



ELITE

МОДЕЛИ: GSE-5000 / GSE-5300 / GSE-5050 / GSE-5350 /
GSE-5010 / GSE-5310 / GSE-6000

Двухшнековая соковыжималка

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



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: детского питания, хлебных палочек, ореховой пасты, паштета, сорбета из замороженных фруктов, орехового молочка и многого другого! Green Star Elite использует современную двухшнековую систему. Уникальная форма шнеков позволяет выжимать больше сока и обеспечивает повышенную производительность, по сравнению с другими соковыжималками. Новые шнеки 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 магнитные и биокерамические вставки, благодаря чему свежавыжатый сок можно хранить дольше с минимальной потерей ценных ферментов и витаминов. Аккуратно распакуйте соковыжималку и проверьте наличие всех деталей по списку на странице 7. Также, найдите время для ознакомления с новой соковыжималкой, прежде чем начать работу. Перед началом отжима рекомендуем разобрать и собрать соковыжималку, чтобы понять принцип работы деталей. Многие детали похожи и выполнены по единому принципу для облегчения использования соковыжималки и упрощения процесса приготовления. 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 быть здоровыми. Пожалуйста, найдите время для прочтения инструкции по эксплуатации для правильного и безопасного использования соковыжималки. При правильном использовании соковыжималка Green Star Elite прослужит Вам десятилетия.

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);
4. Используйте устройство только в электросетях с подходящим напряжением. Невыполнение данного требования может привести к повреждению двигателя и аннулированию гарантии;
5. Если электрический прибор используется вблизи от детей, необходим тщательный контроль;
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 посторонние 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 сработает, выключите и разберите соковыжималку, затем вытащите ингредиенты.
10. Обязательно устанавливайте переключатель в положение «Выкл» после каждого использования. Убедитесь, что двигатель полностью остановился, 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 корпуса двигателя может привести к аннулированию гарантии;
12. Не разбирайте Green Star Pro самостоятельно, обратитесь в авторизованный сервисный центр 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 аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме. Поломки вызванные такими случаями приводят к аннулированию гарантии;
14. Соковыжималка Green Star Pro должна быть заземлена для правильной и безопасной эксплуатации. Подключайте кабель только к правильно заземленной розетке. Не вставляйте вилку в незаземленную розетку, так как это может привести к пожару или поражению электрическим током. Выход из строя прибора из-за подключения к незаземленной розетке приводит к 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.
16. Пожалуйста, обратитесь к продавцу в случае, если соковыжималка функционирует неправильно;
17. Не используйте горячую воду, а также химически активные чистящие средства для чистки устройства и деталей, во избежание деформации и поломки устройства.

Важные меры безопасности

Очень важно!

- Во время соединения шнеков при сборке, обязательно совместите базовые точки, отмеченные на задних торцах шнеков (см. фото справа).

Предупреждение: На повреждения, вызванные неправильной установкой шнеков в соковыжималку (несовмещением базовых точек), гарантия не распространяется!



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

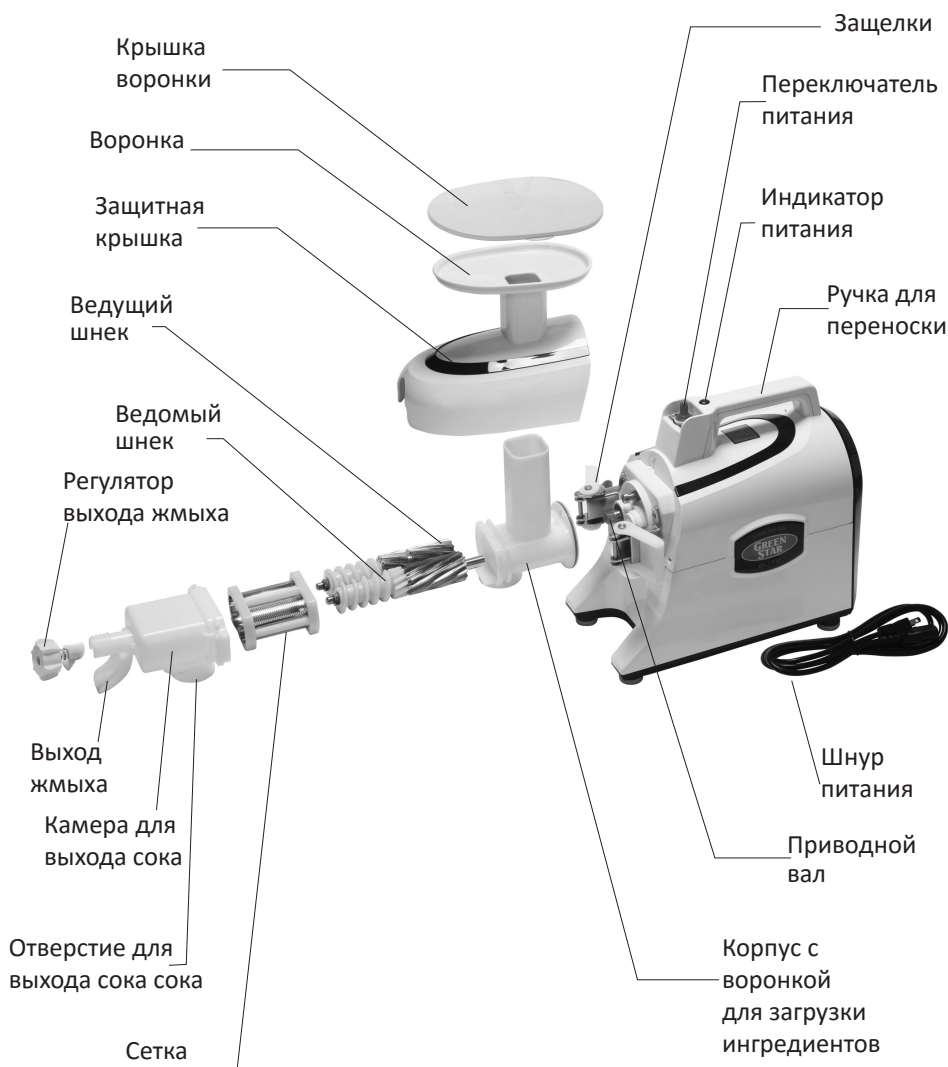
Предупреждение: Никогда не снимайте защитную крышку во время работы устройства!



- Замачивайте злаки и бобы в воде не менее чем на 6 часов. Загружайте их в воронку вместе с небольшим количеством воды;
- Каждые 30 минут делайте перерыв на 10 минут;
- Поднимайте соковыжималку только за специальную ручку в верхней части корпуса, так как она тяжелая и может выскользнуть из рук;
- Не помещайте пальцы и столовые приборы, такие как ножи, ложки или вилки в воронку. Для проталкивания продуктов используйте только входящие в комплект толкатели;
- Не прикладывайте излишнего усилия при использовании толкателя, это не ускорит процесс получения сока;
- Не используйте толкатель во время работы реверса;
- Не вытаскивайте вилку из розетки мокрыми руками;
- Не используйте соковыжималку на неустойчивой поверхности;
- Не загружайте одновременно слишком большое количество ингредиентов;
- Храните соковыжималку в недоступном для детей месте.

Детали соковыжималки Green Star Elite

Схема соковыжималки



Спецификация моделей соковыжималок Tribest GSE:

GSE-5000 - белый цвет, GSE-5300 - белый цвет с набором для лапши
GSE-5050 - черный цвет, GSE-5350 - черный цвет с набором для лапши
GSE-5010 - цвет "хром", GSE-5310 - цвет "хром" с набором для лапши

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 выхода жмыха; | 12. Поддон под стакан; |
| 2. Регулятор для хлебных палочек; | 13. Стакан для сока; |
| 3. Регулятор для мягких фруктов; | 14. Пластиковый толкатель; |
| 4. Сетка с мелкими отверстиями (для соков без мякоти); | 15. Деревянный толкатель; |
| 5. Сетка с крупными отверстиями (для соков с мякотью); | 16. Дуршлаг; |
| 6. Насадка для измельчения (открытая); | 17. Scraper / малая щетка для чистки; |
| 7. Насадка для приготовления хлебных палочек (закрытая); | 18. Большая щетка для чистки; |
| 8. Набор шнеков: | 19. Шнур питания; |
| 8a Ведущий шнек; | 20. Опциональный набор для приготовления пасты из теста*: |
| 8b Ведомый шнек. | 20a Насадка с формами для пасты; |
| 9. Отжимная корзина; | 20b Шнек для пасты; |
| 10. Крышка воронки; | 20c Трубка для пасты. |
| 11. Камера выхода сока; | 21. Защитная крышка; |
| | 22. Корпус двигателя. |

Сборка соковыжималки Green Star Elite

А. Сборка

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



1. Установите отжимную корзину.



4. Установите камеру для выхода сока поверх сетки.



2. Соедините шнеки следующим образом:

- Найдите метки, расположенные на торцевой части шнеков;
- Одна точка на ведомом шнеке 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;



- Удерживайте шнеки в таком положении и вставьте в корпус, чтобы ведомый шнек входил в правый слот, а ведущий шнек – в левый слот.

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.

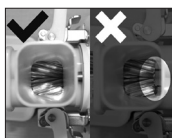
Повреждение механизма из-за неправильной сборки не попадет под действие гарантии

Вставьте до упора, но без применения силы;

- Вращайте оба шнека, подталкивая их, пока детали полностью не встанут на место.



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



- Убедитесь, что шнеки установлены правильно, заглянув в воронку.

Ведущий вал не должен быть 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, но без применения дополнительных физических усилий. Крышка держится без защелок и фиксаторов;



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, вилку на другой стороне кабеля – в электрическую розетку.

В. Разборка

Важно: Перед разборкой устройства убедитесь, что оно отключено от сети.



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



7. Аккуратно вытащите шнеки из отжимной корзины;



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



8. Снимите отжимную корзину, придерживая за воронку и аккуратно потянув ее на себя. В корзине могут быть остатки сока и жмыха;



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



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



5. Снимите камеру для выхода сока потянув ее на себя. Обратите внимание, что сетка и/или шнеки могут отсоединиться вместе с камерой;



6. Вытащите сетку или насадку-измельчитель, потянув ее на себя. Обратите внимание: на насадке возможно наличие жмыха;

Примечание: Шнеки не требуют заточки. Они не имеют лезвий. Механизм работает по принципу измельчения ингредиентов на мелкие кусочки. Механизм работает на низкой скорости и сохраняет питательные вещества и ферменты.

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 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 получения сока с мякотью. Например густых соков из томатов и цитрусовых;



3. Насадка для измельчения и гомогенизации (закрытая): 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. 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 получения однородной консистенции. При использовании данной насадки соковыжималка обрабатывает ингредиенты, пропуская их через отверстие для выхода жмыха. Используйте для приготовления хлебных палочек, моти, щербета, ореховой пасты и других блюд с однородной консистенцией.

Д. Использование регуляторов

1. Стандартный регулятор выхода жмыха

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.

b. Использование с насадкой для измельчения: закручивайте 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, это позволяет жмыху легче выходить через отверстие.



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 прикасаясь к шнекам. 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.

Г. 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 только 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 влияет на консистенцию получаемого сока (молочка из проростков / бобовых).

Сетка: Используйте сетку с крупными отверстиями.

Регулятор отжима: Используйте стандартный регулятор отжима. В начале отжима 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 шнеками 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, отделите 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 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. 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)**

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 по работе с мягкими ингредиентами:

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 подходящим 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 готовите смесь из моркови и ростков пшеницы, поместите сначала немного травы, затем немного моркови и т.д.

• Другие фрукты и овощи

Соковыжималка Green Star Pro 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 Pro 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 сорбета.

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 вместо сетки насадку для измельчения (открытую) прямоугольным отверстием вниз.

Регулятор отжима: Используйте стандартный регулятор выхода жмыха.

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 толкателем.

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

Следуйте инструкции во время приготовления вкусных сыроедческих хлебных палочек из вымоченных орехов, проростков семян, моти (теста из клейкого риса), сорбета 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 дегидраторе Tribest Sedona, 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 дополнительным набором для приготовления пасты)

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 корпус двигателя;
2. Снимите набор обычных шнеков и подсоедините шнек для пасты к приводному валу, с левой стороны, если смотреть на соковыжималку 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 Pro 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 от сети. Отсоедините кабель от задней части корпуса двигателя;
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 на нескольких часов в воде и затем снова очистите щеткой.
5. Тщательно промойте все компоненты водой, высушите, прежде чем собрать;

Чистка корпуса двигателя

6. Убедитесь, что устройство отключено от сети. Установите две передние ножки устройства на край раковины. Распылите воду пульверизатором непосредственно на переднюю панель соковыжималки, где расположены ведущий вал и углубление для ведомого шнека. Используйте щетки для удаления остатков мякоти, которая могла попасть на корпус. Очищаемую поверхность протрите влажной тряпкой, затем вытрите насухо. Не погружайте корпус двигателя в воду ни при каких обстоятельствах!

Важно!

- Следите за тем, чтобы вода не попадала на корпус двигателя;
- 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 в результате падения;
- 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 1 литр 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 большой 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 «Пища 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.

Сыроедческий 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.

Характеристики товара

Наименование	Соковыжималка электрическая торговой марки «Tribest», тип «Green Star Elite»
Изготовитель	«Tribest Corporation», США
Филиал изготовителя	«Corrupad Korea Co., Ltd.» РЕСПУБЛИКА КОРЕЯ, 348 Wonam-ro, Namsa-myun, Cheoin-Gu, Youngin-Si, Gyeonggi-do, 449-881
Модели	GSE-5000 (белый цвет) GSE-5300 (белый цвет + Pasta Set) GSE-5010 (черный цвет) GSE-5310 (черный цвет + Pasta Set) GSE-5050 (цвет "Хром") GSE-5350 (цвет "Хром" + Pasta Set) GSE-6000 (черный цвет)
Напряжение	220 В / 50 Гц
Потребляемая мощность	200 Вт
Размеры	464 мм x 175мм x 318 мм
Вес аппарата	8 кг
Вес с упаковкой	13,1 кг (GSE-5000 / 5010 / 5050 / 6000) 13,6 кг (GSE-5300 / 5310 / 5350)
Время непрерывной работы	до 30 минут (зависит от нагрузки)
Скорость вращения шнеков	110 об/мин
Страна-изготовитель	Республика Корея (Южная Корея)
Гарантийный срок (для домашнего использования)	12 лет на двигатель, 2 года на остальные детали

Поиск и устранение неисправностей

Некоторые шумы допустимы в процессе работы. Если вы слышите:

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 на отжимную корзину действует большое давление. Для уменьшения 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 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 (стр. 5). - 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 выхода жмыха.
Большое количество жидкости в жмыхе	- Закрутите регулятор отжима сильнее.
Жмых выходит вместе с соком	- Убедитесь, что сетка установлена правильно; - Ослабьте регулятор выхода жмыха.
Небольшое количество получаемого сока	- Убедитесь, что регулятор выхода жмыха 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, перегрузки, порчи, неправильного обращения с устройством;
6. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию.

Приобретайте официально поставляемую продукцию Tribest - то есть предназначенную 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 российский рынок 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:

Компания «Все Соки»

Москва, 8-ой проезд Марьиной рощи, д. 30 стр. 3. Тел.: +7 (495) 134-11-44

Санкт-Петербург, Витебский проспект, д. 3. Тел.: +7 (812) 389-33-66

8-800-3333-627 (звонок бесплатный)

remont@vsesoki.com

Быстро и удобно оставить заявку на ремонт можно через форму на сайте:

www.vsesoki.ru/remont

Для ускорения гарантийного обслуживания направьте заявку на диагностику и ремонт с подробным описанием дефекта устройства, приложенными фото или видео, отражающими суть проблемы. В письме укажите свои контактные данные, дату покупки, наименование продавца и серийный № устройства.

Модель: _____ TRIBEST 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)



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п.2 ст.5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 15 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам. Информацию о соответствии можно найти по адресу:

www.vsesoki.ru

Для заметок

Для заметок

Tribest®

making healthy living easy

Соковыжималка
Tribest Solostar 4



Блендер Tribest
Dynablend DB-950



Соковыжималка
Tribest Slowstar SW-2000



Соковыжималка
Tribest Green Star Elite



Мини блендер
Tribest PB-250



Дегидратор Tribest
Sedona Express
SD-6780

Соковыжималка
ручная Tribest Z-Star
Z-710



Дегидратор Tribest
Sedona SD-P9150



Проращиватель
Tribest FL-3000



Соковыжималка
Tribest Solostar 3





Tribest Corporation
1143 N. Patt St., Anaheim, CA 92801
toll free: 888-254-7336 | tel: 714-879-7150
www.tribest.com | service@tribest.com

Представительство в России
Компания «Все Соки»
www.VseSoki.ru | info@VseSoki.com