

# Tribest Greenstar 5

Greenstar 5 Cold Press Masticating Juicer  
Extracteur de Jus / Saftpresse / Extractor de Zumo

**GS5-2GY / GS5-2WH**

**OPERATION MANUAL / MANUEL DE FONCTIONNEMENT  
BEDIENUNGSANLEITUNG / MANUAL DE FUNCIONAMIENTO**



Please read this manual carefully before using.  
Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.  
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Benutzung sorgfältig durch.  
Lea atentamente este manual antes del uso.

# WELCOME TO THE TRIBEST FAMILY!

Congratulations! You are now the proud owner of a Greenstar 5 Cold Press Masticating Juicer. With the Greenstar 5, you can juice a wide variety of fruits, leafy greens and vegetables, as well as commonly hard to juice ingredients like wheatgrass, turmeric and ginger, all without having to stop and change any parts! You can also use your Greenstar 5 to make other delicious foods, such as, whole fruit sorbets, sauces and dips, nut and seed butters, baby food, breadsticks, and other dough recipes.

The Greenstar 5 Juicer unleashes the very best nutrition that nature has to offer, utilizing advanced Stainless Steel Twin Gears to get the most out of all your fruits and vegetables. The unique shape of the Twin Gears provides more juicing torque resulting in a higher juice yield than other horizontal juicers. The new Twin Gears are coupled with other design improvements that make Greenstar 5 easier to set up, easier to use, and easier to clean than ever before.

The Stainless Steel Twin Gears are an advanced impeller press system that rotates at a low RPM and generates minimal heat while juicing. The Greenstar 5 also has magnetic and bioceramic technology embedded in the Stainless Steel Twin Gears that produces fresher juices, stabilizing the juice so that they can be stored for at least 3 days while maintaining maximum vitamin, mineral, and enzyme content.

Be sure to carefully unpack your new Greenstar 5 and become familiar with the machine before you start juicing.

We recommend that you wash all of the parts with warm water and dish soap before you start using your Greenstar 5 Juicer. Once all parts are cleaned, you are ready to begin juicing. We hope you enjoy your Greenstar experience, you embark on your journey to better nutrition and better health.

Please take the time to read through the entire operation manual for proper use and care of the machine. Following the instructions in this manual will ensure that your Greenstar 5 Juicer operates properly for many years to come.

## Tribest®

Anaheim, California  
Toll-Free USA: 1-888-254-7336  
International: +1 714 879 7150  
service@tribest.com  
tribest.com

Follow us @tribestlife



# LANGUAGES

English ..... 4

EN

Français ..... 20

FR

Deutsch ..... 36

DE

Español ..... 52

ES

Recipes / Recettes / Rezept / Recetas ..... R1-R27

RECIPES

# TABLE OF CONTENTS

1. Important Safeguards .....	5
2. Important Safety Precautions .....	6
3. Parts .....	7
4. Understanding the Parts .....	8
5. How to Assemble .....	10
6. Operating Instructions .....	12
7. Cleaning & Maintenance .....	16
8. Troubleshooting & Support .....	18
• Recipes for Greenstar .....	R1-R27

## PRODUCT SPECIFICATIONS

<b>Product</b>	Greenstar 5 Cold Press Masticating Juicer
<b>Model</b>	GS5-2GY (Gray) / GS5-2WH (White)
<b>Power Rating</b>	120V~, 60Hz, 170W / 220-240V~, 50-60Hz, 200W
<b>Speed</b>	120 RPM, 60Hz / 100 RPM, 50Hz
<b>Continuous Operation Time</b>	Up to 40 minutes per session
<b>Size (W x D x H)</b>	20 x 7 x 13.8 in / 510 x 177 x 352 mm
<b>Weight</b>	19.4 lbs / 8.8 kg
<b>Made in</b>	South Korea

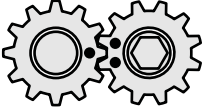
# 1. IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

1. Read all instructions carefully before operating.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
  - Farm houses
  - By clients in hotels, motels, and other residential type environments
  - Bed and breakfast type environments
5. To protect against risk of electric shock, do not put the Main Body in water or any other liquid.
6. Only use an approved power cord included with your machine or supplied by the manufacturer.
7. Only plug the machine into an electrical outlet that has a compatible electricity rating as your machine. Failure to do so will damage the motor and void the warranty.
8. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
9. Unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before assembling or disassembling and before cleaning.
10. Always make sure that all juicing parts are properly fastened before the motor is turned on.
11. While the machine is in operation:
  - Do not touch moving parts.
  - Do not attempt to disassemble it.
12. NEVER put your fingers or other foreign objects such as spoons, knives, or any other kitchen utensils into the feeding chute or any juicer openings while it is in operation. If food becomes lodged in the feeding chute, use one of the enclosed tamperers to push it down. If this does not work, turn the motor off, unplug the machine, and disassemble the juicer to remove the remaining food.
13. Be sure to turn the switch to the "OFF" position after each use. Make sure the motor stops completely and unplug the machine before disassembling.
14. Do not disassemble any parts other than those necessary for normal operation or cleaning of your juice extractor (such as housing, twin gears, screen). Opening the Main Body will void your warranty.
15. Do not operate your Greenstar and have it serviced by a certified technician for examination and possible repair to prevent electrical shock or injury if:
  - It has a damaged cord or plug
  - It malfunctions
  - It is dropped or is damaged in any manner
16. Using attachments or accessories not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury.
17. Your Greenstar must be electrically grounded for proper and safe operation. Use only the power cord and plug provided and plug into a properly grounded electrical outlet. Do not attempt to force the plug into your wall socket as this may cause fire, electrical shock, or injury.
18. Do not use the power cord as a handle and never yank or pull on the cord to remove the plug from the electrical outlet.
19. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or come in contact with any hot surfaces such as the stove.
20. For indoor household use only.
21. Do not use the appliance for other than its intended use.
22. To obtain an extra copy of the manual, please email [service@tribest.com](mailto:service@tribest.com).

## 2. IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

### ALWAYS REMEMBER TO:



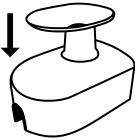
✓ **Align the Gears Properly**

When combining the TWIN GEARS for assembly, make sure to align the LOCATING DOTS marked on the surface of the gears before inserting them into the machine.



✓ **Allow the Greenstar to Rest Periodically**

When operating your Greenstar Juicer continuously, stop operation for 10 minutes *after each 40 minutes of continuous use*, and then resume operation.



✓ **Place the Safety Hood Over the Chute**

Always put the SAFETY HOOD over the feeding chute before using. The machine will not operate without the SAFETY HOOD in place.

### NEVER DO THE FOLLOWING:

- ✗ Do not lift your Greenstar Juicer with wet hands. The machine is heavy and it may accidentally slip from your grip.
- ✗ Do not assemble or disassemble while the power cord is plugged into an outlet.
- ✗ Do not put fingers or hands into the Feeding Chute. Always use the included Tamper.
- ✗ Do not disconnect the power plug from the electrical outlet with wet hands.
- ✗ Do not keep the juicer where children can reach it.
- ✗ Do not operate the Greenstar Juicer on an unstable surface.
- ✗ Do not stick any utensils, such as knives, spoons, or forks, into the Feeding Chute.
- ✗ Do not forcibly operate the juicer or overload the Feeding Chute.

**WARNING:** NEVER REMOVE THE SAFETY HOOD WHILE THE MACHINE IS IN OPERATION.

### 3. PARTS

EN



- |                                  |                   |                 |
|----------------------------------|-------------------|-----------------|
| 1 JUICING KNOB*                  | 9 SAFETY TRAY LID | 17 SCRAPER SET  |
| 2 BREADSTICK KNOB                | 10 OUTLET CASING* | 18 POWER CORD   |
| 3 FINE SCREEN*                   | 10A JUICE OUTLET  | 19 SAFETY HOOD* |
| 4 COARSE SCREEN                  | 10B PULP OUTLET   | 20 SAFETY TRAY  |
| 5 OPEN HOMOGENIZING BLANK        | 11 DRIP TRAY      | 21 LATCHES      |
| 6 CLOSED HOMOGENIZING BLANK      | 12 JUICE PITCHER  | 22 DRIVE SHAFT  |
| 7 STAINLESS STEEL TWIN GEAR SET* | 13 PRODUCE TAMPER | 23 HANDLE       |
| 7A DRIVE GEAR                    | 14 WOODEN TAMPER  | 24 POWER SWITCH |
| 7B FREE WHEEL GEAR               | 15 STRAINER       | 25 MAIN BODY    |
| 8 TWIN GEAR HOUSING*             | 16 CLEANING BRUSH |                 |

\*Preassembled parts include the Juicing Knob, Fine Screen, Gear Set, Twin Gear Housing, Outlet Casing, and Safety Hood.

## 4. UNDERSTANDING THE PARTS

### WHICH SCREEN SHOULD I USE? \_\_\_\_\_



#### 1. FINE SCREEN

Make vegetable and fruit juices without pulp.

- **Fruits** like apples, citruses, pineapples, and more
- **Soft Vegetables** like cucumbers and tomatoes
- **Hard Roots** like carrots, beets, and ginger
- **Leafy Greens** like kale, spinach, and romaine
- **Grasses** like wheatgrass
- **Fibrous Stalks** like celery
- **Herbs** like parsley, mint, and dandelion

**NOTE:** Some finely ground pulp may seep through the holes of the screen due to pressure.



#### 2. COARSE SCREEN

Make vegetable and fruit juices with some pulp.



#### 3. OPEN HOMOGENIZING BLANK

Grind ingredients like nuts and seeds to make pâtés, baby foods, and more. Processed ingredients will release through the JUICE OUTLET underneath.

**NOTE:** Slide the blank over the Twin Gears so that the rectangular hole is facing down.



#### 4. CLOSED HOMOGENIZING BLANK

Get extra smooth consistency through the PULP OUTLET while processing ingredients. Use the CLOSED HOMOGENIZING BLANK with the BREADSTICK KNOB to make breadsticks, mochi, sorbets, nut butters, and more.

### WHICH KNOB SHOULD I USE? \_\_\_\_\_



#### 1. JUICING KNOB

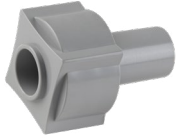
A. Use with the FINE SCREEN or COARSE SCREEN when juicing vegetables and fruits. Adjust how much pulp is squeezed by doing either of the following:

- **Tighten the Knob** to extract maximum juice from firmer vegetables and fruits, like carrots, apples, and celery.
- **Loosen the Knob** to extract juice from softer vegetables, fruits, wheatgrass, and leafy vegetables for easier pulp ejection.

B. Tighten the JUICING KNOB all the way when using the HOMOGENIZING BLANK to make sure the processed ingredients do not get pushed out through the PULP OUTLET.



## 4. UNDERSTANDING THE PARTS



### 2. BREADSTICK KNOB

Use the BREADSTICK KNOB with the CLOSED HOMOGENIZING BLANK to make breadsticks, mochi, sorbets, or other foods where a smoother consistency is desired. The breadstick knob shapes your ingredients into a tube as they are pushed through the PULP OUTLET.

EN

## WHICH TAMPER SHOULD I USE? \_\_\_\_\_



### 1. PRODUCE TAMPER

Use the PRODUCE TAMPER to firmly push your produce down the FEEDING CHUTE without ever coming in contact with the TWIN GEARS.



### 2. WOODEN TAMPER

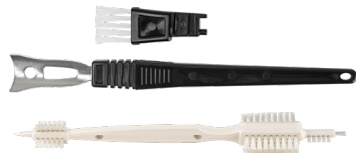
Made of wood, the WOODEN TAMPER is designed to push your ingredients all the way down to the TWIN GEARS. The WOODEN TAMPER can touch the TWIN GEARS without damaging them.

## OTHER ACCESSORIES \_\_\_\_\_



### DRIP TRAY

Place the DRIP TRAY in the circular indentation underneath the JUICE OUTLET to make clean up of any drips quick and easy. Then place the JUICE PITCHER on top of the DRIP TRAY to prevent messy drips from staining your counter.



### SCRAPER SET & CLEANING BRUSH

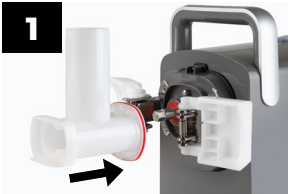
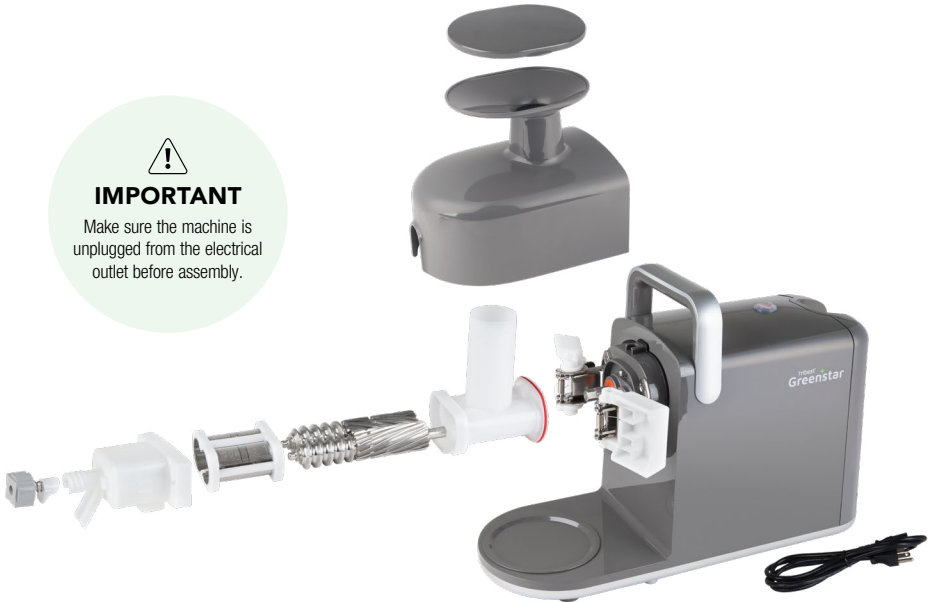
Attach the scraper attachment to the handle and use the tool to scrape off the pulp residue on the juicing screen. Remove the scraper attachment and replace it with the cleaning brush attachment to brush away the remaining pulp residue. The cleaning brush has specially designed sections to quickly clean your Greenstar.

# 5. HOW TO ASSEMBLE

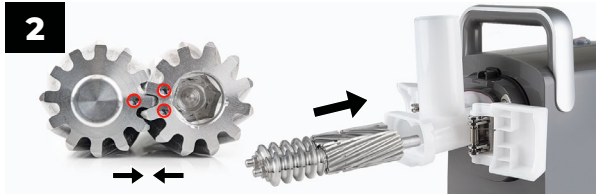


## IMPORTANT

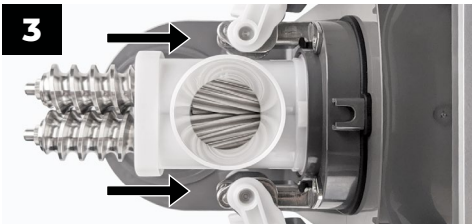
Make sure the machine is unplugged from the electrical outlet before assembly.



**1** Slide the TWIN GEAR HOUSING onto the MAIN BODY and push it all the way back toward the MAIN BODY until it fits snugly in place.



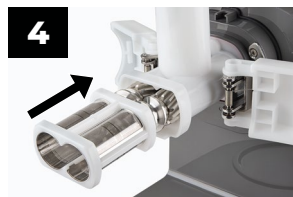
**2** **IMPORTANT:** Align the locating dots so that the single dot on the FREE WHEEL GEAR is in between the two dots on the DRIVE GEAR. These dots are located on the end surface of each GEAR. Holding the GEARS with the locating dots aligned, slide them into the TWIN GEAR HOUSING with the steel end first, so that the FREE WHEEL GEAR enters the right slot and the DRIVE GEAR enters the left slot.



**3** Push back the GEARS they come to a stop. You may need to rotate the GEARS while pushing them in until they slide in completely and lock into place. Look down the into FEEDING CHUTE to confirm that the GEARS are seated properly.

**NOTE:** When seated properly, you will NOT be able to see any portion of the DRIVE SHAFT. If you see any portion of the DRIVE SHAFT, keep rotating the gears while pushing them in to lock them into place.

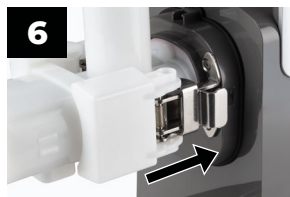
## 5. HOW TO ASSEMBLE



Slide the desired SCREEN over the exposed portion of the TWIN GEARS. See page 12 for more information on which SCREEN to select.



Slide the OUTLET CASING over the SCREEN.

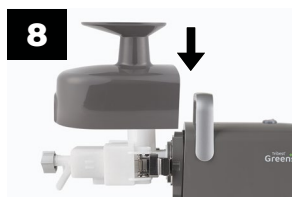


Close each LATCH over the ears of the OUTLET CASING and snap the LATCHES shut by pushing back on the metal tabs.

**NOTE:** Failure to properly seat the TWIN GEARS will prevent the LATCHES from shutting properly. If this is the case, remove the OUTLET CASING and SCREEN; rotate the GEARS while pushing them in until they slide in completely and lock into position; and reassemble. Damage to the machine due to improper assembly is not covered under your warranty.



Slide the JUICING KNOB or the BREADSTICK KNOB (see page 12) into the upper slot of the PULP OUTLET and turn clockwise to screw it on. Tighten until it comes to a comfortable stop. Do not over tighten by forcing it to turn.



Place the SAFETY HOOD over the FEEDING CHUTE of the TWIN GEAR HOUSING. Gently push down on the SAFETY HOOD until it snaps into place.



Attach the POWER CORD to the rear of the MAIN BODY and plug the other end into an electrical outlet.

## HOW TO DISASSEMBLE:

**IMPORTANT:** Make sure your Greenstar Juicer is switched off before disassembling the parts.

1. Unplug the POWER CORD from both the machine and electrical outlet.
2. Remove the SAFETY HOOD by lifting it up.
3. Unscrew the JUICING KNOB or BREADSTICK KNOB by turning it counterclockwise and slide it out.
4. Unlock the LATCHES on both sides by pulling on the metal tabs. Open the LATCHES away from the OUTLET CASING.
5. Remove the OUTLET CASING by sliding it away from the MAIN BODY. Note that the SCREEN and/or the TWIN GEARS may come out with the OUTLET CASING.
6. Remove the SCREEN.
7. Carefully slide the TWIN GEARS out of the TWIN GEAR HOUSING.
8. Remove the TWIN GEAR HOUSING by holding the FEEDING CHUTE and sliding it away from the MAIN BODY.

**NOTE:** The TWIN GEARS on your juicer never need sharpening. They are not blades. They work by 'biting' off small bits of produce at a time, much like your teeth. They do not grate or slice your produce, allowing them to work at remarkably low speeds and preserving fragile nutrients and enzymes.

# 6. OPERATING INSTRUCTIONS

## A. JUICES

1. Assemble your Greenstar with the FINE SCREEN or COARSE SCREEN + the JUICING KNOB.
2. Place the DRIP TRAY onto the machine base and put the JUICE PITCHER in place.
3. Position a large bowl or plastic bag under the PULP OUTLET to catch the ejected pulp.
4. Prepare your produce for juicing and juice them according to the following instructions:

**NOTE:** It is normal for a few drops of juice to come out of the PULP OUTLET when first starting juicing. As you continue juicing, only pulp will come out of the PULP OUTLET.

TYPES OF PRODUCE & EXAMPLES	INSTRUCTIONS
<p><b>HARD ROOTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carrots</li> <li>• Beets</li> </ul>	<p><b>STEP 1:</b> Wash all produce and cut into long, thin pieces that can be easily pushed through the FEEDING CHUTE. Large carrots should be split in half lengthwise.</p> <p><b>STEP 2:</b> Tighten the JUICING KNOB completely.</p> <p><b>STEP 3:</b> Feed the ‘wedge’ end of the root through the FEEDING CHUTE first, and press down on the blunt end of the root with the TAMPER. Only insert one piece at a time.</p> <p><b>REMEMBER:</b> The TWIN GEARS are not blades—you will need to firmly push carrots into the slow rotating gears. Cut thicker carrots into lengthwise halves for easier juicing. Use the WOODEN TAMPER to push that last bit of carrot for complete juicing.</p>
<p><b>FIBROUS STALKS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Celery</li> </ul>	<p><b>STEP 1:</b> Separate into individual ribs. These may be run through the machine whole.</p> <p><b>STEP 2:</b> Tighten the JUICING KNOB completely.</p> <p><b>STEP 3:</b> Feed the ribs into the FEEDING CHUTE, one stalk at a time, with the leafy side up. Press down with the TAMPER.</p>
<p><b>LEAFY GREENS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spinach</li> <li>• Kale</li> <li>• Dandelion</li> <li>• Greens</li> </ul>	<p><b>STEP 1:</b> Wash all produce and separate leaves.</p> <p><b>STEP 2:</b> Start with the JUICING KNOB tightened completely. If the produce starts to back up through the FEEDING CHUTE, loosen the KNOB 1/4 turn at a time until the pulp begins to feed through.</p> <p><b>STEP 3:</b> Roll the leaves into a cylindrical shape and feed the leaves, one by one, through the FEEDING CHUTE, leaf first. Press down with the TAMPER.</p>

# 6. OPERATING INSTRUCTIONS



<p><b>GRASSES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wheatgrass</li> <li>• Barley Grass</li> </ul>	<p><b>STEP 1:</b> Cut the grasses to the desired length and rinse them.</p> <p><b>STEP 2:</b> Tighten the JUICING KNOB completely. Loosen or remove the KNOB after the first drops of juice come out of the JUICE OUTLET.</p> <p><b>STEP 3:</b> Insert small handfuls of grass, blade tips first, into the FEEDING CHUTE. Press down with the TAMPER if necessary.</p> <p><b>REMEMBER:</b> Wheatgrass contains a chemical that naturally foams when it is juiced. Do not be alarmed if foam comes out from the JUICE OUTLET. To minimize foam, always juice fresh wheatgrass; refrigerate the wheatgrass for about 2 hours or overnight before juicing. If you do not mind wheatgrass juice mixed with carrot juice, you will get maximum yield on the wheatgrass juice with minimum foam by alternating wheatgrass and carrots while juicing.</p> <p><b>NOTE:</b> Certain batches of wheatgrass may cause more foam than others! If you notice that your wheatgrass is generating excess foam, try finding a new source for your wheatgrass. Foam will dissipate and can be easily whisked into the juice using a spoon or whisk.</p>
<p><b>APPLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fuji Apples</li> <li>• Granny Smith</li> </ul>	<p>Always use crisper varieties of apples like green apples and avoid softer varieties like Red Delicious or Gala Apples. A good test—if you bite into an apple and it has a powdery consistency, it is too soft to juice.</p> <p><b>STEP 1:</b> Wash all produce and cut into small enough pieces to easily push through the FEEDING CHUTE. It is not necessary to peel apples if they have been washed. You may core the apple if desired.</p> <p><b>STEP 2:</b> The JUICING KNOB should be tightened at least halfway. If the processed apples start to back up through the FEEDING CHUTE, loosen the JUICING KNOB 1/4 turn at a time.</p> <p><b>STEP 3:</b> Drop one slice of apple through the FEEDING CHUTE at a time and press down with the TAMPER.</p>
<p><b>FIRM FRUITS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apples</li> <li>• Pears</li> <li>• Persimmons</li> </ul>	<p><b>STEP 1:</b> Wash all fruits and peel them if necessary. Cut the fruits into small enough pieces to be easily pushed through the FEEDING CHUTE.</p> <p><b>STEP 2:</b> Tighten the JUICING KNOB 3/4 of the way.</p> <p><b>STEP 3:</b> Drop one piece of fruit at a time into the FEEDING CHUTE and press down with the TAMPER.</p>

# 6. OPERATING INSTRUCTIONS

<p><b>SOFTER FRUITS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grapes</li> <li>• Tomatoes</li> </ul>	<p><b>STEP 1:</b> Wash all fruits. Cut the fruits into small enough pieces to be easily pushed through the FEEDING CHUTE.</p> <p><b>STEP 2:</b> Tighten the JUICING KNOB at least halfway to start.</p> <p><b>STEP 3:</b> Drop one piece of fruit or a small handful at a time into the FEEDING CHUTE, being sure not to overload it. Press down with the TAMPER.</p>
<p><b>CITRUS FRUITS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oranges</li> <li>• Grapefruits</li> </ul>	<p><b>STEP 1:</b> Wash and remove the rinds only. The pith is safe to juice. Separate the fruit into wedges.</p> <p><b>STEP 2:</b> Tighten the JUICING KNOB halfway.</p> <p><b>STEP 3:</b> Drop one slice into the FEEDING CHUTE at a time and press down with the TAMPER.</p>
<p><b>JUICE COCKTAILS</b></p>	<p>If you are making juice cocktails of various different vegetable and fruit combinations, prepare the produce per the instructions on this page. Feed the produce into the FEEDING CHUTE, alternating between hard and softer produce. For example, when making a carrot/ wheatgrass combination, juice a piece of carrot, then a handful of wheatgrass, then another piece of carrot, etc. You may need to adjust the JUICING KNOB intermittently as you rotate produce.</p>
<p><b>OTHER FRUITS &amp; VEGETABLES</b></p>	<p>Your Greenstar is capable of juicing a wide variety of vegetables and fruits. When trying new types of produce, experiment with the screens and with different positions for the JUICING KNOB. If you ever notice the produce backing up into the FEEDING CHUTE, loosen the JUICING KNOB and let the machine run for a few seconds. If the machine doesn't clear, loosen the JUICING KNOB even more or remove it. Always feed the vegetables and fruits into the machine slowly, one piece at a time for best results.</p> <p><b>NOTE:</b> Greenstar will not be able to juice very soft fruits like strawberries or bananas because there is not enough body behind the pulp to get pushed past the screen. These types of fruits are better blended or can be used to make frozen fruit sorbets using the BLANK SCREEN included with your juicer. Fruits with hard seeds like grapes with seeds, pomegranates, avocado, and cherries may not be used with the pits inside.</p>

## 6. OPERATING INSTRUCTIONS

### B. PÂTÉS & BASIC FOOD PROCESSING

Follow these instructions when you are making delicious pâtés or mock meats, or if you are grinding soaked nuts, beans, or when making other recipes where basic food processing is required. The food will be processed by the Twin Gears and will be ejected through the juice outlet underneath.

1. Assemble your Greenstar with the OPEN HOMOGENIZING BLANK (rectangular hole facing downward) and the JUICING KNOB.
2. Place the JUICE PITCHER or other container to catch the processed food underneath the JUICE OUTLET.
3. Position a large bowl or plastic bag under the PULP OUTLET to catch any food that might come out of the PULP OUTLET.
4. Prepare your ingredients and feed them into the feeding chute one small handful at a time. Press down with the desired TAMPER.

### C. RAW BREADSTICKS, MOCHI, FROZEN FRUIT SORBETS

Follow these instructions when you are making delicious raw breadsticks made from soaked nuts and grains, mochi from sticky rice, sorbets from frozen fruits, or other recipes where a smoother consistency is required. These instructions utilize the full food processing power of Greenstar. The processed food will be ejected in a cylindrical shape through the pulp outlet on the front of the machine.

1. Assemble your Greenstar with the CLOSED HOMOGENIZING BLANK and the BREADSTICK KNOB.
2. Position a large bowl under the PULP OUTLET to catch the processed food.
3. Prepare your ingredients and feed them into the feeding chute one small handful at a time. Press down with the desired TAMPER.
  - When making raw breadsticks, use a knife to cut the breadsticks to the desired length as it is coming out of the PULP OUTLET. Dehydrate breadsticks for a delightful crunch.
  - When making nut butters, if a smoother consistency is required, try adding some of the nut's oils, available at health food stores.

## 7. CLEANING & MAINTENANCE

Keeping your Greenstar clean is extremely important for both your health and the peak performance of the machine. We recommend cleaning the juicer immediately after each use, before food particles have a chance to dry. Since Greenstar extracts minerals, such as calcium, from the produce so well, we recommend cleaning all of the juicing parts immediately after use to prevent troublesome mineral buildup.

### CLEANING THE GREENSTAR

1. Switch off your Greenstar and unplug it from the electrical outlet. Detach the POWER CORD from the rear of the machine.
2. Disassemble the machine according to the instructions on page 11 and immerse the juicing components in warm soapy water.
3. Using the included CLEANING BRUSHES, rinse and scrub the juicing components under warm running water with a mild detergent.
4. Use the CLEANING BRUSH and the SCRAPER SET to remove any remaining bits of pulp that remain on the TWIN GEARS or on the HOUSING.
5. If using the FINE SCREEN, brush away from the corners and remove any pulp buildup.
6. Rinse all soapy water from the components; dry them thoroughly before they are reassembled.

**NOTE:** All parts, except the SAFETY HOOD are dishwasher safe.

- NEVER allow water to enter the MAIN BODY of the machine.
- NEVER use harsh chemicals, such as bleach, to remove food stains from the juicer.
- NEVER drop any of the components, particularly the TWIN GEARS. Our warranty does not cover accidental damage.

### HELPFUL HINTS FOR EASY CLEANING

#### Cleaning the Screen

Attach the scraper attachment to the handle and use the tool to scrape off the pulp residue on the juicing screen. Remove the scraper attachment and replace it with the cleaning brush attachment to brush away the remaining pulp residue. For pulp that is embedded firmly in the holes of the screen, try brushing away as much pulp as possible, soaking the screen for 20 minutes in water, and then brush the screen again.



## 7. CLEANING & MAINTENANCE

### **Cleaning the Main Body**

Use a warm damp cloth to wipe down any residue and juice from the front of the main body. A wet sponge may be used around the face plate where the gears fit into the machine to remove any mineral build up.

### **Stains**

Stains may naturally occur as a result of the deep pigments present in beets, turmeric and other vibrant vegetables. To remove these stains be sure to clean your juicer after every use. If stains remain removable parts may be soaked in a solution of 1/2 cup hydrogen peroxide and 1 cup water. Let the parts sit for at least 2 hours then using a non-abrasive sponge scrub off the stained areas.

### **Calcium and Mineral Deposits on the Twin Gears**

After using the machine for some time, you may notice a calcium or mineral deposit on the surfaces of the TWIN GEARS. To remove these deposits from your TWIN GEARS try one of the following methods:

- After juicing carrots, feed one tablespoon of carrot pulp into the feeding chute with two teaspoons of granulated sugar. Alternate pulp and sugar several times and then run the machine. Disassemble and thoroughly clean all of the juicing parts.
- Mix a solution of 4 tablespoons of baking soda with 2 cups (16 oz.) of lukewarm water. Soak the parts in the solution overnight to loosen the mineral deposits and to remove stains. Wash with soap and water and use a hard bristled brush to remove mineral deposits. Wipe with cloth to dry.
- Soak the gears in a solution of 1/2 cup hydrogen peroxide and 1 cup water to remove mineral build up.

## **OTHER HELPFUL HINTS**

- Use the narrow, pointed end of the CLEANING BRUSH to push food out through the PULP OUTLET.
- Dried fruits and nuts can be very sticky on the inside surfaces of the juicer. To remove the residue more easily run a couple of stalks of celery through before disassembling the machine or run a cup of water through the machine while it is on to dislodge food particles.

# 8. TROUBLESHOOTING & SUPPORT

**NOISES:** Even though the Greenstar Juicer is very quiet, some noises are normal during operation. If you are unsure whether the noises you are hearing are normal:

1. Fully assemble your juicer and turn it on without adding any produce. You will hear the TWIN GEAR sound. You may hear a repetitive thumping sound, which is normal. The TWIN GEARS may have minor variations and the thumping sound is considered normal. This minor variation will not affect the function and will not damage any parts.
2. While you are juicing you may hear a squeaking or chirping sound that is also considered to be normal.

**MOVEMENTS:** A great deal of pressure is built up in the juicing chamber while in operation. In order to alleviate some of this pressure, Greenstar is designed to wiggle and flex while juicing to prevent damage to other parts of the machine. This flexing is normal and will not cause damage to your machine.

PROBLEM	SOLUTION
<b>The machine won't turn on.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure your power source is active, the plug is correctly attached to the rear of the machine and in the electrical outlet, and the machine is switched on.</li> <li>• Make sure the electrical rating of the outlet is compatible with the motor as listed on the safety label of the machine.</li> </ul>
<b>The machine suddenly stopped running.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the machine is correctly assembled.</li> <li>• If the machine is overloaded, use the reverse switch to dislodge some of the ingredients.</li> <li>• Your machine has a power cut off to protect the motor when it is overloaded. You may need to wait 30 minutes to turn your juicer back on if the automatic shut off has been engaged.</li> </ul>
<b>The gears are noisy.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the TWIN GEARS are correctly aligned using the dots to align the gears before each use.</li> <li>• Check to see if there is any hard material lodged in the GEARS. If so, turn off, unplug, and disassemble the machine. Rinse and try again.</li> <li>• Inspect your TWIN GEARS for any damage. If you notice any damage to the TWIN GEARS, stop usage and contact your nearest service center.</li> </ul>
<b>The OUTLET CASING does not fit properly, or the LATCHES do not close properly.</b>	Check to see if the TWIN GEARS are seated properly. Give them a twist while pushing in until they lock into place.

## 8. TROUBLESHOOTING & SUPPORT



<b>The pulp is not being ejected; Ingredients are coming back up the feeding chute.</b>	Loosen the JUICING KNOB 1/4 turn at a time until pulp begins to eject. If pulp is already ejecting and this issue still occurs, a piece of produce may be blocking the gears. You can run your machine in reverse to remove this blockage or use your wooden tamper to press your produce all the way down through the gears.
<b>The pulp is too wet.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tighten the JUICING KNOB 1/4 turn at a time until the pulp is dry. Your produce may vary per batch and seasonally.</li><li>• Use fresh ingredients. Overly ripe fruits and vegetables may be difficult to juice if their fibers have become soft.</li></ul>
<b>The pulp comes out along with juice.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the SCREEN is in position.</li><li>• Tighten the JUICING KNOB 1/4 turn at a time until juice stops coming out with the pulp.</li></ul>
<b>The machine is yielding a low amount of juice.</b>	Make sure the JUICING KNOB is fastened snugly, providing resistance on your produce.
<b>The ingredients are jammed.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Try using the WOODEN TAMPER to press the produce through the chute. Be careful not to exert too much pressure. If the produce is very blocked, you may need to disassemble the machine.</li><li>• Flip the switch to the reverse position once or twice.</li><li>• If it doesn't clear, disassemble the machine to clear any blockage.</li></ul>

## Tribest® CUSTOMER SUPPORT

In the event that you have any questions concerning the use, care, or service for this product, please feel free to call us or send us an email. If you purchased your product outside of the United States, please refer to your warranty card for your nearest service center.

### United States

Tribest Corporation  
1143 N. Patt St.  
Anaheim, CA 92801  
Toll-Free: 1-888-254-7336  
service@tribest.com

### International

Tribest Corporation  
1143 N. Patt St.  
Anaheim, CA 92801  
Telephone: +1 714 879 7150  
service@tribest.com

# SOMMAIRE

1. Avertissements importants .....	21
2. Consignes importantes de sécurité .....	22
3. Pièces du produit .....	23
4. Comprendre chaque pièce .....	24
5. Montage de la machine .....	26
6. Mode d'emploi .....	28
7. Nettoyage et entretien .....	32
8. Dépannage et assistance .....	34
• Recettes Greenstar .....	R1-R27

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

<b>Produit</b>	Extracteur de jus à froid Greenstar 5
<b>Modèle</b>	GS5-2GY (Gris) / GS5-2WH (Blanc)
<b>Puissance nominale</b>	220-240V~, 50-60Hz, 200W / 120V~, 60Hz, 170W
<b>Vitesse</b>	100 RPM, 50Hz / 120 RPM, 60Hz
<b>Durée de fonctionnement en continu</b>	Jusqu'à 40 minutes par session
<b>Dimensions (l x p x h)</b>	510 x 177 x 352 mm / 20 x 7 x 13,8 in
<b>Poids</b>	8,8 kg / 19,4 lbs
<b>Fabriqué en</b>	Corée du Sud

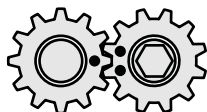
# 1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

**Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les consignes de sécurité de base devraient toujours être respectées, notamment :**

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui ne se sont pas familiarisées, à moins qu'elles n'aient bénéficié d'une supervision ou d'instructions en matière de l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
3. Surveillez les enfants de façon à ne pas les laisser jouer avec l'appareil.
4. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et autres applications similaires comme :
  - Dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - Dans les fermes
  - Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
  - Dans les environnements de type chambres d'hôtes
5. Pour éviter tout risque de choc électrique, évitez de tremper le boîtier principal dans l'eau ou dans tout autre liquide.
6. N'utilisez qu'un câble d'alimentation approuvé, fourni avec l'appareil ou par le fabricant.
7. Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant dont la puissance est compatible avec celle de l'appareil. Le non-respect de cette consigne endommagera le moteur et annulera la garantie.
8. Redoubler de vigilance est indispensable lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'un enfant.
9. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer ou de tenter de le démonter, de l'assembler ou de le ranger.
10. Assurez-vous toujours de bien fixer chaque pièce de l'extracteur de jus avant de mettre le moteur en marche.
11. Pendant le fonctionnement de l'appareil :
  - Ne touchez pas les pièces mobiles.
  - Ne tentez pas de le démonter.
12. N'insérez JAMAIS vos doigts ou d'autres objets étrangers tels que des cuillères, des couteaux ou tout autre ustensile de cuisine dans l'ouverture d'alimentation ou dans les ouvertures de l'extracteur de jus lorsque ce dernier est en marche. Si des aliments se logent dans la l'ouverture d'alimentation, utilisez l'un des poussoirs fournis afin de les pousser vers le bas. Si cela ne fonctionne pas, éteignez le moteur, débranchez la machine et démontez-la afin de retirer les aliments restants.
13. Veillez à mettre l'interrupteur en position « OFF » après chaque utilisation. Assurez-vous que le moteur s'arrête complètement et débranchez la machine avant de tenter de la démonter.
14. Ne démontez que les pièces nécessaires au fonctionnement normal ou au nettoyage de votre extracteur de jus (comme le boîtier, les rouleaux broyeurs jumeaux, le tamis). Ouvrir le boîtier principal annulera votre garantie.
15. N'allumez jamais votre Greenstar et présentez-le à un technicien certifié pour examen et éventuelle réparation afin d'éviter tout risque de choc électrique ou de blessure si :
  - Le câble ou la fiche est endommagé(e)
  - Il fonctionne mal
  - Il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit
16. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
17. Votre Greenstar doit être mis à la terre pour fonctionner correctement et en toute sécurité. Utilisez uniquement le câble d'alimentation et la fiche fournis et branchez-les dans une prise de courant correctement mise à la terre. N'essayez pas de forcer la fiche dans la prise murale, car cela peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
18. N'utilisez pas le câble d'alimentation comme poignée et ne tirez jamais sur le câble pour retirer la fiche de la prise de courant.
19. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes comme la cuisinière ou la plaque de cuisson.
20. Pour usage domestique intérieur uniquement.
21. N'utilisez pas la machine à d'autres fins que celles pour lesquelles elle a été conçue.
22. Pour une copie supplémentaire de ce manuel, veuillez envoyer un e-mail à [service@tribest.com](mailto:service@tribest.com).

## 2. CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

### SOUVENEZ-VOUS TOUJOURS DE :



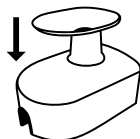
✓ **Aligner correctement les rouleaux broyeurs**

Lors de l'assemblage des rouleaux broyeurs jumeaux, n'oubliez pas d'aligner les points de repérage marqués sur la surface des rouleaux broyeurs avant de les insérer dans la machine.



✓ **Laisser le Greenstar se reposer périodiquement**

Lorsque vous utilisez votre extracteur de jus Greenstar pendant une période continue, arrêtez son fonctionnement pendant 10 minutes après *chaque tranche de 40 minutes d'utilisation continue*, puis reprenez le fonctionnement.



✓ **Installer le Recouvrement de Sécurité sur l'ouverture d'alimentation**

Placez toujours le RECOUVREMENT DE SÉCURITÉ sur l'ouverture d'alimentation avant de démarrer l'utilisation de la machine, cette dernière ne fonctionnera pas si le RECOUVREMENT DE SÉCURITÉ n'est pas en place.

### NE JAMAIS FAIRE CE QUI SUIT :

- ✗ Ne soulevez pas votre extracteur de jus Greenstar les mains mouillées. La machine est lourde et risque de glisser accidentellement.
- ✗ N'assemblez pas ni démontez votre machine lorsque le câble d'alimentation est branché sur une prise de courant.
- ✗ N'insérez pas vos doigts ou vos mains dans l'ouverture d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- ✗ Ne débranchez pas la fiche d'alimentation de la prise de courant les mains mouillées.
- ✗ Ne laissez pas l'extracteur de jus à la portée des enfants.
- ✗ Ne faites pas fonctionner l'extracteur de jus Greenstar sur une surface instable.
- ✗ Ne mettez pas d'ustensiles, tels que des couteaux, des cuillères ou des fourchettes, dans l'ouverture d'alimentation.
- ✗ Ne forcez pas l'extracteur de jus et ne surchargez pas l'ouverture d'alimentation.

**AVERTISSEMENT : NE JAMAIS RETIRER LE RECOUVREMENT DE SÉCURITÉ LORSQUE LA MACHINE EST EN FONCTIONNEMENT**

### 3. PIÈCES DU PRODUIT



FR

- |  |                            |                             |
|--|----------------------------|-----------------------------|
| ① VIS DE SORTIE SOUPLE*                  | ⑨ COUVERCLE DE L'ENTONNOIR | ⑰ GRATTOIR                  |
| ② SORTIE DE PÂTE À GÂTEAU                | ⑩ BOÎTIER DU JUS DE FRUIT* | ⑱ CABLE D'ALIMENTATION      |
| ③ TAMIS FIN*                             | ⑩A SORTIE DE JUS           | ⑲ RECouvreMENT DE SECURITE* |
| ④ TAMIS GROSSIER                         | ⑩B SORTIE DE MARC          | ⑳ BAC DE PROTECTION         |
| ⑤ KIT POUR LA PURÉE (OUVERT)             | ⑪ BOL D'ÉGOUTTAGE          | ㉑ FERMETURES                |
| ⑥ KIT POUR PÂTE À GÂTEAU (FERMÉ)         | ⑫ CRUCHE POUR LE JUS       | ㉒ ARBRE D'ENTRAÎNEMENT      |
| ⑦ ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX*             | ⑬ POUSSOIR                 | ㉓ POIGNÉE                   |
| 7A ROULEAU D'ENTRAÎNEMENT                | ⑭ POUSSOIR EN BOIS         | ㉔ INTERRUPTEUR              |
| 7B ROULEAU DE PRESSE ENTRAÎNÉ            | ⑮ PASSOIRE                 | ㉕ BOÎTIER PRINCIPAL         |
| ⑧ BOÎTIER DES ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX* | ⑯ PINCEAU DE NETTOYAGE     |                             |

\*Les pièces préassemblées comprennent la vis de sortie souple, le tamis fin, le jeu de rouleaux broyeurs, le boîtier des rouleaux broyeurs jumeaux, le boîtier du jus de fruit et le recouvrement de sécurité.

## 4. COMPRENDRE CHAQUE PIÈCE

### QUEL TAMIS DEVRAIS-JE UTILISER ?

#### 1. TAMIS FIN

Préparer des jus de légumes et de fruits sans marc.



- **Les fruits** comme les pommes, les agrumes, les ananas, etc.
- **Les légumes tendres** comme les concombres et les tomates
- **Les racines dures** comme les carottes, les betteraves et le gingembre
- **Les légumes verts feuillus** comme le chou frisé, les épinards et la romaine
- **Les graminées** comme l'herbe de blé
- **Les tiges fibreuses** comme le céleri
- **Les herbes** comme le persil, la menthe et le pissenlit

**REMARQUE** : Une partie du marc finement broyé peut s'infiltrer à travers les trous du tamis, sous l'effet de la pression.

#### 2. TAMIS GROSSIER

Préparer des jus de légumes et de fruits avec un peu de marc.



#### 3. KIT POUR LA PURÉE

Broyez des ingrédients comme des noix et des graines pour préparer des pâtés, des aliments pour bébés, etc. Les ingrédients concassés s'écouleront par la SORTIE DE JUS située en dessous.



**REMARQUE** : Faites glisser l'ébauche sur les rouleaux broyeurs jumeaux de manière à ce que le trou rectangulaire soit orienté vers le bas.

#### 4. KIT POUR PÂTE À GÂTEAU (FERMÉ)

Obtenez une texture très onctueuse grâce à la SORTIE DE MARC lors de la transformation des ingrédients. Utilisez le KIT POUR PÂTE À GÂTEAU (FERMÉ) avec la SORTIE DE PÂTE À GÂTEAU pour préparer des gressins, des mochis, des sorbets, des beurres de noix, et bien plus encore.



### QUELLE VIS DEVRAIS-JE UTILISER ?

#### 1. VIS DE SORTIE SOUPLE

A. Utilisez le TAMIS FIN ou le TAMIS GROSSIER pour presser les légumes et les fruits. Réglez la quantité de marc à presser en effectuant l'une des opérations suivantes :

- **Serrez la vis** pour extraire le maximum de jus des légumes et des fruits plus fermes, comme les carottes, les pommes et le céleri.
- **Desserrez la vis** pour extraire le jus des légumes et fruits plus tendres, de l'herbe de blé et des légumes à feuilles afin de faciliter l'éjection du marc.

B. Serrez à fond la vis de sortie souple lorsque vous utilisez le KIT POUR LA PURÉE pour vous assurer que les ingrédients traités ne sont pas expulsés par la SORTIE DE MARC.





## 4. COMPRENDRE CHAQUE PIÈCE



### 2. SORTIE DE PÂTE À GÂTEAU

Utilisez la SORTIE DE PÂTE À GÂTEAU avec le KIT POUR PÂTE À GÂTEAU (FERMÉ) afin de préparer des gressins, des mochis, des sorbets ou d'autres aliments pour lesquels une texture plus onctueuse est désirée. La sortie de pâte à gâteau donne à vos ingrédients une forme de tube lorsqu'ils sont poussés à travers la SORTIE DE MARC.

## QUEL POUSSOIR UTILISER ?



### 1. POUSSOIR

Utilisez le POUSSOIR pour pousser fermement vos produits dans la BOUCHE D'ALIMENTATION sans jamais entrer en contact avec les ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX.



### 2. POUSSOIR EN BOIS

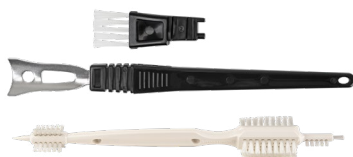
Fabriqué en bois, le POUSSOIR EN BOIS est conçu pour pousser vos ingrédients jusqu'aux ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX. Le POUSSOIR EN BOIS peut toucher les ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX sans les endommager.

## AUTRES ACCESSOIRES



### BOL D'ÉGOUTTAGE

Placez le BOL D'ÉGOUTTAGE dans l'encoche circulaire qui se situe sous la SORTIE DE JUS pour nettoyer rapidement et facilement les gouttes. Placez ensuite le CRUCHE POUR LE JUS sur le BOL D'ÉGOUTTAGE pour éviter que les gouttes ne tachent votre plan de travail.



### ENSEMBLE DE GRATTOIRS ET BROSSSE DE NETTOYAGE

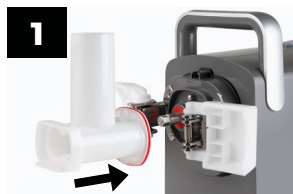
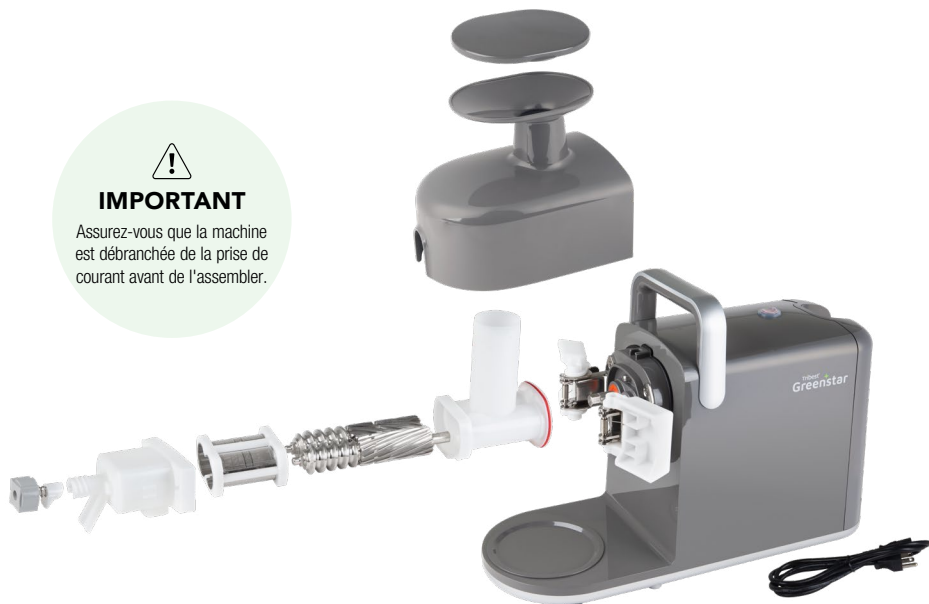
Fixez le grattoir à la poignée et utilisez l'outil pour gratter les résidus de marc sur le tamis à jus. Retirez le grattoir et remplacez-le par la brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de marc. La brosse de nettoyage est composée de sections spécialement conçues pour nettoyer rapidement votre Greenstar.

## 5. MONTAGE DE LA MACHINE

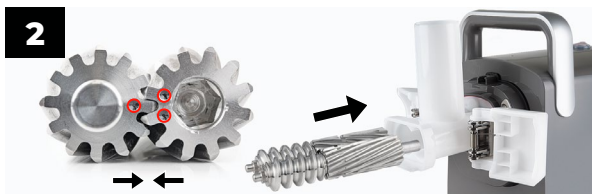


### IMPORTANT

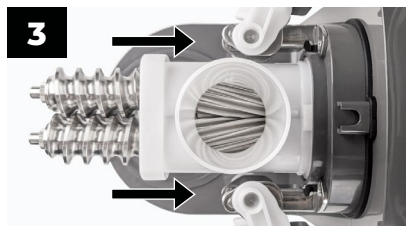
Assurez-vous que la machine est débranchée de la prise de courant avant de l'assembler.



1 Glissez le BOÎTIER DES ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX sur le BÔTIER PRINCIPAL et le repoussez-le jusqu'au bout vers le BÔTIER PRINCIPAL jusqu'à ce qu'il s'ajuste fermement en place.



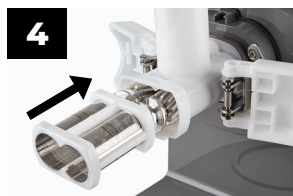
2 **IMPORTANT** : Alignez les points de repérage de manière à ce que le point unique du ROULEAU DE PRESSE ENTRAÎNÉ soit situé entre les deux points du ROULEAU D'ENTRAÎNEMENT. Ces points sont situés sur la surface extrême de chaque ROULEAU BROYEUR. En maintenant les ROULEAUX BROYEURS avec les points de repère alignés, faites-les glisser dans le BOÎTIER DES ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX, l'extrémité en acier en premier, de façon à ce que le ROULEAU DE PRESSE ENTRAÎNÉ entre dans la fente droite et le ROULEAU D'ENTRAÎNEMENT dans la fente gauche.



3 Repoussez les rouleaux broyeurs jusqu'à ce qu'ils s'arrêtent. Il peut être nécessaire de faire tourner les ROULEAUX BROYEURS tout en poussant jusqu'à ce qu'ils glissent complètement et se verrouillent en place. Regardez vers le bas dans la BOUCHE D'ALIMENTATION pour confirmer que les ROULEAUX BROYEURS sont correctement positionnés.

**REMARQUE** : Lorsque l'ARBRE D'ENTRAÎNEMENT est correctement installé, vous ne serez PAS en mesure de voir l'une quelconque de ses parties. Le cas échéant, continuez à faire tourner les rouleaux broyeurs tout en les poussant afin de les fixer en place.

## 5. MONTAGE DE LA MACHINE



Faites glisser le TAMIS souhaité sur la partie exposée de ROULEAUX BROYEURS. Voir page 28 pour plus d'informations sur le choix du TAMIS.



Faites glisser le BÔTIER DU JUS DE FRUIT sur le TAMIS.



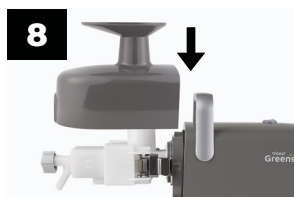
Refermez chaque FERMETURE sur les oreilles du BÔTIER DU JUS DE FRUIT et fermez-les en poussant les languettes métalliques vers l'arrière.

**REMARQUE :** La mauvaise installation des ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX empêchera les FERMETURES de se verrouiller correctement. Dans ce cas, retirez le BÔTIER DU JUS DE FRUIT et le TAMIS ; faites pivoter les ROULEAUX BROYEURS tout en les poussant jusqu'à ce qu'ils glissent complètement et se verrouillent en position puis remontent. Les dommages à la machine dus à un mauvais assemblage ne sont pas.

FR



Faites glisser le VIS DE SORTIE SOUPLE ou bien la SORTIE DE PÂTE À GÂTEAU (voir page 28) dans la fente supérieure de la SORTIE DE MARC et tournez-la dans le sens horaire pour la visser. Serrez jusqu'à ce qu'elle s'arrête facilement. Ne la serrez pas trop en forçant la rotation.



Placez le RECOUVREMENT DE SÉCURITÉ sur la BOUCHE D'ALIMENTATION du BÔTIER DES ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX. Poussez doucement le RECOUVREMENT DE SÉCURITÉ vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



Fixez le CÂBLE D'ALIMENTATION à l'arrière du BÔTIER PRINCIPAL et branchez l'autre extrémité dans une prise de courant.

## DÉMONTAGE DE LA MACHINE:

**IMPORTANT:** Assurez-vous que votre extracteur de jus Greenstar est éteint avant de démonter les pièces.

- Débranchez le CÂBLE D'ALIMENTATION de l'appareil et de la prise de courant.
- Retirez le RECOUVREMENT DE SÉCURITÉ en le soulevant.
- Dévissez le VIS DE SORTIE SOUPLE ou LA SORTIE DE PÂTE À GÂTEAU en la tournant dans le sens antihoraire et faites-la glisser vers l'extérieur.
- Déverrouillez les FERMETURES des deux côtés en tirant sur les languettes métalliques. Ouvrez les FERMETURES en les éloignant du BÔTIER DU JUS DE FRUIT.
- Retirez le BÔTIER DU JUS DE FRUIT en le faisant glisser hors du BÔTIER PRINCIPAL. Notez que le TAMIS et/ou les ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX peuvent sortir avec le BÔTIER DU JUS DE FRUIT.
- Retirez le TAMIS.
- Faites glisser délicatement les ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX hors du BÔTIER DES ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX.
- Retirez le BÔTIER DES ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX en tenant la BOUCHE D'ALIMENTATION et en la faisant glisser pour l'éloigner du BÔTIER PRINCIPAL.

**REMARQUE :** Les ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX de votre extracteur de jus ne requièrent pas l'affûtage car il ne s'agit pas de lames. Ils fonctionnent en « arrachant » de petits morceaux d'aliments à la fois, un peu comme vos dents. Ils ne râpent pas et ne tranchent pas les aliments, ce qui leur permet de fonctionner à des vitesses remarquablement basses et de préserver les nutriments et les enzymes fragiles.

# 6. MODE D'EMPLOI

## A. PRÉPARATION DES JUS

1. Assemblez votre Greenstar avec le TAMIS FIN ou GROSSIER + la VIS DE SORTIE SOUPLE.
2. Placez le BOL D'ÉGOUTTAGE sur la base de la machine et mettez le CRUCHE POUR LE JUS en place.
3. Placez un grand bol ou un sac en plastique sous la SORTIE DE MARC pour récupérer le marc éjecté.
4. Préparez vos aliments pour le jus et pressez-les selon les instructions suivantes :

**REMARQUE :** Au début de la centrifugation, il est normal que quelques gouttes de jus sortent de la SORTIE DE MARC. Au fur et à mesure de l'extraction du jus, seule le marc sortira de la SORTIE DE MARC.

TYPES D'ALIMENTS ET EXEMPLES	INSTRUCTIONS
<b>RACINES DURES</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Carottes</li><li>• Betteraves</li></ul>	<p><b>ÉTAPE 1 :</b> Lavez tous les aliments et coupez-les en lamelles longues et fines qui peuvent être facilement poussées à travers la bouche d'alimentation. Les grosses carottes doivent être coupées en deux dans le sens longitudinal.</p> <p><b>ÉTAPE 2 :</b> Lavez tous les aliments et coupez-les en lamelles longues et fines qui peuvent être facilement poussées à travers la bouche d'alimentation. Les grosses carottes doivent être coupées en deux dans le sens longitudinal.</p> <p><b>ÉTAPE 3 :</b> Introduisez d'abord le bout « conique » de la racine dans la BOUCHE D'ALIMENTATION et appuyez sur le bout arrondi de la racine à l'aide du POUSSOIR. N'insérez qu'un seul morceau à la fois.</p> <p><b>IMPORTANT :</b> les ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX ne sont pas des lames - vous devrez pousser fermement les carottes dans les rouleaux broyeurs qui tournent lentement. Coupez les carottes plus épaisses en deux dans le sens longitudinal afin de faciliter l'extraction du jus. Utilisez le POUSSOIR EN BOIS pour pousser le dernier morceau de carotte afin d'extraire tout le jus.</p>
<b>TIGES FIBREUSES</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Céleri</li></ul>	<p><b>ÉTAPE 1 :</b> Séparez les tiges en côtes séparées. Celles-ci peuvent être passées entières dans la machine.</p> <p><b>ÉTAPE 2 :</b> Serrez fermement la VIS DE SORTIE SOUPLE.</p> <p><b>ÉTAPE 3 :</b> Introduisez les côtes dans la BOUCHE D'ALIMENTATION, une tige à la fois, le côté feuillu vers le haut. Appuyez avec le POUSSOIR.</p>
<b>LÉGUMES-FEUILLES</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Greens</li><li>• Épinards</li><li>• Choux frisés</li><li>• Pissenlit</li><li>• Légumes verts</li></ul>	<p><b>ÉTAPE 1 :</b> Lavez tous les aliments et séparez les feuilles.</p> <p><b>ÉTAPE 2 :</b> Serrez fermement la VIS DE SORTIE SOUPLE. Si les aliments commencent à reculer dans la BOUCHE D'ALIMENTATION, desserrez la vis d'un quart de tour à la fois jusqu'à ce que le marc commence à passer.</p> <p><b>ÉTAPE 3 :</b> Roulez les feuilles pour leur donner une forme cylindrique et faites-les passer, une par une, dans la BOUCHE D'ALIMENTATION, la feuille en premier. Appuyez avec le POUSSOIR.</p>

## 6. MODE D'EMPLOI

<p><b>HERBES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herbe de blé</li> <li>• Orge verte</li> </ul>	<p><b>ÉTAPE 1:</b> Coupez les herbes à la longueur souhaitée puis rincez-les.</p> <p><b>ÉTAPE 2:</b> Serrez fermement la VIS DE SORTIE SOUPLE. Desserrez ou enlevez la VIS dès que les premières gouttes de jus quittent la SORTIE DE JUS.</p> <p><b>ÉTAPE 3:</b> Insérez de petites poignées d'herbe, la pointe en premier, dans la BOUCHE D'ALIMENTATION. Appuyez sur l'herbe à l'aide du POUSSOIR si nécessaire.</p> <p><b>IMPORTANT :</b> L'herbe de blé contient un produit chimique qui produit naturellement de la mousse lorsqu'elle est pressée. Ne vous inquiétez pas si de la mousse sort de la SORTIE DE JUS. Pour minimiser cette mousse, faites toujours du jus d'herbe de blé fraîche ; réfrigérez l'herbe de blé pendant environ 2 heures ou toute la nuit avant de préparer votre jus. Si le mélange de jus d'herbe de blé et de jus de carotte ne vous dérange pas, vous obtiendrez un rendement maximal du jus d'herbe de blé avec un minimum de mousse en alternant l'herbe de blé et les carottes pendant la préparation du jus.</p> <p><b>REMARQUE :</b> Certains lots d'herbe de blé peuvent produire plus de mousse par rapport à d'autres ! Si vous remarquez que votre herbe de blé produit un excès de mousse, essayez d'en chercher une nouvelle. La mousse se dissipe et peut être facilement incorporée au jus à l'aide d'une cuillère ou d'un fouet.</p>
<p><b>POMMES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fuji</li> <li>• Granny Smith</li> </ul>	<p>Utilisez toujours des variétés de pommes plus croquantes, comme les pommes vertes, et évitez les variétés plus molles, comme les Red Delicious ou les Gala. Astuce : si vous croquez une pomme et qu'elle a une consistance poudreuse, c'est qu'elle est trop molle pour être transformée en jus.</p> <p><b>ÉTAPE 1:</b> Lavez tous les fruits et coupez-les en morceaux suffisamment petits pour les faire passer facilement dans la BOUCHE D'ALIMENTATION. Il n'est pas nécessaire d'éplucher les pommes si elles ont été lavées. Vous pouvez éviter la pomme si vous le souhaitez.</p> <p><b>ÉTAPE 2:</b> La VIS DE SORTIE SOUPLE doit être serrée au moins à moitié. Si les pommes traitées commencent à reculer dans la BOUCHE D'ALIMENTATION, desserrez la VIS DE SORTIE SOUPLE d'un quart de tour à la fois.</p> <p><b>ÉTAPE 3:</b> Faites tomber une tranche de pomme à la fois dans la BOUCHE D'ALIMENTATION et appuyez dessus avec le POUSSOIR.</p>
<p><b>FRUITS FERMES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pommes</li> <li>• Poires</li> <li>• Kakis</li> </ul>	<p><b>ÉTAPE 1:</b> Lavez tous les fruits et épluchez-les si nécessaire. Coupez-les en morceaux suffisamment petits pour qu'ils puissent être facilement introduits dans la BOUCHE D'ALIMENTATION.</p> <p><b>ÉTAPE 2:</b> Serrez la VIS DE SORTIE SOUPLE aux trois quarts.</p> <p><b>ÉTAPE 3:</b> Déposez un fruit à la fois dans la BOUCHE D'ALIMENTATION et appuyez dessus avec le POUSSOIR.</p>

## 6. MODE D'EMPLOI

<p><b>FRUITS PLUS TENDRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raisins</li> <li>• Tomates</li> </ul>	<p><b>ÉTAPE 1:</b> Lavez tous les fruits. Coupez-les en morceaux suffisamment petits pour qu'ils puissent être facilement introduits dans la BOUCHE D'ALIMENTATION.</p> <p><b>ÉTAPE 2:</b> Serrez la VIS DE SORTIE SOUPLE au moins à moitié pour commencer.</p> <p><b>ÉTAPE 3:</b> Mettez un fruit ou une petite poignée de fruits à la fois dans la BOUCHE D'ALIMENTATION, en veillant à ne pas la surcharger. Appuyez avec le POUSSOIR.</p>
<p><b>AGRUMES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oranges</li> <li>• Pamplemousses</li> </ul>	<p><b>ÉTAPE 1:</b> Lavez les agrumes et enlevez uniquement la peau. Les pépins sont sans danger pour le jus. Séparez le fruit en quartiers.</p> <p><b>ÉTAPE 2:</b> Serrez la VIS DE SORTIE SOUPLE à moitié.</p> <p><b>ÉTAPE 3:</b> Mettez une tranche à la fois dans la BOUCHE D'ALIMENTATION et appuyez dessus avec le POUSSOIR.</p>
<p><b>COCKTAILS À BASE DE JUS DE FRUITS</b></p>	<p>Si vous préparez des cocktails à base de différentes combinaisons de légumes et de fruits, préparez les aliments en suivant les instructions de cette page. Introduisez les aliments dans la BOUCHE D'ALIMENTATION en alternant les aliments durs et les aliments plus tendres. Par exemple, si vous préparez une combinaison de carottes et d'herbe de blé, pressez un morceau de carotte, puis une poignée d'herbe de blé, puis un autre morceau de carotte, etc. Il se peut que vous deviez ajuster la VIS DE SORTIE SOUPLE par intermittence pendant que vous alternez les aliments.</p>
<p><b>AUTRES FRUITS ET LÉGUMES</b></p>	<p>Votre Greenstar est capable d'extraire le jus d'une grande variété de légumes et de fruits. Lorsque vous essayez de nouveaux aliments, faites des tests avec les tamis et les différentes positions de la VIS DE SORTIE SOUPLE. Si vous remarquez que les aliments reculent dans la BOUCHE D'ALIMENTATION, desserrez la VIS DE SORTIE SOUPLE et laissez la machine fonctionner pendant quelques secondes. Si la machine ne se dégage pas, desserrez encore plus la VIS DE SORTIE SOUPLE ou retirez-la.</p> <p>Pour de meilleurs résultats, introduisez toujours les légumes et les fruits lentement dans la machine, un morceau à la fois.</p> <p><b>REMARQUE :</b> Greenstar ne pourra pas presser des fruits très mous comme les fraises ou les bananes, car le marc n'est pas assez consistant pour passer à travers le tamis. Ces types de fruits sont mieux mixés ou peuvent être utilisés pour faire des sorbets glacés à l'aide du TAMIS À HACHER fourni avec votre extracteur de jus. Les fruits à pépins durs comme les raisins, les grenades, les avocats et les cerises ne peuvent pas être utilisés avec leurs pépins.</p>

## 6. MODE D'EMPLOI

### B. PRÉPARATION DES PÂTÉS ET TRAITEMENT BASIQUE DES ALIMENTS

Suivez ces instructions lorsque vous préparez de délicieux pâtés ou des charcuteries, ou si vous broyez des noix ou des haricots trempés, ou encore lorsque vous préparez d'autres recettes nécessitant un traitement basique des aliments. Les aliments seront traités par le ROULEAU BROYEUR JUMEAU et seront éjectés par la sortie de jus située en dessous.

1. Assemblez votre Greenstar avec le KIT POUR LA PURÉE (OUVERT) (trou rectangulaire orienté vers le bas) et la VIS DE SORTIE SOUPLE.
2. Placez le CRUCHE POUR LE JUS ou tout autre récipient destiné à recueillir les aliments transformés sous la SORTIE DE JUS.
3. Placez un grand bol ou un sac en plastique sous la SORTIE DE MARC pour récupérer les aliments qui pourraient sortir de la SORTIE DE MARC.
4. Préparez vos ingrédients et introduisez-les dans la bouche d'alimentation, une petite poignée à la fois. Appuyez sur le POUSSOIR désiré.

FR

### C. PRÉPARATION DES GRESSINS CRUS, MOCHI, SORBETS AUX FRUITS CONGELÉS

Suivez ces instructions lorsque vous préparez de délicieux gressins crus à base de noix et de céréales trempées, du mochi à base de riz gluant, des sorbets à base de fruits congelés ou d'autres recettes nécessitant une texture plus lisse. Ces instructions utilisent toute la puissance de traitement des aliments du Greenstar. Les aliments traités seront éjectés sous forme cylindrique par la sortie de marc située à l'avant de la machine.

1. Assemblez votre Greenstar avec le KIT POUR PÂTE À GÂTEAU (FERMÉ) et la SORTIE DE PÂTE À GÂTEAU.
2. Placez un grand bol sous la SORTIE DE MARC pour récupérer les aliments traités.
3. Préparez vos ingrédients et introduisez-les dans la bouche d'alimentation, une petite poignée à la fois. Appuyez avec le POUSSOIR désiré.
  - Lorsque vous préparez des gressins crus, utilisez un couteau pour couper les gressins à la longueur souhaitée lorsqu'ils sortent de la SORTIE DE MARC. Déshydratez les gressins pour leur donner un délicieux croquant.
  - Lorsque vous préparez des beurres de noix, si vous souhaitez obtenir une consistance plus lisse, essayez d'ajouter un peu d'huile de noix, disponible dans les magasins de produits diététiques.

## 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est extrêmement important de garder votre Greenstar propre, tant pour votre santé que pour les performances optimales de la machine. Nous vous recommandons de nettoyer l'extracteur de jus immédiatement après chaque utilisation, avant que les particules d'aliments n'aient eu le temps de sécher. Puisque le Greenstar extrait si bien les minéraux, tels que le calcium, des aliments, nous recommandons de nettoyer toutes les pièces de l'extracteur de jus immédiatement après l'utilisation afin d'éviter le dépôt de minéraux gênants.

### NETTOYER LE GREENSTAR

1. Éteignez votre Greenstar et débranchez-le de la prise de courant. Détachez le CÂBLE D'ALIMENTATION à l'arrière de l'appareil.
2. Démontez la machine en suivant les instructions de la page 27 et immergez les composants de l'extracteur de jus dans de l'eau chaude savonneuse.
3. À l'aide des BROSSES DE NETTOYAGE fournies, rincez et frottez les composants de l'extracteur de jus à l'eau courante tiède avec un détergent doux.
4. Utilisez la BROSSE DE NETTOYAGE et l'ENSEMBLE DE GRATTOIRS pour enlever les restes de marc qui subsistent sur les ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX ou sur le BOÎTIER.
5. Si vous utilisez le TAMIS FIN, brossez à partir des coins et enlevez toute accumulation de marc.
6. Rincez les composants avec de l'eau savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remonter.

**REMARQUE :** Chaque pièce, à l'exception du RECOUVREMENT DE SÉCURITÉ, peut être lavée au lave-vaisselle.

- Ne laissez JAMAIS l'eau pénétrer dans le BOÎTIER PRINCIPAL de la machine.
- N'utilisez JAMAIS de produits chimiques agressifs, tels que l'eau de Javel, pour éliminer les taches de nourriture sur l'extracteur de jus.
- Ne faites JAMAIS tomber l'un des composants, en particulier les ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX. Notre garantie ne couvre pas les dommages accidentels.

### CONSEILS PRATIQUES POUR UN NETTOYAGE FACILE

#### Nettoyage du tamis

Fixez le grattoir à la poignée et utilisez-le pour gratter les résidus de marc sur le tamis à jus. Retirez ce grattoir et remplacez-le par la brosse de nettoyage afin d'éliminer les résidus de marc qui restent. Si le marc est fermement incrusté dans les trous du tamis, essayez d'enlever autant de marc que possible, faites tremper le tamis dans l'eau pendant 20 minutes, puis brossez-le à nouveau.



# 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Nettoyage du boîtier principal

Utilisez un chiffon humide et chaud pour essuyer les résidus et le jus sur la partie frontale du boîtier principal. Vous pouvez utiliser une éponge humide autour de la plaque frontale, là où les rouleaux broyeurs s'insèrent dans la machine, pour éliminer tout éventuel dépôt de minéraux.

## Les taches

Des taches peuvent naturellement apparaître à cause des pigments intenses présents dans les betteraves, le curcuma et d'autres légumes aux couleurs vives. Pour éliminer ces taches, veillez à nettoyer votre extracteur de jus après chaque utilisation. Si les taches persistent, les pièces amovibles peuvent être trempées dans une solution composée de 1/2 tasse de peroxyde d'hydrogène et d'une tasse d'eau. Laissez reposer les pièces pendant au moins 2 heures puis, à l'aide d'une éponge non abrasive, frottez les zones tachées.

## Dépôts de calcium et de minéraux sur les Rouleaux Broyeurs Jumeaux

Après avoir utilisé la machine pendant un certain temps, il se peut que vous remarquiez un dépôt de calcium ou de minéraux sur les surfaces des ROULEAUX BROyeurs JUMEAUX. Pour éliminer ces dépôts, essayez l'une des méthodes suivantes :

- Après avoir pressé des carottes, introduisez une cuillère à soupe de marc de carotte dans la bouche d'alimentation avec deux cuillères à café de sucre granulé. Alternez le marc et le sucre plusieurs fois, puis faites fonctionner la machine. Démontez et nettoyez soigneusement toutes les pièces de votre extracteur de jus.
- Mélangez une solution de 4 cuillères à soupe de bicarbonate de soude avec 2 tasses (16 oz) d'eau tiède. Faites tremper les pièces dans la solution pendant une nuit pour détacher les dépôts minéraux et éliminer les taches. Lavez à l'eau et au savon et utilisez une brosse à poils durs pour éliminer les dépôts minéraux. Essuyez avec un chiffon pour sécher.
- Faites tremper les ROULEAUX BROyeurs dans une solution composée de 1/2 tasse de peroxyde d'hydrogène et d'une tasse d'eau pour éliminer les dépôts minéraux.

## AUTRES CONSEILS PRATIQUES

- Utilisez l'extrémité étroite et pointue de la BROSSE DE NETTOYAGE pour faire sortir les aliments par la SORTIE DE MARC.
- Les fruits secs et les noix peuvent être très collants sur les surfaces intérieures de l'extracteur de jus. Pour éliminer les résidus plus facilement, passez quelques branches de céleri dans l'appareil avant de le démonter ou faites passer une tasse d'eau dans la machine lorsqu'elle est en marche pour éliminer les particules d'aliments.

## 8. DÉPANNAGE ET ASSISTANCE

**BRUITS :** Bien que l'extracteur de jus Greenstar soit très silencieux, certains bruits sont normaux pendant son fonctionnement. Si vous n'êtes pas sûr que les bruits que vous entendez sont normaux :

1. Assemblez complètement votre extracteur de jus et mettez-le en marche sans ajouter des aliments. Vous entendrez le son du ROULEAU BROYEUR JUMEAU. Il se peut que vous entendiez un bruit sourd répétitif, chose qui est normale. Les ROULEAUX BROYEURS JUMEAUX peuvent présenter de légères variations et le bruit sourd est considéré comme normal. Cette légère variation n'affecte pas le fonctionnement et n'endommage aucune pièce.
2. Pendant que vous extrayez le jus, vous pouvez entendre un grincement ou un gazouillis, ce qui est également considéré comme normal.

**MOUVEMENTS :** Une pression importante s'exerce au niveau du compartiment de passage pendant le fonctionnement. Afin d'atténuer cette pression, le Greenstar est conçu pour osciller et fléchir pendant l'extraction des jus afin d'éviter d'endommager d'autres pièces de la machine. Cette flexion est normale et n'endommagera pas votre machine.

PROBLÈME	SOLUTION
<b>La machine ne s'allume pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que votre source d'alimentation est active, que la fiche est correctement fixée à l'arrière de la machine et dans la prise de courant, et que la machine est sous tension.</li><li>• Assurez-vous que la valeur nominale de la puissance électrique de la prise est compatible avec le moteur, comme indiqué sur l'étiquette de sécurité de la machine.</li></ul>
<b>La machine s'est arrêtée brusquement.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que la machine est correctement assemblée.</li><li>• Si la machine est surchargée, utilisez l'interrupteur de recul pour expulser une partie des ingrédients.</li><li>• Votre machine est munie d'un dispositif de coupure d'alimentation qui protège le moteur en cas de surcharge. Il se peut que vous deviez attendre 30 minutes avant de remettre votre extracteur de jus en marche en cas d'enclenchement de l'arrêt automatique.</li></ul>
<b>Les rouleaux broyeurs émettent du bruit.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que le ROULEAU BROYEUR JUMEAU est correctement aligné (en utilisant les points) afin d'aligner les rouleaux broyeurs avant chaque utilisation.</li><li>• Vérifiez qu'aucun matériau dur ne se loge dans les ROULEAUX BROYEURS. Si c'est le cas, éteignez, débranchez et démontez la machine. Rincez et réessayez.</li><li>• Inspectez votre ROULEAU BROYEUR JUMEAU pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. Si vous y constatez des dommages, arrêtez l'utilisation et contactez le centre de service le plus proche.</li></ul>
<b>Le TUBE DE SORTIE ne s'ajuste pas correctement, ou les FERMETURES ne se ferment pas correctement.</b>	Vérifiez que le ROULEAUX BROYEUR JUMEAUX est bien en place. Tordez-les tout en les poussant jusqu'à ce qu'ils se verrouillent en place.

## 8. DÉPANNAGE ET ASSISTANCE

<b>Le marc n'est pas éjecté ; les ingrédients remontent dans la bouche d'alimentation.</b>	Desserrez la VIS DE SORTIE SOUPLE de 1/4 de tour à la fois jusqu'à ce que le marc commence à s'éjecter. Si le marc est déjà éjecté et que le problème persiste, il se peut qu'un morceau de produit bloque les rouleaux broyeurs. Vous pouvez faire fonctionner votre machine en marche arrière pour éjecter ces aliments ou utiliser votre poussoir en bois pour presser vos produits jusqu'au bout à travers les rouleaux broyeurs.
<b>Le marc est trop humide.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Serrez la VIS DE SORTIE SOUPLE de 1/4 de tour à la fois jusqu'à ce que le marc soit sèche. Les produits peuvent varier d'un lot à l'autre et d'une saison à l'autre.</li><li>• Utilisez des ingrédients frais. Les fruits et légumes trop mûrs peuvent être difficiles à presser si leurs fibres deviennent molles.</li></ul>
<b>Le marc s'en échappe avec le jus.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que le TAMIS est en place.</li><li>• Serrez la VIS DE SORTIE SOUPLE 1/4 de tour à la fois jusqu'à ce que le marc cesse de s'échapper avec le jus.</li></ul>
<b>La machine produit peu de jus.</b>	Assurez-vous que la VIS DE SORTIE SOUPLE est bien serrée, offrant ainsi une résistance à vos produits.
<b>Les aliments sont coincés.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Essayez d'utiliser le POUSSOIR EN BOIS pour faire passer le produit dans le conduit. Veillez à ne pas exercer trop de pression. Si les produits sont très bloqués, vous devez peut-être démonter la machine.</li><li>• Basculez l'interrupteur en position inverse une ou deux fois.</li><li>• Si le produit ne s'évacue pas, démontez la machine pour éliminer tout blocage.</li></ul>

FR

## Tribest® SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour toutes vos préoccupations concernant l'utilisation, l'entretien ou le service après-vente de ce produit, n'hésitez pas à nous appeler ou à nous envoyer un e-mail. Si vous avez acheté votre produit en dehors des États-Unis, reportez-vous à votre carte de garantie pour connaître le centre de service après-vente le plus proche.

### États-Unis

Tribest Corporation  
1143 N. Patt St.  
Anaheim, CA 92801  
Appel gratuit: 1-888-254-7336  
service@tribest.com

### International

Tribest Corporation  
1143 N. Patt St.  
Anaheim, CA 92801  
Téléphone: 1-714-879-7150  
service@tribest.com

# INHALTSVERZEICHNIS

1. Wichtige schutzmassnahmen .....	37
2. Wichtige sicherheitshinweise .....	38
3. Zubehörteile .....	39
4. Verstehen der teile .....	40
5. Anleitung zum zusammenbau .....	42
6. Bedienungsanleitung .....	44
7. Reinigung und wartung .....	48
8. Problembhebung und support .....	50
• Rezepte für Greenstar .....	R1-R27

## PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

<b>Produkt</b>	Greenstar 5 Kaltpress-Saftpresse
<b>Modell</b>	GS5-2GY (Grau) / GS5-2WH (Weiß)
<b>Nennleistung</b>	220-240V~, 50-60Hz, 200W / 120V~, 60Hz, 170W
<b>Geschwindigkeit</b>	100 RPM, 50Hz / 120 RPM, 60Hz
<b>Dauerbetriebszeit</b>	Bis zu 40 Minuten pro Nutzung
<b>Maße (B x T x H)</b>	510 x 177 x 352 mm / 20 x 7 x 13,8 in
<b>Gewicht</b>	8,8 kg / 19,4 lbs
<b>Hergestellt in</b>	Südkorea

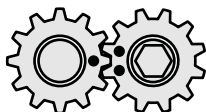
# 1. WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

**Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten die folgenden grundlegenden Vorichtsmaßnahmen stets beachtet werden:**

1. Lesen Sie vor der Inbetriebnahme sämtliche Anleitungen sorgfältig.
2. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, diese werden von einer Person beaufsichtigt und in die Verwendung des Geräts eingewiesen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind.
3. Kinder sollten bei der Verwendung des Geräts beaufsichtigt werden, um sicherzugehen dass sie nicht damit spielen.
4. Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
  - Personalküchenbereichen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
  - Bauernhöfen
  - Für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
  - In Frühstückspensionen und ähnlichen Umgebungen
5. Zum Schutz vor Stromschlägen stellen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
6. Verwenden Sie nur das zugelassene, im Lieferumfang enthaltene oder ein anderes vom Hersteller geliefertes Stromkabel.
7. Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose an, welche mit der Leistung Ihres Geräts kompatibel ist. Andernfalls treten Motorschäden auf und die Garantie erlischt.
8. Kinder müssen aufmerksam beaufsichtigt werden, wenn das Gerät in ihrer Nähe benutzt wird.
9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist sowie vor dem Zusammenbau oder Auseinanderbau und vor der Reinigung.
10. Stellen Sie vor dem Einschalten des Motors stets sicher, dass alle Teile ordentlich befestigt sind.
11. Während des Betriebs des Geräts:
  - Berühren Sie keine beweglichen Teile.
  - Versuchen Sie nicht, das Gerät auseinander zu bauen.
12. Halten Sie während das Gerät in Betrieb ist, NIEMALS Ihre Finger oder andere Fremdkörper wie Löffel, Messer oder sonstige Küchenutensilien in den Einfüllstutzen oder sonstige Öffnungen der Saftpresse. Wenn Lebensmittel im Einfüllstutzen feststecken, nutzen Sie einen der im Lieferumfang enthaltenen Stopfer, um diese nach unten zu drücken. Falls dies nicht funktioniert, schalten Sie den Motor aus, ziehen Sie den Netzstecker und bauen Sie die Saftpresse auseinander, um die restlichen Lebensmittel zu entfernen.
13. Achten Sie darauf, den Schalter nach jeder Verwendung in die „OFF“-Position zu drehen. Achten Sie vor dem Auseinanderbau des Geräts darauf, dass der Motor vollständig anhält und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
14. Bauen Sie nur diejenigen Teile auseinander, die für den normalen Betrieb oder Reinigung Ihrer Saftpresse notwendig sind (wie Gehäuse, Zwillingsspresswalzen, Siebeinsätze). Wenn Sie das Motorgehäuse öffnen, erlischt Ihre Garantie.
15. Um Stromschläge oder andere Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie Ihre Greenstar nicht und lassen Sie das Gerät von einem zertifizierten Techniker überprüfen bzw. reparieren, wenn:
  - ein Kabel oder Stecker beschädigt ist
  - eine Störung auftritt
  - das Gerät heruntergefallen ist oder auf andere Art beschädigt wurde
16. Die Verwendung von Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
17. Für einen ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb muss Ihre Greenstar geerdet sein. Verwenden Sie nur das mitgelieferte Stromkabel mit Stecker in einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose. Versuchen Sie nicht, den Stecker gewaltsam in die Steckdose zu stecken, denn dies kann Brände, Stromschläge oder Verletzungen auslösen.
18. Verwenden Sie das Stromkabel nicht als Griff und ziehen bzw. reißen Sie niemals am Stromkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
19. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen wie dem Herd kommt.
20. Nur für den Hausgebrauch in Innenräumen geeignet.
21. Verwenden Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Zwecke.
22. Um ein zusätzliches Exemplar des Handbuchs zu erhalten, senden Sie bitte eine E-Mail an [service@tribest.com](mailto:service@tribest.com).

## 2. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### DENKEN SIE IMMER DARAN:



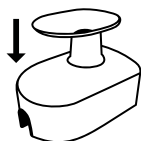
✓ **Richten Sie die Presswalzen korrekt aus**

Achten Sie beim Zusammenbau der ZWILLINGSPRESSWALZEN darauf, die POSITIONIERUNGSPUNKTE, die auf der Oberfläche der Presswalzen sichtbar sind, richtig auszurichten, bevor Sie diese in das Gerät einsetzen.



✓ **Erlauben Sie der Greenstar regelmäßige Pausen**

Wenn Sie Ihre Greenstar Saftpresse im durchgehend verwenden, machen Sie *jeweils nach 40 Minuten Dauerbetrieb* 10 Minuten Pause und setzen Sie den Betrieb dann fort.



✓ **Setzen Sie die Sicherheitsabdeckung auf den Einfüllstutzen**

Setzen Sie vor dem Betrieb immer die SICHERHEITSABDECKUNG auf den Einfüllstutzen. Wenn die SICHERHEITSABDECKUNG nicht richtig angebracht ist, funktioniert das Gerät nicht.

### TUN SIE NIEMALS FOLGENDES:

- ✗ Heben Sie Ihre Greenstar Saftpresse nicht mit nassen Händen hoch. Das Gerät ist schwer und könnte Ihnen versehentlich aus den Händen rutschen.
- ✗ Bauen Sie das Gerät nicht zusammen oder auseinander, während das Stromkabel an eine Steckdose angeschlossen ist.
- ✗ Stecken Sie Ihre Finger oder Hände nicht in den Einfüllstutzen. Verwenden Sie stets den Stopfer.
- ✗ Ziehen Sie niemals mit nassen Händen den Netzstecker aus der Steckdose.
- ✗ Bewahren Sie die Saftpresse außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ✗ Verwenden Sie die Greenstar Saftpresse nicht auf einer unebenen Oberfläche.
- ✗ Stecken Sie keine Küchenutensilien wie Messer, Löffel oder Gabeln in den Einfüllstutzen.
- ✗ Benutzen Sie die Saftpresse nicht gewaltsam und überladen Sie den Einfüllstutzen nicht.

**WARNUNG:** NEHMEN SIE DIE SICHERHEITSABDECKUNG NIEMALS AB, WÄHREND DAS GERÄT IN BETRIEB IST.

### 3. ZUBEHÖRTEILE



1 AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN\*

2 AUSLASSSCHRAUBE FÜR TEIG

3 FEINER SIEBEINSATZ\*

4 GROBER SIEBEINSATZ

5 OFFENER PÜRIEREINSATZ

6 GESCHLOSSENER PÜRIEREINSATZ

7 EDELSTAHL-ZWILLINGSPRESSWALZEN-SATZ\*

7A ANTRIEBS-PRESSWALZ

7B MITLAUFENDE PRESSWALZE

8 ZWILLINGSPRESSWALZEN-GEHÄUSE\*

9 SICHERHEITSCHEDEL FÜR  
EINFÜLLSTUTZEN

10 AUSLASSGEHÄUSE\*

10A SAFT AUSLASS

10B FRUCHTFLEISCHAUSLASS

11 TROPFSCHALE

12 KANNE

13 KUNSTSTOFF-STOPFER

14 HOLZSTOPER

15 SIEB

16 REINIGUNGSBÜRSTE

17 SCHABERAUFSATZ

18 STROMKABEL

19 SICHERHEITSCHEDEL\*

20 SICHERHEITSSCHALE

21 VERRIEGELUNGEN

22 ANTRIEBSWELLE

23 GRIFF

24 NETZSCHALTER

25 MOTORGEHÄUSE

\*Zu den bereits zusammengebauten Teilen gehören die Auslassschraube zum Entsaften, der feine Siebeinsatz, der Zwillingsschneidwalzen-Satz, das Zwillingsschneidwalzen-Gehäuse, das Auslassgehäuse und die Sicherheitsabdeckung.

DE

## 4. VERSTEHEN DER TEILE

### WELCHEN SIEBEINSATZ SOLLTE ICH VERWENDEN? \_\_\_\_\_

#### 1. FEINER SIEBEINSATZ

Herstellung von Obst- und Gemüsesäften ohne Fruchtfleisch.

- Obst wie Äpfel, Zitrusfrüchte, Ananas und mehr
- Weiches Gemüse wie Gurken und Tomaten
- Hartes Wurzelgemüse wie Karotten, Rote Bete und Ingwer
- Blattgemüse wie Kohl, Spinat und Romanasalat
- Gräser wie Weizengras
- Faserige Stängel wie Sellerie
- Kräuter wie Petersilie, Minze und Löwenzahn

**HINWEIS:** Durch den aufgebauten Druck kann ein wenig Fruchtfleisch durch die Löcher des Siebeinsatzes gepresst werden.

#### 2. GROBER SIEBEINSATZ

Herstellung von Obst- und Gemüsesäften mit etwas Fruchtfleisch

#### 3. OFFENER PÜRIEREINSATZ

Zum Mahlen von Zutaten wie Nüssen und Samen zur Herstellung von Pasteten, Babynahrung und mehr. Die zerkleinerten Zutaten werden durch den SAFTAUSSCHLASS darunter abgegeben.

**HINWEIS:** Schieben Sie den Püriereinsatz so über die Zwillingsschneidwalzen, dass die rechteckige Öffnung nach unten zeigt.

#### 4. GESCHLOSSENER PÜRIEREINSATZ

Erhalten Sie eine besonders glatte Konsistenz bei der Verarbeitung von Zutaten durch den FRUCHTAUSSCHLASS. Verwenden Sie den GESCHLOSSENEN PÜRIEREINSATZ mit der AUSSCHLASSSCHRAUBE FÜR TEIG zur Herstellung von Grissini, Mochi, Sorbet, Nussmusen und mehr.

### WELCHE SCHRAUBE SOLLTE ICH VERWENDEN? \_\_\_\_\_

#### 1. AUSSCHLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN

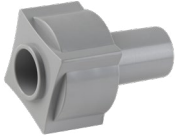
A. Verwenden Sie den FEINEN SIEBEINSATZ oder den GROBEN SIEBEINSATZ zum Entsaften von Obst und Gemüse. Stellen Sie mit einem der folgenden Schritte ein, wie viel Fruchtfleisch durch das Sieb gepresst wird:

- **Ziehen Sie die Schraube fest**, um die größtmögliche Saftmenge aus festeren Obst- und Gemüsesorten wie Karotten, Äpfeln und Sellerie zu gewinnen.
- **Lockern Sie die Schraube**, um einfacher Saft aus weicheren Obst- und Gemüsesorten, Weizengras und Blattgemüse zu gewinnen und das Fruchtfleisch einfacher abzutrennen.

B. Ziehen Sie die AUSSCHLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN ganz fest, wenn Sie den PÜRIEREINSATZ verwenden, um sicherzustellen, dass die verarbeiteten Zutaten nicht durch den FRUCHTFLEISCHAUSSCHLASS gedrückt werden.



## 4. VERSTEHEN DER TEILE



### 2. AUSLASSSCHRAUBE FÜR TEIG

Verwenden Sie die AUSLASSSCHRAUBE FÜR TEIG mit dem geschlossenen PÜRIEREINSATZ zur Herstellung von Grissini, Mochi, Sorbet und anderen Lebensmitteln, für die eine glattere Konsistenz gewünscht ist. Die Auslassschraube für Teig formt die von Ihnen verwendeten Zutaten zu einer Rolle und drückt diese durch den FRUCHTFLEISCHAUSLASS.

## WELCHEN STOPFER SOLLTE ICH VERWENDEN? \_\_\_\_\_



### 1. KUNSTSTOFF-STOPFER

Verwenden Sie den KUNSTSTOFF-STOPFER, um Ihre Zutaten im EINFÜLLSTUTZEN fest nach unten zu schieben, ohne dass der STOPFER dabei in Kontakt mit den ZWILLINGSPRESSSWALZEN kommt.



### 2. HOLZSTOPFER

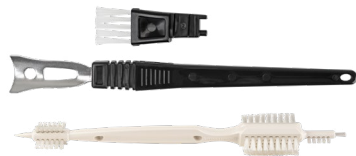
Der HOLZSTOPFER ist aus Holz gefertigt und dient dazu, Ihre Zutaten ganz nach unten zu den ZWILLINGSPRESSSWALZEN zu schieben. Der HOLZSTOPFER kann die ZWILLINGSPRESSSWALZEN berühren, ohne dass diese beschädigt werden.

## WEITERES ZUBEHÖR \_\_\_\_\_



### TROPFSCHALE

Legen Sie die TROPFSCHALE in die runde Vertiefung unter der KANNE, um Tropfen schnell und einfach zu reinigen. Stellen Sie dann die SAFTKANNE auf die TROPFSCHALE, damit keine unschönen Tropfen Ihre Arbeitsplatte verschmutzen.



### SCHABERAUFSATZ UND REINIGUNGSBÜRSTE

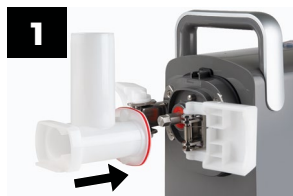
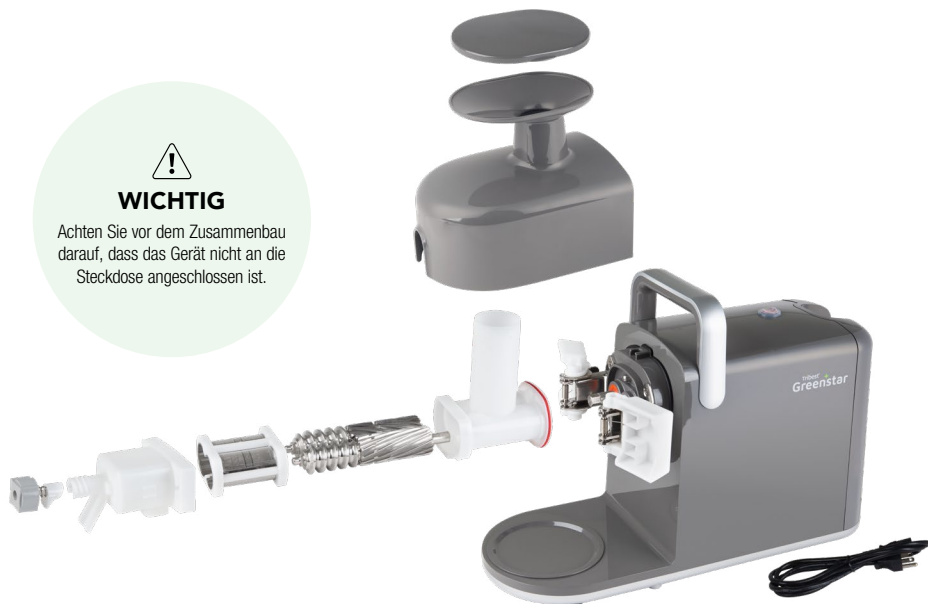
Befestigen Sie den Schaberaufsatz am Griff und schaben Sie mit diesem Werkzeug die Fruchtfleischreste aus dem Entsaftersieb. Nehmen Sie den Schaberaufsatz ab und ersetzen Sie ihn durch die Reinigungsbürste. Die speziell entwickelten Segmente dieser Reinigungsbürste dienen der schnellen Reinigung Ihrer Greenstar Saftpresse.

# 5. ANLEITUNG ZUM ZUSAMMENBAU

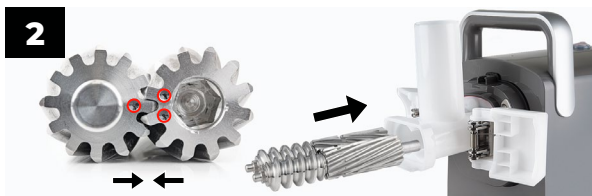


## WICHTIG

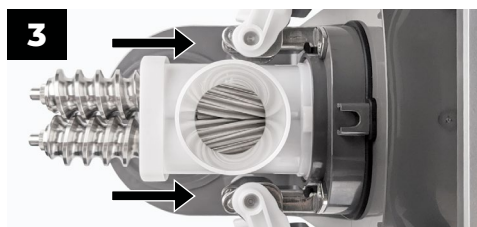
Achten Sie vor dem Zusammenbau darauf, dass das Gerät nicht an die Steckdose angeschlossen ist.



**1** Schieben Sie das ZWILLINGPRESSWALZEN-GEHÄUSE auf das MOTORGEHÄUSE und drücken Sie es auf dem MOTORGEHÄUSE zurück, bis es fest sitzt.



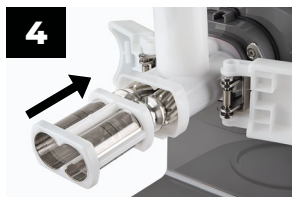
**2** **WICHTIG:** Richten Sie die Positionierungspunkte so aus, dass der einzelne Punkt auf der MITLAUFENDEN PRESSWALZE sich zwischen den zwei Punkten auf der ANTRIEBS-PRESSWALZE befindet. Diese Punkte sind auf den Endoberfläche beider WALZEN zu finden. Halten Sie die WALZEN so, dass die Positionierungspunkte entsprechend ausgerichtet sind und schieben Sie sie mit dem Stahllende voran in das ZWILLINGPRESSWALZEN-GEHÄUSE, sodass die MITLAUFENDE PRESSWALZE im rechten Steckplatz und die ANTRIEBS-PRESSWALZE im linken Steckplatz steckt.



**3** Schieben Sie die WALZEN weitmöglichst zurück. Eventuell müssen Sie die WALZEN beim Schieben drehen, bis sie sich komplett eingeschoben sind und einrasten. Sehen Sie durch den EINFÜLLSTUTZEN, um zu überprüfen, ob die WALZEN korrekt sitzen.

**Hinweis:** Bei richtigem Sitz sehen Sie keinen Teil der ANTRIEBSWELLE. Wenn Sie einen Teil der ANTRIEBSWELLE sehen, drehen Sie die Walzen weiter und schieben sie gleichzeitig, bis sie einrasten.

## 5. ANLEITUNG ZUM ZUSAMMENBAU



Schieben Sie den gewünschten SIEBEINSATZ über den freiliegenden Teil der ZWILLINGSPRESSSWALZEN. Weitere Informationen zur Auswahl des passenden SIEBEINSATZES finden Sie auf Seite 44.



Schieben Sie das AUSLASSGEHÄUSE über den Siebeinsatz.

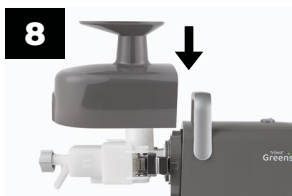


Schließen Sie die beiden VERRIEGELUNGEN über den Ösen des AUSLASSGEHÄUSES und lassen Sie die VERRIEGELUNGEN einrasten, indem Sie die Metallaschen drücken.

**HINWEIS:** Wenn Sie die ZWILLINGSPRESSSWALZEN nicht ordentlich anordnen; schließen die VERRIEGELUNGEN nicht ordnungsgemäß. In diesem Fall nehmen Sie bitte das AUSLASSGEHÄUSE und den SIEBEINSATZ ab und drehen dann die PRESSSWALZEN, während Sie diese einschieben, bis diese einrasten. Im Anschluss bauen Sie das Gerät wieder zusammen. Schäden am Gerät aufgrund eines unsachgemäßen Zusammenbaus sind nicht von der Garantie abgedeckt.



Schieben Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN oder die AUSLASSSCHRAUBE FÜR TEIG (siehe Seite 44) in den oberen Steckplatz des FRUCHTFLEISCHAUSLASSES und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn, um sie festzuziehen. Ziehen Sie sie fest, aber nicht gewaltsam an, um sie nicht zu überdrehen.



Schieben Sie die SICHERHEITABDECKUNG über den EINFÜLLSTUTZEN des ZWILLINGSPRESSSWALZEN-GEHÄUSES. Drücken Sie die SICHERHEITABDECKUNG vorsichtig nach unten, bis sie einrastet.



Bringen Sie das STROMKABEL an der Rückseite des MOTORGEHÄUSES an und stecken Sie das andere Ende in die Steckdose.

DE

## ANLEITUNG ZUM AUSEINANDERBAU:

**WICHTIG:** Stellen Sie vor dem Auseinanderbau der Teile sicher, dass Ihre Greenstar Saftpresse ausgeschaltet ist.

1. Ziehen Sie das STROMKABEL aus dem Gerät und aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie die SICHERHEITABDECKUNG ab, indem Sie sie anheben.
3. Drehen Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN oder die AUSLASSSCHRAUBE FÜR TEIG gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen; ziehen Sie sie dann heraus.
4. Lösen Sie die VERRIEGELUNGEN, indem Sie an den Metallaschen ziehen. Öffnen Sie die VERRIEGELUNGEN vom AUSLASSGEHÄUSE weg.
5. Nehmen Sie das AUSLASSGEHÄUSE heraus, indem Sie es vom MOTORGEHÄUSE abziehen. Achten Sie darauf, dass der SIEBEINSATZ und/oder die ZWILLINGSPRESSSWALZEN sich aus dem AUSLASSGEHÄUSE lösen können.
6. Nehmen Sie den SIEBEINSATZ heraus.
7. Schieben Sie die ZWILLINGSPRESSSWALZEN vorsichtig aus dem ZWILLINGSPRESSSWALZENGEHÄUSE heraus.
8. Nehmen Sie das ZWILLINGSPRESSSWALZENGEHÄUSE heraus, indem Sie den EINFÜLLSTUTZEN festhalten und vom MOTORGEHÄUSE wegschieben.

**HINWEIS:** Die ZWILLINGSPRESSSWALZEN Ihrer Saftpresse müssen niemals nachgeschärft werden. Sie sind keine Klingen. Sie funktionieren durch „Abbeißen“ von kleinen Obst- oder Gemüsestückchen, ähnlich wie Ihre Zähne. Sie raspeln oder zerschneiden Ihr Obst oder Gemüse nicht und funktionieren daher bei beachtlich geringer Drehzahl. So werden empfindliche Inhaltsstoffe und Enzyme bewahrt.

# 6. BEDIENUNGSANLEITUNG

## A. SÄFTE

1. Bauen Sie Ihre Greenstar mit dem FEINEN SIEBEINSATZ oder dem GROBEN SIEBEINSATZ und der AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN zusammen.
2. Legen Sie die TROPFSCHALE unten am Gerät bereit und stellen Sie die KANNE auf die TROPFSCHALE.
3. Stellen Sie eine große Schüssel oder legen Sie eine Kunststoffüte unter den FRUCHTFLEISCHAUSLASS, um das FRUCHTFLEISCH aufzufangen.
4. Bereiten Sie Ihr Gemüse und Obst zum Entsaften vor und halten Sie beim Entsaften die folgenden Schritte ein:

**HINWEIS:** Es ist normal, dass zu Anfang beim Entsaften einige Tropfen Saft aus dem FRUCHTFLEISCHAUSLASS kommen. Wenn Sie das Entsaften fortsetzen, wird nur noch FRUCHTFLEISCH aus dem FRUCHTFLEISCHAUSLASS kommen.

OBST- UND GEMÜSEARTEN UND BEISPIELE	ANLEITUNG
<b>HARTES WURZELGEMÜSE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Karotten</li><li>• Rote Bete</li></ul>	<b>SCHRITT 1:</b> Waschen Sie das gesamte Obst und Gemüse und schneiden Sie es in lange, dünne Stücke, die leicht durch den EINFÜLLSTUTZEN gegeben werden können. Große Karotten sollten längs halbiert werden. <b>SCHRITT 2:</b> Ziehen Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN fest. <b>SCHRITT 3:</b> Führen Sie das spitze Ende des Wurzelgemüses durch den EINFÜLLSTUTZEN ein und drücken Sie das stumpfe Ende des Wurzelgemüses mit dem STOPFER nach unten. Führen Sie jeweils nur ein Stück gleichzeitig ein. <b>DENKEN SIE DARAN:</b> Die ZWILLINGSPRESSWALZEN sind keine Klängen – Sie müssen Karotten fest in die langsam drehenden Walzen drücken. Halbieren Sie dickere Karotten längs, um das Entsaften zu erleichtern. Benutzen Sie den HOLZSTOPFER, um das letzte Stück Karotte einzuschieben und die größtmögliche Saftmenge zu gewinnen.
<b>FASERIGE STÄNGEL</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sellerie</li></ul>	<b>SCHRITT 1:</b> Teilen Sie die Stängel in einzelne Rippen. Diese können im Ganzen durch das Gerät laufen. <b>SCHRITT 2:</b> Ziehen Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN vollständig an. <b>SCHRITT 3:</b> Führen Sie die Stängel eine nach der anderen mit der Blattseite nach unten in den EINFÜLLSTUTZEN ein. Drücken Sie sie mit dem STOPFER nach unten.
<b>BLATTGEMÜSE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Spinat</li><li>• Kohl</li><li>• Löwenzahn</li><li>• Anderes Blattgemüse</li></ul>	<b>SCHRITT 1:</b> Waschen Sie das Gemüse und trennen Sie die Blätter. <b>SCHRITT 2:</b> Ziehen Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN am Anfang komplett fest. Wenn das Gemüse anfängt, sich am EINFÜLLSTUTZEN zu stauen, lockern Sie die SCHRAUBE jeweils um eine Vierteldrehung, bis die Masse beginnt durchzulaufen. <b>SCHRITT 3:</b> Rollen Sie die Blätter in Zylinderform und führen Sie sie eins nach dem anderen mit der Blattseite voran in die EINFÜLLSTUTZEN ein. Drücken Sie sie mit dem STOPFER nach unten.

# 6. BEDIENUNGSANLEITUNG



<p><b>GRÄSER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weizengras</li> <li>• Gerstengras</li> </ul>	<p><b>SCHRITT 1:</b> Schneiden Sie die Gräser auf die gewünschte Länge und spülen Sie sie ab.</p> <p><b>SCHRITT 2:</b> Ziehen Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENSTAFTEN vollständig an. Lockern Sie die Schraube oder nehmen Sie sie heraus, sobald die ersten Tropfen Saft aus dem SAFTAUSLASS kommen.</p> <p><b>SCHRITT 3:</b> Geben Sie jeweils eine kleine Handvoll Gräser mit den Spitzen voran in den EINFÜLLSTUTZEN. Drücken Sie diese bei Bedarf mit dem STOPFER nach unten.</p> <p><b>DENKEN SIE DARAN:</b> Weizengras enthält eine Chemikalie, die beim Entsaften von Natur aus Schaum erzeugt. Sie müssen sich keine Sorgen machen, wenn Schaum aus dem SAFTAUSLASS kommt. Zur Minimierung des Schaums entsaften Sie immer frisches Weizengras und legen Sie das Weizengras vor dem Entsaften 2 Stunden lang oder über Nacht in den Kühlschrank. Wenn Ihnen Weizengrassaft gemischt mit Karottensaft schmeckt, können Sie die größtmögliche Weizengrasmenge mit minimalen Schaum gewinnen; indem Sie Weizengras und Karotten abwechselnd entsaften.</p> <p><b>HINWEIS:</b> Manches Weizengras erzeugt mehr Schaum als anderes! Wenn Ihnen auffällt, dass Ihr Weizengras übermäßig viel Schaum erzeugt, versuchen Sie eine neue Bezugsquelle für Ihr Weizengras zu finden. Der Schaum löst sich auf und kann mit einem Löffel oder Rührbesen ganz einfach in den Saft eingerührt werden.</p>
<p><b>ÄPFEL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fuji</li> <li>• Granny Smith</li> </ul>	<p>Verwenden Sie immer knackigere Apfelsorten wie grüne Äpfel und vermeiden Sie weichere Sorten wie Red Delicious oder Gala. Ein guter Test: Wenn Sie in einen Apfel beißen und dessen Konsistenz mehlig ist, ist er zu weich zum Entsaften.</p> <p><b>SCHRITT 1:</b> Waschen Sie alle zu entsaftenden Äpfel und schneiden Sie sie in kleine Stücke, die einfach in den EINFÜLLSTUTZEN gegeben werden können. Sie müssen die Äpfel nicht schälen, wenn Sie sie gewaschen haben. Je nach Wunsch können Sie die Äpfel entkernen.</p> <p><b>SCHRITT 2:</b> Die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENSTAFTEN sollte mindestens halb fest gezogen sein. Wenn die Äpfel beginnen, sich im EINFÜLLSTUTZEN zu stauen, lockern Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENSTAFTEN jeweils um eine Viertel Drehung.</p> <p><b>SCHRITT 3:</b> Geben Sie jeweils ein Stück Apfel in ein EINFÜLLSTUTZEN und drücken Sie es mit dem STOPFER nach unten.</p>
<p><b>FESTES OBST</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Äpfel</li> <li>• Birnen</li> <li>• Kaki</li> </ul>	<p><b>SCHRITT 1:</b> Waschen Sie alle Früchte und schälen Sie sie, falls nötig. Schneiden Sie die Früchte in kleine Stücke, die einfach durch den EINFÜLLSTUTZEN gegeben werden können.</p> <p><b>SCHRITT 2:</b> Ziehen Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENSTAFTEN auf <math>\frac{3}{4}</math> an.</p> <p><b>SCHRITT 3:</b> Geben Sie jeweils ein Stück Obst in den EINFÜLLSTUTZEN und drücken Sie es mit dem STOPFER nach unten.</p>

# 6. BEDIENUNGSANLEITUNG

<p><b>WEICHERES OBST</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weintrauben</li> <li>• Tomaten</li> </ul>	<p><b>SCHRITT 1:</b> Waschen Sie alles Obst. Schneiden Sie das Obst in kleine Stücke, die einfach in den EINFÜLLSTUTZEN gegeben werden können.</p> <p><b>SCHRITT 2:</b> Ziehen Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN anfangs mindestens zur Hälfte fest.</p> <p><b>SCHRITT 3:</b> Geben Sie jeweils ein Stück oder eine Kleine Handvoll in den EINFÜLLSTUTZEN. Achten Sie dabei darauf, diesen nicht zu überladen. Drücken Sie das Obst mit dem STOPFER nach unten.</p>
<p><b>ZITRUSFRÜCHTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orangen</li> <li>• Grapefruits</li> </ul>	<p><b>SCHRITT 1:</b> Waschen Sie die Früchte und entfernen Sie nur die Schale. Die weiße Haut kann mit entsaftet werden. Zerteilen Sie sie in Spalten.</p> <p><b>SCHRITT 2:</b> Ziehen Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN zur Hälfte an.</p> <p><b>SCHRITT 3:</b> Geben Sie die Obstspalten eine nach der anderen in den EINFÜLLSTUTZEN und drücken Sie sie mit dem STOPFER nach unten.</p>
<p><b>SAFT-COCKTAILS</b></p>	<p>Wenn Sie Cocktails aus verschiedenen Gemüse- oder Obst-Kombinationen herstellen möchten, bereiten Sie das Gemüse gemäß den Anweisungen auf diesen Seiten vor. Geben Sie das Obst- und Gemüse in den EINFÜLLSTUTZEN, füllen Sie dabei abwechselnd härtere und weichere Sorten ein. Wenn Sie beispielsweise eine Karottensaft-/Weizengrassaft-Kreation herstellen möchten, entsaften Sie ein Stück Karotte, dann eine Handvoll Weizengras, dann wieder ein Stück Karotte usw. Eventuell müssen Sie beim abwechselnden Entsaften verschiedener Sorten die Position der AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN entsprechend anpassen.</p>
<p><b>ANDERES OBST UND GEMÜSE</b></p>	<p>Ihre Greenstar kann eine breite Fülle an Obst- und Gemüsesorten entsaften. Wenn Sie neue Sorten ausprobieren, experimentieren Sie mit den Siebeinsätzen sowie mit verschiedenen Positionen der AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN. Wenn Sie bemerken, dass sich das Obst oder Gemüse im EINFÜLLSTUTZEN staut, lockern Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN und lassen Sie das Gerät einige Sekunden lang laufen. Sollte sich der Stau nicht lösen, lockern Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN noch weiter oder nehmen Sie sie heraus. Geben Sie das Obst und Gemüse immer langsam und Stück für Stück in das Gerät ein, um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen.</p> <p><b>HINWEIS:</b> Die Greenstar kann nicht zum Entsaften sehr weicher Früchte wie Erdbeeren oder Bananen verwendet werden, da diese kein ausreichend festes Material um das Fruchtfleisch herum haben, das gegen den SIEBEINSATZ gepresst werden kann. Diese Obstsorten lassen sich besser mixen oder können zur Herstellung von Sorbet aus gefrorenen Früchten mit dem OFFENEN PÜRIEREINSATZ verwendet werden. Früchte mit harten Kernen wie Weintrauben mit Kernen, Granatäpfel, Avocados und Kirschen können nicht mit Kernen entsaftet werden.</p>

## 6. BEDIENUNGSANLEITUNG

### B. HERSTELLUNG VON PASTETEN UND GRUNDLEGENDE VERARBEITUNG VON LEBENSMITTELN

Befolgen Sie diese Anweisungen, wenn Sie köstliche Pasteten oder Fleischersatz herstellen möchten oder wenn Sie eingeweichte Nüsse mahlen oder Bohnen pürieren wollen bzw. bei der Zubereitung anderer Rezepte oder wenn eine grundlegende Verarbeitung von Lebensmitteln erforderlich ist.

Die Lebensmittel werden von den Zwillingsspresswalzen verarbeitet und durch den SAFTAUSLASS ausgeleitet.

1. Bauen Sie Ihre Greenstar mit dem OFFENEN PÜRIEREINSATZ (sodass das rechteckige Loch nach unten zeigt) und der AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN zusammen.
2. Stellen Sie die KANNE oder einen anderen Auffangbehälter für die fertig verarbeiteten Lebensmittel unter den SAFTAUSLASS.
3. Stellen Sie eine große Schüssel oder legen Sie eine Kunststofftüte unter dem FRUCHTFLEISCHAUSLASS bereit, um Lebensmittel aufzufangen, welche aus dem FRUCHTFLEISCHAUSLASS kommen könnten.
4. Bereiten Sie Ihre Zutaten vor und geben Sie jeweils eine kleine Handvoll in den Einfüllstutzen. Drücken Sie diese mit dem gewünschten STOPFER nach unten.

DE

### C. HERSTELLUNG VON ROHEN GRISSINI, MOCHI , SORBETS AUS GEFRORENEN FRÜCHTEN

Befolgen Sie diese Anweisungen, wenn Sie köstliche rohe Grissini aus eingeweichten Nüssen und Getreide, Mochi aus Klebreis, Sorbets aus gefrorenen Früchten bzw. andere Rezepte zubereiten möchten, die eine glattere Konsistenz erfordern. Für diese Anweisungen wird die komplette Leistung der Lebensmittelverarbeitung Ihrer Greenstar genutzt. Die verarbeiteten Lebensmittel werden in Zylinderform durch den Fruchtfleischauslass an der Vorderseite des Geräts ausgegeben.

1. Bauen Sie Ihre Greenstar mit dem GESCHLOSSENEN PÜRIEREINSATZ und der AUSLASSSCHRAUBE FÜR TEIG zusammen.
2. Stellen Sie eine große Schüssel unter den FRUCHTFLEISCHAUSLASS, um die zubereiteten Lebensmittel aufzufangen.
3. Bereiten Sie Ihre Zutaten vor und geben Sie jeweils eine kleine Handvoll davon in den Einfüllstutzen. Drücken Sie sie mit dem gewünschten STOPFER nach unten.
  - Wenn Sie rohe Grissini zubereiten, schneiden Sie die Grissini mit einem Messer auf die gewünschte Länge zu, da diese aus dem FRUCHTFLEISCHAUSLASS herauskommen. Dehydrieren Sie die Grissini, um sie schön knusprig zu genießen.
  - Wenn Sie Nussmus zubereiten und sich eine cremigere Konsistenz wünschen, versuchen Sie, ein passendes Nussöl zuzugeben. Nussöl finden Sie unter anderem in Bioläden und Reformhäusern.

## 7. REINIGUNG UND WARTUNG

Die Sauberhaltung Ihrer Greenstar ist sowohl für Ihre Gesundheit äußerst wichtig als auch zum Erhalt der Spitzenleistung des Geräts. Wir empfehlen, die Saftpresse nach jedem Gebrauch zu reinigen, sodass keine Speisereste antrocknen können. Da die Greenstar Mineralien, wie beispielsweise Calcium, so gut aus dem Obst und Gemüse extrahiert, empfehlen wir Ihnen, alle zum Entsaften nötigen Teile nach dem Gebrauch sofort zu reinigen, um hartnäckige mineralische Ablagerungen zu verhindern.

### REINIGUNG DER GREENSTAR

1. Schalten Sie Ihre Greenstar aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie das STROMKABEL aus der Rückseite des Geräts.
2. Bauen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen auf Seite 43 auseinander und tauchen Sie die zum Entsaften notwendigen Teile in warmes Wasser.
3. Spülen und bürsten Sie die Einzelteile mit der mitgelieferten REINIGUNGSBÜRSTE unter warmem fließendem Wasser und mit einem milden Reinigungsmittel.
4. Verwenden Sie die REINIGUNGSBÜRSTE und den SCHABERAUFSATZ, um alle Fruchtfleischreste von den ZWILLINGSPRESSWALZEN und dem Gehäuse zu entfernen.
5. Wenn Sie den FEINEN SIEBEINSATZ verwenden, bürsten Sie von den Ecken weg und entfernen Sie jegliche Fruchtfleisch-Ablagerungen.
6. Spülen Sie das Seifenwasser von allen Teilen ab und trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

**HINWEIS:** Alle Teile ,mit Ausnahme der SICHERHEITSABDECKUNG, sind spülmaschinenfest.

- Lassen Sie NIEMALS Wasser in das MOTORGEHÄUSE des Geräts eindringen.
- Verwenden Sie NIEMALS aggressive Chemikalien, wie Bleichmittel zur Beseitigung von Lebensmittelflecken von der Saftpresse.
- Lassen Sie NIEMALS Teile des Geräts fallen, insbesondere die ZWILLINGSPRESSWALZEN. Unfallschäden werden von unserer Garantie nicht abgedeckt.

### HILFREICHE TIPPS FÜR DIE EINFACHE REINIGUNG:

#### Reinigung des Siebeinsatzes

Bringen Sie den Schaberaufsatz am Griff an und schaben Sie mit diesem die Fruchtfleischrückstände vom Siebeinsatz. Nehmen Sie den Schaberaufsatz ab und bringen Sie die Reinigungsbürste an, um die verbleibenden Fruchtfleischrückstände abzubürsten. Sollte Fruchtfleisch in den Löchern des Siebeinsatzes festsitzen, versuchen Sie, soviel Fruchtfleisch wie möglich wegzubürsten, weichen Sie den Siebeinsatz dann einige Stunden lang ein und bürsten Sie den Siebeinsatz erneut sauber.



# 7. REINIGUNG UND WARTUNG

## Reinigung des Motorgehäuses

Verwenden Sie ein warmes, feuchtes Tuch, um Rückstände und Saft von der Vorderseite des Motorgehäuses abzuwischen. Ein nasser Schwamm kann um die Frontplatte herum verwendet werden, wo die Presswalzen in das Gerät greifen, um mineralische Ablagerungen zu entfernen.

## Flecken

Flecken können auf natürliche Weise als Ergebnis der tiefen Pigmentierungen auftreten, die in Roter Bete, Kurkuma und anderen vitalstoffreichen Gemüsesorten enthalten sind. Um diese Flecken zu entfernen, achten Sie darauf, Ihre Saftpresse nach jedem Gebrauch zu reinigen. Wenn Flecken weiter vorhanden sind, können Sie die abnehmbaren Einzelteile in eine Lösung aus einer halben Tasse Wasserstoffperoxid und 1 Tasse Wasser einweichen. Lassen Sie die Einzelteile mindestens 2 Stunden lang einweichen und verwenden Sie dann einen nicht scheuernden Schwamm, um die von den Flecken betroffenen Bereiche zu schrubben.

## Calcium- und Mineral-Ablagerungen an den Zwillingsspresswalzen

Wenn Sie das Gerät eine Weile lang verwendet haben, bemerken Sie eventuell Kalzium- oder Mineralablagerungen auf den Oberflächen der ZWILLINGSPRESSWALZEN. Um diese Ablagerungen von den ZWILLINGSPRESSWALZEN zu entfernen, probieren Sie eine der folgenden Methoden aus:

- Geben Sie nach dem Entsaften von Karotten einen Esslöffel Karotten-Fruchtfleisch zusammen mit zwei Teelöffeln Kristallzucker in den Einfüllstutzen. Geben Sie einige Male abwechselnd Karotten-Fruchtfleisch und Zucker hinein und lassen Sie das Gerät dann laufen. Bauen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Einzelteile gründlich.
- Lösen Sie 5 Esslöffel Backpulver in 2 Tassen (450 ml) Wasser auf. Weichen Sie die Einzelteile über Nacht in der Lösung ein, um Mineralablagerungen zu lösen und Flecken zu entfernen. Waschen Sie die Teile mit Wasser und Spülmittel ab und entfernen Sie Mineralablagerungen mit einer harten Bürste. Trocknen Sie alles mit einem Handtuch ab.
- Weichen Sie die Presswalzen in einer Lösung aus 1/2 Tasse Wasserstoffperoxid und 1 Tasse Wasser ein, um mineralische Ablagerungen zu entfernen.

## WEITERE HILFREICHE TIPPS

- Verwenden Sie das schmale, spitze Ende der REINIGUNGSBÜRSTE, um Lebensmittelrückstände durch den FRUCHTFLEISCHAUSLASS heraus zu drücken.
- Getrocknete Früchte und Nüsse können an den Innenflächen der Saftpresse stark festkleben. Zur einfacheren Entfernung dieser Rückstände lassen Sie ein paar Stangen Sellerie durch das Gerät laufen, bevor Sie es auseinanderbauen oder lassen Sie eine Tasse Wasser durch das Gerät laufen, während Sie es einschalten, um Lebensmittelrückstände zu lösen.

# 8. PROBLEMBEHEBUNG UND SUPPORT

**GERÄUSCHE:** Die Greenstar ist zwar sehr leise, während des Gebrauchs sind einige Geräusche aber trotzdem normal. Wenn Sie unsicher sind, ob die Geräusche, die Sie wahrnehmen, normal sind:

1. Bauen Sie Ihre Saftpresse komplett zusammen und schalten Sie sie ein, ohne Obst oder Gemüse einzufüllen. Sie sollten dann das Geräusch der ZWILLINGSPRESSWALZEN hören. Wenn Sie ein sich wiederholendes, hämmerndes Geräusch hören, ist das normal. An den ZWILLINGSPRESSWALZEN können geringfügige Abweichungen auftreten, daher ist dieses hämmernde Geräusch normal. Diese geringfügige Abweichung hat keinerlei Einfluss auf die Funktion und führt nicht zu Schäden an anderen Teilen.
2. Während des Entsaftens hören Sie eventuell ein Quietschen oder Zwitschern. Auch dies ist normal.

**BEWEGUNGEN:** Während das Gerät in Betrieb ist, wird in der Entsaftungskammer sehr viel Druck aufgebaut. Zur Minderung dieses Drucks wurde die Greenstar so entworfen, dass sie beim Entsaften wackelt und sich bewegt, um Schäden an anderen Teilen des Geräts zu verhindern. Diese Bewegungen sind normal und rufen keine Schäden an Ihrem Gerät hervor.

PROBLEM	LÖSUNG
<p><b>Das Gerät lässt sich nicht einschalten.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromquelle funktioniert, dass der Stecker korrekt an den hinteren Teil des Geräts und die Steckdose angeschlossen ist und das Gerät eingeschaltet ist.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass die elektrische Leistung der Steckdose mit dem Motor kompatibel ist, so wie auf dem Sicherheitsetikett des Geräts angegeben.</li> </ul>
<p><b>Das Gerät stoppt während des Betriebs plötzlich.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Achten Sie darauf, dass das Gerät korrekt zusammengebaut ist..</li> <li>• Wenn das Gerät überladen ist, verwenden Sie den Rückwärtsgang, um einige Zutaten zu lösen und herauszunehmen.</li> <li>• Ihre Maschine verfügt über eine Stromabschaltung zum Schutz des Motors bei Überlastung. Es kann sein, dass Sie 30 Minuten warten müssen, um Ihre Saftpresse wieder einzuschalten, wenn die automatische Abschaltung aktiviert wurde.</li> </ul>
<p><b>Die Presswalzen rufen laute Geräusche hervor.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass die ZWILLINGSPRESSWALZEN anhand der Positionierungspunkte richtig ausgerichtet sind.</li> <li>• Prüfen Sie, ob harte Stückchen in den PRESSWALZEN festkleben. Wenn ja, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und bauen Sie das Gerät auseinander. Spülen Sie die Teile ab und versuchen Sie es erneut.</li> <li>• Überprüfen Sie die ZWILLINGSPRESSWALZEN auf Schäden. Wenn Sie einen Schaden an den ZWILLINGSPRESSWALZEN feststellen, hören Sie auf, das Gerät zu verwenden und kontaktieren Sie Ihr nächstgelegenes Service-Center.</li> </ul>
<p><b>Das AUSLASSGEHÄUSE passt nicht richtig oder die Verriegelungen schließen nicht richtig.</b></p>	<p>Überprüfen Sie, ob die ZWILLINGSPRESSWALZEN korrekt sitzen. Drehen und drücken Sie diese gleichzeitig, bis diese einrasten.</p>

## 8. PROBLEMBEHEBUNG UND SUPPORT

<p><b>Das Fruchtfleisch wird nicht ausgegeben; Die Zutaten kommen durch den Einfüllstutzen wieder zurück.</b></p>	<p>Lockern Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN jeweils um eine Vierteldrehung, bis das Fruchtfleisch ausgegeben wird. Wenn das Fruchtfleisch bereits ausgegeben wird und dieses Problem weiterhin auftritt, könnte ein Stück Obst oder Gemüse die Zwillingsspresswalzen blockieren. Sie können Ihr Gerät im Rückwärtsgang laufen lassen, um diese Blockade zu lösen oder Ihren Holzstopfer verwenden, um Ihr Obst oder Gemüse komplett durch die Zwillingsspresswalzen zu drücken.</p>
<p><b>Das Fruchtfleisch ist zu nass.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziehen Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN jeweils um eine Vierteldrehung an, bis das Fruchtfleisch trocken ist. Ihr Obst und Gemüse kann je nach Charge und Saison variieren.</li> <li>• Verwenden Sie frische Zutaten. Überreifes Obst und Gemüse kann sich schwer entsaften lassen, wenn die Fasern zu weich geworden sind.</li> </ul>
<p><b>Das Fruchtfleisch kommt zusammen mit dem Saft heraus.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass der SIEBEINSATZ an der richtigen Position ist</li> <li>• Ziehen Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN jeweils um eine Vierteldrehung an, bis kein Saft mehr zusammen mit dem Fruchtfleisch ausgegeben wird.</li> </ul>
<p><b>Das Gerät gibt nur eine geringe Saftmenge aus.</b></p>	<p>Stellen Sie sicher, dass die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN fest angezogen ist, damit Widerstand auf Ihr Obst und Gemüse ausgeübt wird.</p>
<p><b>Die Zutaten klemmen fest.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Versuchen Sie, den HOLZSTOPFER zu verwenden, um das Obst und Gemüse durch den Einfüllstutzen zu drücken. Achten Sie darauf, nicht zu viel Druck auszuüben. Wenn das Obst oder Gemüse stark festklemmt, müssen Sie das Gerät eventuell auseinanderbauen</li> <li>• Legen Sie den Schalter ein- oder zweimal in den Rückwärtsgang.</li> </ul>

DE

## Tribest® KUNDENDIENST

Falls Sie Fragen zur Verwendung, Pflege oder Instandhaltung dieses Produkts haben, rufen Sie uns gerne an oder senden Sie uns eine E-Mail. Wenn Sie das Produkt außerhalb der USA gekauft haben, sehen Sie bitte auf Ihrer Garantiekarte nach, wo sich das nächstgelegene Servicecenter befindet.

### Vereinigte Staaten

Tribest Corporation  
1143 N. Patt St.  
Anaheim, CA 92801  
Gebührenfrei: 1-888-254-7336  
service@tribest.com

### International

Tribest Corporation  
1143 N. Patt St.  
Anaheim, CA 92801  
Telefon: +1 714 879 7150  
service@tribest.com

# ÍNDICE

1. Consideraciones importantes .....	53
2. Precauciones de seguridad importantes .....	54
3. Partes .....	55
4. Información de las piezas .....	56
5. Cómo montar .....	58
6. Instrucciones de uso .....	60
7. Limpieza y mantenimiento .....	64
8. Solución de problemas y asistencia .....	66
• Recetas para Greenstar .....	R1-R27

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>Producto</b>	Exprimidor de masticación Greenstar 5 Cold Press
<b>Modelo</b>	GS5-2GY (Gris) / GS5-2WH (Blanco)
<b>Potencia nominal</b>	220-240V~, 50-60Hz, 200W / 120V~, 60Hz, 170W
<b>Velocidad</b>	100 RPM, 50Hz / 120 RPM, 60Hz
<b>Tiempo de trabajo continuo</b>	Hasta 40 minutos por sesión
<b>Medidas (An x Pr x Al)</b>	510 x 177 x 352 mm / 20 x 7 x 13,8 in
<b>Peso</b>	8,8 kg / 19,4 lbs
<b>Fabricado en</b>	Corea del Sur

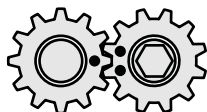
# 1. CONSIDERACIONES IMPORTANTES

**Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:**

1. Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato.
3. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Este aparato está diseñado para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - Áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
  - Casas rurales.
  - Por clientes En hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
  - Entornos tipo bed and breakfast.
5. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cuerpo principal en agua ni en ningún otro líquido.
6. Utilice únicamente un cable de alimentación aprobado incluido con su máquina o suministrado por el fabricante.
7. Solo conecte la máquina a una toma de corriente que tenga una clasificación de electricidad compatible como su máquina. De lo contrario, se dañará el motor y se anulará la garantía.
8. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños.
9. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de montarlo o desmontarlo y antes de limpiarlo.
10. Asegúrese siempre de que todas las piezas de exprimido estén correctamente sujetas antes de encender el motor.
11. Mientras la máquina está en funcionamiento:
  - No toque las piezas móviles
  - No intente desmontarlo
12. NUNCA ponga los dedos u otros objetos extraños como cucharas, cuchillos o cualquier otro utensilio de cocina en el conducto de alimentación o en cualquier abertura del exprimidor mientras esté en funcionamiento. Si la comida se aloja en el conducto de alimentación, use uno de los manipuladores adjuntos para empujarla hacia abajo. Si esto no funciona, apague el motor, desenchufe la máquina y desmonte el exprimidor para retirar la comida restante.
13. Asegúrese de girar el interruptor a la posición "OFF" (apagado) después de cada uso. Asegúrese de que el motor se detiene por completo y desenchufe la máquina antes de desmontarla.
14. No desmonte ninguna pieza que no sea la necesaria para el funcionamiento normal o la limpieza de su exprimidor (como la carcasa, los engranajes gemelos o la criba). Abrir el cuerpo principal anulará su garantía.
15. No maneje su Greenstar y hágalo revisar por un técnico certificado para su examen y posible reparación para evitar descargas eléctricas o lesiones si:
  - Tiene un cable o enchufe dañado
  - Funciona mal
  - Se cae o se daña de alguna manera
16. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
17. Su Greenstar debe estar conectado a tierra eléctricamente para un funcionamiento adecuado y seguro. Utilice solo el cable de alimentación y el enchufe suministrados y conéctelos a una toma de corriente debidamente conectada a tierra. No intente forzar el enchufe en su toma de corriente, ya que esto puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
18. No utilice el cable de alimentación como asa y nunca tire del cable para quitar el enchufe de la toma de corriente.
19. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni entre en contacto con superficies calientes como la estufa.
20. Solo para uso doméstico en interiores.
21. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
22. Para obtener una copia adicional del manual, envíe un correo electrónico a [service@tribest.com](mailto:service@tribest.com).

## 2. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

### RECUERDE SIEMPRE:



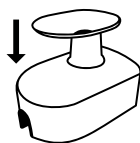
✓ **Alinear los engranajes correctamente**

Al combinar los ENGRANAJES GEMELOS para el montaje, asegúrese de alinear los PUNTOS DE UBICACIÓN marcados en la superficie de los engranajes antes de insertarlos en la máquina.



✓ **Permita que el Greenstar descanse periódicamente**

Cuando maneje su exprimidor Greenstar de manera repetida, detenga el funcionamiento durante 10 minutos *después de cada 40 minutos de uso continuo* y luego reanude el funcionamiento.



✓ **Coloque la campana de seguridad sobre el conducto**

Coloque siempre la CAPUCHA DE SEGURIDAD sobre el conducto de alimentación antes de usarla. La máquina no funcionará sin estar la CAPUCHA DE SEGURIDAD en su lugar.

### NUNCA HAGA LO SIGUIENTE:

- ✗ No levante su exprimidor Greenstar con las manos mojadas. La máquina es pesada y puede resbalar accidentalmente de su agarre.
- ✗ No monte ni desmonte el aparato mientras el cable de alimentación esté enchufado a una toma de corriente.
- ✗ No introduzca los dedos o las manos en el conducto de alimentación. Utilice siempre el manipulador incluido.
- ✗ No desconecte el enchufe de la toma de corriente con las manos mojadas.
- ✗ No guarde el exprimidor donde los niños puedan alcanzarlo.
- ✗ No utilice el exprimidor Greenstar sobre una superficie inestable.
- ✗ No meta ningún utensilio, como cuchillos, cucharas o tenedores, en el conducto de alimentación.
- ✗ No maneje el exprimidor a la fuerza ni sobrecargue el conducto de alimentación.

**ADVERTENCIA:** NUNCA RETIRE LA CAPUCHA DE SEGURIDAD MIENTRAS LA MÁQUINA ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.

### 3. PARTES



- |  |                          |                                |
|--|--------------------------|--------------------------------|
| 1 TUERCA DE EXPRIMIDO*                             | 10 CARCASA DE LA SALIDA* | 19 CAPUCHA DE SEGURIDAD*       |
| 2 TUERCA DE PAN                                    | 10A SALIDA DE ZUMO       | 20 BANDEJA DE SEGURIDAD        |
| 3 CRIBA FINA*                                      | 10B SALIDA DE PULPA      | 21 PESTILLOS                   |
| 4 CRIBA GRUESA                                     | 11 BANDEJA DE GOTEO      | 22 EJE DE TRANSMISIÓN          |
| 5 HOMOGENEIZADOR ABIERTO                           | 12 JARRA DE ZUMO         | 23 MANGO                       |
| 6 HOMOGENEIZADOR CERRADO                           | 13 PISÓN DE PRODUCTO     | 24 INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN |
| 7 JUEGO DE ENGRANAJES GEMELOS DE ACERO INOXIDABLE* | 14 PISÓN DE MADERA       | 25 CUERPO PRINCIPAL            |
| 7A ENGRANAJE DE TRANSMISIÓN                        | 15 COLADOR               |                                |
| 7B ENGRANAJE DE RUEDA LIBRE                        | 16 CEPILLO DE LIMPIEZA   |                                |
| 8 CARCASA DE ENGRANAJES GEMELOS*                   | 17 JUEGO DE RASQUETAS    |                                |
| 9 TAPA DE LA BANDEJA DE SEGURIDAD                  | 18 CABLE DE ALIMENTACIÓN |                                |

\*Las piezas premontadas incluyen la tuerca de exprimido, la criba fina, el juego de engranajes, la carcasa de engranajes gemelos, la carcasa de la salida y la campana de seguridad.

ES

## 4. INFORMACIÓN DE LAS PIEZAS

### ¿QUÉ CRIBA DEBO USAR?

---



#### 1. CRIBA FINA

Para hacer zumos de verduras y frutas sin pulpa.

- **Frutas** como manzanas, cítricos, piñas y más
- **Verduras blandas** como pepinos y tomates
- **Raíces duras** como zanahorias, remolacha y jengibre
- **Verduras de hoja verde** como la col rizada, la espinaca y la lechuga romana
- **Hierbas** como el pasto de trigo
- **Tallos fibrosos** como el apio
- **Hierbas** como el perejil, la menta y el diente de león

**NOTA:** parte de la pulpa finamente molida puede filtrarse a través de los orificios de la criba debido a la presión.



#### 2. CRIBA GRUESA

Para preparar zumos de verduras y frutas con un poco de pulpa.



#### 3. HOMOGENEIZADOR ABIERTO

Para moler ingredientes como nueces y semillas para hacer patés, alimentos para bebés y más. Los ingredientes procesados se liberarán a través de la SALIDA DE ZUMO debajo.

**NOTA:** deslice la pieza en bruto sobre los engranajes gemelos de modo que el orificio rectangular quede hacia abajo.



#### 4. HOMOGENEIZADOR CERRADO

Obtenga una consistencia extra suave a través de la SALIDA DE PULPA mientras procesa los ingredientes. Utilice el HOMOGENEIZADOR CERRADO con la TUERCA DE PAN para hacer palitos de pan, mochi, sorbetes, mantequillas de nueces y más.

### ¿QUÉ TUERCA DEBO USAR?

---



#### 1. TUERCA DE EXPRIMIDO

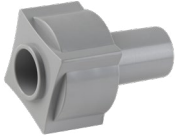
A. Utilízela con la CRIBA FINA o la CRIBA GRUESA cuando exprima verduras y frutas. Ajuste la cantidad de pulpa exprimida haciendo lo siguiente:

- **Apriete la tuerca** para extraer el máximo jugo de verduras y frutas más firmes, como zanahorias, manzanas y apio.
- **Afloje la tuerca** para extraer el jugo de verduras más suaves, frutas, pasto de trigo y verduras de hoja para facilitar la expulsión de la pulpa.

B. Apriete la TUERCA DE EXPRIMIDO hasta el final cuando use el HOMOGENEIZADOR para asegurarse de que los ingredientes procesados no salgan por la SALIDA DE PULPA.



## 4. INFORMACIÓN DE LAS PIEZAS



### 2. TUERCA DE PAN

Utilice la TUERCA DEL PALITO de pan con la PIEZA EN BLANCO DE HOMOGENEIZACIÓN CERRADA para hacer palitos de pan, mochi, sorbetes u otros alimentos donde se desee una consistencia más suave. La tuerca de pan da forma a sus ingredientes en un tubo tal como están empujados a través de la SALIDA DE LA PULPA.

## ¿QUÉ PISÓN DEBO USAR?



### 1. PISÓN DE PRODUCTOS

Utilice el PISÓN DE PRODUCTOS para empujar firmemente sus productos por el CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN sin entrar en contacto con los ENGRANAJES GEMELOS.



### 2. PISÓN DE MADERA

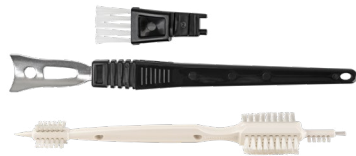
Hecho de madera, el PISÓN DE MADERA está diseñado para empujar sus ingredientes hasta los ENGRANAJES GEMELOS. El PISÓN DE MADERA puede tocar los ENGRANAJES GEMELOS sin dañarlos.

## OTROS ACCESORIOS



### BANDEJA DE GOTEO

Coloque la BANDEJA DE GOTEO en la hendidura circular debajo de la SALIDA DE ZUMO para que la limpieza de cualquier goteo sea rápida y fácil. A continuación, coloque la JARRA DE ZUMO en la parte superior de la BANDEJA DE GOTEO para evitar salpicaduras en su mostrador.



### JUEGO DE RASQUETAS Y CEPILLO DE LIMPIEZA

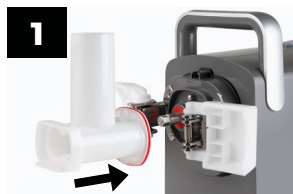
Fije el accesorio del raspador al mango y use la herramienta para raspar los residuos de pulpa en la criba de zumo. Retire el accesorio del raspador y reemplácelo con el accesorio del cepillo de limpieza para eliminar los residuos de pulpa restantes. El cepillo de limpieza tiene secciones especialmente diseñadas para limpiar rápidamente su Greenstar.

# 5. CÓMO MONTAR

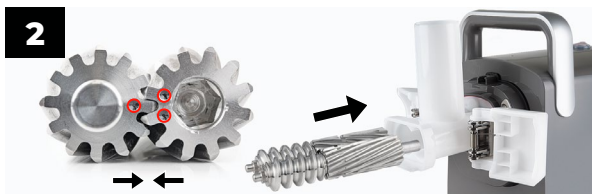


## IMPORTANTE

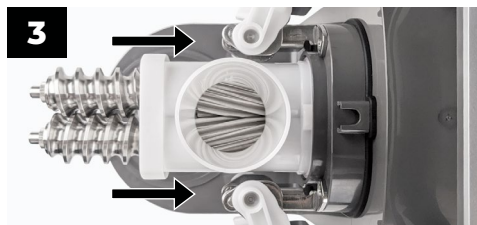
Asegúrese de que la máquina esté desenchufada de la toma de corriente antes del montaje.



**1** eslice la CARCASA DE ENGRANAJES GEMELOS sobre el CUERPO PRINCIPAL y empujela todo el recorrido de regreso hacia el CUERPO PRINCIPAL, hasta que encaje perfectamente en su lugar.



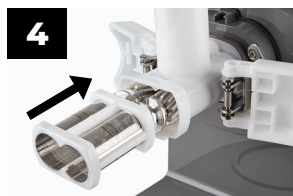
**2** **IMPORTANTE:** alinee los puntos de ubicación de modo que el único punto en el ENGRANAJE DE RUEDA LIBE esté entre los dos puntos en el ENGRANAJE DE TRANSMISIÓN. Estos puntos se encuentran en la superficie final de cada ENGRANAJE. Sosteniendo los ENGRANAJES con los puntos de ubicación alineados, deslicelos primero en la CARCASA DE ENGRANAJES GEMELOS con el extremo de acero, de modo que el ENGRANAJE DE RUEDA LIBE entre en la ranura derecha y el ENGRANAJE DE TRANSMISIÓN entre en la ranura izquierda.



**3** Empuje hacia atrás los ENGRANAJES hasta que se detengan. Es posible que deba girar los ENGRANAJES mientras los empuja hasta que se deslicen por completo y se bloqueen en su lugar. Mire hacia abajo el CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN para confirmar que los ENGRANAJES están asentados correctamente.

**NOTA:** cuando esté asentado correctamente, NO podrá ver ninguna parte del EJE DE TRANSMISIÓN. Si ve alguna parte del EJE DE TRANSMISIÓN, siga girando los engranajes mientras los empuja para bloquearlos en su lugar.

## 5. CÓMO MONTAR



Deslice la CRIBA deseada sobre la parte expuesta de los ENGRANAJES GEMELOS. Consulte la página 60 para obtener más información sobre qué CRIBA seleccionar.



Deslice la CARCASA DE SALIDA sobre la CRIBA.

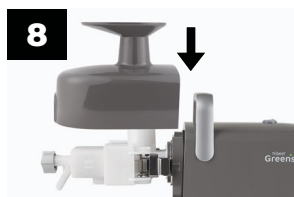


Cierre cada PESTILLO sobre las orejas de la CARCASA DE SALIDA y cierre los PESTILLOS empujando hacia atrás las lengüetas metálicas.

**NOTA:** si no se asientan correctamente los ENGRANAJES GEMELOS, se evitará que los PESTILLOS se cierren correctamente. Si este es el caso, retire la CARCASA DE SALIDA y la CRIBA; gire los ENGRANAJES mientras los empuja hasta que se deslicen completamente y se bloqueen en su posición; y vuelva a montarlos. Los daños a la máquina debidos a un montaje incorrecto no están cubiertos por su garantía.



Deslice la TUERCA DE EXPRESADO o la TUERCA DE PAN (consulte la página 60) en la ranura superior de la SALIDA DE PULPA y gírela en el sentido de las agujas del reloj para atornillarla. Apriete hasta que se detenga cómodamente. No apriete demasiado forzándolo a girar.



Coloque la CAPUCHA DE SEGURIDAD sobre el CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN de la CARCASA DE ENGRANAJES GEMELOS. Empuje suavemente hacia abajo la CAPUCHA DE SEGURIDAD hasta que encaje en su lugar.



Conecte el CABLE DE ALIMENTACIÓN a la parte posterior del CUERPO PRINCIPAL y conecte el otro extremo a una toma de corriente.

## CÓMO DESMONTAR:

**IMPORTANTE:** asegúrese de que su exprimidor Greenstar esté apagado antes de desmontar las piezas.

1. Desenchufe el CABLE DE ALIMENTACIÓN de la máquina y de la tomacorriente.
2. Retire la CAPUCHA DE SEGURIDAD levantándola.
3. Desenrosque la TUERCA DE ZUMO o la TUERCA DE PAN girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y deslícala hacia afuera.
4. Desbloquee los PESTILLOS de ambos lados tirando de las lengüetas metálicas. Abra los PESTILLOS lejos de la CARCASA DE SALIDA.
5. Retire la CARCASA DE SALIDA deslizándola lejos del CUERPO PRINCIPAL. Tenga en cuenta que la CRIBA o los ENGRANAJES GEMELOS pueden salir junto con la CARCASA DE SALIDA.
6. Retire la CRIBA.
7. Deslice con cuidado los ENGRANAJES GEMELOS fuera de la CARCASA DE ENGRANAJES GEMELOS.
8. Retire la CARCASA DE ENGRANAJES GEMELOS sujetando el CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN y deslizándolo lejos del CUERPO PRINCIPAL.

**NOTA:** los ENGRANAJES GEMELOS de su exprimidor nunca necesitan afilarse. No son cuchillas. Funcionan "mordiéndolo" pequeños trozos de productos a la vez, al igual que los dientes. No rallan ni cortan sus productos, lo que les permite trabajar a velocidades notablemente bajas y preservar nutrientes y enzimas frágiles.

## 6. INSTRUCCIONES DE USO

### A. ZUMOS

1. Ensamble su Greenstar con la CRIBA FINA O CRIBA GRUESA + la TUERCA DE EXPRIMIDO.
2. Coloque la BANDEJA DE GOTEO en la base de la máquina y coloque la JARRA DE ZUMO en su lugar.
3. Coloque un recipiente grande o una bolsa de plástico debajo de la SALIDA DE PULPA para atrapar la pulpa expulsada.
4. Prepare sus productos para exprimirlos y exprímalos de acuerdo con las siguientes instrucciones:

**NOTA:** es normal que salgan unas gotas de zumo por la SALIDA DE PULPA al empezar a exprimir. A medida que continúe exprimiendo, solo saldrá pulpa de la SALIDA DE PULPA.

TIPOS DE PRODUCTOS Y EJEMPLOS	INSTRUCCIONES
<b>RAÍCES DURAS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zanahorias</li><li>• Remolacha</li></ul>	<p><b>PASO 1:</b> lave todos los productos y córtelos en trozos largos y delgados que se puedan empujar fácilmente a través del CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN. Las zanahorias grandes deben dividirse por la mitad a lo largo.</p> <p><b>PASO 2:</b> apriete completamente la TUERCA DE EXPRIMIDO.</p> <p><b>PASO 3:</b> vierta primero el extremo en "cuña" de la raíz a través del CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN y presione hacia abajo el extremo romo de la raíz con el PISÓN. Inserte solo una pieza a la vez.</p> <p><b>RECUERDE:</b> los ENGRANAJES GEMELOS no son cuchillas; deberá empujar firmemente las zanahorias hacia los engranajes de rotación lenta. Corte las zanahorias más gruesas en mitades longitudinales para facilitar el exprimido. Utiliza el PISÓN DE MADERA para empujar el último trozo de zanahoria y hacer un zumo completo.</p>
<b>TALLOS FIBROSOS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Apio</li></ul>	<p><b>PASO 1:</b> separe en costillas individuales. Estos se pueden ejecutar a través de toda la máquina.</p> <p><b>PASO 2:</b> apriete completamente la TUERCA DE EXPRIMIDO.</p> <p><b>PASO 3:</b> vierta las costillas en el CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN, un tallo a la vez, con el lado frondoso hacia arriba. Presione hacia abajo con el PISÓN.</p>
<b>VERDURAS DE HOJA VERDE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Espinaca</li><li>• Col rizada</li><li>• Diente de león</li><li>• Verduras de hoja</li></ul>	<p><b>PASO 1:</b> Lave todos los productos y separe las hojas.</p> <p><b>PASO 2:</b> Comience con la TUERCA DE EXPRIMIDO completamente apretada. Si el producto comienza a retroceder a través del CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN, afloje la TUERCA 1/4 de vuelta a la vez hasta que la pulpa comience a verterse.</p> <p><b>PASO 3:</b> enrolle las hojas en forma cilíndrica y vierta las hojas, una por una, a través del CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN. Presione hacia abajo con el PISÓN.</p>

## 6. INSTRUCCIONES DE USO

<p><b>HIERBAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasto de trigo</li> <li>• Hierba de cebada</li> </ul>	<p><b>PASO 1:</b> corte los pastos a la longitud deseada y enjuáguelos.</p> <p><b>PASO 2:</b> apriete completamente la TUERCA DE EXPRIMIDO. Afloje o retire la TUERCA después de que las primeras gotas de zumo salgan de la SALIDA DE ZUMO.</p> <p><b>PASO 3:</b> inserte pequeños puñados de hierba (puntas de las cuchillas primero) en el CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN. Presione hacia abajo con el PISÓN si es necesario.</p> <p><b>RECUERDE:</b> el pasto de trigo contiene una sustancia química que forma espuma de manera natural cuando se exprime. No se alarme si sale espuma por la SALIDA DE ZUMO. Para minimizar la espuma, exprima siempre pasto de trigo fresco; refrigere el pasto de trigo durante aproximadamente 2 horas o toda la noche antes de exprimir. Si no le importa tener el zumo de pasto de trigo mezclado con zumo de zanahoria, obtendrá el máximo rendimiento y un mínimo de espuma, alternando pasto de trigo y zanahorias mientras se exprime.</p> <p><b>NOTA:</b> ¡ciertos lotes de pasto de trigo pueden causar más espuma que otros! Si nota que su pasto de trigo está generando un exceso de espuma, opte por otro pasto de trigo. La espuma se disparará y se puede batir fácilmente en el zumo con una cuchara o batidor.</p>
<p><b>MANZANAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manzanas Fuji</li> <li>• Granny Smith</li> </ul>	<p>Use siempre variedades más crujientes de manzanas como las manzanas verdes y evite las más suaves como la Red Delicious o Gala. Una buena prueba: si muerde una manzana y tiene una consistencia pulverulenta, es demasiado suave para el zumo.</p> <p><b>PASO 1:</b> lave todos los productos y córtelos en trozos lo suficientemente pequeños como para empujarlos fácilmente a través del CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN. No es necesario pelar las manzanas si se han lavado. Puede perforar la manzana si lo desea.</p> <p><b>PASO 2:</b> la TUERCA DE EXPRIMIDO debe apretarse al menos hasta la mitad. Si las manzanas procesadas comienzan a retroceder a través del CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN, afloje la TUERCA DE EXPRIMIDO 1/4 de vuelta a la vez.</p> <p><b>PASO 3:</b> deje caer una rebanada de manzana a través del CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN a la vez y presione hacia abajo con el PISÓN.</p>
<p><b>FRUTOS FIRMES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manzanas</li> <li>• Peras</li> <li>• Caquis</li> </ul>	<p><b>PASO 1:</b> lave y pele todas las frutas si es necesario. Corte las frutas en trozos lo suficientemente pequeños como para ser empujados fácilmente a través del CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN.</p> <p><b>PASO 2:</b> apriete la TUERCA DE EXPRIMIDO a 3/4 del camino.</p> <p><b>PASO 3:</b> deje caer una pieza de fruta a la vez en el CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN y presione hacia abajo con el PISÓN..</p>



## 6. INSTRUCCIONES DE USO

<p><b>FRUTAS MÁS SUAVES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uvas</li> <li>• Tomates</li> </ul>	<p><b>PASO 1:</b> lave todas las frutas. Corte las frutas en trozos lo suficientemente pequeños como para empujarse fácilmente a través del CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN.</p> <p><b>PASO 2:</b> apriete la TUERCA DE EXPRIMIDO al menos hasta la mitad, para empezar.</p> <p><b>PASO 3:</b> deje caer una pieza de fruta o un puñado pequeño a la vez en el CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN, asegurándose de no sobrecargarlo. Presione hacia abajo con el PISÓN.</p>
<p><b>CÍTRICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naranjas</li> <li>• Pomelos</li> </ul>	<p><b>PASO 1:</b> lave y retire las cáscaras solamente. La médula es segura para el exprimido. Separe la fruta en rodajas.</p> <p><b>PASO 2:</b> apriete la TUERCA DE EXPRIMIDO hasta la mitad.</p> <p><b>PASO 3:</b> deje caer una rebanada en el CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN a la vez y presione hacia abajo con el PISÓN.</p>
<p><b>CÓCTELES DE ZUMOS</b></p>	<p>Si va a hacer cócteles de zumos con diferentes combinaciones de verduras y frutas, prepare los productos siguiendo las instrucciones de esta página. Vierta los productos en el CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN, alternando entre productos duros y blandos. Por ejemplo, al hacer una combinación de zanahoria/pasto de trigo, exprima un trozo de zanahoria, luego un puñado de pasto de trigo, luego otro trozo de zanahoria, etc. Es posible que deba ajustar la TUERCA DE EXPRIMIDO de forma intermitente a medida que gira el producto.</p>
<p><b>OTRAS FRUTAS Y VERDURAS</b></p>	<p>Su Greenstar es capaz de exprimir una amplia variedad de verduras y frutas. Al probar nuevos tipos de productos, experimente con las cribas y con diferentes posiciones para la TUERCA DE EXPRIMIDO. Si alguna vez nota que el producto retrocede hacia el CONDUCTO DE ALIMENTACIÓN, afloje la TUERCA DE EXPRIMIDO y deje que la máquina funcione durante unos segundos. Si la máquina no se despeja, afloje aún más la TUERCA DE EXPRIMIDO o retírela. Introduzca siempre las verduras y frutas en la máquina lentamente, una pieza a la vez para obtener los mejores resultados.</p> <p><b>NOTA:</b> Greenstar no podrá exprimir frutas muy suaves como fresas o plátanos porque no hay suficiente cuerpo detrás de la pulpa para empujarse más allá de la criba. Este tipo de frutas se mezclan mejor o se pueden usar para hacer sorbetes de frutas congeladas utilizando la CRIBA HOMOGÉNEA incluida con su exprimidor. Las frutas con semillas duras como las uvas con semillas, las granadas, el aguacate y las cerezas no se pueden usar con los huesos en el interior.</p>

## 6. INSTRUCCIONES DE USO

### B. PATÉS Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS BÁSICOS

Siga estas instrucciones si desea hacer deliciosos patés o carnes artificiales, o si está moliendo nueces empapadas, frijoles o al hacer otras recetas donde se requiere un procesamiento básico de alimentos. La comida será procesada por los engranajes gemelos y expulsada a través de la salida de zumo debajo.

1. Ensamble su Greenstar con el HOMOGENEIZADOR ABIERTO (orificio rectangular orientado hacia abajo) y la TUERCA DE EXPRIMIDO.
2. Coloque la JARRA DE ZUMO u otro recipiente para atrapar los alimentos procesados debajo de la SALIDA DE ZUMO.
3. Coloque un recipiente grande o una bolsa de plástico debajo de la SALIDA DE PULPA para atrapar cualquier alimento que pueda salir de la SALIDA DE PULPA.
4. Prepare sus ingredientes y viértalos en el conducto de alimentación un pequeño puñado a la vez. Presione hacia abajo con el PISÓN deseado.

### C. PALITOS DE PAN CRUDOS, MOCHI Y SORBETES DE FRUTAS CONGELADAS

Siga estas instrucciones si desea preparar deliciosos palitos de pan crudos hechos de nueces y granos empapados, mochi de arroz pegajoso, sorbetes de frutas congeladas u otras recetas donde se requiera una consistencia más suave. Estas instrucciones utilizan toda la potencia de procesamiento de alimentos de Greenstar. Los alimentos procesados se expulsarán en forma cilíndrica a través de la salida de pulpa en la parte frontal de la máquina.

1. Ensamble su Greenstar con el HOMOGENEIZADOR CERRADO y la TUERCA DE PAN.
2. Coloque un recipiente grande debajo de la SALIDA DE PULPA para atrapar los alimentos procesados.
3. Prepare sus ingredientes y viértalos en el conducto de alimentación un pequeño puñado a la vez. Presione hacia abajo con el PISÓN deseado.
  - Al hacer palitos de pan crudos, use un cuchillo para cortar los palitos de pan a la longitud deseada a medida que salen de la SALIDA DE PULPA. Deshidrate los palitos de pan para que estén crujientes.
  - Al hacer mantequillas de frutos secos, si se requiere una consistencia más suave, intente añadir aceites de frutos secos, disponibles en las herbolarios o tiendas de productos ecológicos.

## 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantener su Greenstar limpio es extremadamente importante tanto para su salud como para asegurar el máximo rendimiento de la máquina. Recomendamos limpiar el exprimidor inmediatamente después de cada uso, antes de que las partículas de comida tengan la oportunidad de secarse. Dado que Greenstar exprime minerales como el calcio de los productos, recomendamos limpiar todas las piezas de exprimido inmediatamente después de su uso para evitar la acumulación problemática de minerales.

### LIMPIEZA DEL GREENSTAR

1. Apague su Greenstar y desenchúfelo de la toma de corriente. Desmonte el CABLE DE ALIMENTACIÓN de la parte trasera de la máquina.
2. Desmonte la máquina de acuerdo con las instrucciones de la página 59 y sumerja los componentes de exprimido en agua tibia y jabón.
3. Con los CEPILLOS DE LIMPIEZA incluidos, enjuague y frote los componentes del jugo con agua corriente tibia con un detergente suave.
4. Utilice el CEPILLO DE LIMPIEZA y el JUEGO DE RASQUETAS para eliminar cualquier resto de pulpa que quede en los ENGRANAJES GEMELOS o en la CARCASA.
5. Si utiliza la CRIBA FINA, cepille las esquinas y elimine cualquier acumulación de pulpa.
6. Enjuague toda el agua jabonosa de los componentes; séquelos bien antes de volver a montarlos.

**NOTA:** todas las piezas, excepto la CAPUCHA DE SEGURIDAD, son aptas para el lavavajillas.

- NUNCA permita que entre agua en el CUERPO PRINCIPAL de la máquina.
- NUNCA use productos químicos agresivos, como lejía, para eliminar las manchas de alimentos del exprimidor.
- NUNCA deje caer ninguno de los componentes, en particular los ENGRANAJES GEMELOS. Nuestra garantía no cubre daños accidentales.

### CONSEJOS ÚTILES PARA UNA LIMPIEZA SENCILLA

#### Limpieza de las cribas

Fije el accesorio del raspador al mango y use la herramienta para raspar los residuos de pulpa en la rejilla de jugo. Retire el accesorio del raspador y reemplácelo con el accesorio del cepillo de limpieza para eliminar los residuos de pulpa restantes. Para la pulpa que está incrustada firmemente en los orificios de las cribas, intente cepillar la mayor cantidad de pulpa posible, remoje la criba durante 20 minutos en agua y luego cepille la criba nuevamente.



## 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### **Limpieza del cuerpo principal**

Use un paño húmedo y tibio para limpiar cualquier residuo y jugo de la parte frontal del cuerpo principal. Se puede usar una esponja húmeda alrededor de la placa frontal donde los engranajes encajan en la máquina para eliminar cualquier acumulación de minerales.

### **Manchas**

Las manchas pueden ocurrir naturalmente como resultado de los pigmentos profundos presentes en la remolacha, la cúrcuma y otras verduras vibrantes. Para eliminar estas manchas, asegúrese de limpiar su exprimidor después de cada uso. Si quedan manchas, las piezas extraíbles se pueden remojar en una solución de medio vaso de peróxido de hidrógeno y 1 vaso de agua. Deje que las piezas reposen durante al menos 2 horas y luego, con una esponja no abrasiva, limpie las áreas manchadas.

### **Depósitos de calcio y minerales en los engranajes gemelos**

Después de usar la máquina durante algún tiempo, quizá se acumule un depósito de calcio o mineral en las superficies de los ENGRANAJES GEMELOS. Para eliminar estos depósitos de sus ENGRANAJES GEMELOS, pruebe uno de los siguientes métodos:

- Después de exprimir las zanahorias, introduzca una cucharada de pulpa de zanahoria en el conducto de alimentación con dos cucharaditas de azúcar granulada. Alterne la pulpa y el azúcar varias veces y luego haga funcionar la máquina. Desmonte y limpie a fondo todas las piezas de zumo.
- Mezcle una solución de 4 cucharadas de bicarbonato de sodio con 2 vasos (medio litro aprox.) de agua tibia. Remoje las piezas en la solución durante la noche para aflojar los depósitos minerales y eliminar las manchas. Lávese con agua y jabón y use un cepillo de cerdas duras para eliminar los depósitos minerales. Limpie con un paño para que se seque.
- Remoje los engranajes en una solución de medio vaso de peróxido de hidrógeno y 1 vaso de agua para eliminar la acumulación de minerales.

## **OTROS CONSEJOS ÚTILES**

- Utilice el extremo estrecho y puntiagudo del CEPILLO DE LIMPIEZA para empujar los alimentos a través de la SALIDA DE PULPA.
- Las frutas secas y los frutos secos pueden ser muy pegajosos en las superficies interiores del exprimidor. Para eliminar el residuo más fácilmente, pase un par de tallos de apio antes de desmontar la máquina o pase una taza de agua por la máquina mientras está encendida para desalojar las partículas de comida.

## 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y ASISTENCIA

**RUIDOS:** aunque el exprimidor Greenstar es muy silencioso, algunos ruidos son normales durante el funcionamiento. Si no está seguro de si los ruidos que escucha son normales:

1. Ensamble completamente su exprimidor y enciéndalo sin añadir ningún producto. Escuchará el sonido de los ENGRANAJES GEMELOS. Es posible que escuche un sonido de golpeteo repetitivo, lo cual es normal. Los ENGRANAJES GEMELOS pueden tener variaciones menores y el sonido de golpeteo se considera normal. Esta pequeña variación no afectará al funcionamiento y no dañará ninguna pieza.
2. Mientras exprime, es posible que escuche un chirrido que también se considera normal.

**MOVIMIENTOS:** se acumula una gran cantidad de presión en la cámara de exprimido mientras está en funcionamiento. Para aliviar parte de esta presión, Greenstar está diseñado para moverse y flexionarse mientras exprime para evitar daños en otras piezas de la máquina. Esta flexión es normal y no causará daños a su máquina.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
<b>La máquina no se enciende.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que su fuente de alimentación esté activa, que el enchufe esté correctamente conectado a la parte trasera de la máquina y en la toma de corriente, y que la máquina esté encendida.</li><li>• Asegúrese de que los valores nominales eléctricos de la toma de corriente sean compatibles con el motor como se indica en la etiqueta de seguridad de la máquina.</li></ul>
<b>La máquina dejó de funcionar repentinamente.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que la máquina esté correctamente montada.</li><li>• Si la máquina está sobrecargada, ajuste el interruptor a la posición inversa para desalojar algunos de los ingredientes.</li><li>• Su máquina tiene una función de corte de energía para proteger el motor cuando está sobrecargado. Es posible que tenga que esperar 30 minutos para volver a encender su exprimidor si se ha activado el apagado automático.</li></ul>
<b>Los engranajes son ruidosos.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que los ENGRANAJES GEMELOS estén correctamente alineados utilizando los puntos para alinear los engranajes antes de cada uso.</li><li>• Compruebe si hay algún material duro alojado en los ENGRANAJES. Si es así, apague, desenchufe y desmonte la máquina. Enjuague y vuelva a intentarlo.</li><li>• Inspeccione sus ENGRANAJES GEMELOS en busca de daños. Si nota algún daño en los ENGRANAJES GEMELOS, deje de usarlos y póngase en contacto con su centro de servicio más cercano.</li></ul>
<b>La CARCASA DE SALIDA no encaja correctamente o los PESTILLOS no se cierran correctamente.</b>	Compruebe si los ENGRANAJES GEMELOS están asentados correctamente. Gírelos mientras empuja hasta que se bloqueen en su lugar.

## 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y ASISTENCIA

<p><b>La pulpa no se expulsa; los ingredientes vuelven a subir por el conducto de alimentación.</b></p>	<p>Afloje la TUERCA DE EXPRIMIDO 1/4 de vuelta a la vez hasta que la pulpa comience a expulsarse. Si la pulpa ya se está expulsando y este problema persiste, es posible que una pieza del producto esté bloqueando los engranajes. Puede hacer funcionar su máquina en reversa para eliminar este bloqueo o usar su pisón de madera para presionar su producto hasta el fondo a través de los engranajes.</p>
<p><b>La pulpa está demasiado húmeda.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apriete la TUERCA DE EXPRIMIDO 1/4 de vuelta a la vez hasta que la pulpa esté seca. Sus productos pueden variar según el lote y la temporada.</li> <li>• Utilice ingredientes frescos. Las frutas y verduras demasiado maduras pueden ser difíciles de exprimir si sus fibras se han vuelto blandas.</li> </ul>
<p><b>La pulpa sale junto con el zumo.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que la CRIBA esté en su posición.</li> <li>• Apriete la TUERCA DE EXPRIMIDO 1/4 de vuelta a la vez hasta que el zumo deje de salir con la pulpa.</li> </ul>
<p><b>La máquina está produciendo una baja cantidad de zumo.</b></p>	<p>Asegúrese de que la TUERCA DE EXPRIMIDO esté bien ajustada, proporcionando resistencia a sus productos.</p>
<p><b>Los ingredientes están atascados.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intente usar el PISÓN DE MADERA para presionar el producto a través del conducto de alimentación. Tenga cuidado de no ejercer demasiada presión. Si el producto está muy bloqueado, es posible que deba desmontar la máquina.</li> <li>• Gire el interruptor a la posición inversa una o dos veces.</li> <li>• Si no se despeja, desmonte la máquina para despejar cualquier obstrucción.</li> </ul>

ES

## Tribest® ATENCIÓN AL CLIENTE

En el caso de que tenga alguna pregunta sobre el uso, cuidado o servicio de este producto, no dude en llamarnos o enviarnos un correo electrónico. Si compró su producto fuera de los Estados Unidos, consulte su tarjeta de garantía para ver el centro de servicio más cercano o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el aparato.

### Estados Unidos

Tribest Corporation  
1143 N. Patt St.  
Anaheim, CA 92801  
Llamada gratuita: 1-888-254-7336  
service@tribest.com

### Internacional

Tribest Corporation  
1143 N. Patt St.  
Anaheim, CA 92801  
Teléfono: 1-714-879-7150  
service@tribest.com

Tribest  
**Greenstar 5**  
COLD PRESS MASTICATING JUICER

# Recipe Book



Follow us @tribestlife



Tribest  
**Greenstar 5**

RECIPES



# TABLE OF CONTENTS

## JUICING RECIPES TO GET STARTED WITH IN THE GREENSTAR

Greenstar Green Juice.....R5	Celery Cilantro Lime..... R10
Root Down Power Juice..... R5	Parsley Passion..... R11
Wheatgrass Cocktail..... R6	Cucumber Parsley Twist..... R11
Turmeric Twist..... R6	Pineapple Celery..... R12
Liver Cleansing Cocktail..... R7	Golden Beet Cleanser..... R12
Lemon Ginger Blast..... R7	Green Mint Magic..... R13
Green Goodness Juice..... R8	Tomato Basil Soup Sipper..... R13
Fennel Celery Cocktail..... R8	Sprouted Juice..... R14
Cabbage Crusher..... R9	Celery Honeydew..... R14
Glow Up Juice..... R9	Watermelon Lemonade..... R15
Turmeric Spinach Juice..... R10	Tropical Twist..... R15

## BASE RECIPES FOR CULINARY FOOD PREPARATIONS IN THE GREENSTAR

Mango Colada .....R17	Olive Tapenade .....R22
Berry Bliss .....R17	Chimichurri Sauce .....R23
Superfood Seed Butter .....R19	Raw Pie Crust/Cookies .....R24
Almond Milk .....R20	Coconut Creme .....R25
Baby Food Purees .....R21	Mashed Cauliflower .....R26
About the Author.....R27	

# Juicy Recipes to Get You Started!

When juicing with the Greenstar be sure to alternate the produce you are juicing for best results. This will keep your gears moving and provide a simpler juicing experience. Feel free to double, triple, or even 4x these recipes and store them in air tight containers to enjoy over the next 3-4 days. Your Greenstar will do the work of creating fresh, vibrant shelf-stable juice for you to thrive on!

*Lors de préparation des jus avec le Greenstar, veillez à alterner les produits que vous pressez afin d'obtenir les meilleurs résultats. Procéder ainsi vous permettra de faire tourner la machine et de simplifier tout le process. N'hésitez pas à doubler, tripler, voire quadrupler ces recettes et à les conserver dans des récipients hermétiques pour les déguster pendant les 3 ou 4 jours qui suivent. Votre Greenstar s'occupera de la création des jus de fruits frais aux couleurs vives qui se conservent pendant une longue durée et dont vous pouvez vous régaler !*

*Achten Sie beim Entsaften mit der Greenstar darauf, die Lebensmittel, die Sie entsaften, zu variieren, um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen. Dies hält Ihre Presswalzen in Bewegung und sorgt für ein einfacheres Entsaften. Sie können die Menge dieser Rezepte gern verdoppeln, verdreifachen oder sogar vervierfachen und sie in luftdichten Behältern aufbewahren, um sie innerhalb von 3-4 Tagen zu genießen. Ihre Greenstar wird frische, vitalstoffreiche, haltbare Säfte für Sie zubereiten, mit denen Sie sich wohlfühlen!*

*Quando haga zumos con el Greenstar asegúrese de alternar los productos que esté exprimiendo para obtener los mejores resultados. Esto mantendrá sus engranajes en movimiento y le proporcionará una experiencia de exprimido más sencilla. No dude en duplicar, triplicar o incluso multiplicar por 4 estas recetas y guardarlas en recipientes herméticos para disfrutarlas durante los próximos 3-4 días. Su Greenstar hará el trabajo de crear zumos frescos y vibrantes aptos para su consumo.*



Serving: 1

## Greenstar Green Juice



8 ribs  
celery



1 cup  
green apple



8 leaves  
kale



2 cups  
spinach

*Good health is not something we can buy. However, it can be an extremely valuable savings account.*

– ANNE WILSON SCHAEF

8 côtes de céleri  
1 tasse de pomme verte  
8 feuilles de chou frisé  
2 tasses d'épinards

8 Rippen Sellerie  
1 Tasse grüner Apfel  
8 Grünkohlblätter  
2 Tassen Spinat

8 costillas de apio  
1 taza de manzana verde  
8 hojas de col rizada  
2 tazas de espinacas



Serving: 1

## Root Down Power Juice



2 cups  
beets



4 large  
carrots



1 cup  
green apple



2 inches  
ginger (optional)

*It is health that is the real wealth, and not pieces of gold and silver.*

– MAHATMA GANDHI

2 tasses de betteraves  
4 grosses carottes  
1 tasse de pomme verte  
2 pouces de gingembre

2 Tassen Rüben  
4 große Karotten  
1 Tasse grüner Apfel  
2 Zoll Ingwer

2 tazas de remolacha  
4 zanahorias grandes  
1 taza de manzana verde  
2 pulgadas de jengibre





Serving: 1

## Wheatgrass Cocktail



4 large carrots



½ cup wheatgrass leaves



¼ cup green apple

*Juicing is one of the ways I keep my immune system strong by flooding my body with micronutrients including vitamins, minerals and phytonutrients.*

– JOHN KOHLER

4 grosses carottes  
1/2 tasse de feuilles d'agropyre  
¼ tasse de pomme verte

4 große Karotten  
1/2 Tasse Weizengrasblätter  
¼ Tasse grüner Apfel

2 tazas de remolacha  
1/2 taza de hojas de pasto de trigo  
¼ taza de manzana verde



Serving: 1

## Turmeric Twist



2 large carrots



2 inches turmeric



1 inch ginger



1 pinch black pepper



1 Tbsp coconut oil

*To ensure good health: eat lightly, breathe deeply, live moderately, cultivate cheerfulness, and maintain an interest in life.*

– WILLIAM LONDEN

2 grosses carottes  
2 pouces de curcuma  
1 pouce de gingembre  
1 pincée de poivre noir  
1 cuillère à soupe d'huile de coco

2 große Karotten  
2 Zoll Kurkuma  
1-Zoll-Ingwer  
1 Prise schwarzer Pfeffer  
1 EL Kokosöl

2 zanahorias grandes  
2 pulgadas de cúrcuma  
1 pizca de gengibre  
1 pizca de pimienta negra  
1 cucharada de aceite de coco



Serving: 1

*The doctor of the future  
will give no medicine,  
but will instruct his  
patients in care of the  
human frame, in diet,  
and in the cause and  
prevention of disease.*

– THOMAS EDISON

## Liver Cleansing Cocktail



4 ribs celery



1 cup  
green apple



1 cup  
beets



1 cup  
lemon, peeled



1 inch  
ginger

4 côtes de céleri  
1 tasse de pomme verte  
1 tasse de betteraves  
1 tasse de citron, pelé  
1 pouce de gingembre

4 Rippen Sellerie  
1 Tasse grüner Apfel  
1 Tasse Rüben  
1 Tasse Zitrone, geschält  
1-Zoll-Ingwer

4 costillas de apio  
1 taza de manzana verde  
1 taza de remolacha  
1 taza de limón, pelado  
1 pizca de gengibre



Serving: 1

*Keep your vitality. A life  
without health is like a  
river without water.*

– MAXIME LAGACÉ

## Lemon Ginger Blast



2 cups green  
apple



2 cups  
lemon, peeled



1 cup ginger root

2 tasses de pomme verte  
2 tasses de citron pelé  
1 tasse de racine de gingembre

2 Tassen grüner Apfel  
2 Tassen Zitrone, geschält  
1 Tasse Ingwerwurzel

2 tazas de manzana verde  
2 tazas de limón, pelado  
1 taza de raíz de jengibre



Serving: 1

## Green Goodness Juice



8 ribs  
celery



4 cups  
dark greens (chard,  
mustard, kale, spinach)



1 cup  
green apple  
*(optional)*



½ cup  
lemon, peeled

*Three things in life  
– your health, your  
mission, and the people  
you love. That's it.*

– NAVAL RAVIKANT

8 côtes de céleri  
4 tasses de feuilles vertes foncées  
1 tasse de pomme verte (facultatif)  
½ tasse de citron, pelé

8 Rippen Sellerie  
4 Tassen dunkles Blattgemüse  
1 Tasse grüner Apfel (optional)  
½ Tasse Zitrone, geschält

8 costillas de apio  
4 tazas de verduras de hoja verde  
1 taza de manzana verde (opcional)  
½ taza de limón, pelado



Serving: 1

## Fennel Celery Cocktail



2 cups  
fennel



8 ribs  
celery



1 cup  
lemon, peeled

*When diet is wrong,  
medicine is of no use.  
When diet is correct,  
medicine is of no need.*

– AYURVEDIC PROVERB

2 tasses de fenouil  
8 côtes de céleri  
1 tasse de citron, pelé

2 Tassen Fenchel  
8 Rippen Sellerie  
1 Tasse Zitrone, geschält

2 tazas de hinojo  
8 costillas de apio  
1 taza de limón, pelado



Serving: 1

## Cabbage Crusher



4 cups  
cabbage



4 large  
carrots



1 cup  
lemon, peeled



¼ cup  
ginger (optional)

*A journey of a thousand  
miles begins with a  
single step.*

– LAO TZU

4 tasses de chou  
4 grosses carottes  
1 tasse de citron, pelé  
¼ tasse de gingembre (facultatif)

4 Tassen Kohl  
4 große Karotten  
1 Tasse Zitrone, geschält  
¼ Tasse Ingwer (optional)

4 tazas de repollo  
4 zanahorias grandes  
1 taza de limón, pelado  
¼ de taza de jengibre (opcional)



Serving: 1

## Glow Up Juice



1 cup  
cabbage



1 cup  
beets



1 cup  
carrots



1 cup  
celery



1 cup  
green apple



1 cup lemon,  
peeled (optional)

*The first wealth is health.*

– RALPH WALDO EMERSON

1 tasses de chou  
1 tasse de betteraves  
1 tasse de carottes  
1 tasse de céleri  
1 tasse de pomme verte  
1 tasse de citron pelé (facultatif)

1 Tassen Kohl  
1 Tasse Rüben  
1 Tasse Karotten  
1 Tasse Sellerie  
1 Tasse grüner Apfel  
1 Tasse Zitrone, geschält (optional)

1 tazas de repollo  
1 taza de remolacha  
1 taza de zanahorias  
1 taza de apio  
1 taza de manzana verde  
1 taza de limón, pelado (opcional)



Serving: 1

## Turmeric Spinach Juice



4 cups  
spinach



2 large  
carrots



1 cup  
turmeric



¼ cup green  
apple or lemon

*Success is the sum of  
small efforts—repeated  
day-in and day-out.*

– ROBERT COLLIER

4 tasses d'épinards  
2 grosses carottes  
1 tasse de curcuma  
¼ tasse de pomme verte ou de citron

4 Tassen Spinat  
2 große Karotten  
1 Tasse Kurkuma  
¼ Tasse grüner Apfel oder Zitrone

4 tazas de espinacas  
2 zanahorias grandes  
1 taza de cúrcuma  
¼ taza de manzana verde o limón



Serving: 1

## Celery Cilantro Lime



4 cups  
celery



1 cup  
lime, peeled



½ cup  
cilantro

*Let food be thy medicine,  
thy medicine shall be thy  
food.*

– HIPPOCRATES

4 tasses de céleri  
1 tasse de citron vert, pelé  
½ tasse de coriandre

4 Tassen Sellerie  
1 Tasse Limette, geschält  
½ Tasse Koriander

4 tazas de aplo  
1 taza de lima, pelada  
½ taza de cilantro



Serving: 1

## Parsley Passion



1 bunch  
parsley



1 cup  
lemon, peeled



1 cup  
green apple  
*(optional)*

*Happiness lies first of  
all in health.*

– GEORGE WILLIAM  
CURTIS

1 bouquet de persil  
1 tasse de citron, pelé  
1 tasse de pomme verte (facultatif)

1 Bund Petersilie  
1 Tasse Zitrone, geschält  
1 Tasse grüner Apfel (optional)

1 manojo de perejil  
1 taza de limón, pelado  
1 taza de manzana verde (opcional)



Serving: 1

## Cucumber Parsley Twist



1 bunch  
parsley



3 large  
carrots



2 ribs  
celery



1 cup  
cucumber



1 cup  
lemon, peeled

*He who has health, has  
hope; and he who has  
hope, has everything.*

– THOMAS CARLYLE

1 bouquet de persil  
3 grosses carottes  
2 côtes de céleri  
1 tasse de concombre  
1 tasse de citron, pelé

1 Bund Petersilie  
3 große Karotten  
2 Rippen Sellerie  
1 Tasse Gurke  
1 Tasse Zitrone, geschält

1 manojo de perejil  
3 zanahorias grandes  
2 costillas de apio  
1 taza de pepino  
1 taza de limón, pelado



Serving: 1

*People who love to eat  
are always the best  
people.*

- ULIA CHILD

## Pineapple Celery



4 cups  
celery



2 cups  
pineapple, skin on



1 inch  
ginger (optional)

4 tasses de céleri  
2 tasses d'ananas, avec la peau  
1 pouce de gingembre (facultatif)

4 Tassen Sellerie  
2 Tassen Ananas, mit Schale  
1 Zoll Ingwer (optional)

4 tazas de apio 1 taza de piña congelada  
2 tazas de piña, con piel  
1 pulgada de jengibre (opcional)



Serving: 1

*Juicing is like a miracle  
drug. It can take you from  
sluggish and stressed to  
vibrant and healthy in a  
matter of minutes.*

- KRIS CARR

## Golden Beet Cleanser



2 cups  
golden beets



2 large  
carrots



1 cup  
orange, peeled



1 inch  
ginger



1 inch  
turmeric

2 tasses de betteraves dorées  
2 grosses carottes  
1 tasse d'orange, pelée  
1 pouce de gingembre  
1 pouce de curcuma

2 Tassen Gelbe Bete  
2 große Karotten  
1 Tasse Orange, geschält  
1-Zoll-Ingwer  
1 Zoll Kurkuma

2 tazas de remolacha dorada  
2 zanahorias grandes  
1 taza de naranja, pelada  
1 pizca de gengibre  
curcuma de 1 pulgada



Serving: 1

*A healthy outside starts  
from the inside.*

– ROBERT URICH

## Green Mint Magic



2 cups  
green apple



2 cups  
celery



2 cups  
spinach



1 cup  
cucumber



¼ cup  
mint leaves

2 tasses de pomme verte  
2 tasses de céleri  
2 tasses d'épinards  
1 tasse de concombre  
¼ tasse de feuilles de menthe

2 Tassen grüner Apfel  
2 Tassen Sellerie  
2 Tassen Spinat  
1 Tasse Gurke  
¼ Tasse Minzblätter

2 tazas de manzana verde  
2 tazas de apio  
2 tazas de espinacas  
1 taza de pepino  
¼ de taza de hojas de menta



Serving: 1

*It's difficult to think  
anything but pleasant  
thoughts while eating a  
homegrown tomato.*

– LEWIS GRIZZARD

## Tomato Basil Soup Sipper



4 cups  
celery



1 cup  
tomato



1 cup  
basil



1 clove  
garlic

4 tasses de céleri  
1 tasse de tomate  
1 tasse de basilic  
1 gousse d'ail

4 Tassen Sellerie  
1 Tasse Tomate  
1 Tasse Basilikum  
1 Knoblauchzehe

4 tazas de apio  
1 taza de tomate  
1 taza de albahaca  
1 diente de ajo





Serving: 1

*My juicer became my magic wand for a healthier, happier me!*

– UNKNOWN



2 cups celery



2 cups green apple



1 cup lemon, peeled



1 cup leafy green sprouts



1 cup spinach

2 tasses de céleri  
2 tasses de pomme verte  
1 tasse de citron, pelé  
1 tasse de choux verts feuillus  
1 tasse d'épinards

2 Tassen Sellerie  
2 Tassen grüner Apfel  
1 Tasse Zitrone, geschält  
1 Tasse Blattgemüse-Sprossen  
1 Tasse Spinat

2 tazas de apio  
2 tazas de manzana verde  
1 taza de limón, pelado  
1 taza de brotes de hojas verdes  
1 taza de espinacas



Serving: 1

*Juice is the essence of life. Juice is the most efficient way to get the nutrients from the foods we eat.*

– JAY KORDICH



4 cups celery



2 cups honeydew melon, skin on



1 cup spinach



1 cup lemon, peeled

4 tasses de céleri  
2 tasses de melon miel, avec la peau  
1 tasse d'épinards  
1 tasse de citron, pelé

4 Tassen Sellerie  
2 Tassen Honigmelone, mit Schale  
1 Tasse Spinat  
1 Tasse Zitrone, geschält

4 tazas de apio  
2 tazas de melón dulce, con piel  
1 taza de espinacas  
1 taza de limón, pelado



Serving: 1

*Sipping on juice is like taking a refreshing plunge into a pool of flavor and nutrition.*

– UNKNOWN

## Tropical Twist



1 cup green apple



1 cup pineapple



1 cup spinach



2 cups celery



1 inch ginger

1 tasse de pomme verte  
1 tasse d'ananas  
1 tasse d'épinards  
2 tasses de céleri  
1 pouce de gingembre

1 Tasse grüner Apfel  
1 Tasse Ananas  
1 Tasse Spinat  
2 Tassen Sellerie  
1-Zoll-Ingwer

1 taza de manzana verde  
1 taza de piña  
1 taza de espinacas  
2 tazas de apio  
1 pizca de gengibre



Serving: 1

*I have chosen to be happy because it is good for my health.*

– VOLTAIRE

## Watermelon Lemonade



4 cups watermelon, skin on



2 cups lemon, peeled

4 tasses de pastèque, avec la peau  
2 tasses de citron pelé

4 Tassen Wassermelone, mit Schale  
2 Tassen Zitrone, geschält

4 tazas de sandía, con piel  
2 tazas de limón, pelado

# Frozen Fruit Sorbets

To create frozen fruit sorbets in the Greenstar juicer, set up your machine with the OPEN HOMOGENIZING BLANK in place and with the JUICING KNOB removed. Then run frozen fruits through the machine. Your product will come out under the machine in the same space as juice. Set up your juice pitcher here to catch the sorbet. For a longer skinny piece, use the CLOSED HOMOGENIZING BLANK so the product will run out the front of the machine.

*Pour créer des sorbets aux fruits congelés avec l'extracteur de jus Greenstar, installez votre machine avec le kit pour la purée (ouvert) et la vis de sortie souple retirée. Mettez ensuite les fruits congelés dans la machine. Votre préparation sortira du même endroit que le jus. Pour récupérer votre sorbet, installez votre cruche pour le jus à ce niveau. Pour des morceaux plus longs et plus fins, utilisez le kit pour pâte à gâteau (fermé) afin que la préparation s'écoule à l'avant de la machine.*

*Zur Herstellung von Sorbet aus gefrorenen Früchten in der Greenstar Saftpresse, bereiten Sie Ihr Gerät mit dem offenen Püriereinsatz vor und nehmen Sie die Auslassschraube zum Entsaften heraus. Geben Sie dann die gefrorenen Früchte in das Gerät. Ihr Produkt wird unter dem Gerät herauskommen, an derselben Stelle wie der Saft. Stellen Sie Ihre Kanne dort hin, um das Sorbet aufzufangen. Für ein längeres, dünneres Stück verwenden Sie den geschlossenen Püriereinsatz, sodass das Produkt an der Vorderseite des Geräts herausfließt.*

*Para crear sorbetes de fruta congelada en el exprimidor Greenstar, configure su máquina con el homogeneizador abierto en su sitio y con la tuerca de exprimido retirada. A continuación, pase las frutas congeladas por la máquina. Su producto saldrá por debajo de la máquina en el mismo espacio que el zumo. Coloque aquí su jarra de zumo para recoger el sorbete. Para una pieza delgada más larga, utilice el homogeneizador cerrado para que el producto salga por la parte delantera de la máquina.*



Servings: 3

*If you really want to make a friend, go to someone's house and eat with him...the people who give you their food give you their heart.*

– CESAR CHAVEZ

## Mango Colada



2 cups frozen mango



2 cups frozen pineapple



2 cups frozen banana



1 cup young Thai coconut

2 tasses de mangue surgelée  
2 tasses d'ananas surgelé  
2 tasses de banane congelée  
1 tasse de noix de coco

2 Tassen gefrorene Mango  
2 Tassen gefrorene Ananas  
2 Tassen gefrorene Banane  
1 Tasse Kokosnuss

2 tazas de mango congelado  
2 tazas de piña congelada  
2 tazas de plátano congelado  
1 taza de coco



Servings: 2

## Berry Bliss



2 cups frozen mixed berries



2 cups frozen banana

2 tasses de petits fruits mélangés surgelés  
2 tasses de banane congelée

2 Tassen gefrorene gemischte Beeren  
2 Tassen gefrorene Banane

2 tazas de bayas mixtas congeladas  
2 tazas de plátano congelado

**TIP:** Enjoy fresh or with superfood toppings like hemp seeds, shredded coconut, cacao nibs, and fresh mint.

**ASTUCE :** à déguster frais ou agrémenté de graines de chanvre, de noix de coco râpée, de pépites de cacao et de menthe fraîche.

**TIPP:** Genießen Sie es frisch oder mit Superfood-Toppings wie Hanfsamen, Kokosraspeln, Kakao-Nibs und frischer Minze.

**CONSEJO:** disfrútelo fresco o con coberturas de superalimentos como semillas de cáñamo, coco rallado, grué de cacao y menta fresca.

# Nut Butter

To create fresh nut butters in the Greenstar juicer, set up your machine with the CLOSED HOMOGENIZING BLANK in place. Your nut butter will come out the front of the machine. Use soaked nuts for an activated butter with additional enzyme content or unsoaked nuts for a creamier, smooth texture. Nuts with higher oil content are naturally more creamy.

*Pour créer des beurres de noix frais dans l'extracteur de jus Greenstar, installez la machine avec le KIT POUR PÂTE À GÂTEAU (FERMÉ) en place. La crème sortira par l'avant de la machine. Utilisez des noix trempées pour obtenir un beurre avec davantage d'enzymes ou des noix non trempées pour obtenir une texture plus crémeuse et onctueuse. Les fruits à coque à forte teneur en huile sont naturellement plus crémeux.*

*Zur Herstellung von frischem Nussmus mit Ihrer Greenstar Saftpresse, bereiten Sie Ihr Gerät mit dem GESCHLOSSENEN PÜRIEREINSATZ vor. Das Nussmus wird an der Vorderseite Ihres Geräts herausfließen. Verwenden Sie eingeweichte Nüsse, um ein aktiviertes Mus mit zusätzlichem Enzymgehalt herzustellen oder nicht eingeweichte Nüsse, um eine cremigere, glattere Konsistenz zu erzielen. Nüsse mit höherem Ölgehalt sind von Natur aus cremiger.*

*Para crear mantequillas de frutos secos frescas en el exprimidor Greenstar, configure su máquina con el HOMOGENEIZADOR CERRADO en su sitio. Su mantequilla de frutos secos saldrá por la parte delantera de la máquina. Utilice nueces remojadas para obtener una mantequilla activada con un contenido enzimático adicional o nueces sin remojar para obtener una textura más cremosa y suave. Los frutos secos con mayor contenido en aceite son naturalmente más cremosos.*

## FOR SOAKED NUTS

Soak 2 cups of nuts for 4-6 hours before use.

Rinse and then run the nuts through the juicer.

**NOIX TREMPÉES :** Faites tremper 2 tasses de noix pendant 4 à 6 heures avant de les utiliser. Rincez et passer les noix à l'extracteur de jus.

**EINGEWEICHTE NÜSSE:** Weichen Sie 2 Tassen Nüsse 4-6 Stunden vor der Verwendung ein. Spülen Sie die Nüsse ab und geben Sie diese dann in die Saftpresse.

**NUECES REMOJADAS:** Ponga en remojo 2 vasos de nueces durante 4-6 horas antes de utilizarlas. Enjuague y luego pase las nueces por el exprimidor.

## FOR RAW NUTS

Run 2 cups of raw nuts ¼ cup at a time through the juicer.

**NOIX CRUES:** Passez 2 tasses de noix crues, ¼ de tasse à la fois dans l'extracteur de jus.

**ROHE NÜSSE:** Geben Sie insgesamt 2 Tassen rohe Nüsse, jeweils 1/4 Tasse, in die Saftpresse.

**NUECES CRUDAS:** Pase 2 vasos de nueces crudas, 1/4 de vaso cada vez por el exprimidor.



Servings: 6

## Superfood Seed Butter



2 cups soaked  
pumpkin  
seeds



1 cup soaked  
sunflower seeds



1 cup raw  
hemp seeds

Seeds make a delicious creamy spread that is also high in protein and amino acids. Enjoy this superfood seed butter as a spread on toast, filling in handhelds, or to top your next healthy bowl.

2 tasses de graines de citrouille trempées  
1 tasse de graines de tournesol trempées  
1 tasse de graines de chanvre crus

2 Tassen eingeweichte Kürbiskerne  
1 Tasse eingeweichte Sonnenblumenkerne  
1 Tasse rohe Hanfsamen

2 tazas de semillas de calabaza remojadas  
1 taza de semillas de girasol remojadas  
1 taza de semillas de cáñamo crudas

Set up your juicer with the CLOSED HOMOGENIZING BLANK in place and the JUICING KNOB removed. Your final product will come out the front of your Greenstar machine.

Installez l'extracteur de jus en mettant en place le kit pour pâte à gâteau (fermé) et en retirant la vis de sortie souple. Votre préparation finale sortira par l'avant de votre machine Greenstar.

Bereiten Sie Ihr Gerät mit dem geschlossenen Püriereinsatz vor und nehmen Sie die Auslassschraube zum Entsaften heraus. Ihr fertiges Produkt wird an der Vorderseite Ihres Greenstar-Geräts herausfließen.

Coloque su exprimidor con el homogeneizador cerrado en su sitio y la tuerca de exprimido desmontada. Su producto final saldrá por la parte delantera de su máquina Greenstar.

## NUT & SEED MILK

To create almond and other fresh nut and seed milk in the Greenstar, run soaked nuts and seeds through the machine using the regular juice set up. Below is a favorite recipe that is sweetened with dates.

*Pour créer du lait d'amande et d'autres noix et graines fraîches dans le Greenstar, faites passer les noix et les graines trempées dans la machine en utilisant le réglage normal du jus. Vous trouverez ci-dessous une excellente recette sucrée à base de dattes.*

*Zur Zubereitung von Mandelmilch und anderer Pflanzenmilch aus frischen Nüssen und Saaten mit der Greenstar, geben Sie eingeweichte Nüsse und Samen in das Gerät und verwenden Sie die gewöhnliche Entsafter-Einstellung. Unten ist eines unserer Lieblingsrezepte, welches mit Datteln gesüßt ist.*

*Para crear leche de almendras y otros frutos secos y semillas frescas en el Greenstar, haga pasar los frutos secos y semillas remojados por la máquina utilizando la configuración de zumo normal. A continuación le ofrecemos una receta de nuestras favoritas, endulzada con dátiles.*



Servings: 4

### Almond Milk



1 cup  
almonds



¼ cup  
pitted dates



water

1 tasse d'amandes  
¼ tasse de dattes dénoyautées  
eau

1 Tasse Mandeln  
¼ Tasse Entsteinte Datteln  
Wasser

1 taza de almendras  
¼ de taza de dátiles deshuesados  
agua

Soak the almonds with 3 cups of water for 4 hours. Rinse and then add the pitted dates + another 2 cups of water. Let sit for 2 hours. Pass the soak water, almonds, and dates one scoop at a time through the juicer until all nuts and dates have passed through. If there is remaining water after scooping through, you can leave this out. Refrigerate and enjoy within 5 days of creating.

*Faites tremper les amandes dans 3 tasses d'eau pendant 4 heures. Rincez et ajoutez les dattes dénoyautées + 2 tasses d'eau supplémentaires. Laissez reposer pendant 2 heures. Passez l'eau de trempage, les amandes et les dattes, une cuillère à la fois, dans l'extracteur de jus jusqu'à ce que toutes les noix et les dattes soient passées. S'il reste encore de l'eau après cette étape, vous pouvez le laisser de côté. Réfrigérez et dégustez dans les 5 jours suivant la préparation.*

*Weichen Sie die Mandeln 4 Stunden lang in 3 Tassen Wasser ein. Spülen Sie die entsteinteten Datteln ab und geben Sie dann diese sowie weitere 2 Tassen Wasser hinzu. Lassen Sie das Ganze 2 Stunden lang ruhen. Geben Sie das Einweichwasser, die Mandeln und die Datteln Löffel für Löffel in die Saftpresse, bis alle Nüsse und Datteln eingefüllt sind. Wenn noch Wasser übrig ist, nachdem Sie alles eingefüllt haben, können Sie dieses weglassen. Frieren Sie die Zubereitung ein und genießen Sie sie innerhalb von 5 Tagen.*

*Remoje las almendras en 3 vasos de agua durante 4 horas. Enjuáguelas y añada los dátiles deshuesados + otros 2 vasos de agua. Deje reposar durante 2 horas. Pase el agua de remojo, las almendras y los dátiles de uno en uno por el exprimidor hasta que hayan pasado todos los frutos secos y los dátiles. Si queda agua después de vaciarla, puede dejarla fuera. Refrigere y disfrute de la mezcla en los 5 días siguientes a su creación.*

## BABY FOOD PUREES

To create high-quality baby food purees, use the masticating gears of the Greenstar to deliver fresh nutrient-dense foods your toddler can enjoy. Begin by setting up your machine with the OPEN HOMOGENIZING BLANK and JUICING KNOB in place.

*Pour préparer des purées de haute qualité pour votre bébé, utilisez les mécanismes de broyage du Greenstar afin d'obtenir des aliments frais et riches en nutriments que votre tout-petit pourra apprécier. Commencez par installer votre machine avec le KIT POUR LA PURÉE (OUVERT) et la VIS DE SORTIE SOUPLE en place.*

*Zur Herstellung von hochwertigen Babybreien verwenden Sie die Saftpresswalzen der Greenstar, um frische, nährstoffreiche Lebensmittel für Ihr Baby zuzubereiten. Verwenden Sie Ihr Gerät zuerst mit dem OFFENEN PÜRIEREINSATZ und der AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN.*

*Para crear purés infantiles de alta calidad, utilice los engranajes de trituración de la Greenstar para obtener alimentos frescos y ricos en nutrientes que su hijo pequeño podrá disfrutar. Empiece colocando su máquina con el HOMOGENIZADOR ABIERTO y la TUERCA DE EXPRIMIDO en su sitio.*

## Try these combinations:



1 banana

1 banane  
1 Banane  
1 plátano



1 banana

1 banane  
1 Banane  
1 plátano



1 apple

1 pomme  
1 Apfel  
1 manzana



2 carrots,  
steamed

2 carottes, cuites à la vapeur  
2 Karotten, gedünstet  
2 zanahorias, al vapor



3 apples,  
steamed

3 pommes, cuites à la vapeur  
3 Äpfel, gedünstet  
3 manzanas al vapor



2 sweet potatoes,  
peeled and steamed

2 patates douces, pelées et cuites à la vapeur  
2 Süßkartoffeln, geschält und gedünstet  
2 batatas, peladas y cocidas al vapor



2 beets,  
peeled and steamed

2 betteraves pelées et cuites à la vapeur  
2 Rote Bete, geschält und gedünstet  
2 remolachas, peladas y cocidas al vapor



# Olive Tapenade

This delicious topping is perfect for a variety of Mediterranean dishes! Enjoy this for up to 5 days after preparing. For success with this recipe, set up your juicer with the CLOSED HOMOGENIZING BLANK in place and the JUICING KNOB removed.

*Cette délicieuse garniture est excellente pour une variété de recettes méditerranéennes ! Savourez cette recette jusqu'à 5 jours après la préparation. Pour réussir cette recette, installez l'extracteur de jus en mettant en place le KIT POUR PÂTE À GÂTEAU (FERMÉ) et en retirant la VIS DE SORTIE SOUPLE.*

*Dieses köstliche Topping ist perfekt für eine Vielzahl mediterraner Speisen! Sie können es bis zu 5 Tage lang nach der Zubereitung genießen. Um das Rezept erfolgreich zuzubereiten, bereiten Sie Ihr Gerät mit dem GESCHLOSSENEN PÜRIEREINSATZ vor und nehmen Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN heraus.*

*¡Esta deliciosa cobertura es perfecta para una gran variedad de platos mediterráneos! Disfrútela hasta 5 días después de prepararla. Para tener éxito con esta receta, coloque su exprimidor con el HOMOGENIZADOR CERRADO en su sitio y la TUERCA DE EXPRIMIDO retirada.*



Servings: 4



1 cup  
kalamata  
olives



½ cup chopped  
red bell peppers



¼ cup  
basil



4 Tbsp  
olive oil

1 tasse d'olives Kalamata  
½ tasse de poivrons rouges hachés  
¼ tasse de basilic  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 Tasse Kalamata-Oliven  
½ Tasse gehackte rote Paprika  
¼ Tasse Basilikum  
4 EL Olivenöl

1 taza de aceitunas kalamata  
½ taza de pimientos rojos picados  
¼ taza de albahaca  
4 cucharadas de aceite de oliva

Mix all ingredients in a bowl and then feed through the juicer ¼ cup at a time. The final product will come out the front of the juicer. Place your JUICE PITCHER here to collect the final recipe.

*Dans un bol, mélangez tous les ingrédients puis passez-les à l'extracteur de jus, environ ¼ de tasse à la fois. La préparation finale sortira par l'avant de l'extracteur de jus. Placez votre CRUCHE POUR JUS à ce niveau afin de collecter la préparation finale.*

*Mischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel und füllen Sie dann jeweils eine Viertel Tasse in die Saftpresse ein. Das fertige Produkt wird an der Vorderseite der Saftpresse herauskommen. Stellen Sie Ihre KANNE dort hin, um das fertige Rezept zu erhalten.*

*Mezcle todos los ingredientes en un bol y luego páselos por el exprimidor, 1/4 de vaso cada vez. El producto final saldrá por la parte delantera del exprimidor. Coloque aquí su JARRA DE ZUMO para recoger la receta final.*

# Chimichurri Sauce

This sauce is intense in flavor and simple to create in the Greenstar. For success with this recipe, set up your juicer with the CLOSED HOMOGENIZING BLANK in place and the JUICING KNOB removed.

*Cette sauce a un goût très intense et est facile à préparer à l'aide du Greenstar. Pour réussir cette recette, installez l'extracteur de jus en mettant en place le KIT POUR PÂTE À GÂTEAU (FERMÉ) et en retirant la VIS DE SORTIE SOUPLE.*

*Die Soße überzeugt mit einem intensiven Geschmack und lässt sich in der Greenstar einfach zubereiten. Um das Rezept erfolgreich zuzubereiten, bereiten Sie Ihr Gerät mit dem GESCHLOSSENEN PÜRIEREINSATZ vor und nehmen Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN heraus.*

*Esta salsa es intensa en sabor y sencilla de crear en el Greenstar. Para tener éxito con esta receta, coloque su exprimidor con el HOMOGENIZADOR CERRADO en su sitio y la TUERCA DE EXPRIMIDO retirada.*



Servings: 4



2 cups  
parsley



1 cup  
diced tomato



1 spicy pepper  
(serrano or  
jalapeno, seeds  
removed and  
chopped)



¼ cup  
lemon juice



2 cloves  
garlic



3 Tbsp  
olive oil

2 tasses de persil  
1 tasse de tomates en dés  
1 piment épicé (épépines enlevées  
et hachées)  
¼ tasse de jus de citron  
2 gousses d'ail  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 Tassen Petersilie  
1 Tasse gewürfelte Tomate  
1 scharfe Paprika (entkernt und gehackt)  
¼ Tasse Zitronensaft  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Olivenöl

2 tazas de perejil  
1 taza de tomate cortado en cubitos  
1 pimiento picante (sin semillas y picado)  
¼ taza de jugo de limón  
2 dientes de ajo  
3 cucharadas de aceite de oliva

Mix all ingredients in a bowl and then feed through the juicer ¼ cup at a time. The final product will come out the front of the juicer. Place your JUICE PITCHER here to collect the final recipe.

*Dans un bol, mélangez tous les ingrédients puis passez-les à l'extracteur de jus, environ ¼ de tasse à la fois. La préparation finale sortira par l'avant de l'extracteur de jus. Placez votre CRUCHE POUR JUS à ce niveau afin de collecter la préparation finale.*

*Mischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel und füllen Sie dann jeweils eine Viertel Tasse in die Saftpresse ein. Das fertige Produkt wird an der Vorderseite der Saftpresse herauskommen. Stellen Sie Ihre KANNE dort hin, um das fertige Rezept zu erhalten.*

*Mezcle todos los ingredientes en un bol y luego páselos por el exprimidor, 1/4 de vaso cada vez. El producto final saldrá por la parte delantera del exprimidor. Coloque aquí su JARRA DE ZUMO para recoger la receta final.*

# Raw Pie Crust/Cookies

Crusts can be created from soaked raw nuts and seeds mixed with dates. The masticating gears of the Greenstar make quick work of this. Our favorite nuts to use in this recipe are walnuts and pecans, but you can try several types of nuts and seeds for your own unique creation using these simple steps.

*Les croûtons peuvent être réalisés à base de noix et de graines crues trempées mélangées à des dattes. Les broyeurs du Greenstar s'en occupent très rapidement ! Pour réaliser cette recette, nous vous recommandons les noix et les noix de pécan, mais vous pouvez toujours essayer plusieurs types de noix et de graines afin d'inventer votre propre recette, tout en suivant ces étapes simples.*

*Es können Krusten durch eingeweichte rohe Nüsse und Samen entstehen, die mit Datteln gemixt werden. Die Saftpresswalzen der Greenstar beseitigen diese schnell. Unsere Lieblingsnüsse in diesem Rezept sind Walnüsse und Pekannüsse, aber Sie können verschiedene Arten von Nüssen und Samen für Ihre eigene Kreation verwenden, indem Sie diese einfachen Schritte befolgen.*

*Pueden crearse cortezas a partir de nueces y semillas crudas remojadas mezcladas con dátiles. Los engranajes trituradores del Greenstar hacen un trabajo rápido. Nuestros frutos secos favoritos para utilizar en esta receta son las nueces y las pacanas, pero puede probar varios tipos de frutos secos y semillas para su propia creación única siguiendo estos sencillos pasos.*



Makes 10 oz of crust



2 cups soaked raw walnuts or pecans\*



1 cup soaked raw dates, pitted



1 Tbsp sea salt



1 Tbsp cinnamon

\*Raw unsoaked nuts may also be used with good results, especially walnuts and pecans.

2 tasses de noix ou de pacanes crues trempées\*  
1 tasse de dattes dénoyautées trempées  
1 cuillère à soupe de sel marin  
1 cuillère à soupe de cannelle

2 Tassen eingeweichte rohe Walnüsse oder Pekannüsse\*  
1 Tasse eingeweichte Entsteinte Datteln  
1 EL Meersalz  
1 EL Zimt

2 tazas de nueces o pecanas crudas remojadas\*  
1 taza de dátiles deshuesados remojados  
1 cucharada de sal marina  
1 cucharada de canela

First, soak the nuts and dates for 4-6 hours before use. Set up your machine with the OPEN HOMOGENIZING BLANK and JUICING KNOB in place. Feed your juicer with 2 Tbsp each of the nuts and the dates in an alternating fashion until completely masticated. Hand mix in the salt, cinnamon, and any other spices desired. Use the raw crust to fill a pie tin or roll into bite-sized snacks for a high-protein option to enjoy.

*Tout d'abord, faites tremper les noix et les dattes pendant 4 à 6 heures avant de les utiliser. Installez votre machine avec le KIT POUR LA PURÉE (OUVERT) et la VIS DE SORTIE SOUPLE en place. Mettez-y 2 cuillères à soupe de noix et 2 cuillères à soupe de dattes, alternativement, jusqu'à ce qu'elles soient complètement broyées. Ajoutez le sel, la cannelle et les autres épices, selon votre goût. Utilisez la pâte crue pour remplir un moule à tarte ou roulez-la en bouchées pour une option riche en protéines à déguster.*

*Weichen Sie als erstes die Nüsse und Datteln 4-6 Stunden vor der Verwendung ein. Bereiten Sie Ihr Gerät mit dem OFFENEN PÜRIEREINSATZ und der AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN vor. Geben Sie jeweils 2 EL der Nüsse und Datteln abwechselnd in Ihre Saftpresse, bis diese komplett zerkleinert sind. Mischen Sie per Hand Salz, Zimt und andere Gewürze nach Wunsch unter. Füllen Sie die rohe Kruste in eine Kuchenform oder rollen Sie sie in mundgerechte Stücke, um sie als proteinreichen Snack zu genießen.*

*En primer lugar, ponga las nueces y los dátiles en remojo de 4 a 6 horas antes de utilizarlos. Coloque su máquina con el HOMOGENIZADOR ABIERTO y la TUERCA DE EXPRIMIDO en su sitio. Alimente su exprimidor con 2 cucharadas de cada uno de los frutos secos y los dátiles de forma alternada hasta que estén completamente masticados. Mezcle a mano la sal, la canela y cualquier otra especia que desee. Utilice la corteza cruda para rellenar un molde de tarta o enróllela en bocaditos para disfrutar de una opción rica en proteínas.*

# Coconut Creme

Set up your juicer with the CLOSED HOMOGENIZING BLANK in place and the JUICING KNOB removed. The creme will come out the front of the machine. Place your JUICE PITCHER here to collect.

*Installez l'extracteur de jus en mettant en place le KIT POUR PÂTE À GÂTEAU (FERMÉ) et en retirant la VIS DE SORTIE SOUPLE. La crème sortira par l'avant de la machine. Placez votre CRUCHE POUR JUS à ce niveau afin de collecter la préparation finale.*

*Bereiten Sie Ihr Gerät mit dem GESCHLOSSENEN PÜRIEREINSATZ vor und nehmen Sie die AUSLASSSCHRAUBE ZUM ENTSAFTEN heraus. Die Creme wird an der Vorderseite Ihres Geräts herausfließen. Stellen Sie Ihre KANNE dort hin, um das fertige Rezept zu erhalten.*

*Coloque su exprimidor con el HOMOGENIZADOR CERRADO en su sitio y la TUERCA DE EXPRIMIDO retirada. La crema saldrá por la parte delantera de la máquina. Coloque aquí su JARRA DE ZUMO para recoger el producto.*



Makes two 8 oz servings



4 cups coconut  
(hard coconut or young Thai coconut)\*

\*Results will vary depending on the coconut consistency.

4 tasses de noix de coco

4 Tassen Kokosnuess

4 tazas de coco

# Mashed Cauliflower

This is a delicious low-carb alternative to mashed potatoes and easy to create in the Greenstar juicer.

*Il s'agit d'une recette moins calorique en comparaison avec la purée de pommes de terre. Elle est très facile à préparer à l'aide de l'extracteur de jus Greenstar.*

*Dies ist eine köstliche, kalorienarme Alternative zu Stampfkartoffeln, die sich mit der Greenstar Saftpresse einfach zubereiten lässt.*

*Se trata de una deliciosa alternativa baja en carbohidratos al puré de patatas y fácil de preparar en el exprimidor Greenstar.*



Makes two 8 oz servings



4 cups  
steamed  
cauliflower



4 Tbsp raw  
cashew butter



2 Tbsp  
minced garlic



2 Tbsp  
olive oil

4 tasses de chou-fleur cuit à la vapeur  
4 cuillères à soupe de beurre de cajou cru  
2 cuillères à soupe d'ail émincé  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

4 Tassen gedünsteter Blumenkohl  
4 EL rohe Cashewbutter  
2 EL gehackter Knoblauch  
2 EL Olivenöl

4 tazas de coliflor al vapor  
4 cucharadas de manteca de anacardo cruda  
2 cucharadas de ajo picado  
2 cucharadas de aceite de oliva

Mix all ingredients in a bowl and then feed through the juicer  $\frac{1}{4}$  cup at a time. The final product will come out the front of the juicer. Place your JUICE PITCHER here to collect the final recipe.

*Dans un bol, mélangez tous les ingrédients puis passez-les à l'extracteur de jus, environ  $\frac{1}{4}$  de tasse à la fois. La préparation finale sortira par l'avant de l'extracteur de jus. Placez votre CRUCHE POUR JUS à ce niveau afin de collecter la préparation finale.*

*Mischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel und füllen Sie dann jeweils eine Viertel Tasse in die Saftpresse ein. Das fertige Produkt wird an der Vorderseite der Saftpresse herauskommen. Stellen Sie Ihre KANNE dort hin, um das fertige Rezept zu erhalten.*

*Mezcle todos los ingredientes en un bol y luego páselos por el exprimidor,  $\frac{1}{4}$  de vaso cada vez. El producto final saldrá por la parte delantera del exprimidor. Coloque aquí su JARRA DE ZUMO para recoger la receta final.*



RECIPES BY

## Jenny Ross

Jenny Ross is an internationally recognized chef and wellness expert specializing in healing foods. She is a 5 time best-selling health foods author with cookbooks and health guides on plant-based eating, specializing in raw vegan food.

She hosts programs to improve your health online and worldwide. Jenny began her career as an acclaimed vegan chef and restaurateur, operating her own raw vegan restaurants for over 20 years. Jenny is currently the executive chef at Tribest International and serves as the nutritionist for RISE. Jenny combines her delicious food creations with her degree in holistic nutrition to support others in achieving optimal health starting with nutrition.

Find her on Insta [@jennyrsshalingfood](#)