



Tribest®
GREENSTAR 5/ELITE
KULLANMA KILAVUZU



DEFYA ÜRÜN AİLESİ

Kurutucu:



TRIBEST SEDONA CLASSIC



TRIBEST SEDONA SUPREME



TRIBEST SEDONA EXPRESS



WARTMANN WM-2206
PASLANMAZ ÇELİK



WARTMANN WM-2110
PASLANMAZ ÇELİK



WARTMANN WM-1912
PASLANMAZ ÇELİK

Sıkacak:



TRIBEST
GREENSTAR 5



TRIBEST
GREENSTAR



TRIBEST
GREENSTAR
"KROM"



TRIBEST
GREENSTAR
"SİYAH"



TRIBEST
SOLOSTAR



TRIBEST
SOLOSTAR
"KROM"



LURCH



TRIBEST
Z-STAR

Dondurma:



YONANAS

Bitkisel İçecek:



TRIBEST
SOYABELLA





Defya olarak bizim için “*iyi yaşam*”
önce gıdanın özüne olan bir yolculuğa çıkmakla başlıyor.

“*iyi yaşam*” yolculuğunda iyi beslenmeyi kolaylaştırmak adına
sunduğumuz araçlarla ve sağlıklı yaşamı destekleyen detoks reçeteleri ile
“**Defya İyi Yaşam Ailesi**” üyelerimizin her zaman yanında olmaya ve iyi
beslenmek adına tüm birikimimizi aile üyelerimize ulaştırmaya çalışıyoruz.

***Modern hayatın yoğun temposunda aile üyelerimizi iyi yaşamın
dinginliğine eğlenceli bir şekilde iyi besinle ulaştırmayı kendimize
bir görev olarak kabul ediyoruz.***

Sağlıklı yaşamın keyifli yanını paylaşmak için etkinlikler düzenliyoruz, iyi
besinin özüne ulaşmak için kişiselleştirilebilir reçeteler sunuyor, bu amaç
doğrultusunda dünyaca ünlü mutfak ekipmanlarını sizlerle buluşturuyoruz.

Çünkü en iyisi, kendi yaptığınız.

Sizi de bu yolculukta bizimle birlikte yürümeye davet ediyoruz.
Ailemizin bir üyesi olmanız için sabırsızlıkla bekliyoruz.

DEFYA

İYİ YE İYİ YAŞA!



İÇİNDEKİLER

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI	07
ÇEVRE TALİMATLARI	08
ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ	09
GREENSTAR® ELITE PARÇALAR	10
GREENSTAR® 5 PARÇALAR	11
PARÇALARI TANIYALIM	12
HANGİ FİLTRELERİ KULLANMALIYIM ?	13
HANGİ İTME ÇUBUĞUNU KULLANMALIYIM ?	14
DİĞER PARÇALAR	14
GREENSTAR® ELITE'İNİZİN KURULMASI	15-17
GREENSTAR® 5 KURULUMU	18-19
GREENSTAR5 - SÖKÜM	20
GREENSTAR®'İNİZİ KULLANMA	21-24
TEMİZLEME VE BAKIM	25-26
PROBLEM ÇÖZME	27-28
ÜRÜN SPESİFİKASYONLARI	28
SERVİSE İHTİYACINIZ OLDUĞUNDA	29
SERVİS LİSTESİ	30-31
TARİF LİSTESİ	32
Meyve/Sebze Suları ve İçecekler	33-35
Galetalar ve Mochi (Pirinç Keki)	36
Pâté ve Kroket	37
Çorba	38
Tatlılar	39
GARANTİ BELGESİ	41



HOŞ GELDİNİZ

Tebrikler! Siz artık gururlu bir Greenstar® Juice Extractor (Greenstar® Soğuk Sıkım Katı Meyve ve Sebze Sıkacağı) sahibisiniz, bu Sıkacak devrimci Greenstar® Juice Extractor'ın en yeni jenerasyonudur. Greenstar® ile havuç ve elmadan, buğday çimi ve çam iğnelerine kadar, çok daha geniş bir ürün yelpazesinin suyunu, ara vermeden ve herhangi bir parça değiştirmeden sıkabilirsiniz! Ayrıca, Greenstar®'ınızı bebek mamaları, galetalar, kabuklu yemiş ezmeleri, pateler, meyve sorbeleri ve çok daha fazlası gibi lezzetli tatlar yaratmak için kullanabilirsiniz!

Greenstar®, doğal ürünlerin içerdiği en faydalı besin değerlerini meydana çıkartan, devrim niteliğindeki Greenstar® Sıkacakları yelpazesinin son jenerasyonudur. Greenstar®, gelişmiş Çift Dişli Öğütücü Mekanizmayı (Twin Gears) kullanmaktadır. Greenstar®, Çift Dişli Öğütücü Mekanizmasının eşsiz şekli sayesinde, daha fazla meyve/sebze suyu sıkar ve diğer Çift Dişlilere göre daha üstün bir performans sunar. Yeni Greenstar®, Çift Dişli Öğütücü Mekanizmasının yanı sıra, daha kolay kurulum, kullanım ve temizlenme gibi özellikler de kazandıran başka tasarım iyileştirmeleri ile de donatılmıştır.

Çift Dişli Öğütücü Mekanizması, 110 rpm ile çalışan ve sıkarken çok az ısı üreten gelişmiş bir döner baskı sistemidir. Greenstar®'ın Çift Dişli Öğütücü Mekanizması, meyve/sebze suyunun içindeki değerli enzimleri ve vitaminleri koruyan ve daha uzun saklanabilmelerini sağlayan, manyetik ve biyoseramik teknolojisine sahiptir.

Greenstar®'ınızı dikkatli bir şekilde ambalajından çıkartın ve tüm parçalarının eksiksiz olduğunu teyit edin. Sıkma işlemine başlamadan önce yeni sıkacağıınızı yakından tanımak için biraz zaman ayırın. Parçaların birbirlerine nasıl uyduklarını iyice anlamak için makinenizi bir kaç kez söküp takmak iyi bir fikirdir. Sıkma işleminizi kolaylaştırmak ve gıda hazırlama becerilerinizin çok yönlülüğünü geliştirmek için pek çok parça standart olarak ürüne dahil edilmiştir.

Greenstar®'ı ilk kez kullanmadan önce tüm parçaları sıcak su ve hafif bir deterjanla yıkamanızı öneririz. Artık Greenstar®'ınız ile sıkma işlemine hazırsınız. Daha iyi beslenme ve daha sağlıklı bir yaşam için çıkmış olduğunuz yolda Greenstar® tecrübenizin keyfini çıkartmanızı dileriz.

Uygun kullanım ve bakım talimatları için tüm kullanım kılavuzunu baştan sona okumaya lütfen özen gösterin. Bu kılavuzdaki talimatlara uymak, Greenstar®'ınız size yıllarca sadakatle hizmet etmesini sağlayacaktır.



ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Tüm Talimatları Okuyun!

DİKKAT ÖNCE GÜVENLİK!

Elektrikli aletler kullanılırken, aşağıdakiler dahil olmak üzere temel güvenlik kurallarına **her zaman** uyulmalıdır:

1. Çalıştırmadan önce tüm talimatları dikkatle okuyun.
2. Elektrik çarpması riskinden korunmak için ana gövdeyi suya veya başka sıvıya sokmayın.
3. Sadece makinenizin içinde bulunan veya üretici tarafından temin edilmiş olan onaylı güç kablosunu kullanın.
4. Makinenizi sadece makinenizle uyumlu elektrik çıkışı olan bir elektrik prizine takın. Aksini yapmak motora zarar verecek ve garantiyi geçersiz kılacaktır.
5. Çocuklardan uzak tutun.
6. Kullanılmadığı zaman, kurulum ve sökme işleminden ve temizlemeden önce aleti elektrik prizinden çekin.
7. Motoru çalıştırmadan önce her zaman tüm sıkma parçalarının uygun bir şekilde sıkıldığından emin olun.
8. Makine çalışırken;
 - Hareketli parçalara dokunmayın.
 - Sökmeye kalkışmayın.
9. HİÇBİR ZAMAN, Sıkacak çalışırken, parmaklarınızı, kaşık, bıçak veya diğer mutfak gereçleri gibi yabancı nesneleri, besleme kanalından veya sıkacağın herhangi bir ağzından içeri sokmayın. Besleme kanalında gıdalar sıkışmışsa aşağı doğru itmek için temin edilen itme çubuklarından birini kullanın. Bu işe yaramazsa, motoru kapatın, makineyi prizden çekin ve sıkışan gıdayı çıkartmak için sıkacağı sökün.
10. Her bir kullanımdan sonra açma kapama düğmesi "OFF (KAPALI)" durumuna getirdiğinizden emin olun. Makineyi sökmeden önce motorun tamamen durduğundan emin olun ve fişten çekin.
11. Normal kullanım ve sıkacağınızın temizlenmesi için gerekli olanların (gövde, çiftli mekanizma, Süzgeç Filtresi gibi) dışında kalan herhangi bir parçayı sökmeyin. Ana gövdenin açılması garantinizi geçersiz kılacaktır.
12. Aşağıdakiler söz konusu olduğu takdirde elektrik çarpmasından veya yaralanmadan korunmak için Greenstar®'ınızı çalıştırmayın ve sertifikalı bir teknisyen tarafından servisinin yapılmasını, incelenmesini ve olası onarımının gerçekleştirilmesini sağlayın:
 - Hasarlı kablosu veya fişi var,
 - Arızası var,
 - Yere düşmüş veya bir şekilde zarar görmüş.
13. Üretici tarafından önerilmeyen parçaların veya aksesuarların kullanılması, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya yol açabilir.
14. Greenstar®'ınız uygun ve güvenli çalışma için elektriksel olarak topraklanmış olmalıdır. Temin edilen güç kablosunu ve fişini kullanın ve uygun bir şekilde topraklanmış olan prize takın. Duvardaki prize takmak için zor kullanmaya kalkmayın. Bu durum yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir.
15. Güç kablosundan tutarak taşımayın ve hiçbir zaman elektrik prizinden çıkartmakçinkabloyu çekmeyin.
16. Kablonun masa veya tezgah kenarından sarkmasına olanak vermeyin veya ocak gibi sıcak yüzeylerle temas ettirmeyin.
17. Çift dişlileri doğru yerleştirdiğinizden emin olun. Yanlış yerleşmiş dişliler çalışma sırasında dişlilerin sürtünmesine ve zarar görmesine sebep olur.
18. Sadece ev içi kullanım içindir.
19. Sıkacağınız anormal bir şekilde çalışıyorsa lütfen "Servise İhtiyacınız Olduğunda" bölümüne başvurun.
20. Kullanım amacının dışında kullanmayın.
21. Bu Talimatları Saklayın
22. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

Bu Talimatları Saklayın



ÇEVRE TALİMATLARI

AEEE yönetmeliğine uyum ve atık ürünün elden çıkarılması:

Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğalkaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kapıda kilit varsa çalışmaz duruma getirin.

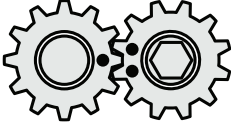
Ambalaj bilgisi:

Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.



ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Hatırlamanız Gerekenler



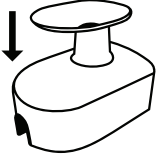
Dişlileri Doğru Şekilde Hizalayın

Çift dişli öğütücü mekanizmalarını monte ederken, dişlileri makineye yerleştirmeden önce her iki dişlinin yüzeyinde işaretlenmiş olan noktalarının hizalandığından emin olun.



Cihazın Aralıklarla Dinlenmesine İzin Verin

Greenstar sebze/meyve sıkacağına sürekli çalıştırırken, aralıksız 40 dakikalık kullanımdan sonra çalışmaya 10 dakika süreyle ara verin ve ardından kullanmaya devam edin.



Güvenlik Kapağını Besleme Kanalının Üstüne Yerleştirin

Kullanmadan önce güvenlik kapağını besleme kanalının üzerine yerleştirin. Cihaz, güvenlik kapağı takılmadan çalışmaz.

Yapmayın

- ✗ Islak ellerle Greenstar®'ınızı kaldırmayın, çünkü ağırdır ve kazaen ellerinizden kayabilir.
- ✗ Güç kablosu prize takılıyken monte etmeyin veya sökmeyin.
- ✗ Besleme kanalına parmaklarınızı veya ellerinizi sokmayın. Her zaman itici çubuğu kullanın.
- ✗ Islak ellerle güç kablosunu elektrik prizinden çıkartmayın.
- ✗ Sıkacağı çocukların ulaşabilecekleri yerlerde tutmayın.
- ✗ Greenstar® Sıkacak'ı sabit olmayan bir yüzey üzerinde çalıştırmayın.
- ✗ Bıçak, kaşık veya çatal gibi nesneleri besleme kanalına sokmayın.
- ✗ Sıkacağı zor kullanarak çalıştırmayın veya besleme kanalını aşırı doldurmayın.

UYARI: MAKİNE ÇALIŞIRKEN HİÇBİR ZAMAN GÜVENLİK BAŞLIĞINI ÇIKARTMAYIN.



GREENSTAR® 5 PARÇALAR



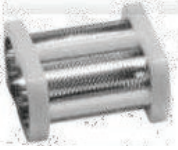
- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Sıkma Başlığı | 14. Tahta İtici Çubuk |
| 2. Galeta Başlığı | 15. Süzgeç |
| 3. İnce Süzgeç | 16. Temizleme Fırçası |
| 4. Kalın Süzgeç | 17. Kazıyıcı Temizleme Seti |
| 5. Homojenleştirme Süzgeç Filtresi | 18. Güç Kablosu |
| 6. Galeta Süzgeç Filtresi | 19. Güvenlik Kapağı |
| 7. Çift Dişli Öğütücü Mekanizması | 20. Güvenlik Tablası |
| 8. Beslenme Kanalı | 21. Kilitleme Mekanizması |
| 9. Güvenlik Kapağı | 22. Enerji Mili |
| 10. Çıkış Kanalı | 23. Tutacak |
| 11. Damlama Tablası | 24. Açma/Kapama Düğmesi |
| 12. Meyve/Sebze Suyu Sürhisi | 25. Ana Gövde |
| 13. Plastik İtici Çubuk | 26. Kullanım Kılavuzu |

PARÇALARI TANIYALIM

Greenstar®'ınızın çok yönlülüğünü arttırmak için birkaç süzgeç filtresi sağlamıştır.



1. İnce Süzgeç Filtresi: İnce Süzgeç Filtresi, içinde mümkün olduğunca az posa olan, meyve/sebze suyu yapmak için kullanılır. Bu Süzgeç Filtresi, çoğu sebze ve meyve suları için uygundur, bunlar, havuç ve kök sebzeler dahil olmak üzere sebzelerin çoğu türü, sert elmalar ve diğer sert meyveler, ıspanak, lahana ve diğer yapraklı yeşillikler, buğday çimi veya diğer çimler, kereviz sapı ve benzer lifli saplar ve çok daha fazlasını içerir. Süzgeç Filtresinin içinde oluşan basıncın, bir miktar ince öğütülmüş posayı, Süzgeç Filtresinin deliklerinden aşağı doğru itebileceğini not edin



2. Kalın Süzgeç Filtresi: Kalın Süzgeç Filtresi, içinde bir miktar posa olan meyve/sebze suyu yapmak için kullanılır. Bu Süzgeç Filtresi, meyve/sebze suyunun içinde biraz posa istendiği durumlar için uygundur.



3. Homojenleştirme Süzgeç Filtresi (Açık Süzgeç Filtresi): Homojenleştirme Süzgeç Filtresi temel gıda işleme için kullanılır. Homojenleştirme Süzgeç Filtresi kullanıldığında Greenstar® sizin malzemelerinizi işler ve alttaki çıkışından çıkartır. Homojenleştirme Süzgeç Filtresini kabuklu yemişleri ve tohumları öğütmede, pâté, bebek maması, vs. yaparken öğütmek için kullanın. Kullanacağınızda, homojenleştirme Süzgeç Filtresini Çift Dişli Öğütücünün üstüne, dikdörtgen delik aşağı gelecek şekilde takın.



4. Galeta Süzgeç Filtresi (Kapalı Süzgeç Filtresi): Galeta Süzgeç Filtresi, ekstra yumuşak bir kıvam istendiğinde kullanılır. Galeta Süzgeç Filtresi kullanıldığında, Greenstar® malzemeleri işler ve işleme süresini uzatarak posa çıkışından dışarı çıkartır. Galeta Süzgeç Filtresini Galeta başlığı (aşağıda görülen) ile birlikte kullanarak Galetaler, mochi, sorbeler, kabuklu yemiş yağları ve daha yumuşak bir kıvam istenen diğer tariflerde kullanın.

HANGİ FİLTRELERİ KULLANMALIYIM ?



Greenstar Elite



Greenstar 5

1. Sıkma Başlığı:

a. İnce Süzgeç Filtresi veya kalın Süzgeç Filtresi ile: sebzeleri ve meyveleri sıkarken, sıkma başlığını kullanın. Sıkma başlığı, posa çıkışından atılmadan önce posanın ne kadar sıkılacağını ayarlar. Başlığın sıkılması, suyunu sıkarken meyvelere ve sebzelere uygulanan basıncın miktarını artırır. Başlığın sıkılması, havuç, elmalar, kereviz vs gibi daha sert sebzelerden daha fazla su çıkmasını sağlar. Ancak, sıkılmış bir başlık, buğday çimi veya yapraklı yeşiller gibi daha yumuşak malzemelerin, posalarını başarılı bir şekilde atılmasını engelleyebilir.

• BAŞLIĞIN SIKILMASI:

Sert sebzelerden ve meyvelerden azami suyu çıkartmak için.

• BAŞLIĞIN GEVŞETİLMESİ:

Daha yumuşak sebze ve meyveleri sıkmak için. Buğday Çimi ve yapraklı yeşilliklerde daha kolay posa atılımı için, başlığı gevşetin.

b. Homojenleştirme Süzgeç Filtresi ile: Homojenleştirme Süzgeç Filtresini kullanırken işlenmiş malzemelerin posa çıkışından dışarı doğru itilmemelerini sağlamak için sıkma başlığını sıkarak tamamen kapatın.



Greenstar Elite



Greenstar 5

2. Yumuşak Meyve Başlığı (OPSİYONEL):

Daha yumuşak ürünlerin suyunu sıkarken yumuşak meyve başlığını sıkma başlığını kullandığınız şekilde kullanın. Yumuşak meyve başlığının daha yumuşak bir yayı vardır, bu da daha yumuşak ürünleri sıkarken posanın çok daha kolay dışarı atılmasına olanak sağlar.

3. Galeta Başlığı:

Galeta başlığı ile: Galeta başlığını, Galeta Süzgeç Filtresi ile birlikte, Galetalar, mochi, sorbeler ve ya daha yumuşak bir kıvamin istendiği diğer gıdaları yapmak için kullanın. Galeta başlığı, posa çıkışından dışarı doğru itilirlerken malzemelerinizi bir silindirik şekline sokar.

HANGI İTME ÇUBUĞUNU KULLANMALIYIM ?



Greenstar Elite

1. Plastik itme çubuğu: Plastik itme çubuğu, sebzeleri çift dişlilere temas etmeden aşağı doğru itebilmek için tasarlanmıştır. Besleme kanalından aşağı doğru itmek için malzemeleri itme çubuğu ile bastırın. Plastik itme çubuğu çift dişlilerle temas etmeden önce duracaktır.



Greenstar 5

2. Tahta itme çubuğu: Tahta itme çubuğu tahtadan yapılmıştır ve malzemelerinizi çift dişlilere kadar itmek için kullanılabilir. Tahta itme çubuğu çift dişlilere temas etsede onlara zarar vermez.



DİĞER PARÇALAR



Greenstar Elite



Greenstar 5

Damlama Tablası

Damlama tablasının Greenstar'ın iki ayağı arasına kaydırın ve meyve/ sebze suyu sürahisini damlama tablasının üzerine yerleştirin, böylelikle damlamaların tezgahınızı lekelemesini engellemiş olursunuz.

Temizlik Kiti (Filtre Kazıma, Fırça, Fırça Başlığı)

Kazıyıcı eklentisini tutacağa takın. Filtrelerinizi kazıma eklentisi ile posa kalıntılarını kolaylıkla kazıyarak temizleyebilirsiniz. Kazıyıcı eklentisini çıkarın ve temizleme fırçası eklentisiyle değiştirin kalan posa kalıntılarını fırçalayın.



GREENSTAR® ELITE'İNİZİN KURULMASI

A.Montaj

ÖNEMLİ: Greenstar® Elite'inizin monte etmeden önce elektrik prizinden çekildiğinden emin olun.



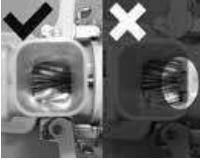
1. Besleme Kanalını ana gövdeye kaydırın ve yerine sıkıca oturuncaya kadar ana gövdeye doğru tamamen itin.



2. ÇOK ÖNEMLİ

Çift Dişli Öğütücü Mekanizmayı aşağıdaki şekilde monte edin.

- Her bir dişlinin bitiş yüzeyine işaretlenmiş olan yerleştirme noktalarını bulun
- Yerleştirme noktalarını serbest çark dişlisinin üzerindeki tek noktanın, Hareketli Çark Dişlisinin üzerindeki 2 noktanın ortasına denk gelecek şekilde yerleştirin.
- Dişlileri bu pozisyonda tutarak, önce çelik uç gelecek şekilde onları besleme kanalının içine kaydırın, böylelikle serbest çark dişlisi sağ yuvaya girer ve Hareketli Çark Dişlisi sol yuvaya girer. Duruncaya kadar onları itin.



İçeri iyice kayıp yerlerine kilitleninceye kadar dişlileri iterek döndürün. Besleme kanalından aşağı bakarak dişlilerin uygun bir şekilde yerleştiklerinden emin olun. Uygun bir şekilde yerleştiklerinde artık hareket şaftının hiçbir parçasını GÖREMEYECEKSİNİZ. Hareket şaftının herhangi bir kısmını görüyorsanız, kilitlemek üzere onları yerlerine iterken dişlileri döndürmeye devam edin.



3. İstenilen Süzgeç Filtresini Çift Dişli Öğütücü Mekanizmasının ortaya çıkan kısmına doğru kaydırın. Hangi Süzgeç Filtresini seçeceğinize dair daha fazla bilgi almak için sayfa 16'ya bakınız.



4. Çıkış Kanalını Süzgeç Filtresinin üzerine kaydırın.

GREENSTAR® ELITE'İNİZİN KURULMASI



5. Her bir sürgüyü Çıkış Kanalinin tırnaklarının üzerine kapatın ve metal uçları geriye doğru iterek kilitleme mekanizmasını kapatın.

Çift Dişli Öğütücü Mekanizmasının uygun olmayan bir biçimde oturması, kilitleme mekanizmasının doğru kapanmasını engelleyecektir. Böyle bir durumda Çıkış Kanalını ve Süzgeç Filtresini çıkartın; yerlerine tamamen kilitleninceye kadar dişlileri iterek döndürün ve yeniden monte edin. Uygun olmayan montaj nedeni ile oluşan zarar garantimiz kapsamında değildir.



6. Sıkma başlığını veya Galeta başlığını (detaylar için sayfa 16-17'ye bakınız) posa çıkışına kaydırın ve sıkmak için saat yönünde döndürün. Rahat bir şekilde duruncaya kadar sıkın. Dönmeye zorlayarak çok fazla sıkmayın.



7. Besleme kanalının üzerine güvenlik kapağını oturtun.



8. Güç kablosunu makinenin arkasına, diğer ucunu elektrik prizine takın.

GREENSTAR® ELITE'İNİZİN KURULMASI

B.Sökme

ÖNEMLİ: Sökmeden önce sıkacağınızın kapalı olduğundan emin olun.



1. Güç kablosunu elektrik prizinden çekin ve güç kablosunu makinenin arkasından çıkartın.



8. Besleme kanalını ana gövdeden kaydırarak ayırın.



2. Güvenlik tablası kapağını yukarı kaldırarak güvenlik kapağını çıkartın.



3. Sıkma Başlığını veya Galeta Başlığı saatin ters yönüne çevirerek gevşetin. Kaydırarak çıkartın.



4. Metal uçlardan çekerek kilitleme mekanizmasının kilidini açın. Çıkış Kanalından kilitleme mekanizmasını açın.



5. Çıkış Kanalını ana gövdeden dışarı doğru kaydırarak çıkartın. Süzgeç Filtresinin Çıkış Kanalı ile birlikte çıkabileceğine dikkat edin..!



6. Süzgeç Filtresini çıkartın



7. Çift Dişli öğütücü mekanizmasını besleme kanalından dikkatlice kaydırarak çıkartın.

Not: Sıkacağınızla beraber gelen Çift Dişli öğütücü mekanizmanın hiçbir zaman keskinleştirilmeleri gerekmemektedir. Bunlar bıçak değildir.

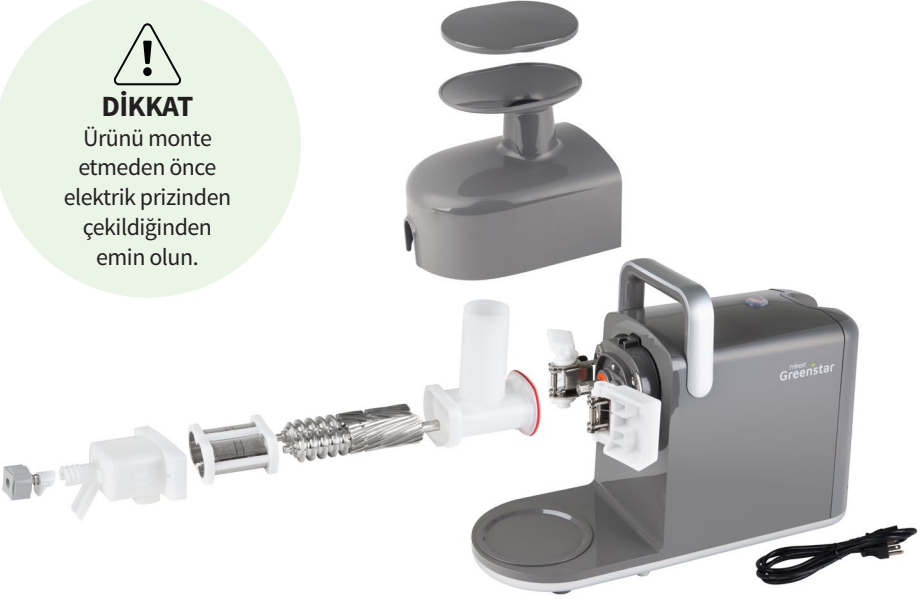
Gıdalardan, sizin de dişlerinizle yaptığınız gibi, küçük parçalar koparak çalışırlar. Gıdaları doğrama veya rendeleme işlemi yapmaz, böylece yavaş çalışarak gıdaların besin değerlerinin ve enzimlerinin korunmasını sağlar.

GREENSTAR® 5 KURULUMU

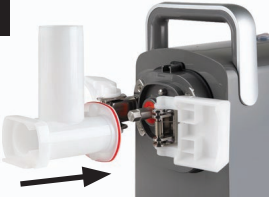


DİKKAT

Ürünü monte etmeden önce elektrik prizinden çekildiğinden emin olun.

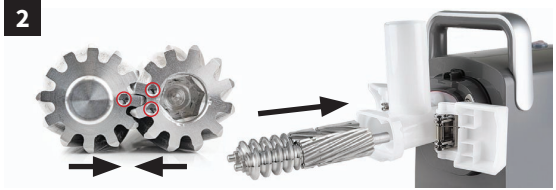


1



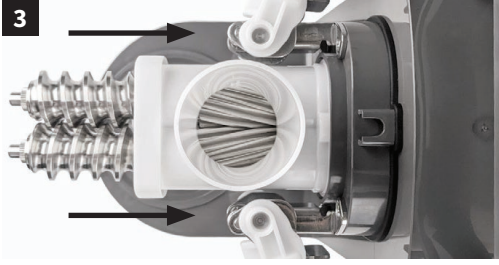
Besleme Kanalını ana gövdeye kaydırın ve yerine sıkıca oturuncaya kadar ana gövdeye doğru tamamen itin.

2

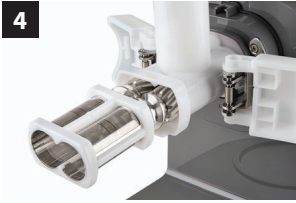


ÇOK ÖNEMLİ

Çift Dişli Öğütücü Mekanizmayı aşağıdaki şekilde monte edin. Her bir dişlinin bitiş yüzüne işaretlenmiş olan yerleştirme noktalarını bulun. Yerleştirme noktalarını serbest çark dişlisinin üzerindeki tek noktanın, Hareketli Çark Dişlisinin üzerindeki 2 noktanın ortasına denk gelecek şekilde yerleştirin. Dişlileri bu pozisyonda tutarak, önce çelik uç gelecek şekilde onları besleme kanalının içine kaydırın, böylelikle serbest çark dişlisi sağ yuvaya girer ve Hareketli Çark Dişlisi sol yuvaya girer. Duruncaya kadar onları itin.



İçeri iyice kayıp yerlerine kilitleninceye kadar dişlileri iterek döndürün. Besleme kanalından aşağı bakarak dişlilerin uygun bir şekilde yerleş- tiklerinden emin olun. Uygun bir şekilde yerleştiklerinde artık hareket şaftının hiçbir parçasını GÖREMEYECEKSİNİZ. Hareket şaftının herhangi bir kısmını görüyorsanız, kilitlemek üzere onları yerlerine iterken dişlileri döndürmeye devam edin.



İstenilen Süzgeç Filtresini Çift Dişli Öğütücü Mekanizmasının ortaya çıkan kısmına doğru kaydırın.



Çıkış Kanalını Süzgeç Filtresinin üzerine kaydırın.



Her bir sürgüyü Çıkış Kanalının tırnaklarının üzerine kapatın ve metal uçları geriye doğru iterek kilitleme mekanizmasını kapatın.

Önemli Not : Çift Dişli Öğütücü Mekanizmasının uygun olmayan bir biçimde oturması, kilitleme mekanizmasının doğru kapanmasını engelleyecektir. Böyle bir durumda Çıkış Kanalını ve Süzgeç Filtresini çıkartın; yerlerine tamamen kilitleninceye kadar dişlileri iterek döndürün ve yeniden monte edin. Uygun olmayan montaj nedeni ile oluşan zarar garantimiz kapsamında değildir.



Sıkma başlığını veya Galeta başlığını posa çıkışına kaydırın ve sıkamak için saat yönünde döndürün. Rahat bir şekilde duruncaya kadar sıkın. Dönmeye zorlayarak çok fazla sıkmayın.



Besleme kanalının üzerine güvenlik kapağını oturtun.



Güç kablosunu makinenin arkasına, diğer ucunu elektrik prizine takın.

GREENSTAR5 - SÖKÜM

Önemli: Sökmeden önce sıkacağıızın kapalı olduğundan emin olun.

1. Güç kablosunu elektrik prizinden çekin ve güç kablosunu makinenin arkasından çıkartın.
2. Güvenlik tablası kapağını yukarı kaldırarak güvenlik kapağını çıkartın.
3. Sıkma Başlığını veya Galeta Başlığı saatin ters yönüne çevirerek gevşetin. Kaydırarak çıkartın.
4. Metal uçlardan çekerek kilitleme mekanizmasının kilidini açın.
- Çıkış Kanalıından kilitleme mekanizmasını açın.
5. Çıkış Kanalını ana gövdeden dışarı doğru kaydırarak çıkartın.
- Süzgeç Filtresinin Çıkış Kanalı ile birlikte çıkabileceğine dikkat edin...!
6. Süzgeç Filtresini çıkartın.
7. Çift Dişli öğütücü mekanizmasını besleme kanalından dikkatlice kaydırarak çıkartın.

GREENSTAR®'İNİZİ KULLANMA

A. Meyve/Sebze Suyu Yapmak

1. Greenstar®'ınızı ince Süzgeç Filtresi veya kalın Süzgeç Filtresi ve sıkma başlığı ile kurun.
2. Damlama tablasını tezgaha, su çıkışının altına, koyun ve damlama tablasının üzerine sürahiyi yerleştirin.
3. Atılan posaları toplamak için büyük bir kabı veya plastik torbayı posa çıkışının altına yerleştirin.
4. Sıkmak için sebzelerinizi ve meyvelerinizi hazırlayın ve onları aşağıdaki talimatlar doğrultusunda sıkın:

Not: Sıkmaya ilk başladığınızda birkaç damla meyve/sebze suyunun posa çıkışından akması normaldir. Sıkmaya devam ettiğinizde posa çıkışından sadece posa gelecektir.

ÜRÜN ÖRNEKLER

Sert kökler	Havuçlar Pancarlar,	Hazırlık: Bütün ürünleri yıkayın ve besleme kanalından kolaylıkla itmek için ince, uzun parçalar halinde kesin. Kalın havuçlar uzunlamasına ikiye bölünmelidir.
-------------	------------------------	--

Sıkma başlığı: Sıkma başlığını tamamen sıkın. Sıkma yöntemi: Kökün sivri ucunu besleme kanalına önce itin ve kökün kalın ucunu plastik veya tahta itme çubuğu ile aşağı doğru bastırın. Tek seferde tek bir parça koyun.

Hatırlatma: Çift Dişli Öğütücü Mekanizmaları bıçak değildir – yavaş dönen dişlilerin arasına havuçları sert bir şekilde itmeniz gerekmektedir. Daha kolay sıkma için kalın havuçları uzunlamasına iki parçaya kesin. Plastik itme çubuğu dişlilere kadar ulaşmaz. Sıkma işlemini tamamlamak için son kalan havuç parçasını itmek için tahta itme çubuğunu kullanmayı deneyin.

Otlar	Buğday çimi,	Hazırlık: Otları istenilen uzunlukta kesin ve yıkayın.
-------	--------------	---

Sıkma başlığı: Başlamak için düğmeyi tamamen sıkın. Sebze suyunun ilk birkaç damlası su çıkışından gelmeye başladıktan sonra düğmeyi gevşetin veya çıkartın. Sıkma yöntemi: Otu küçük avuç dolusu miktarlarda besleme kanalına koyun. Gerektiğinde tahta veya plastik itme çubuğu ile bastırın.

Hatırlatma: Buğday çimi sıkıldığında doğal olarak köpüren bir kimyasal içermektedir. Su çıkışından köpük gelmeye başlarsa telaşlanmayın. Köpüğü en aza indirmek için: Her zaman taze buğday çimi kullanın; dişlileri ve buğday çimini yaklaşık 2 saat veya bir gece boyunca soğutun ve sıkarken buğday çimine biraz soğuk su püskürtün. Buğday çimini havuç ile sıkmanın sizin için sakıncası yoksa sıkarken buğday çimini ve havucu değiştirmek suretiyle en az köpüklü en fazla verimi elde edersiniz.

Not: Buğday çiminin bazı grupları diğerlerine göre daha fazla köpük üretebilir! Buğday çiminizin aşırı köpük ürettiğini fark ederseniz buğday tohumunuz için yeni bir kaynak bulmaya çalışın.



Lifli Saplara	Kereviz sapı	Hazırlık: Aynı saplara ayırın veya gerekirse kesin. Sıkma başlığı: Başlığı tamamen sıkın. Sıkma yöntemi: Saplara besleme kanalına, her bir seferinde tek bir sap olarak koyun, yapraklı kısmı yukarıda olacak şekilde. Tahta veya plastik itme çubuğu ile bastırın.
Yapraklı Yeşiller	Ispanak, lahana, kara hindiba, yeşillikler,	Hazırlık: Tüm ürünleri yıkayın ve yaprakları ayırın. Sıkma başlığı: Sıkma başlığını tamamen sıkarak başlayın. Besleme kanalından ürünler dışarı çıkmaya başlayınca düğmeyi gevşetin. Sıkma yöntemi: Yaprakları rulo yaparak ve yapraklı kısımlar önce olacak şekilde tek tek besleme kanalına koyun. Plastik veya tahta itme çubuğu ile aşağı doğru bastırın.
Elmalar	Elmalar	Her zaman, Fuji Elmaları gibi sert elma çeşitlerini kullanın. kırmızı veya Gala Elmaları gibi yumuşak çeşitlerini kullanmaktan kaçınınız. İyi bir test: bir elmayı ısırdığınızda kumlu bir kıvamı varsa sıkma için fazla yumuşak demektir. Hazırlık: Tüm ürünleri yıkayın ve besleme kanalından kolayca geçmelerini sağlayacak büyüklükte parçalar halinde kesin. Yıkandıkları takdirde elmaların kabuğunun soyulması gerekmez. İsterseniz elmaların çekirdeklerini çıkartabilirsiniz. Sıkma başlığı: Başlığı, yarım ile tam sıkılık arasında kullanın. Elmalar besleme kanalından geri gelmeye başlarsa sıkma başlığını gevşetin. Sıkma yöntemi: Her bir seferde bir parça elmayı besleme kanalına koyun ve plastik veya tahta itme çubuğu ile bastırın.
Sert Meyveler	Elmalar, Armutlar	Hazırlık: Tüm meyveleri yıkayın ve gerekirse kabuklarını soyun. Meyveleri besleme kanalından kolayca geçmelerini sağlayacak büyüklükte kesin. Sıkma başlığı: Başlığı 3/4 sıkın. Gereksinime göre sıkın veya gevşetin. Sıkma yöntemi: Besleme kanalına meyve parçalarını tek tek koyun ve plastik veya tahta itme çubuğu ile bastırın.
Daha Yumuşak Meyveler	Üzümler, domates,	Hazırlık: Tüm meyveleri yıkayın ve gerekirse kabuklarını soyun. Meyveleri besleme kanalından kolayca geçmelerini sağlayacak büyüklükte kesin. Sıkma başlığı: Başlığı bir çeyrekle bir yarım arasında sıkın. Gereksinime göre sıkın veya gevşetin. Sıkma yöntemi: Besleme kanalına meyveleri tek tek veya küçük bir avuç dolusu miktarda koyun, fazla yüklemediğinizden emin olun. Plastik veya tahta itme çubuğu ile bastırın. Üzüm, nar ve kaktüs gibi meyvelerin sert çekirdekleri süzgeç filtrelerine zarar verebileceğinden dolayı tek başına sıkmanız önerilmez.
Turuncgiller	Portakal, Greyfurt,	Hazırlık: Meyveleri yıkayın ve kabuklarını soyun, ve mümkün olduğunca çekirdeklerini çıkartın. Meyveyi dilimlere ayırın. Sıkma başlığı: Başlığı yarım sıkın. Gereksinime göre sıkın veya gevşetin. Sıkma yöntemi: Besleme kanalına her bir seferde bir dilim meyve koyun ve plastik veya tahta itme çubuğu ile bastırın.

Meyve/Sebze Suyu Kokteylleri	Çeşitli farklı sebze ve meyve kombinasyonlarından meyve/sebze suyu kokteylleri yapmak isterseniz bir önceki sayfadaki talimatlara uygun olarak ürünleri hazırlayın. Besleme kanalına ürünleri bir sert, bir yumuşak ürün olacak şekilde koyun. Örneğin, bir havuç/ buğday çimi kombinasyonu suyu yaparken, önce bir parça havuç sonra bir avuç dolusu buğday çimi sonra bir parça havuç, vs.
Diğer Meyveler Sebzeler	Greenstar®'ınız çok geniş bir sebze ve meyve yelpazesini sıkma kapasitesine sahiptir. Yeni ürün türlerini denerken, Süzgeç Filtreleri ve sıkma başlığının farklı pozisyonları ile denemeler yapın. Besleme kanalına ürünlerin geri geldiğinin farkına varırsanız sıkma başlığını gevşetin ve makineyi birkaç saniye kadar çalıştırın. Makine temizlenmezse sıkma başlığını daha da gevşetin veya çıkartın. En iyi sonuçlara ulaşmak için meyve/sebzeleri makineye her zaman teker teker koyun.

Not: Greenstar®, çilek veya muz gibi çok yumuşak meyveleri sıkmaya uygun değildir, çünkü Süzgeç Filtresinden geçmek için posanın arkasında yeterince hacim yoktur. Bu tür meyvelerin blenderden geçirilmesi veya dondurulmuş meyve sorbeleri yapılması daha iyidir.

B. Homojenleştirme: Pâté Yapma ve Temel Gıda İşleme

Lezzetli pâteler veya etsiz köfteler yaparken, suda bekletilmiş kabuklu yemişleri, fasulyeleri öğütürken veya temel gıda işleme gerektiren tarifler yaparken bu talimatlara uyun. Gıdalar, Çift Dişli tarafından işlenerek altta bulunan su çıkışından çıkacaktır.

1. Greenstar®'ınızı, Homojenleştirme Süzgeç Filtresi (dikdörtgen delik aşağı gelecek şekilde) ve Sıkma Başlığı ile kurun.
2. İşlenmiş gıdayı toplamak için Meyve/sebze Suyu Çıkışına Sürahi'yi veya herhangi bir kap koyun.
3. Posa çıkışının altına, posa çıkışından çıkabilecek gıdayı toplamak için büyük bir kap veya plastik torba koyun.
4. Malzemelerinizi hazırlayın ve küçük avuçlar halinde besleme kanalından koyun. Tercih ettiğiniz itme çubuğu ile aşağı doğru bastırın.

C. Çiğ Galeta, Mochi, Dondurulmuş Meyve Sorbeleri, vs. Yapmak

Suda bekletilmiş yemişlerden ve tahıllardan çiğ galeta yaparken, veya yapışkan pirinçten mochi, dondurulmuş meyvelerden sorbe veya daha yumuşak bir kıvam gerektiren başka tarifler yaparken bu talimatlara uyun. Bu talimatlar, Greenstar® Elite'in gıda işleme kabiliyetinden bütünüyle faydalanmanızı sağlar. İşlem gören gıda, makinenin önündeki posa çıkışından silindir şekilde çıkar.

1. Greenstar®'ınızı, Galeta Süzgeç Filtresi ve Galeta Başlığı ile kurun.
 2. İşlenmiş gıdayı toplamak için Posa Çıkışının altına büyükçe bir kap yerleştirin.
 3. Malzemelerinizi hazırlayın ve her bir seferinde küçük bir avuç malzemeyi besleme kanalına koyun. Tercih edilen itme çubuğu ile aşağı doğru bastırın.
- a. Çiğ Galeteler yaparken posa çıkışından çıkan Galeteleri istenilen uzunlukta kesmek için bir bıçak kullanın. Lezzetli bir gevreklik için Galeteleri Sedona Çiğ Gıda kurutucunuzda kurutun.
- b. Kabuklu yemiş yağları yaparken, daha yumuşak bir kıvam gerekli ise biraz kabuklu yemişin yağından veya zeytinyağı katın.

D. Makarna yapma (opsiyonel)

Makarna Yapma Setinin Makinaya takılması

Talimatlar:

1. Besleme kanalını sıkacağınızın gövdesine takın.
2. Çift Dişli Öğütücü Mekanizmayı çıkartın ve Makarna Vidasını motor şaftına yerleştirin (gövdeye önden bakıyorsanız sol taraf).
3. Makarna Kılavuzunu Makarna Vidasının üzerine koyun, Makarna Kılavuzunun uzun tarafının sol tarafa baktığından emin olun.
4. Makarna Eleğinde bulunan iki şekilden birini seçerek makarna ayarını yapın ve bunu Makarna Kılavuzuna takın.
5. Kilitleme mekanizmasını Makarna Eleğinin çıkıntıları üzerine geçirin ve metal uçları geriye doğru iterek kapatın.
6. Makine artık makarna yapmaya hazırdır.

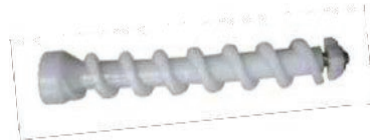
Not: Hamurun fazla nemli olmadığından emin olun.



Makarna Kalburu



Makarna Kılavuzu



Makarna Vidası

TEMİZLEME VE BAKIM

Greenstar®'ınızı temizleme

Greenstar®'ınızı temiz tutmak gerek sağlığınız gerekse makinenin en verimli performansı göstermesi açısından çok önemlidir. Sıkacağınızı, her kullanımdan hemen sonra, gıda kalıntıları kuruma fırsatı bulmadan önce, temizlemenizi öneririz. Greenstar®, ürünlerden kalsiyum gibi mineralleri çok etkili bir şekilde özütlediğinden mineral tortu oluşumunu engellemek için kullanımdan hemen sonra sıkma parçalarının tamamının temizlenmesini önermekteyiz.

Greenstar®'ı Temizleme

1. Greenstar®'ınızı kapatın ve fişi elektrik prizinden çekin. Makinenin arkasından güç kablosunu çıkartın.
 2. Sayfa 11'deki talimatlara uygun olarak makineyi sökün ve sıkma parçalarını sıcak suya koyun.
 3. Sıkma parçalarını, ambalaj içinde bulunan temizleme fırçalarını kullanarak, ılık musluk suyu ve yumuşak bir deterjanla fırçalayın ve yıkayın.
 4. Kanallarda veya Çift Dişli Öğütücü Mekanizmalarda kalmış olan posa parçalarını temizlemek için temizleme fırçasını kullanın.
 5. İnce Süzgeç Filtresi kullandığınızda, köşelerden fırçalayarak ve oluşmuş olan posa kalıntıları temizleyin.
 6. Parçaları durulayın ve sabunlu kalmadığından emin olun. Yeniden birleştirmeden önce iyice kurutun. Güvenlik kapağı dışında tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilirler.
- HİÇBİR ZAMAN makinenin ana gövdesinin içine su girmesine izin vermeyin.
 - Sıkakattan gıda kalıntıları temizlemek için çamaşır suyu gibi sert kimyasalları HİÇBİR ZAMAN kullanmayın.
 - HİÇBİR ZAMAN başta Çift Dişli Öğütücü Mekanizma olmak üzere parçaları yere düşürmeyin.
- Garantimiz kazaen oluşan zararları kapsamamaktadır.

KOLAY TEMİZLEME İÇİN YARDIMCI İPUÇLARI:

Süzgeç Filtresi temizlemek: Süzgeç Filtresini akan su altında tutun ve posa artıklarını temizlemek için önce Süzgeç Filtresinin iç kısmını, sonra da dışını yıkayın. Süzgeç Filtresi deliklerine sıkışmış posaları temizlemek için, Süzgeç Filtresini fırçalayarak mümkün olduğunca temizledikten sonra, birkaç saat su içinde bekletin ve tekrar fırçalayın.

Sofra bıçağının SIRT kısmı ile Süzgeç Filtresi iç kısmını sıyrıp, dış tarafından da temizleme fırçası ile fırçalamayı deneyebilirsiniz.

Ana Gövdeyi Temizlemek: Makineyi kapatın ve fişten çekin. Sıkacağınızın motor ünitesini temizlemek için ön iki ayaklarını evyenin kenarı üzerine yerleştirin. Posa kalıntıları temizlemek için, evyenin duş aparatı ile veya püskürtme başlığı olan bir şişe ile tahrik şaftı montaj kancası ve serbest çark dişlisinin oturduğu ön yüzeye direk olarak su püskürtün. Diğer tüm dış yüzeyleri nemli bir bez ile silin.

ANA GÖVDEYİ HİÇBİR ZAMAN SUYUN İÇİNE SOKMAYIN.

Çoklu Sıkma İşlemleri: Gün boyunca bir çok kez sıkma işlemi yapmak ve her seferinde makineyi sökmek istiyorsanız, her bir sıkma işleminden önce ve sonra Sıkma Başlığını tamamen çıkartın, Meyve/sebze Suyu Çıkışının ve Posa Atma Çıkışının altına büyük bir kap koyun ve makine çalışırken yaklaşık yarım litre suyu Besleme Kanalına dökün. Günn son sıkma işleminden sonra sıkacağı iyice temizlediğinizden emin olun.

TEMİZLEME VE BAKIM

Lekeler: Parçaların üzerindeki renkli lekeler iyi kullanılmış bir sıkacağıın işaretidir ve temizlenmesi zordur. Pek çok insan renkli lekeleri “onur işareti” olarak bırakır. Ancak, siz bu lekeleri temizlemeyi denemek isterseniz, parçaları bir gece %25-% 50 beyaz sirke/su ile oluşturduğunuz karışımın içinde bekletip, sonra temizleme fırçası ile fırçalamayı deneyebilirsiniz. Bu, gerekli olduğu durumlarda tekrar edilebilir. Bazı kavun çeşitlerini sıkamak lekelerin rengini açabilir.

Çift Dişliler üzerinde kalsiyum ve mineral kalıntıları: Bir süre boyunca makineyi kullandıktan sonra Çift Dişlilerin yüzeylerinde kalsiyum veya mineral kalıntılarının oluştuğunu fark edebilirsiniz. Bu kalıntıları temizlemek için aşağıdaki yöntemleri deneyin:

- Havuçları sıktıktan sonra bir yemek kaşığı havuç posasını ve iki tatlı kaşığı toz şekeri besleme kanalına koyun. Üst üste bir kaç kez posa ve şeker koyup makineyi çalıştırın. Sıkma parçalarının tümünü sökün ve iyice temizleyin.
- 4 yemek kaşığı karbonatı 2 bardak ılık suyu ile karıştırarak bir solüsyon yapın. Mineral kalıntılarının çözülmesi ve lekelerin temizlenmesi için parçaları gece boyunca bu solüsyonda bekletin. Su ve sabunla yıkayın ve sert kıllı bir fırçayı mineral kalıntıları temizlemek için kullanın. Kurutmak için bez ile silin.
- Çift Dişlilerin kenarlarındaki kalıntıları temizlemek için suda bekletilmiş bademleri makineden geçirin.
- Etkilenen parçaları bir gece boyunca saf sirkede bekletin. Bu kireçlenmeleri gevşetecektir ve çoğu fırça ile temizlenebilir. Gerekli oldukça tekrar edin.

Diğer Yardımcı İpuçları:

- Temizleme fırçasının dar, sivri ucunu posa çıkışında kalmış gıdaları itmek için kullanın.
- Kuru meyveler ve yemişler sıkacağıın iç yüzeylerine fazlasıyla yapışabilirler. Artıkları daha kolay temizlemek için makineyi sökmeden önce birkaç sap kerevizi makineden geçirin.

Saklama:

- Cihazı uzun süre kullanmayı düşünmüyorsanız, dikkatli bir şekilde saklayın.
- Cihazı kaldırmadan önce fişini prizden çekin.
- Cihazı serin ve kuru bir yerde saklayın.
- Cihazı, çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.

Taşıma ve nakliye:

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazı orijinal ambalajı ile birlikte taşıyın. Cihazın ambalajı, cihazı fiziksel hasarlar a karşı koruyacaktır.
- Cihazın veya ambalajının üzerine ağır cisimler koymayın. Cihaz zarar görebilir.
- Cihazın düşürülmesi durumunda cihaz çalışmayabilir veya kalıcı hasar oluşabilir.

PROBLEM ÇÖZME

SESLER: Greenstar® Sıkacak oldukça sessiz çalışır da, çalışma sırasında bazı sesler normaldir. Duyulan sesin normal olup olmadığından emin değilseniz:

1. Gıcırdama: Greenstar®'ınız çalışma sırasında gıcırdayabilir. Bunun normal olup olmadığını kontrol etmek için makineyi Çift Dişliler ve Süzgeç Filtresi olmaksızın kurun ve çalıştırın. Gıcırta duyarsanız tahrik şaftınızın biraz daha yağlanmaya ihtiyacı var demektir. Bu sese ragmen makineyi çalıştırmaya devam edebilirsiniz. Tahrik şaftının yağlanması ile ilgili talimatları almak isterseniz lütfen en yakın servis merkezi ile irtibata geçin.
2. Sıkacağıınızı tamamen kurun ve herhangi bir ürün eklemeyin. Çift Dişlilerin sesini duyacaksınız. Tekrarlayan bir vurma sesi de duyabilirsiniz, bu normaldir. Çift Dişlilerin ufak farklılıkları olabilir ve vurma sesi normal kabul edilir. Bu ufak farklılık işlevi etkilemeyecek ve herhangi bir parçaya zarar vermeyecektir.
3. Sıkma sırasında gıcırtılı veya vızıltılı bir ses de duyabilirsiniz, bu da normal kabul edilmektedir.

HAREKETLER: Çalışma sırasında sıkma haznesinin içinde büyük bir basınç oluşmaktadır. Greenstar®, bu basıncı bir miktar azaltmak ve makinenin diğer parçalarına zarar vermeyi engellemek için, sıkma sırasında hareket edebilecek ve esneyebilecek şekilde tasarlanmıştır. Bu esneme normaldir ve makinenize zarar vermeyecektir.

Semptom

Makine açılmıyor

Çözüm

- Güç kaynağınızın çalıştığından, fişinin makinenin arkasına ve elektrik prizine doğru takıldığından ve makinenin açık olduğundan emin olun.
- Prizdeki elektrik değerinin makinenin güvenlik etiketinde belirtilen ile aynı ve motorla uyumlu olduğundan emin olun.

Makine çalışırken duruyor

- Makinenin doğru kurulduğundan emin olun. Makine aşırı yüklenmişse malzemelerden bir kısmını boşaltmak için geri düşmesini kullanın.

Gürültülü Dişliler

- Çift Dişli Mekanizmanın doğru hizalandığından emin olun.
- Dişlilerin arasında sert bir malzemenin sıkışmadığından emin olun. Öyle ise cihazı kapatın, fişini çekin ve sökün. Yakın ve yeniden deneyin.
- Çift Dişlilerde herhangi bir hasar olmadığından emin olun. Çift Dişlilerde bir hasar tespit ederseniz kullanımı durdurun ve en yakın servis merkezini arayın.

Dişmahfaza yerine oturmuyor veya sürgüler kapanmıyor.

- Çift Dişlilerin doğru yerleşip yerleşmediklerini kontrol edin. Yerlerine kilitlemek için döndürerek itin.



Posa dışarı atılmıyor: Malzemeler besleme kanalından geri geliyor.

- Sıkma Başlığını gevşetin.

Posa çok ıslak
Posa su ile birlikte çıkıyor

- Sıkma Başlığını sıkın, malzemeler taze olmayabilir.
- Süzgeç Filtresinin doğru pozisyonunda olduğundan emin olun.
- Sıkma Başlığını sıkın.

Çıkan su miktarı az
Malzeme sıkışmış

- Sıkma Başlığının iyice sıkıldığından emin olun.
- Düğmeyi geri pozisyona bir veya iki kez çevirin.
- Tıkanık geçmezse, gidirmek için makineyi sökün.

UYARI: Hiçbir zaman bıçak, kaşık veya diğer yabancı nesneleri makine çalışırken besleme kanalının içine sokmayın.

ÜRÜN SPESİFİKASYONLARI

Ürün	Tribest - Greenstar® Elite Soğuk Sıkım Katı Meyve ve Sebze Sıkacağı
Model	GREENSTAR® ELITE (GSE-5000) - (GSE-5010) - (GSE-5050)
Elektrik Değeri	220-240V, 50-60Hz, 200W
Ebat	464 (Derinliği) x 175 (Genişlik) x 318 mm (Yüksekliği)
Ağırlık	12.07 kg

Ürün	Tribest - Greenstar® 5 Soğuk Sıkım Katı Meyve ve Sebze Sıkacağı
Model	GS5-2GY-B (Gri)
Elektrik Değeri	220-240V, 50-60Hz, 200W
Ebat	510 (Derinliği) x 177 (Genişliği) x 352 mm (Yüksekliği)
Ağırlık	8,8 kg

SERVİSE İHTİYACINIZ OLDUĞUNDA

Ürünün servise ihtiyaç duyması gibi beklenmedik bir durumda veya garanti süresi içindeyken evde kullanım sırasında düzgün bir şekilde çalışmamaya başladığında lütfen şirket merkezimizde bulunan ana servis merkezimizi arayınız.

Ana Servis Merkezi:

Defya İyiyaşa Gıda ve Makine Sa. Tic A.Ş. Cumhuriyet Mahallesi
Okul Caddesi 40/A Tarabya 34457 İstanbul, Türkiye

Tel: +90 (212) 299 29 39 | **Fax:** +90 (212) 299 29 55 | **Email:** merhaba@defya.com.tr

Kullanım Hatalarına İlişkin Bilgiler:

Ürünün amacına uygun olarak kullanılmaması durumunda ürün ve/veya kişiler zarar görebilir. **Kullanma kılavuzu okunmalı** ve ürün talimatlara uygun olarak kullanılmalıdır. Ürün, ticari amaçlar için kullanılmamalıdır. Bu tür durumlarda garanti prosedürü uygulanamaz. Üründe oluşacak fiziki hatalar (*kırık, çatlak, vb*) garanti kapsamında olmayıp, tüketici sorumluluğundadır.

Kullanım Ömrü Bilgisi:

13/6/2014 tarihli ve 29029 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Satış Sonrası Hizmetler Yönetmeliği eki listede tespit ve ilan edilen kullanım ömrü **7 yıldır**.

Enerji Tüketimi Açısından Verimli Kullanmaya İlişkin Bilgiler:

Kısıtlı enerji kaynaklarımızı verimli kullanmak adına ürününüzü aktif olarak kullanmadığınız sürece cihazınızı kapatın ve fişten çekiniz.

İthalatçı Firma:

Defya İyiyaşa Gıda ve Makine Sa. Tic A.Ş. Cumhuriyet Mahallesi
Okul Caddesi 40/A Tarabya 34457 İstanbul, Türkiye

Tel: +90 (212) 299 29 39 | **Fax:** +90 (212) 299 29 55 | **Email:** merhaba@defya.com.tr

Üretici Firma: Corrupad Korea | 348 Wonam-Ro, namsa-Myun, Cheoin-Gu,
Youngin-Si, Kyunggi-Do, 449-881, Kore

İletişim: 82 31 339 6884

Menşei: Kore



Ticaret Bakanlığı Tarafından Oluşturulan Servis Bilgi Sisteminde Yer Alan Servis İstasyonları Gösterir Liste

1. ÜNVANI: DEFYA İYİYAŞA GIDA VE MAKİNE SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
2. MERKEZ ADRESİ: CUMHURİYET MAHALLESİ OKUL CAD. NO: 40/1

3. TELEFON: 0212 299 29 39
4. FAX : 02123322040

6. TİCARET SİCİL NO : 87445-5
7. VERGİ NO: 2720464326

- 1 **Servis Adı:** ADEN ÇINAR
Adres: KÖME MAHALLESİ ÇAMLI SOKAK NO:19/B
Şehir: UŞAK
Telefon No: 02762155797
- 2 **Servis Adı:** AHMET BOZDOĞANLI-EYLÜL KLİMA İKLİMLENDİRME
Adres: MİMAR SİNAN MAHALLESİ KÖPRÜLÜ CADDESİ NO:8/B KOCASINAN
Şehir: KAYSERİ
Telefon No: 03522357731
- 3 **Servis Adı:** ALFA ELEKTRONİK -HÜSEYİN ZÜMRÜTPINAR Esnaf
Adres: DUMLUPINAR MAHALLESİ KADINANA CADDESİ NO:11/B06 / MERKEZ
Şehir: AFYONKARAHİSAR
Telefon No: 02722137877
- 4 **Servis Adı:** ÇUKUROVA ISI TEKNİK-CEMİL ÖZEL
Adres: TOROS MAHALLESİ 78014 SOKAĞI NO : 4A-SEVINÇ KARAGÜL APT./- ÇUKUROVA
Şehir: ADANA
Telefon No: 05534467813
- 5 **Servis Adı:** DETAY ELEKTRONİK-NEBİ GÖÇER
Adres: YAYLA MAHALLESİ 112 HASTANE CAD. NO 42/B
Şehir: ISPARTA
Telefon No: 02462234802
- 6 **Servis Adı:** LEDFIX ELEKTRONİK TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
Adres: ÇIRPICI MAH. PROF. DR. TURAN GÜNEŞ CAD. NO:153 A ZEYTİNBURNU
Şehir: İSTANBUL
Telefon No: 02166884927
- 7 **Servis Adı:** FATİH SOĞUTMA-FATİH BAŞÇOBAN
Adres: YAYLA MAHALLESİ 1603 SOKAK - NO:7/A
Şehir: ISPARTA
Telefon No: 02462182003
- 8 **Servis Adı:** GÖZDE ELEKTRONİK-OSMAN HÜYÜK-HUNAT ŞUBESİ
Adres: HUNAT MAH.DAMAR SOK.NO:5 KARAKAYA APT.NO:5 MELİKGAZI
Şehir: KAYSERİ
Telefon No: 03523310887
- 9 **Servis Adı:** GÖZDE ELEKTRONİK-OSMAN HÜYÜK
Adres: FATİH MAHALLESİ METE CADDESİ NO:37/4 / KOCASINAN
Şehir: KAYSERİ
Telefon No: 03523310888
- 10 **Servis Adı:** GÜNEŞ TEKNİK-SEBAHATTİN GÜNEŞ
Adres: HOCABEY MAHALLESİ 1008 SOKAK NO. 17A
Şehir: ERZİNCAN
Telefon No: 05525005224
- 11 **Servis Adı:** HİSAR ELEKTRONİK -MUHAMMED ALEŞ Esnaf
Adres: OSMAN KAVUNCU MAHALLESİ OSMAN KAVUNCU BULVARI No:219 C/- / MELİKGAZI
Şehir: KAYSERİ
Telefon No: 05441172022
- 12 **Servis Adı:** ISPARTA TEKNİK ENERJİ SANAYİ VE TİCARET LIMITED ŞİRKETİ
Adres: SANAYİ MAH. 148 CAD. /1 NO:58 MERKEZ
Şehir: ISPARTA
Telefon No: 02467131140
- 13 **Servis Adı:** ISPARTA-GAZ ISI SİSTEMLERİ SİHİH TESİSAT İNŞAAT TURİZM NAKLİYE TARIM HAYVANCILIK VE GIDA İTHALAT İHRACAT SANAYİ TİCARET LIMITED ŞİRKETİ
Adres: BAHÇELEVLER MAH. 107 CAD. /34 NO:36 -38 MERKEZ ISPARTA
Şehir: ISPARTA
Telefon No: 02463145259
- 14 **Servis Adı:** KARADENİZ MAKİNA-YUNUS BALCI
Adres: İNÖNÜ MH. İZZETPAŞA CD. NO:32 MERKEZ
Şehir: ERZİNCAN
Telefon No: 04462237508
- 15 **Servis Adı:** PROFİLL BİLGİSAYARA-YUSUF EKİZKAYA
Adres: SERÇEÖNÜ MAHALLESİ AHİEVİRAN CADDESİ NO:21/1 KOCASINAN
Şehir: KAYSERİ
Telefon No: 03522228820
- 16 **Servis Adı:** ATOM BİLGİSAYAR-SEDAT ILGAZ
Adres: KÖŞK MAH. VEZİR SK. ALTINOK RESİDENCE B BLOK NO: 9 İÇ KAPI NO: 10 MELİKGAZI
Şehir: KAYSERİ
Telefon No: 05066869646
- 17 **Servis Adı:** SELAMİ GÜRİSOY/GÜRİSOY ISITMA VE SOĞUTMA TİC.
Adres: YENİ MAH.ÖĞRETMENLER SİTESİ B BLOK NO:101/D ALTINORDU
Şehir: ORDU
Telefon No: 04522333030
- 18 **Servis Adı:** SÜREYYA GÜLCÜ GLC TEKNİK
Adres: UĞUR MUMCU MAHALLESİ MUSTAFA YÜCEL ÖZBİLGİN BULVARI NO : 3 /3A MENEMEN
Şehir: İZMİR
Telefon No: 05383739031
- 19 **Servis Adı:** TECHNOLİNE-MESUT CEYLAN Esnaf
Adres: SELÇUKLU MAH. ATATÜRK CD.YIMPAŞ İÇİ - NO:21 / MERKEZ
Şehir: AFYONKARAHİSAR
Telefon No: 02722126869

- 20 **Servis Adı:** TEKNOTEKSER BEYAZ EŞYA-ABDULBAKİ BAĞ
Adres: KIZILAY MH. MEHMET BUYRUK SK. NO:4 C MERKEZ
Şehir: ERZİNCAN
Telefon No: 08505329917
- 21 **Servis Adı:** TEM TEKNİK ANKASTRE ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ
LIMITED ŞİRKETİ
Adres: GÜVENEVLER MAH. 29109 NOLU SK. ÖZASLAN APT. /0
NO:5 A ŞEHİTKAMİL
Şehir: GAZİANTEP
Telefon No: 05413218989
- 22 **Servis Adı:** TIĞLI BEYAZ EŞYA SERVİSİ-MEHMET ALİ TIĞLI Esnaf
KEPECİ MAHALLESİ ORDU EVİ KARŞISI AKSU
Adres: CADDESİ - GÜREL APT NO.2/F
Şehir: ISPARTA
Telefon No: 02462237693
- 23 **Servis Adı:** VLAN TEKNOLOJİ GÜVENLİK SİSTEMLERİ SANAYİ VE
TİCARET LIMITED ŞİRKETİ
Adres: AŞAĞI ÖVEÇLER MAH. 1318 SK. NO:9 A- /- ÇANKAYA
Şehir: ANKARA
Telefon No: 05327021593
- 24 **Servis Adı:** YUSUF FUAT ÖZDAMAR - MF ELEKTRONİKGÜÇ
SİSTEMLERİ
Adres: MÜCAHİTLER MAHALLESİ 52019 NOLU SOKAK A BLOK
(ŞAHVELİ APT)SİT.NO:16 B/1
Şehir: GAZİANTEP
Telefon No: 03422202515
- 25 **Servis Adı:** ZAFER SOĞUTMA - DUYGU KARA
Adres: KEYKUBAT MAHALLESİ AKINCILAR CADDESİ MEKKE
APT. NO:58-A MELİKGAZİ
Şehir: KAYSERİ
Telefon No: 03523319698
- 26 **Servis Adı:** YİĞİT TEKNİK SERVİS İHSAN YİĞİT
Adres: YENİMAHALLE MAHALLESİ REYHAN SOK. NO: 45
A/- BAKIRKÖY
Şehir: İSTANBUL
Telefon No: 02125424252
- 27 **Servis Adı:** SEDEF TEKNOLOJİ ÜRÜNLERİ İTHALAT İHRACAT
SANAYİ VE TİCARET LIMITED ŞİRKETİ
Adres: İNCİLİ PINAR MAH. 36006 NOLU CAD. SEVER İŞ MER
SİTESİ NO: 21C ŞEHİTKAMİL
Şehir: GAZİANTEP
Telefon No: 03423362755
- 28 **Servis Adı:** KASELSAN KASTAMONU ELEKTRONİK SAN.VE TİC.
LTD. ŞTİ.
Adres: TOPÇUOĞLU MAH.KUYUMCULARBAŞI SOK. NO:12
Şehir: KASTAMONU
Telefon No: 03662141992
- 29 **Servis Adı:** ZORLU SOĞUTMA-ZEKİ ZORLU Esnaf
LİSELER MAHALLESİ DEĞİRMEN YOLU SOK. No:30
Adres: A/- ÜNYE
Şehir: ORDU
Telefon No: 04523231919
- 30 **Servis Adı:** MEGATEK DOĞALGAZ SERVİS YETKİLİSİ HÜSEYİN
AKDOĞAN
Adres: ESENEVLER MAH. YUNUS EMRE CAD. A BLOK SİTESİ
GALAVIA ESEN EVLER BLOK NO:51-53B ÜMRANIYE
Şehir: İSTANBUL
Telefon No: 02163449094



TARİF LİSTESİ

• MEYVE/SEBZE SULARI VE İÇECEKLER Sayfa 33 - 35

Turunçgiller Karışımı
Elmalı Limonata
Buğday Çimi Keyfi
Leziz Nektar
Karpuz Sefası
Tatlı Kavun Kokteyli Enerjik Elma
Dr. Walker'in Seçimi (#61)
Yeşil Yosun Doğu Ekspresi

• ÇAVDARLI GALETA ve MOCHI (PİRİNÇ KEKİ) Sayfa 36

• PÂTÉ VE KROKET Sayfa 37

Kaju Köri Kroketleri
Pekan Cevizi Keyfi

• ÇORBA Sayfa 38

Pancar Çorbası

• TATLILAR Sayfa 39

Kaju Haşhaşı
Muzlu, Yabanmersinli Dondurmalı Pasta (Pişirilmez)

MEYVE/SEBZE SULARI VE İÇECEKLER

TÜM MEYVE/SEBZE SULARI VE İÇECEK TARİFLERİ İÇİN MAKİNEİN AYARI:

- 1.Greenstar®'ınızı sıkma için ince Süzgeç Filtresi ve sıkma başlığı ile monte edin.
- 2.Cam sürahiyi su çıkışının altına yerleştirin.
3. Posa çıkışının altına posaların biriktirilmesi için kap koyun.

Bilgi: Havuçlar veya pancarlar gibi katı ve lifli sebzelerin, bitkiler veya çimler gibi yapraklı yeşilliklerin bir karışımını sıkarken yapraklı yeşillikleri koymadan önce besleme kanalından katı sebzelerin her türlü geride kalan parçalarının içeri doğru itildiğinden emin olun.

TURUNÇGİLLER KARIŞIMI

- 2 Küçük greyfurt (kabuğu soyulmuş ve 4-6 parçaya kesilmiş)
 - 3 Orta boy portakal (kabuğu soyulmuş ve 4 parçaya kesilmiş)
 - 1/2 Küçük limon (kabuğu soyulmuş ve 2 parçaya kesilmiş)
 - 1/2 Küçük misket limonu (kabuğu soyulmuş ve 2 parçaya kesilmiş)
- Not:** daha tatlı bir lezzet için daha az limon ve misket limonu kullanın

ELMA LİMONATASI

- 2 Sert elma (FUJI, PIPPIN veya GRANNY SMITH, 6 parçaya kesilmiş)
- 3 Orta boy portakal (kabuğu soyulmuş ve 4 parçaya kesilmiş)
- 1/2 Limon (daha tatlı bir lezzet için kabuk opsiyoneldir)

BUĞDAY ÇİMİ KEYFİ

- 4 Avuç dolusu buğday çimi
- 4 havuç (2-4 parçaya kesilmiş)
- 1 sert elma (6 parçaya kesilmiş)
- 1 ince dilim zencefil



MEYVE/SEBZE SULARI VE İÇECEKLER

LEZİZ NEKTAR

- 2 Sap üzüm
- 3 elma (FUJI, GRANNY SMITH veya PIPPIN – 6 parçaya kesilmiş)
- 1 kivi (kabuğu soyulmuş ve 2 parçaya kesilmiş)
- 1 dilim HONEYDEW kavun (küpler halinde kesilmiş)
- 1 dilim ananas (küpler halinde kesilmiş)
- 1 limonun tamamı (kabuğu soyulmuş ve 4 parçaya kesilmiş)
- 1/2 bardak kızılıcık

1. Sıkma işlemini, üzümler, kivi parçaları, kavun küpleri, ananas küpleri, elma parçaları ve kızılıcıklar sırasıyla yapın.
2. Limonu ayrıca sıkın ve tat vermesi için ekleyin.

Not: Malzemelerin miktarları değiştirilerek de iyi sonuçlar elde edilebilir. Kendi damak zevkinize göre denemeler yapmaya çekinmeyin.

KARPUZ SEFASI

Çekirdekli karpuz – eğer organik olarak yetiştirilmişse kabuğunu da ekleyin.

TATLI KAVUN KOKTEYLİ

- 1/4 CANTALOUPE kavun (küpler halinde kesilmiş)
- 1/4 HONEYDEW kavun (küpleri halinde kesilmiş)
- 2 dilim karpuz (küpler halinde kesilmiş)
- Hepsini bir arada sıkın ve keyfini çıkartın.

ENERJİK ELMA

- 7 elma (FUJI, GRANNY SMITH, YELLOW DELICIOUS – 4-6 parçaya kesilmiş)
- 1/2 Meksika biberi
- 1/4 misket limonu
- 1 kivi (kabuğu soyulmuş ve 2 parçaya kesilmiş)

1. Önce kivi ve misket limonunu sıkın
2. Sonra Meksika biberini sıkın
3. Sıkma işlemini elmaları sıkarak bitirin.

DR. WALKER'İN SEÇİMİ (#61)

- 300 gr havuç (4 parçaya kesilmiş)
- 200 taze ıspanak

1. Ispanağı sıkın
2. Havuçları sıkın.

Not: Sıkma işlemini bir miktar ıspanak, bir miktar havuç sırasını tekrarlayarak yapın.

YEŞİL YOSUN

- 2 Sap üzüm
- 2 Ananas dilimi (daha küçük parçalara kesilmiş)
- 1 dal nane
- 3 Avuç dolusu buğday çimi
- 1/4 Limon
- 1 dilim zencefil, tat için

- 1.Buğday çimini sıkın
- 2.Naneyi sıkın
- 3.Limonu sıkın
- 4.Ananas küplerini sıkın

Not: Bir ananas dilimi, 3 cm kalınlığında 4 çeyrek parçaya bölünmüş bütün bir ananasın, yuvarlak bir dilimidir. Ananas organik olarak yetiştirilmemişse sıkmadan önce dış kabuğunu çıkartın.

Sıkma sırasında malzemeleri sıralarını değiştirerek sıkın.

DOĞU EKSPRESİ

- Yaprak Napa lahanası (uzunluğuna kesilmiş)
- Sap yapraklı Bok Choy (uzunluğuna kesilmiş)
- 2 Sap Anason (rezene), yeşil saplar ve yaprakları ile
- 6 orta boy havuç (4 parçaya kesilmiş)
- 2 elma (YELLOW DELICIOUS, FUJI veya GRANNY SMITH – 4 – 6 parçaya kesilmiş)

- 1.Önce napayı, Bok Choy'u ve rezeneyi sıkın,
- 2.İkinci olarak elmaları sıkın,
- 3.En son havuçları sıkın.



GALETALER VE MOCHI (PİRİNÇ KEKİ)

MAKİNE AYARI:

1. Greenstar®'ınızı Galeta Süzgeç Filtresi ve Galeta Başlığı ile monte edin.
2. Galeta Başlığının altına bir tabak koyun.

ÇAVDAR EKMEĞİ ÇUBUKLARI

- 2 bardak çavdar (geceden suda bekletilmiş)
- 1/2 bardak ay çekirdeği tohumu (geceden suda bekletilmiş)
- 2 yemek kaşığı çöreotu
- 1/2 çay kaşığı deniz tuzu

1. Bütün malzemeleri bir kapta karıştırın.
2. Malzemeleri makineye aynı anda koyun.
3. Galeta Başlığı tarafından çubuk şekli verilmiş olan galetaları Posa Çıkışından toplayın.
4. Kurutmadan önce bu çubuklar, birlikte örülebilir veya pretzel yapılabilir veya bir çok eğlenceli şekiller haline getirilebilir.
5. Gevrek oluncaya kadar kurutucuda kurutun. Dip soslar, çorbalar, vs. ile servis edilebilirler.

MOCHI (JAPON PİRİNÇ KEKLERİ)

- 2 bardak buharda pişirilmiş pirinç (orta boy taneli pirinç önerilmektedir)
- 1 çay kaşığı saf sızma zeytinyağı

1. Pirinci buharda pişirin.
2. Makine çalışırken besleme kanalından zeytinyağını ekleyin.
3. Yavaşça buharda pişirilmiş pirinçleri besleme kanalına koyun.
4. Galeta başlığından pirinç kekleri çıkacaktır.

Not: İşleme başlamadan önce Pirinç kekinize lezzet katmak için, pirince kıyılmış sarımsak veya soğan gibi baharatlar karıştırın. Pirinç kekini çaprazlama dilimler halinde kesin. Kurutun ve çorbanıza katın.

PÂTÉ VE KROKETLER

MAKİNE AYARI:

1. Greenstar®'ınızı Homojenleştirme (açık) Süzgeç Filtresi ve Sıkma Başlığını kullanarak kurun.
2. Su çıkışına bir kap yerleştirin.

KAJU KÖRİ KROKETLERİ

2 bardak kaju

1 bardak filizlenmiş buğday (küçük filizlenmeler oluşması için 12 saat suda bekletin)

3 yemek kaşığı köri macunu (gurme gıda dükkanlarında bulunur.

1 Çay kaşığı tuz ot (arzuya gore)

1. Kaju ve filizlenmiş buğdayları besleme kanalına koyun.
2. Kıvamlanırken köri macununu ve biraz tuzotu ekleyin.
3. Kıvamlı karışımı meyve/sebze suyu çıkışından toplayın.
4. El veya tahta bir kaşık yardımıyla birbirine karıştırın.
5. Kroket şeklini verin ve domates, turp ve salatalık ile süsleyin.

İPUCU: Daha yumuşak bir kıvam için Homojenleştirme Süzgeç Filtresi yerine Galeta (kapalı) Süzgeç Filtresini kullanın ve Sıkma Başlığını çıkartın. Karışımı Posa Çıkışından alın.

PEKAN CEVİZİ KEYFİ

2 Bardak Pekan Cevizi

1 Bardak filizlenmiş buğday yemişi (24 saat suda bekletin)

1/4 bardak İspanyol soğanı

1 çay kaşığı tavuk baharatı

1/2 çay kaşığı tuzot

1. Pekanları, buğdayları ve soğanı besleme kanalına koyun.
2. Karışımı bir kap içine toplayın.
3. Tavuk baharatını ve tuzotu ekleyin.
4. El veya tahta bir kaşıkla iyice karıştırın.
5. Küçük parçalara bölüp şekil verin ve salatalık dilimleri üzerinde, üstüne domates veya avakado koyarak servis edin.



ÇORBA

MAKİNE AYARI:

A. Havuçları, limonu ve elmayı sıkmak için

1. Greenstar®'ınızı İnce Süzgeç Filtresi ile kurun ve Sıkma başlığını iyice sıkın.
2. Meyve/sebze Suyu Çıkışının altına Sürahiye ve Posa Çıkışının altına da bir kase yerleştirin.

B. Pancarları ve taze soğanları öğütmek için

1. Greenstar®'ınızı Homojenleştirme (açık) Süzgeç Filtresi ile kurun ve Sıkma başlığını iyice sıkın.
2. Meyve/sebze Suyu çıkışının altına bir kase yerleştirin.

PANCAR ÇORBASI

KARIŞIM-A

1 elma(4-6 parçaya kesilmiş)

8 havuç (havuç kalın ise uzunlamasına 4 parçaya kesilmiş)

1/2 Limon (2 parçaya kesilmiş)

ÖĞÜTME-B

2 pancar

2 taze yeşil soğan

1 bardak ince doğranmış lahanalar

2 kaşık avokadolu yoğurt

1. Havuç, limon ve elmayı sıkın. Suyu bir bardakta veya sıkma sürahisinde tutun.
2. İnce Süzgeç Filtresini çıkartın ve pancarları ve taze soğanları başka bir kaba sıkmak için Homojenleştirme Süzgeç Filtresini takın.
3. Sıkılmış pancarları ve taze soğanları, havuç, limon ve elma suyu karışımına ekleyin ve karıştırın.
4. İnce doğranmış lahanaları içine katın.
5. Bir blenderde avokado ve yoğurdu birbirine katın.

Servis için: Pancar çorbasını bir kaseye koyun. Üstüne bir kaşık avokadolu yoğurt bırakın.

TATLILAR

MAKİNE AYARI:

1. Greenstar®'ınızı Homojenleştirme (açık) Süzgeç Filtresi ile kurun ve sıkı mabaşlığını iyi bir şekilde sıkın.
2. Meyve/sebze Suyu Çıkışına bir kap yerleştirin

KAJU HAŞHAŞI

- 1 bardak filizlenmiş buğday yemişi (küçük filizlenmeler oluşması için 12 saat suda bekletin)
- 1/4 bardak haşhaş tohumu
- 1/4 bardak suda bekletilmiş ay çekirdeği tohumu
- 1 bardak kaju
- 1/2 tatlı kaşığı vanilya
- 4 yemek kaşığı bal

1. Buğday yemişlerini (suda bekletilmiş), ay çekirdeği tohumlarını (suda bekletilmiş), kajuyu ve haşhaş tohumlarını birbirleri ile karıştırın ve makinede öğütün.
2. Öğütülmüş karışımı Meyve/sebze Suyu Çıkışından bir kabın içine toplayın.
3. Vanilya ve bal katın ve karıştırın.
4. Top halinde yuvarlayın ve bir tabağın üzerine yerleştirin.

ÇİĞ MUZLU YABAN MERSİNLİ DONDURMA PASTASI

- 1 bardak suda bekletilmiş badem
- 1/2 bardak susam tohumu
- 1 bardak kaju
- 1/2 bardak kuru üzüm
- 1/2 bardak çekirdekleri çıkartılmış hurma
- 1/2 bardak Pekan cevizi
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 2 yemek kaşığı bal
- 7 dondurulmuş muz (kabuğu soyulmuş)
- 1 1/2 bardak dondurulmuş yaban mersini
- 1 Kivi (dilimlenmiş)
- 2 Büyük çilek (dilimlenmiş)

1. Bademleri, kajuları, susamı, pekanları, hurmaları ve kuru üzümleri hep birlikte öğütün.
2. Vanilya ve balı karıştırın; hamur oluşturmak için yoğurun; sonra 20-25 cm'lik bir turta kabına bir taban oluşturacak şekilde bastırın. Bu tabanı kuruması için 3-4 saat boyunca bekletin ya da 45 dakika kadar gıda kurutucusuna koyun.
3. Donmuş muzları ve donmuş yaban mersinlerini dondurma yapmak için birlikte öğütün.
4. Dondurmayı tabanın üstüne koyun, üzerini çilek ve kivi dilimleri ile kaplayarak servis edin.





T.C. TİCARET BAKANLIĞI

TÜKETİCİNİN KORUNMASI VE PİYASA GÖZETİMİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

SATIŞ SONRASI HİZMET YETERLİLİK BELGESİ

Belgenin Veriliş Tarihi ve
Sayısı: 25.12.2023 / 78396

Belgenin Geçerlilik Tarihi: 25.12.2025

İmalatçı ve İthalatçı Firmanın

Ünvanı :

Merkez Adresi :

Verilen Hizmetin Kapsamı :

DEFYA İYİYAŞA GIDA VE MAKİNE SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ-
CUMHURİYET MAHALLESİ OKUL CAD. NO: 40/1 SARIYER İSTANBUL
TS 10079 Yetkili servisler - Ev ve benzeri yerlerde kullanılan elektrikle ve/veya gazla
çalışan alet veya cihazlar - kuralları

Bu belgenin kullanılmasına; 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun uyarınca, T.C. Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Sinan DAĞLI
Bakan a.
Daire Başkanı



Belgenin Doğruluğu www.ticaret.gov.tr Adresinden Kontrol Edilebilir



GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Unvanı: Defya İyiyâşa Gıda ve Makine San Tic AŞ
Adresi: Cumhuriyet Mahallei Okul Cad. 40/A 34457
Tarabya, Sarıyer İstanbul
Telefonu: 0212 299 29 39
Faks: 0212 299 29 39
e-posta: merhaba@defya.com.tr
Yetkilinin İmzası:
Firmanın Kaşesi:

Satıcı Firmanın:

Unvanı:
Adresi:
Telefonu:
Faks:
e-posta:
Fatura Tarih ve Sayısı:
Teslim Tarihi ve Yeri:
Yetkilinin İmzası:
Firmanın Kaşesi:
E-fatura tarihi

Malın

Cinsi: Soğuk Sıkım Katı Meyve Sebze Sıkacağı
Markası: Tribest
Modeli: Greenstar Elite / Greenstar 5

Garanti Süresi: 2 YIL
Azami Tamir Süresi: 20 iş günü
Bandrol ve Seri No:

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Sözleşmeden dönme,
b- Satış bedelinden indirim isteme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) Malın tamir süresi 20 iş gününü, binek otomobil ve kamyonetler için ise 30 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

DEFYA İYİYÂŞA GIDA VE
MAKİNE SAN TİC AŞ
Genel Müdür



DEFYA ÜRÜN AİLESİ

Blender:



TRIBEST
PERSONAL BLENDER



TRIBEST
VAKUMLU PERSONAL
BLENDER



TRIBEST
DYNAPRO VAKUMLU
BLENDER



BLENDTEC
CLASSIC 575



BLENDTEC
DESIGNER 650



BLENDTEC
DESIGNER 650S



BLENDTEC
PROFESSIONAL 800

Ekmek:



BROD & TAYLOR
MAYALAMA MAKİNESİ



WILFA
PROBAKER 7 LT STAND MİKSER



WILFA
SMOOTHMIX EL MİKSERİ

Kahve:



WILFA
PERFORMANCE
FİLTRE KAHVE MAKİNESİ



WILFA
PERFORMANCE KOMPAKT
FİLTRE KAHVE MAKİNESİ



WILFA
PERFORMANCE TERMOSLU
FİLTRE KAHVE MAKİNESİ



WILFA
UNIFORM 58MM FLAT DİŞLİ
KAHVE ÖĞÜTÜCÜ - GÜMÜŞ



WILFA
UNIFORM+ 58MM FLAT DİŞLİ
TARTILI KAHVE ÖĞÜTÜCÜ - SİYAH



WILFA
AROMA KONİK DİŞLİ
KAHVE ÖĞÜTÜCÜ

DEFYA ÜRÜN AİLESİ

Su Yapılandırıcı:



NATURES DESIGN
ALLADIN KARAF 1.3 LT



NATURES DESIGN
ALLADIN KARAF 1.3 LT
+ 2 MYTHOS BARDAK



NATURES DESIGN
ALLADIN KARAF
1.3 LT
+ 4 MYTHOS BARDAK



NATURES DESIGN
ALLADIN Yarı Değerli
Taşlar ile KARAF
1.2 LT



NATURES DESIGN
BEAUTY KARAF
5 LT



NATURES DESIGN
MYTHOS
ÇAKRA OLUMLAMA
7'Lİ BARDAK

Su Arıtıcılar:



**BRITISH
BERKEFELD**
ULTRA
STERASYL
SERAMİK FİLTRE



**BRITISH
BERKEFELD**
ULTRA
FLORÜR FİLTRE



**BRITISH
BERKEFELD**
6 LT
"2 FİLTRELİ"



**BRITISH
BERKEFELD**
8.5 LT
"2 FİLTRELİ"



**BRITISH
BERKEFELD**
8.5 LT
(FLORÜR FİLTRELİ)



**BRITISH
BERKEFELD**
8.5 LT
"4 FİLTRELİ"



**BRITISH
BERKEFELD**
12 LT
"2 FİLTRELİ"

Filizlendirici:



TRIBEST
SPROUTMAN'S



TRIBEST
FRESHLIFE



GEO
FİLİZLENDİRME
ÇÖMLEĞİ



GEO
FİLİZLENDİRME
RAFLARI



GEO
FİLİZLENDİRME
KAVANUZU

DEFYA ÜRÜN AİLESİ

Doğrayıcılar:



**LURCH KOLLU
TAMBUR RENDE**



**LURCH SİRAL
DOĞRAYICI**



**LURCH CATTO YAPRAK
ve SEBZE DOĞRAYICI**



**LURCH MUSLİ
EL RONDOSU**



**LURCH VARIO MANDOLİN
DOĞRAYICI**



**LURCH TWISTER
SEBZE/MEYVE OYACAĞI**

Un Değirmenleri:



**KOMO
FIDIBUS Medium**



**KOMO
FIDIBUS XL**



**KOMO
FIDIBUS XL PLUS**



**KOMO
MAGIC**



**KOMO
KOMOMIO Eco Nature**



**KOMO
KOMOMIO Nature / Black**



**KOMO
KOMOMIO**



İYİ YE İYİ YAŞA!

Sağlıklı Reçeteler ve İpuçları İçin Takip Et!



@defyaailesi

Müşteri Hizmetleri

Servis için lütfen bize aşağıdaki numaralardan ulaşın.

+90 (212) 299 29 39 +90 (539) 383 12 97

www.defya.com.tr ✉ merhaba@defya.com.tr

📍 Cumhuriyet Mahallesi Okul Caddesi No:40/A
Tarabya Sarıyer / İstanbul / Türkiye