порежьте полученную массу на диагональные кусочки. Высушите и добавьте в суп.

Паштет и крокеты

Крокеты из карри и кешью

2 стакана кешью

1 стакан проросшей пшеницы (промытой и вымоченной в воде в течение 12 часов)

3 столовых ложки пасты карри

1 ч.л. соли по вкусу.

Приготовление:

1. Загрузите кешью и проросшую пшеницу в воронку.
2. Добавьте пасту карри и соль.
3. Перемешайте получившуюся смесь деревянной ложкой.
4. Сформируйте в крокеты, украсьте помидорами, редисом, огурцом.

Блюдо из ореха-пекан

2 стакана орехов-пекан

1 стакан пшеничного зерна (промытого и вымоченного в течение 24 часов)

1/4 чашки испанского лука

1 ч.л. приправы для приготовления птицы

1/2 ч.л. соли

1. Поместите орехи, зерна и лук в воронку.
2. Смесь будет выходить из отверстия для выхода сока в чашу.
3. Добавьте приправу для птицы и соль.
4. Тщательно перемешайте вручную или деревянной ложкой.
5. Сформируйте небольшие лепешки и подавайте с ломтиками огурцов, помидоров или авокадо.

Десерты

Блюдо из кешью и мака

1 стакан пшеничного зерна (вымочите в течение 12 часов)

1/4 стакана семян мака

1/4 стакана вымоченных семян подсолнечника

1 стакан орехов кешью

1/2 ч.л. ванильного сахара

4 ст.л. меда

Приготовление:

1. Вымочите пшеничное зерно в течение 12 часов.
2. Вымочите семена подсолнечника в течение 6 часов
3. Смешайте и измельчите пшеничное зерно, семена подсолнечника, кешью и мак с помощью насадки для измельчения (открытой).
4. Смесь будет выходить из отверстия для выхода сока в чашу.
5. Добавьте ванильный сахар и мед, смешайте.
6. Скатайте в шарики, выложите на блюдо.

Сыродесертный пирог с бананово-черничным мороженым

1 стакан вымоченного миндаля

1/2 стакана кунжута

1 стакана кешью

1/2 стакана изюма

1/2 стакана фиников (без косточек!)

1/2 стакана орех-пекан

1 ч.л. ванильного сахара

2 ст.л. меда

7 замороженных бананов (очищенных)

1 ½ чашки замороженной черники

1 киви (нарезанный)

2 крупных клубники (нарезанной) или горсть земляники

Приготовление состоит из двух частей: формирования коржа с помощью (насадки для измельчения (открытой)) и приготовления мороженого (с помощью насадки и регулятора для хлебных палочек).

1. Измельчите миндаль, кешью, кунжут, орехи-пекан, финики и изюм.
2. Смешайте с ванильным сахаром и медом, замесите тесто, поместите в специальное блюдо для пирога, чтобы сформировать корж. Оставьте корж подсыхать на 3-4 часа или поместите в дегидратор Sedona Combo на 1 час на 38 градусах Цельсия в режиме "RAW".
3. Измельчите замороженные бананы и чернику для приготовления мороженого.
4. Поместите мороженное на получившийся корж, украсьте кусочками клубники (земляники) и киви. Нарезьте и подавайте к столу.

Поиск и устранение неисправностей

Несмотря на то, что соковыжималка работает очень тихо, некоторые шумы допустимы в процессе работы. Если Вы слышите следующее:

1. Скрип: соковыжималка, в процессе работы, может издавать звуки, похожие на скрип. Чтобы проверить, является ли это нормой, соберите устройство без шнеков и сетки, включите. Если вы по-прежнему слышите скрип, возможно, что необходимо смазать приводной вал, пожалуйста, свяжитесь с сервисным центром (не является гарантийным случаем).
2. Полностью соберите соковыжималку, и включите, не загружая ингредиенты. Вы услышите звук работы шнеков: повторяющийся стучащий звук или звон - это является нормой. Звук не влияет на эффективность работы и не наносит ущерб составным деталям.
3. Колебания: в процессе работы большое давление идет на камеру отжима сока. Для облегчения давления, соковыжималка покачивается во время отжима, чтобы не повредить другие части устройства. Эти колебания считаются нормой. Они не приводят к повреждениям деталей соковыжималки.

Признаки	Решение
Устройство не включается	- Убедитесь, что источник питания работает, вилка правильно подключена в розетку. - Убедитесь, что электрические характеристики совместимы с двигателем, как указано на этикетке безопасности работы устройства.
Внезапная остановка устройства	- Убедитесь в том, что устройство правильно собрано - Если соковыжималка перегружена, используйте кнопку реверса.
Шум исходит от шнеков	- Убедитесь, что шнеки правильно выровнены - Проверьте, возможно, твердый ингредиент мог застрять между шнеками. Если это произошло, отключите устройство, разберите соковыжималку. Промойте и повторите попытку. Проверьте шнеки на наличие повреждений. Если вы заметили неисправность, обратитесь в сервисный центр.
Корпус и защелки не закрываются должным образом	- Проверьте, правильно ли установлены шнеки. Вращайте шнеки, пока они не встанут на место.
Жмых не выходит, ингредиенты поднимаются вверх через воронку	- Ослабьте (выкрутите) регулятор отжима.
Большое кол-во жидкости в жмыхе	- Закрутите регулятор отжима сильнее
Жмых выходит вместе с соком	- Убедитесь, что сетка правильно установлена - Затяните регулятор отжима
Небольшое количество сока	- Убедитесь, что регулятор отжима установлен правильно
Ингредиенты застревают	- Переведите переключатель в положение "реверс" один или два раза. - Если это не помогает, разберите соковыжималку, чтобы устранить проблему.

Условия гарантии

Гарантия предоставляется владельцу соковыжималки Green Star Elite. На двигатель и электрические компоненты устройства распространяется гарантийный срок в течение 12 лет, на пластиковые детали - 2 года с даты покупки. На остальные детали, включая ёмкости для сока и жмыха, щетки для чистки, пластиковый толкатель, гарантия не распространяется. Также гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, включая шнеки и сетки. Если во время использования соковыжималки в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода, несет ответственность за замену или ремонт устройства.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

1. Неправильного использования устройства, несоблюдения инструкций по эксплуатации.
2. Использования принадлежностей, не поставляемых производителем или уполномоченным изготовителем.
3. Ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной компанией Tribest ремонтной организации.
4. Повреждений, которые не были вызваны производителем, в том числе повреждений при транспортировке.
5. Несчастного случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством.
6. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию.
7. Использования устройства в коммерческих целях.

Приобретайте официально поставляемую продукцию Tribest - то есть ту, которая была предназначена фирмой Tribest для реализации на территории Российской Федерации и официально ввезена в Россию уполномоченным импортером. Официально поставляемая продукция комплектуется руководством по эксплуатации на русском языке, маркируется уникальным серийным номером с кодом импортёра, а также поддерживается электронной гарантией изготовителя по серийному номеру. При нелегальном ввозе продукции на территорию Российской Федерации нарушаются нормы таможенного законодательства и законодательства о защите прав интеллектуальной собственности. Авторизованные сервисные центры Tribest не осуществляют бесплатную гарантийную поддержку продукции Tribest, нелегально ввезенной в Россию. Вы имеете право на гарантийное обслуживание только в тех авторизованных сервис-центрах Tribest, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне на стр 28.

Чтобы удостовериться, что изделие Tribest предназначено для продажи на российском рынке и поддерживается гарантией Tribest в указанных в данном гарантийном талоне сервисных центрах, Вы можете проверить его серийный номер и получить соответствующее подтверждение от сервис-центра.

Гарантийный талон

Контактная информация авторизованного сервис-центра:

ООО "Все Соки"

199178, Санкт-Петербург, Малый пр. В.О, д.3

Телефон +7 (812) 643-0460 (пн-пт 10:00 -18:00)

Для ускорения гарантийного обслуживания направьте на электронную почту авторизованного сервис-центра письменное уведомление с подробным описанием дефекта устройства, приложенными фото или видео, отражающими суть проблемы. К письму приложите свои контактные данные и нижеперечисленную информацию (заполняется продавцом):

Модель: _____ GREEN STAR ELITE _____

Серийный номер (Serial no): _____

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: _____ (печать или штамп продавца)

Гарантийный талон будет являться
недействительным в случае неполного
или неверного заполнения, а также
отсутствия печати продавца и подписи покупателя!

С условиями гарантии ознакомлен и согласен _____

(подпись покупателя)

Перевод и адаптация инструкции на русский язык осуществлены
ООО “Все Соки” при личном участии Виктора Чиликина.

Санкт-Петербург, 2015 год.

Все права защищены.