

Jumbo Twin Gear



**ELITE**

Juice Extractor / Extracteur de Jus / Saftpresse / Extractor de zumo

**OPERATION MANUAL/ MODE D'EMPLOI/  
BEDIENUNGSANLEITUNG/ MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**SAVE THIS MANUAL**

KEEP IT HANDY  
FOR QUICK  
REFERENCE AND  
PROPER CARE

**CONSERVEZ CE  
MODE D'EMPLOI**

GARDEZ-LE À  
PORTÉE DE MAIN  
POUR POUVOIR Y  
FAIRE RÉFÉRENCE  
ET PROCÉDER À  
L'ENTRETIEN

**BEWAHREN SIE DIESE  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
AUF**

HALTEN SIE SIE  
GRIFFBEREIT ZUM  
NACHSCHLAGEN  
UND FÜR  
PFLEGEHINWEISE

**GUARDE ESTE MANUAL**

PARA CONSULTARLO  
CUANDO LO NECESITE



**TRIBEST**  
making healthy living easy

# BIENVENUE

Félicitations ! Vous pouvez être fier d'être désormais le propriétaire d'une extracteur de jus Greenstar Elite, la prochaine génération des extracteur de jus révolutionnaires Greenstar. Avec le Greenstar Elite, vous pouvez extraire le jus de nombreux fruits et légumes - des carottes aux pommes, de l'agropyre aux épines de pin, sans avoir le moindre besoin d'arrêter la machine pour modifier les pièces ! Vous pouvez également utiliser la extracteur de jus Greenstar Elite pour préparer d'autres aliments délicieux tels que de la nourriture pour bébé, des gressins, du beurre de noix, des pâtés, des sorbets de fruits et bien plus encore!

La extracteur de jus Greenstar Elite libère le meilleur de la nutrition que la nature puisse offrir, en utilisant un système avancé de doubles engrenages surdimensionnés pour extraire le meilleur des fruits et légumes. La forme unique des doubles engrenages surdimensionnés du Greenstar Elite permet d'extraire plus de jus et d'obtenir de meilleures performances que les autres extracteur de jus à double engrenage. Les nouveaux doubles engrenages sont associés à d'autres nouvelles améliorations de la conception qui rendent la Greenstar Elite plus facile à configurer, à utiliser et à nettoyer que jamais.

Les doubles engrenages surdimensionnés constituent un système de pressoir à rotor qui tourne à seulement 110 tr/min et ne génère que très peu de chaleur lors de sa rotation. La Greenstar Elite dispose également d'une technologie magnétique et biocéramique incorporée au système de doubles engrenages surdimensionnés qui produit des jus d'une plus grande fraîcheur pouvant se conserver plus longtemps et perdant le minimum des précieuses enzymes et vitamines contenues dans le jus. La technologie magnétique et biocéramique incorporée au système de doubles engrenages surdimensionnés aide à la stabilisation de vos jus frais, pour vous permettre de les stocker plus longtemps, en perdant moins d'enzyme et de substances nutritives.

N'oubliez pas de déballez soigneusement votre Greenstar Elite et de vous assurer que toutes les pièces sont incluses. Prenez également le temps de vous familiariser avec votre nouvelle extracteur de jus avant de commencer à faire des jus. Il est recommandé de démonter et de remonter votre machine plusieurs fois pour se familiariser avec l'assemblage correct de toutes les pièces. De nombreuses pièces ont été incluses en tant que pièces standard afin de faciliter l'extraction des jus et d'améliorer la polyvalence des capacités de préparation des aliments.

Nous vous recommandons de laver toutes les pièces à l'eau chaude avec un détergent doux avant de commencer l'utilisation de votre extracteur de jus Greenstar Elite. Une fois que les pièces ont été nettoyées, vous pouvez commencer à faire des jus avec votre extracteur de jus Greenstar Elite. Nous espérons que vous apprécierez l'expérience offerte par votre Greenstar, c'est ici que commence le voyage vers une meilleure nutrition et une meilleure santé.

Veuillez prendre le temps de lire attentivement la totalité du mode d'emploi pour découvrir les pratiques correctes en matière d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Suivez les instructions de ce manuel pour vous assurer que votre extracteur de jus Greenstar Elite fonctionne parfaitement pour de nombreuses années.

# TABLE DES MATIÈRES

• <b>Bienvenue</b> .....	22
• <b>Précautions importantes</b> .....	24
• <b>Précautions de sécurité importantes</b> .....	25
• <b>Pièce de la extracteur de jus Greenstar Elite</b> .....	26
A. Diagramme de la extracteur de jus	
B. Pièces standard	
• <b>Configuration de votre Greenstar Elite</b> .....	28
A. Assemblage	
B. Démontage	
C. Utilisation des tamis	
D. Utilisation des boutons	
E. Utilisation des poussoirs	
F. Utilisation du plateau égouttoir	
• <b>Utilisation de votre Greenstar Elite</b> .....	32
A. Faire des jus	
B. Homogénéiser : faire des pâtés et transformations de base des aliments	
C. Faire des gressins crus, des mochi, des sorbets au fruit, etc.	
D. Faire des pâtes (modèle GSE-5300)	
• <b>Nettoyage et entretien</b> .....	36
A. Nettoyage de votre Greenstar Elite	
B. Conseils pratiques pour faciliter le nettoyage	
• <b>Dépannage</b> .....	38
A. Bruits	
B. Mouvements	
C. Symptômes et solutions	
• <b>Informations concernant le produit</b> .....	41

FR

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de suivre des précautions de sécurité de base, y compris les précautions suivantes:

1. Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Pour limiter les risques de décharge électrique, ne plongez pas le boîtier principal dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Utilisez uniquement le cordon électrique approuvé inclus avec votre machine ou fourni par le fabricant.
4. Branchez uniquement l'appareil à une prise électrique d'un régime nominal compatible pour votre machine. Faute de quoi le moteur serait endommagé et la garantie serait annulée.
5. Une étroite supervision est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
6. Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le monter ou le démonter, et avant le nettoyage.
7. Assurez-vous toujours que toutes les pièces d'extraction du jus soient correctement fixées avant de démarrer le moteur.
8. Inspection lorsque l'équipement est en marche:
  - Ne touchez pas les pièces en mouvement.
  - N'essayez pas de les démonter.
9. Ne placez JAMAIS les doigts ou autres objets, tels que des cuillères, des couteaux ou tout autre ustensile de cuisine, dans la goulotte d'alimentation ou tout autre orifice de la extracteur de jus lorsqu'elle est en fonctionnement. Si des aliments sont coincés dans la goulotte d'alimentation, utilisez l'un des poussoirs inclus avec l'appareil. Si cela ne fonctionne pas, coupez l'alimentation du moteur, débranchez la machine et démontez la extracteur de jus pour enlever les aliments restants.
10. N'oubliez pas de remettre l'interrupteur sur la position « ARRÊT » après chaque utilisation. Assurez-vous que le moteur soit complètement arrêté et débranchez la machine avant de la démonter.
11. Ne démontez aucune pièce de l'appareil autre que les pièces devant être démontées pour le fonctionnement ou le nettoyage de votre extracteur de jus (telles que le boîtier, les doubles engrenages, le tamis). L'ouverture de la base motrice annule la garantie.
12. Cessez d'utiliser votre Greenstar Elite et faites-la examiner et, s'il y a lieu, réparer par un technicien certifié afin d'éviter tout risque de blessure ou de décharge électrique si:
  - le cordon ou la prise sont endommagés
  - elle ne fonctionne pas correctement
  - elle est tombée ou est endommagée
13. L'utilisation d'outils ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
14. Votre Greenstar Elite doit être correctement reliée à la terre pour pouvoir fonctionner correctement et en toute sécurité. Utilisez uniquement le cordon et la fiche d'alimentation fournis avec l'appareil et branchés dans une prise électrique correctement reliée à la terre. N'essayez pas de forcer la fiche dans votre prise électrique, vous pourriez causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
15. N'utilisez pas le cordon d'alimentation comme poignée et n'essayez pas de l'arracher ou de tirer dessus pour enlever la fiche de la prise électrique.
16. Ne laissez pas pendre le cordon électrique du bord d'une table ou du plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes telles qu'une cuisinière.
17. Uniquement destiné à un usage domestique.
18. Veuillez consulter la section « Lorsque vous avez besoin d'un service » si votre extracteur de jus ne fonctionne pas normalement.
19. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.

# PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## À FAIRE

- **Très important !** Lorsque vous combinez les doubles engrenages pour l'assemblage de l'appareil, n'oubliez pas d'aligner les points de repère marqués sur la surface des engrenages.
- **10 minutes de repos après 30 minutes de fonctionnement !** Lorsque vous utilisez votre extracteur de jus Greenstar Elite continuellement, interrompez l'utilisation pendant 10 minutes après 30 minutes d'utilisation continue, puis reprenez le fonctionnement.
- Mettez toujours le capot de sécurité sur la goulotte d'alimentation avant l'utilisation. La machine ne fonctionnera pas si le capot de sécurité n'est pas en place



## À NE PAS FAIRE

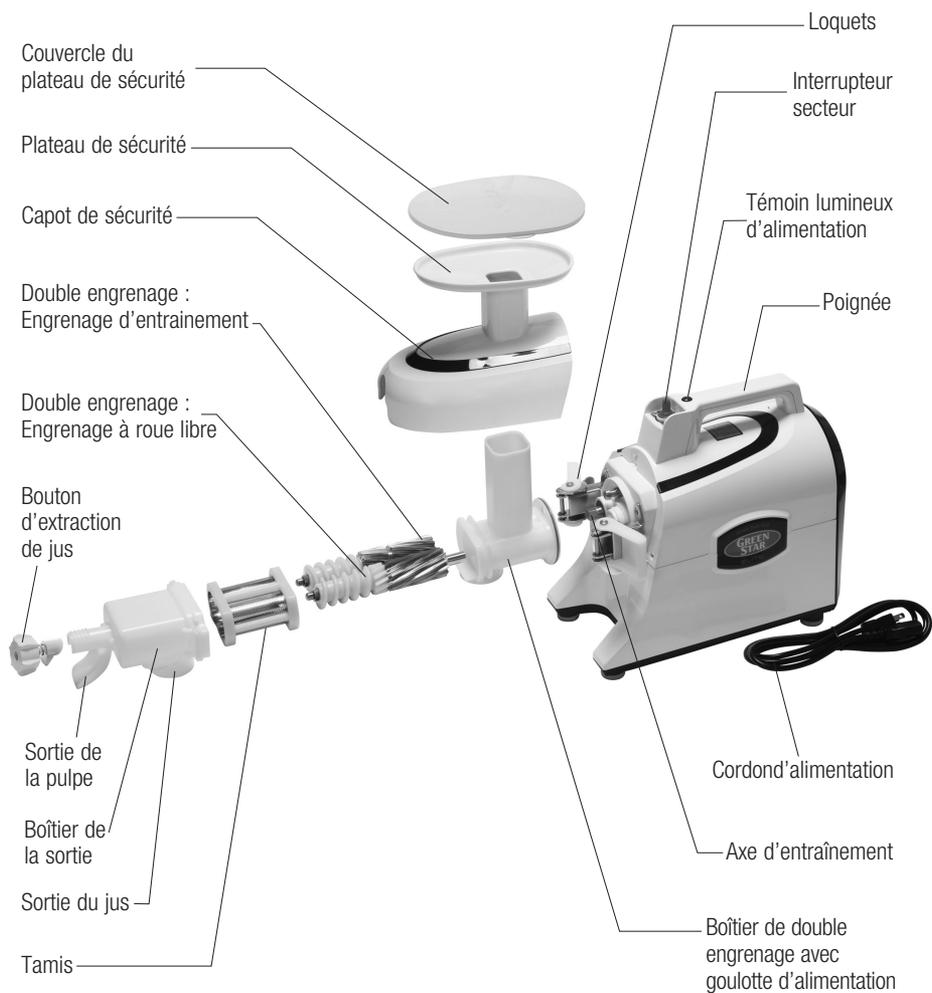
- Ne soulevez pas votre extracteur de jus Greenstar Elite lorsque vous avez les mains humides. C'est une machine lourde qui pourrait vous glisser accidentellement des mains.
- Ne montez et ne démontez pas l'appareil lorsque le cordon d'alimentation est branché à une prise.
- Ne placez pas les doigts ou les mains dans la goulotte d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir.
- Ne débranchez pas la fiche électrique de la prise avec les mains mouillées.
- Ne conservez pas la extracteur de jus dans un endroit où les enfants peuvent y accéder.
- N'utilisez pas la extracteur de jus Greenstar sur une surface instable.
- Ne placez aucun objet, tel que des couteaux, des cuillères ou des fourchettes dans la goulotte d'alimentation.
- Ne faites pas fonctionner de force la extracteur de jus et ne surchargez pas la goulotte d'alimentation.

**AVERTISSEMENT : NE RETIREZ JAMAIS LE CAPOT DE SÉCURITÉ QUAND LA MACHINE EST EN FONCTIONNEMENT**

FR

# PIÈCES DE LA EXTRACTEUR DE JUS GREENSTAR ELITE

## Diagramme de la extracteur de jus



## Pièces standard

Lorsque vous déballez votre Greenstar Elite, assurez-vous que toutes les pièces sont bien présentes. Si la moindre pièce est manquante, veuillez contacter immédiatement le centre de service le plus proche. Il est recommandé d'assembler et de démonter plusieurs fois la machine pour se familiariser avec celle-ci avant d'extraire des jus.



- |   |   |   |
|---|---|---|
| 1. Bouton d'extraction de jus                       | 8a. Engrenage d'entraînement            | 17. Brosse de nettoyage plate                           |
| 2. Bouton à gressin                                 | 8b. Engrenage à roue libre              | 18. Brosse de nettoyage                                 |
| 3. Bouton fruits tendres<br>(accessoire facultatif) | 9. Boîtier de double engrenage          | 19. Cordon d'alimentation                               |
| 4. Tamis fin  | 10. Couvercle du plateau de<br>sécurité | 20. Kit pour faire des pâtes<br>(accessoire facultatif) |
| 5. Tamis grossier                                   | 11. Boîtier de la sortie                | 20a. Tamis pour pâtes                                   |
| 6. Tamis d'homogénéisation<br>(tamis ouvert)        | 12. Plateau égouttoir                   | 20b. Vis pour pâtes                                     |
| 7. Tamis pour gressin<br>(tamis fermé)              | 13. Cruche à jus                        | 20c. Guide pour pâtes                                   |
| 8. Jeu de double engrenage<br>surdimensionné        | 14. Poussoir en plastique               | 21. Capot de sécurité                                   |
|   | 15. Poussoir en bois                    | 22. Structure principale                                |
|   | 16. Crépine                             |   |

FR

# CONFIGURATION DE VOTRE GREENSTAR ELITE

## A. Assemblage

**IMPORTANT:** Assurez-vous que votre Greenstar Elite soit bien débranché de la prise électrique avant le démontage.



**1.** Faites coulisser le **boîtier du double engrenage** dans la Structure principale et repoussez-le jusqu'à ce qu'il entre en place dans la structure principale.

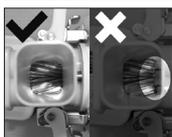
### **2. TRÈS IMPORTANT !**

Assemblez les  **doubles engrenages** comme suit :

- Situez les **points de repaire** inscrits à l'extrémité de chaque engrenage.
- Positionnez les points de repère pour que le point sur **l'engrenage à roue libre** se trouve entre les deux points sur **l'engrenage d'entraînement**.
- En maintenant les engrenages dans cette position, faites-les coulisser dans le **Boîtier de double engrenage**, l'extrémité en acier d'abord, de manière à ce que l'engrenage à roue libre entre dans la fente de droite et l'engrenage d'entraînement dans la fente de gauche. Repoussez-les jusqu'à ce qu'ils soient coincés.



- Faites tourner les engrenages tout en les poussant jusqu'à ce qu'ils soient complètement à l'intérieur et qu'ils s'enclenchent en place. Regardez dans la goulotte d'alimentation pour vous assurer que les engrenages sont correctement installés. Lorsque les engrenages



sont correctement installés, vous ne devez **PAS** pouvoir voir la moindre partie de l'arbre d'entraînement. Si vous pouvez apercevoir une partie de l'arbre d'entraînement, continuez de faire tourner les engrenages tout en les poussant pour qu'ils s'enclenchent en place.



**3.** Faites coulisser le **tamis** voulu sur la partie exposée des doubles engrenages. Voir en page 30 pour de plus amples informations concernant le tamis à sélectionner.



**4.** Faites coulisser le **boîtier de sortie** sur le tamis.



**5.** Fermez les **loquets** sur les pattes du boîtier de sortie et refermez les loquets en les repoussant sur les pattes en métal.

**Si les doubles engrenages ne sont pas installés correctement, les loquets ne se refermeront pas correctement. Si c'est le cas, retirez le boîtier de sortie et le tamis et faites tourner les engrenages tout en les poussant jusqu'à ce qu'ils soient complètement à l'intérieur et qu'ils s'enclenchent en place, puis remontez l'appareil. Les dommages survenus à la machine suite à un montage incorrect ne sont pas couverts par votre garantie.**



**6.** Faites coulisser le **bouton d'extraction** de jus ou le **Bouton gressin** (voir les détails en page 30) dans la sortie de pulpe et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer. Serrez jusqu'à ce qu'il ne puisse plus pivoter. Ne serrez pas trop en le forçant à tourner.



**7.** Faites coulisser le **capot de sécurité** sur la goulotte d'alimentation.



**8.** Fixez le **cordon d'alimentation** à l'arrière de la machine et branchez l'autre extrémité à une prise électrique.

## B. Démontage

**IMPORTANT :** assurez-vous que votre extracteur de jus est à l'arrêt avant de la démonter.



**1.** Débranchez le cordon d'alimentation de votre prise électrique, puis débranchez le cordon d'alimentation de l'arrière de la machine.



**6.** Retirez le tamis.



**2.** Retirez le capot de sécurité en le levant sur le plateau de sécurité.



**7.** Faites prudemment coulisser les doubles engrenages hors du boîtier de double engrenage.



**3.** Faites tourner le bouton d'extraction du jus ou le bouton à gressin dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le desserrer. Retirez-le en le faisant coulisser vers l'arrière.



**8.** Retirez le boîtier de double engrenage en maintenant la goulotte d'alimentation et en le faisant coulisser de la structure principale.



**4.** Débloquez les deux loquets en tirant sur les pattes en métal. Ouvrez les loquets en les éloignant du Boîtier de la sortie.



**5.** Retirez le boîtier de la sortie en le faisant coulisser de la structure principale. Notez que le tamis et/ou les doubles engrenages peuvent aussi être enlevés avec le boîtier de la sortie.

**Note:** les doubles engrenages de votre extracteur de jus n'ont jamais besoin d'être aiguisés. Ce ne sont pas des lames. Ils fonctionnent en « mordant » quelques petits morceaux de produit à la fois, comme le font vos dents. Ils ne râpent et ne tranchent pas le produit, ce qui leur permet de fonctionner à des vitesses extrêmement lentes, tout en préservant les précieuses substances nutritives et les enzymes..

# CONFIGURATION DE VOTRE GREENSTAR ELITE

## C. Utilisation des tamis

Plusieurs tamis sont inclus pour augmenter la polyvalence de votre Greenstar Elite.



**1. Tamis fin :** le tamis fin est utilisé pour extraire le jus des fruits et des légumes avec le moins de pulpe possible. Ce tamis convient pour la plupart des types de fruits et de légumes, y compris les carottes et les autres tubercules ; les pommes croquantes et les autres fruits croquants ; les épinards, choux frisés et autres légumes-feuilles ; l'agropyre et les autres herbes ; le céleri et les autres tiges fibreuses et bien plus encore. Notez que l'accumulation de pression à l'intérieur du tamis est susceptible de faire passer des pulpes finement râpées par les trous du tamis.



**2. Tamis grossier :** le tamis grossier est utilisé pour extraire le jus des fruits et des légumes avec une certaine quantité de pulpe mélangée au jus. Ce tamis convient pour les jus dans lesquels on souhaite avoir une certaine quantité de pulpe.



**3. Tamis d'homogénéisation (tamis ouvert) :** le tamis d'homogénéisation est utilisé pour la transformation de base des aliments. Lorsque vous utilisez le tamis d'homogénéisation, le Greenstar Elite transforme vos aliments et il les évacue par la sortie à jus du dessous. Utilisez le tamis d'homogénéisation lorsque vous râpez des noix ou des graines, ou lorsque vous préparez des pâtés, de la nourriture pour bébés, etc. Lorsque vous utilisez le tamis d'homogénéisation, faites-le coulisser sur les doubles engrenages de manière à ce que le trou rectangulaire soit dirigé vers le bas.



**4. Tamis pour gressin (tamis fermé) :** le tamis pour gressin est utilisé pour la préparation des aliments lorsqu'une texture d'une grande souplesse est recherchée. Lorsque vous utilisez le tamis pour gressin, le Greenstar Elite transforme vos ingrédients et il les évacue par la sortie à pulpe, ce qui augmente la durée du traitement. Utilisez le tamis pour gressin avec le bouton à gressin (voir ci-dessous) pour faire des gressins, des mochi, des sorbets aux fruits, des beurres de noix et d'autres recettes qui nécessitent une texture souple.

## D. Utilisation des boutons



### 1. Bouton d'extraction de jus :

**a. Avec le tamis fin ou le tamis grossier :** utilisez le bouton d'extraction du jus pour extraire le jus des légumes et des fruits. Le bouton d'extraction du jus ajuste la quantité de pulpe extraite avant qu'elle soit évacuée par la sortie de pulpe. Serrer le bouton pour augmenter la quantité de pression appliquée sur les légumes et les fruits lors de l'extraction du jus. Serrer le bouton pour obtenir une plus grande quantité de jus des légumes les plus fermes tels que les carottes, les pommes croquantes, le céleri, etc. Toutefois, un bouton serré peut aussi empêcher l'extracteur de jus d'éliminer la pulpe des produits plus souples, tels que l'agropyre ou les légumes-feuilles

- **SERREZ LE BOUTON** : pour extraire le maximum de jus des légumes et des fruits plus fermes.
- **DESSERREZ LE BOUTON** : pour extraire le jus des légumes et des fruits plus souples. Desserrez également le bouton pour l'agropyre et les légumes-feuilles afin de faciliter l'éjection de la pulpe.

**b. Avec le Tamis d'homogénéisation** : serrez le bouton d'extraction du jus à fond lorsque vous utilisez le tamis d'homogénéisation afin de vous assurer que les ingrédients traités ne soient pas repoussés dans la sortie de pulpe.



### 2. Bouton fruits tendres (accessoire facultatif) :

Utilisez le bouton fruits tendres de la même manière que le bouton d'extraction du jus, lorsque vous cherchez à extraire le jus de produits plus tendres. Le bouton fruits tendres est pourvu d'un ressort moins serré qui permet à la pulpe d'être évacuée plus facilement lors de l'extraction du jus de produits plus tendres.



### 3. Bouton gressin :

Avec le **Tamis pour gressin** : utilisez le bouton à gressin avec le Tamis pour gressin si vous souhaitez préparer des gressins, mochi, sorbets, ou autres aliments pour lesquels une texture plus souple est requise. Le bouton à gressin donne à vos ingrédients la forme d'un tube avant qu'ils soient évacués par la sortie de pulpe.

FR

## E. Utilisation des poussoirs



**1. Poussoir en plastique** : le poussoir en plastique est spécialement conçu pour pousser vos légumes sans que le poussoir n'atteigne les doubles engrenages. Appuyez fermement sur le poussoir pour pousser les aliments dans la goulotte d'alimentation. Le poussoir en plastique s'arrêtera avant d'entrer en contact avec les doubles engrenages.



**2. Poussoir en bois** : ce poussoir est fabriqué en bois et il est possible de l'utiliser pour pousser vos ingrédients jusqu'aux doubles engrenages. Le poussoir en bois peut entrer en contact avec les doubles engrenages sans les endommager.

## F. Utilisation du plateau égouttoir

Contentez-vous de glisser l'extrémité étroite du plateau égouttoir entre les deux pieds du Greenstar Elite et placez la cruche à jus sur le plateau égouttoir pour éviter que des gouttes de jus ne tachent votre plan de travail.



# UTILISATION DE VOTRE GREENSTAR ELITE

## A. Faire des jus

1. Assemblez votre Greenstar Elite avec le **tamis fin** ou le **tamis grossier** et le **bouton d'extraction du jus**.
2. Placez le **plateau égouttoir** sur le plan de travail en dessous de la sortie du jus et placez la **cruche à jus** sur le plateau égouttoir.
3. Placez un grand bol ou un sac en plastique sous la **sortie de la pulpe** pour récupérer la pulpe qui est éjectée.
4. Préparez vos légumes et vos fruits et procédez à l'extraction du jus selon les instructions ci-dessous:

• **Note:** il est normal que quelques gouttes de jus sortent de la sortie de pulpe lorsque la extracteur de jus est mise en marche. Lorsque l'extraction du jus continue, seule la pulpe sortira de la sortie de pulpe.

Type de produit	Exemples	Préparation
Tubercules durs	Carottes, betteraves	<p><b>Préparation:</b> lavez tous les produits et coupez-les en morceaux longs et fins pouvant facilement passer dans la goulotte d'alimentation. Les carottes de grande taille doivent être coupées en deux dans le sens de la longueur.</p> <p><b>Bouton d'extraction de jus:</b> serrez à fond le bouton d'extraction de jus.</p> <p><b>Procédure d'extraction du jus :</b> introduisez l'extrémité « pointue » du tubercule dans la goulotte d'alimentation et appuyez sur l'autre extrémité à l'aide du poussoir en plastique ou en bois. Insérez un seul morceau à la fois.</p> <p><b>N'oubliez pas:</b> les doubles engrenages ne sont pas des lames, vous aurez besoin de pousser fermement pour introduire les carottes dans ces engrenages qui tournent lentement. Coupez les grandes carottes en deux dans le sens de la longueur pour faciliter l'extraction du jus. Le poussoir en plastique n'atteint pas jusqu'aux engrenages, essayez le poussoir en bois pour pousser le dernier morceau de carotte pour terminer l'extraction de jus.</p>
Herbes	Agropyre, orge	<p><b>Préparation:</b> coupez les herbes à la longueur voulue et rincez-les.</p> <p><b>Bouton d'extraction de jus :</b> pour commencer, serrez à fond le bouton. Desserrez ou retirez le bouton après que les premières gouttes de jus s'écoulent de la sortie à jus.</p> <p><b>Procédure d'extraction du jus :</b> insérez une petite poignée d'herbe, la pointe des brins en premier, dans la goulotte d'alimentation. Appuyez à l'aide du poussoir en plastique ou en bois si nécessaire.</p> <p><b>N'oubliez pas :</b> l'agropyre contient un produit chimique qui produit de la mousse lors de l'extraction du jus. Ne vous inquiétez pas si de la mousse s'écoule de la sortie de jus. Pour minimiser la production de mousse. Utilisez toujours de l'agropyre fraîche, réfrigérez l'équipement et l'agropyre pendant environ 2 heures ou pendant une nuit avant de procéder à l'extraction du jus ; pulvériser de l'eau froide sur l'agropyre pendant le processus d'extraction du jus. Si vous aimez le jus d'agropyre mélangé au jus de carotte, vous obtiendrez un excellent rendement en jus d'agropyre avec un minimum de mousse en alternant l'extraction du jus d'agropyre avec l'extraction de jus de carottes.</p>

		<p><b>Note:</b> certaines agropyres peuvent produire plus de mousse que d'autres. Si vous constatez que l'agropyre que vous utilisez produit trop de mousse, essayez de trouver une nouvelle source d'agropyre.</p>
Tiges fibreuses	Céleri	<p><b>Préparation :</b> séparez les tiges individuelles et coupez si nécessaire.  <b>Bouton d'extraction de jus :</b> serrez à fond le bouton.  <b>Procédure d'extraction du jus :</b> introduisez les tiges dans la goulotte d'alimentation, une tige à la fois, la partie feuille vers le haut. Appuyez à l'aide du poussoir en plastique ou en bois.</p>
Légumes-feuilles	Épinard, chou frisé, chicorée	<p><b>Préparation :</b> lavez tous les produits et séparez les feuilles.  <b>Bouton d'extraction de jus :</b> commencez avec le bouton d'extraction du jus serré à fond. Si les produits commencent à ressortir par la goulotte d'alimentation, desserrez le bouton.  <b>Procédure d'extraction du jus :</b> roulez les feuilles pour obtenir une forme cylindrique et introduisez-les, une par une, dans la goulotte d'alimentation, en commençant par les feuilles. Appuyez avec le poussoir en plastique ou en bois.</p>
Pommes	Pommes Fuji, Granny Smith	<p>Utilisez toujours les variétés de pomme les plus croustillantes comme les pommes Fuji et évitez les variétés plus tendres comme les pommes Red Delicious ou Gala. Un bon test : si vous croquez dans une pomme et qu'elle a une texture farineuse, elle est trop tendre pour en extraire le jus.  <b>Préparation :</b> lavez tous les produits et coupez-les en morceaux suffisamment petits pour rentrer dans la goulotte d'alimentation. Il n'est pas nécessaire d'éplucher les pommes si elles ont été lavées. Vous pouvez enlever le trognon des pommes si vous le désirez.  <b>Bouton d'extraction de jus :</b> ce bouton doit être réglé entre demi et pleine puissance. Si les pommes commencent à ressortir par la goulotte d'alimentation, desserrez le bouton.  <b>Procédure d'extraction du jus :</b> insérez une tranche de pomme à la fois dans la goulotte d'alimentation et appuyez avec le poussoir en plastique ou en bois.</p>
Fruits fermes	Pommes, poires, kakis	<p><b>Préparation :</b> lavez tous les fruits et pelez-les si nécessaire. Coupez les fruits en morceaux suffisamment petits pour rentrer.  <b>Bouton d'extraction de jus :</b> serrez le bouton au <math>\frac{3}{4}</math>. Desserrez ou serrez si nécessaire.  <b>Procédure d'extraction du jus :</b> insérez un morceau de fruit à la fois dans la goulotte d'alimentation et appuyez avec le poussoir en plastique ou en bois.</p>
Fruits plus tendres	Raisins, tomates	<p><b>Préparation :</b> lavez tous les fruits et pelez-les si nécessaire. Coupez les fruits en morceaux suffisamment petits pour rentrer facilement dans la goulotte d'alimentation.  <b>Bouton d'extraction de jus :</b> serrez le bouton d'un quart à un demi-tour. Desserrez ou serrez si nécessaire.  <b>Procédure d'extraction du jus :</b> introduisez un morceau de fruit ou une petite quantité de morceaux à la fois dans la goulotte d'alimentation, en vous assurant de ne pas trop la remplir. Appuyez avec le poussoir en plastique ou en bois.</p>

## UTILISATION DE VOTRE GREENSTAR ELITE

Type de produit	Exemples	Préparation
Agrumes	Oranges, pamplemousse	<p><b>Préparation:</b> lavez les fruits et retirez la peau et autant des pépins que possible. Séparez le fruit en quartiers.</p> <p><b>Bouton d'extraction de jus :</b> serrez le bouton à mi-chemin. Desserrez ou serrez si nécessaire.</p> <p><b>Procédure d'extraction du jus :</b> insérez un quartier à la fois dans la goulotte d'alimentation et appuyez avec le poussoir en plastique ou en bois.</p>
Cocktail de jus		Si vous faites des cocktails de jus de différents légumes et fruits, préparez le produit selon les instructions ci-dessus. Introduisez le produit dans la goulotte d'alimentation, en alternant entre les produits tendres et les produits durs. Par exemple, lorsque vous faites un mélange de carottes et d'agropyres, insérez un morceau de carotte, puis un peu d'agropyre, suivi d'un morceau de carotte, etc.
Autres fruits et légumes		<p>Votre Greenstar Elite est capable d'extraire le jus d'une grande variété de légumes et de fruits. Lorsque vous essayez de nouveaux types de produits, faites des essais avec les différents tamis et avec différentes positions du bouton d'extraction du jus. Si vous remarquez que le produit remonte dans la goulotte d'alimentation, desserrez le bouton d'extraction du jus et laissez fonctionner la machine pendant quelques secondes. Si la machine ne se dégage pas, desserrez le bouton d'extraction du jus encore plus ou enlevez-le. Introduisez toujours les fruits et légumes dans la machine avec lenteur, un morceau à la fois, pour obtenir de meilleurs résultats.</p> <p><b>Note:</b> le Greenstar Elite ne pourra pas extraire le jus des fruits extrêmement tendres tels que les fraises ou les bananes, dans la mesure où il n'y a pas suffisamment de matière derrière la pulpe pour être repoussée au travers du tamis. Il est préférable de mélanger les fruits de ce type, ou bien de les utiliser en sorbet au fruit.</p>

### B. Homogénéiser : faire des pâtés et transformation de base des aliments

Suivez ces instructions lorsque vous réparez de délicieux pâtés ou des imitations de viande, si vous râpez des noix ou des haricots qui ont été trempés ou si vous réalisez d'autres recettes où une préparation de base des aliments est nécessaire. Les aliments seront préparés par les doubles engrenages et ils seront éjectés dans la sortie de jus en dessous.

1. Assemblez votre Greenstar Elite avec le **tamis d'homogénéisation** et le **bouton d'extraction du jus**.
2. Placez la **cruche à jus** ou un autre récipient pour récupérer les aliments sous la **sortie à jus**.
3. Placez un grand bol ou un sac en plastique sous la **sortie de pulpe** pour récupérer les aliments susceptibles de sortir de la sortie de pulpe.
4. Préparez vos ingrédients et introduisez-les dans la goulotte d'alimentation, une petite quantité à la fois. Appuyez avec le poussoir voulu.

## C. Faire des gressins crus, des mochi, des sorbets au fruit, etc.

Suivez ces instructions lorsque vous préparez de délicieux gressins crus à partir de noix et de grains trempés, du mochi avec du riz collant, du sorbet avec des fruits congelés ou d'autres recettes qui nécessitent une consistance plus onctueuse. Ces instructions utilisent toute la puissance de préparation des aliments du Greenstar Elite. La nourriture préparée sera éjectée sous une forme cylindrique par la sortie de pulpe à l'avant de la machine.

1. Assemblez votre Greenstar Elite avec le **tamis pour gressin** et le **bouton à gressin**.
2. Placez un grand bol sous la **sortie de la pulpe** pour récupérer les aliments qui sont éjectés.
3. Préparez vos ingrédients et introduisez-les dans la goulotte d'alimentation, une petite quantité à la fois. Appuyez avec le poussoir voulu.
  - a. Lorsque vous préparez des gressins crus, utilisez un couteau pour couper les gressins à la longueur voulue quand ils sortent de la sortie de pulpe.
  - b. Lorsque vous préparez du beurre de noix, si vous avez besoin d'obtenir une consistance onctueuse, essayez d'ajouter de l'huile de noix, disponible dans toutes les boutiques d'alimentation diététique.

## D. Faire des pâtes (avec l'accessoire en option)

Comment assembler le kit pour faire les pâtes sur votre machine.

Instructions:

1. Fixez le boîtier de double engrenage à la structure de la extracteur de jus.
2. Retirez les doubles engrenages surdimensionnés de la machine et insérez la vis à pâte dans l'arbre d'entraînement du moteur (du côté gauche lorsque vous regardez l'avant du boîtier).
3. Placez le guide de pâte sur la vis à pâte en vous assurant que le côté allongé du guide de pâte \ soit dirigé vers le côté gauche.
4. Sélectionnez le réglage de pâte que vous souhaitez à partir des deux formes offertes par le tamis pour pâtes et installez-le sur le guide de pâte.
5. Fermez chaque loquet sur les pattes du tamis pour pâtes et refermez les loquets en les repoussant sur les pattes en métal.
6. La machine est à présent prête pour faire des pâtes.

**Remarque :** assurez-vous que la pâte ne soit pas trop humide.



Tamis pour pâtes



Guide pour pâtes



Guide pour pâtes

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est extrêmement important de conserver votre extracteur de jus propre à la fois pour votre santé et pour maintenir les performances optimales de votre machine. Nous vous recommandons de nettoyer la machine après chaque utilisation, avant que les particules d'aliments n'aient la chance de sécher. Puisque le Greenstar Elite extrait si bien les minéraux, tels que le calcium, des produits, nous vous recommandons de nettoyer toutes les pièces d'extraction du jus immédiatement après utilisation pour éviter les accumulations gênantes de minéraux.

## Nettoyage de la Greenstar Elite

1. Éteignez votre Greenstar Elite et débranchez-le de la prise électrique. Débranchez le cordon d'alimentation de l'arrière de l'appareil.
2. Démontez la machine selon les instructions de la page 29 et plongez les composants d'extraction du jus dans l'eau chaude.
3. À l'aide de la brosse de nettoyage incluse avec l'appareil, brossez, rincez et frottez ces composants sous l'eau chaude avec un léger détergent.
4. Utilisez la brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu de pulpe sur les doubles engrenages ou sur leur boîtier.
5. Si vous utilisez le tamis fin, brossez en commençant par les coins et éliminez toute accumulation de pulpe.
6. Rincez l'eau savonneuse des composants et séchez-les soigneusement avant de les remonter. Toutes les pièces, à l'exception du capot de sécurité, peuvent se laver au lave-vaisselle.
  - Ne laissez JAMAIS d'eau pénétrer dans la structure principale de la machine.
  - N'utilisez JAMAIS de produits chimiques durs, tels que l'eau de Javel, pour nettoyer les taches de nourriture de la machine.
  - Ne faites JAMAIS tomber de pièces de la machine, tout particulièrement les doubles engrenages. Notre garantie ne couvre pas les dommages accidentels.

## CONSEILS PRATIQUES POUR FACILITER LE NETTOYAGE :

**Nettoyage du tamis :** maintenez le tamis sous l'eau courante tout en brossant les résidus de pulpe, d'abord sur la face intérieure du tamis, puis sur la face extérieure. Pour la pulpe qui est fortement incrustée dans les orifices du tamis, essayez de brosser autant que possible, faites tremper le tamis dans l'eau pendant quelques heures, puis brossez à nouveau le tamis. Vous pouvez aussi utiliser la face NON AIGUISÉE d'un couteau de table pour gratter la surface intérieure du tamis, puis brossez l'extérieur à l'aide de la brosse de nettoyage.

**Nettoyage de la structure principale (unité motrice) :** coupez l'alimentation de la machine et débranchez-la. Pour nettoyer l'unité motrice de votre extracteur de jus, placez les deux jambes avant au bord de votre évier. À l'aide de la douchette de votre évier, d'une bouteille de pulvérisation remplie d'eau ou d'une bouteille de détergent vide remplie d'eau et munie d'un embout vaporisateur, pulvériser de l'eau directement sur la plaque avant de la machine de jus, où l'arbre d'entraînement, le taquet de fixation et l'engrenage à roue libre se trouvent, afin d'éliminer les résidus de pulpe. Essuyez toutes les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon humide. **NE PLONGEZ JAMAIS L'UNITÉ MOTRICE DANS L'EAU.**

**Multipliez les sessions d'extraction de jus :** Si vous voulez faire des jus à plusieurs reprises pendant la journée sans démonter la machine, démontez complètement le bouton d'extraction du jus, placez un grand bol sous la sortie de jus et la sortie de pulpe et versez environ 16 onces (470 ml) d'eau dans la goulotte d'alimentation lorsque la machine est en fonctionnement, avant et après chaque session d'extraction de jus. N'oubliez pas de nettoyer soigneusement la machine de jus après la dernière utilisation de la journée.

**Taches** : les taches de couleur sur les extracteur de jus qui ont subi une utilisation importante sont susceptibles d'être difficiles à nettoyer. De nombreuses personnes laissent les taches de couleur comme une distinction honorifique. Mais, si vous voulez essayer de nettoyer les taches de couleur, vous pouvez essayer d'utiliser une solution à 25 %-50 % de vinaigre blanc et d'eau. Laissez tremper les pièces pendant la nuit, puis frottez-les à l'aide de la brosse de nettoyage. Il est possible de répéter cette opération si nécessaire. Extraire le jus de melon vert d'Espagne ou de cantaloup peut également éclaircir les taches.

**Dépôts de calcium et de minéraux sur les doubles engrenages** : après avoir utilisé la machine pendant un certain temps, vous remarquerez peut-être un dépôt de calcium ou de minéraux sur les surfaces des doubles engrenages. Pour éliminer ces dépôts de vos doubles engrenages, essayez l'une des méthodes suivantes :

- Après avoir extrait le jus de carottes, versez une cuillère à soupe de pulpe de carotte dans la goulotte d'alimentation avec deux cuillères à café de sucre cristallisé. Alternez plusieurs fois la pulpe et le sucre, puis faites fonctionner la machine. Démontez et nettoyez soigneusement toutes les pièces d'extraction de jus.
- Mélangez une solution de 4 cuillères à soupe de bicarbonate de soude avec 2 tasses (16 onces - 470 ml) d'eau tiède. Faites tremper les pièces dans la solution pendant la nuit pour desserrer les dépôts de minéraux et éliminer les taches. Lavez les pièces à l'aide de savon et d'eau et utilisez une brosse dure pour éliminer les dépôts de minéraux. Essuyez avec un chiffon pour sécher les pièces.
- Faites passer des amandes trempées dans la machine pour éliminer les dépôts de minéraux des extrémités des doubles engrenages.
- Faites tremper les pièces affectées dans un bain de vinaigre jusqu'au lendemain. Cela permet de décoller le tartre et il devient possible de le nettoyer en brossant. Recommencez si nécessaire.

#### **Autres conseils pratiques**

- Utilisez l'extrémité étroite et pointue de la brosse de nettoyage pour pousser les aliments par la sortie de pulpe.
- Les fruits secs et les noix peuvent être extrêmement collants sur la surface intérieure de la extracteur de jus. Pour éliminer plus facilement les résidus, faites passer quelques tiges de céleri dans la machine avant de la démonter.

# DÉPANNAGE

**BRUITS** : Bien que la extracteur de jus Greenstar Elite soit extrêmement silencieuse, certains bruits sont normaux pendant le fonctionnement. Si vous ne savez pas si les bruits que vous entendez sont normaux :

1. Grincements : votre Greenstar Elite peut grincer pendant le fonctionnement. Pour vérifier s'il s'agit d'un bruit normal, assemblez la machine sans les doubles engrenages ou le tamis et mettez-la en marche. Si vous entendez un grincement, il se peut que votre arbre d'entraînement ait besoin d'être lubrifié. Vous pouvez continuer d'utiliser la machine, même si ce grincement demeure. Si vous souhaitez connaître la procédure de lubrification de l'arbre d'entraînement, veuillez consulter votre centre de service le plus proche.

2. Assemblez entièrement votre extracteur de jus et mettez-la en marche sans ajouter de produit.

Vous

entendrez le bruit du double engrenage. Vous pourriez entendre un cognement répétitif, ce qui est normal. Les doubles engrenages sont susceptibles de présenter de légères variations et le cognement est considéré comme normal. Cette légère variation n'affecte pas le fonctionnement et elle n'endommagera pas les pièces.

3. Lorsque vous procédez à l'extraction de jus, vous êtes susceptible d'entendre un grincement ou un pépiement, ce qui est également considéré comme normal.

**MOUVEMENTS** : une pression importante s'accumule dans le compartiment d'extraction des jus pendant le fonctionnement. Afin de soulager une partie de cette pression, le Greenstar Elite est conçu pour remuer et fléchir lors de l'extraction de jus pour que les autres parties de la machine ne soient pas endommagées. Cette flexion est normale et ne causera aucun dommage à votre machine.

Symptôme	Solution
La machine ne se met pas en marche	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que votre source d'alimentation est active, que la fiche est correctement branchée à l'arrière de la machine et à la prise électrique et que la machine est en marche.</li> <li>Assurez-vous que la puissance nominale de la prise est compatible avec le moteur ainsi qu'il est mentionné sur l'étiquette de sécurité de la machine.</li> </ul>
La machine s'arrête en cours de fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que la machine soit correctement assemblée.</li> <li>Si la machine est surchargée, utilisez l'interrupteur de marche arrière pour dégager certains des ingrédients.</li> </ul>
Engrenages bruyants	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que les doubles engrenages sont correctement alignés.</li> <li>Vérifiez qu'aucun matériau dur n'est logé dans les engrenages. Si c'est le cas, débranchez et démontez la machine. Rincez et réessayez.</li> <li>Inspectez vos doubles engrenages pour vérifier qu'ils ne sont pas endommagés. Si vous remarquez le moindre dommage sur les doubles engrenages, cessez l'utilisation et contactez votre centre de service le plus proche.</li> </ul>
Le boîtier de la sortie n'est pas installé correctement ou les loquets ne ferment pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que les doubles engrenages sont correctement installés. Tournez-les légèrement tout en les poussant jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent en place.</li> </ul>
La pulpe n'est pas éjectée ; les ingrédients remontent dans la goulotte d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desserrez le bouton d'extraction de jus</li> </ul>

La pulpe est trop humide	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Serrez le bouton d'extraction du jus, il est possible que les ingrédients ne soient pas frais.</li> </ul>
De la pulpe sort avec le jus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le tamis est bien en position</li> <li>• Serrez le bouton d'extraction de jus</li> </ul>
Faible quantité de jus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le bouton d'extraction du jus est fermement fixé.</li> </ul>
Produit bloqué	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Placez l'interrupteur en marche arrière une ou deux fois.</li> <li>• Si la extracteur de jus ne se débloque pas, démontez la machine pour éliminer le blocage.</li> </ul>

**AVERTISSEMENT:** n'insérez jamais de couteau, de cuillère ou autre objet étranger dans la goulotte d'alimentation lorsque la machine est en fonctionnement !

FR

## INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT

### NORME DE PRODUIT

ARTICLE	Extracteur de jus POUR LÉGUME
MODÈLE	GREENSTAR ELITE (GSE-5000)
RÉGIME ÉLECTRIQUE	Modèles des États Unis : 120 Vca, 60 Hz, 200 W
NOMINAL	EUROPE/ASIE : 220~240 Vca, 50/60 Hz, 200 W
TAILLE	18,25 po x 6,88 po x 12,50 po (464 mm x 175 mm x 318 mm)
POIDS	26,6 livres (12,07 kg)

TRIBEST

**Tribest Corporation**

1143 N. Patt Street, Anaheim, CA 92801  
(toll free) 888-254-7336 (fax) 714-879-7140  
[www.tribest.com](http://www.tribest.com)  
(email) [service@tribest.com](mailto:service@tribest.com)