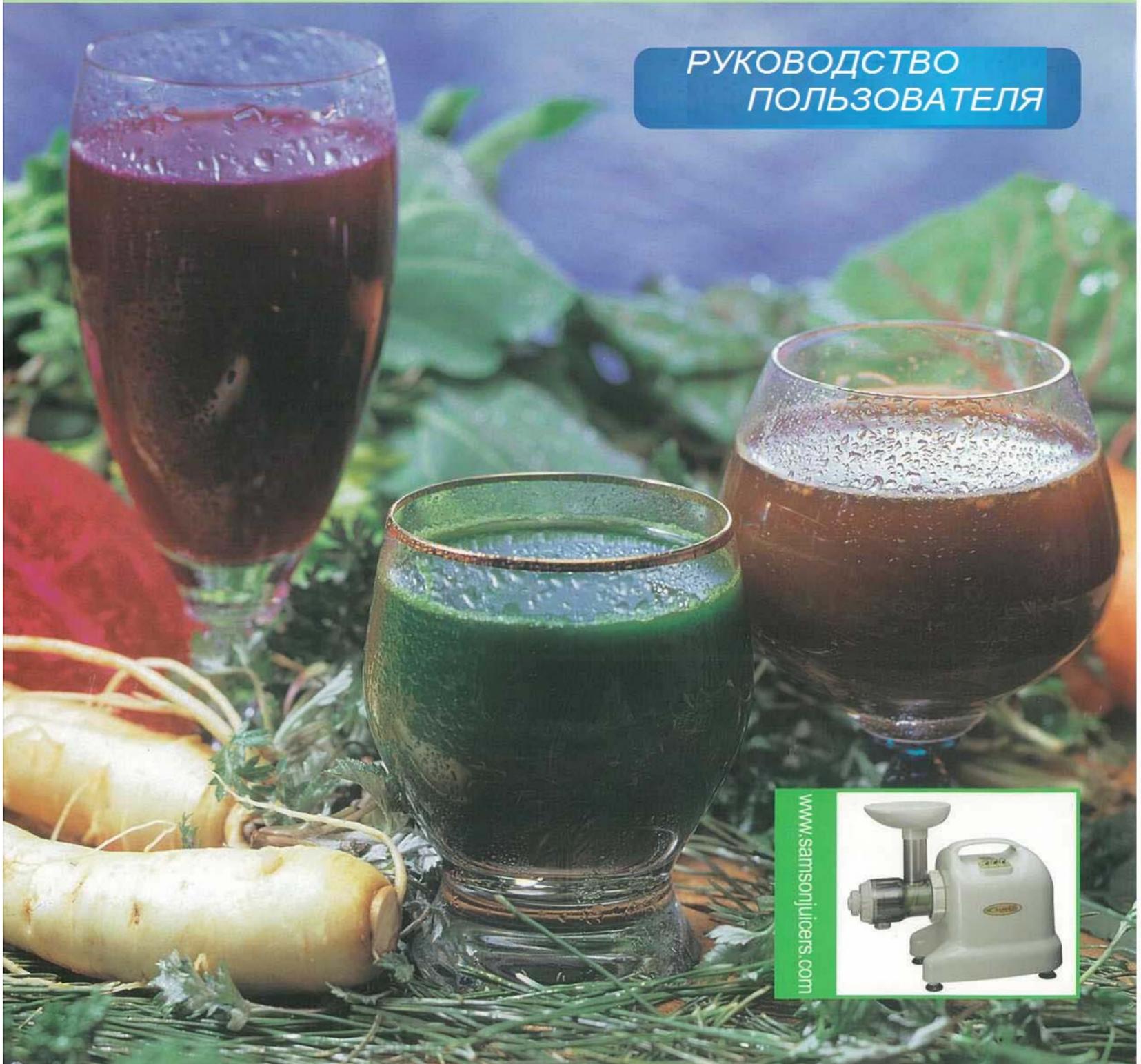


*Натуральные продукты для здоровья и красоты
Мы разрабатываем продукцию на благо Вашего здоровья*

6-IN-ONE
SAMSON

УНИВЕРСАЛЬНАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА

РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



www.samsonjuicers.com





УНИВЕРСАЛЬНАЯ

СОКОВЫЖИМАЛКА

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Важные меры предосторожности	2
Характеристики	3
Список запасных деталей	6
Инструкция по сборке и очистке	7
Перед приготовлением	8
Стандартные характеристики изделия.....	12
Гарантийный талон	13
Овощной сок	14
Свежий фруктовый сок.....	16
Виноградный сок / джем.....	18
Сэндвичи	20
Мороженое	22
Суп из арахиса и суп из тыквы	24
Клецки	26
Сезонное барбекю (Бульгоги)	28
Ореховая паста	30
Спагетти с мидиями.....	32
Соевое молоко	34
Фруктовая заправка.....	36
Капуста кимчи	38
Кимчи из редьки и капусты	40
Различные виды сока	42
Помол и измельчение	44
Интересные сведения об овощном соке	46
Важная информация	48

6-IN-ONE
SAMSON

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических устройств необходимо выполнять основные меры предосторожности, включая следующее:

1. Прочтите все инструкции данного руководства.
2. Во избежание поражения электрическим током не помещайте устройство в воду или другую жидкость.
3. Будьте очень внимательны во время использования аппарата и присутствия детей.
4. Отключайте вилку из розетки на время простоя аппарата, перед установкой или снятием деталей и перед чисткой.
5. Избегайте контакта с вращающимися деталями. Запрещается загружать тесто руками. Всегда используйте толкатель для продуктов.
6. Запрещается использовать устройство с поврежденным шнуром питания или вилкой, а также после сбоя в работе, падения или повреждения. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для экспертизы, ремонта, электрической или механической регулировки устройства.
7. Использование дополнительно устанавливаемых устройств, не рекомендованных изготовителем, может служить риском возгорания, поражения электрическим током или получения травм.
8. Запрещается использовать устройство вне помещения.
9. Не оставляйте сетевой шнур свисающим со стола или прилавка.
10. Всегда проверяйте, что крышка соковыжималки надежно закреплена на месте, прежде чем включить электромотор. Не открепляйте зажимы во время работы соковыжималки.
11. Переключайте выключатель в положение ВЫКЛ после каждого использования соковыжималки. Перед разборкой аппарата убедитесь, что электромотор полностью остановлен.
12. Не помещайте пальцы или другие предметы в отверстие соковыжималки во время эксплуатации. В случае застревания продукта в отверстии лотка используйте толкатель для продуктов или другой фрукт или овощ для проталкивания. Если этот способ не помогает, отключите электромотор и разберите соковыжималку для удаления застрявшей пищи.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Одношнековый антибактериальный аппарат

УНИВЕРСАЛЬНАЯ

СОКОВЫЖИМАЛКА



ОВОЩНОЙ СОК

Вы можете выжать сок из множества видов овощей, таких как морковь, сельдерей, петрушка, шпинат, ростки пшеницы, капуста, огурцы и т.д.



ФРУКТОВЫЙ СОК

Вращение на низкой скорости поможет Вам наслаждаться всеми типами свежих соков, так как при этом полностью сохраняются их чистые питательные вещества и вкус.



Измельченная приправа

Загрузите основные приправы, такие как зеленый лук, чеснок, имбирь в аппарат. И вы получите настоящие питательные соусы.

Приготовление мороженого

Возьмите свежие фрукты, нарежьте их кусочками и поместите в холодильник.

Добавьте немного молока, йогурта и сахара.

Таким образом вы можете приготовить восхитительные фруктовые коктейли или сытные йогурты.



Кофейные зерна

Существует два вида помола кофейных зерен, зависящих от их качества. В виду того, что дорогие сорта кофейных зерен обычно насыщены маслом, рекомендуется предварительно просушить их один день перед помолом. Более дешевые сорта относительно сухие, так что рекомендуется загружать по 5–6 штук на один этап помола.



Приготовление лапши / пасты

Насладитесь вкусом питательной лапши и пасты, добавив в тесто овощной сок, напр., морковный.

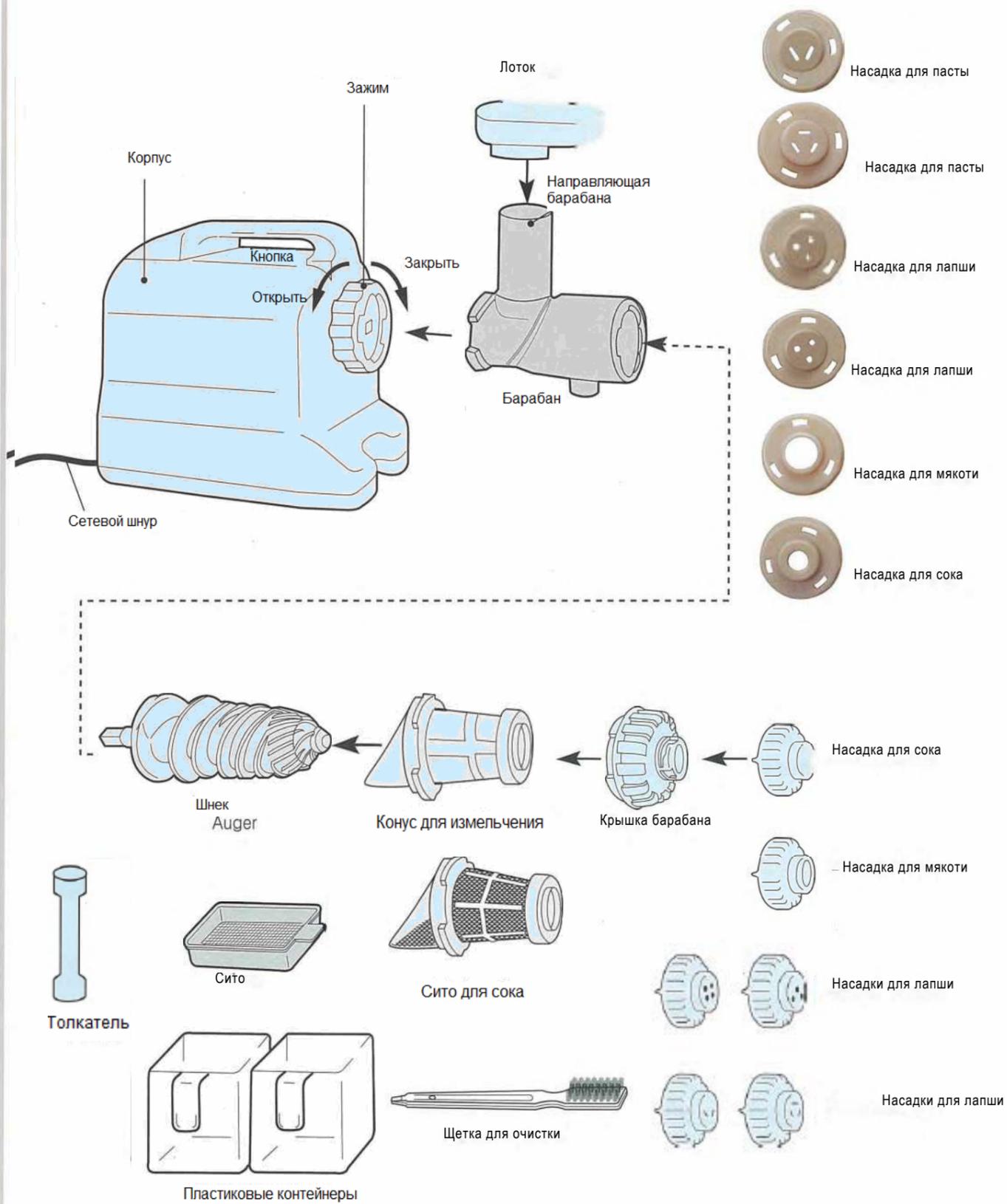


Приготовление рисовых пирожков

Приготовьте клейкие рисовые оладьи, пирожки из лапши с польнью, пирожки из обжаренного риса, так любимые детьми, размолот рис дома. Рисовая пудра или бобы могут выступать в качестве ингредиентов.



Список деталей

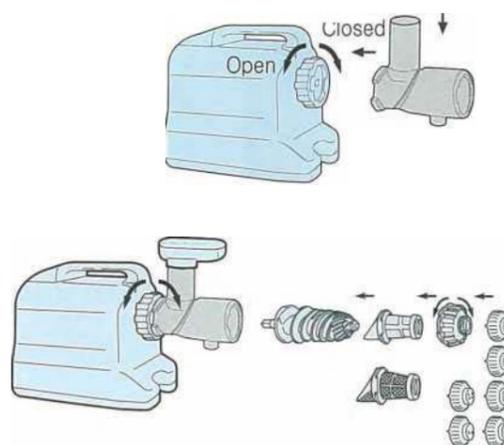


Инструкция по сборке и очистке

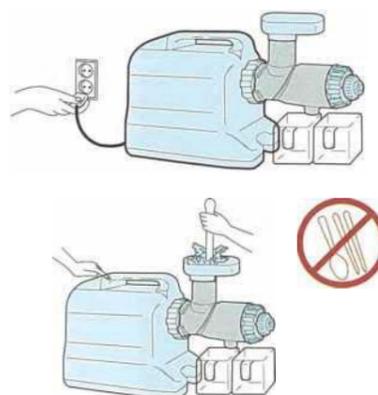
РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Подсоедините барабан к основному корпусу и установите лоток на направляющую барабана, как показано на рисунке.

2 Вставьте шнек в барабан до слышимого щелчка. Установите конус для мякоти или сетку для сока над шнеком, как показано на рисунке. Затем зафиксируйте крышку барабана на конце, повернув ее против часовой стрелки для блокирования. Установите требуемую насадку, повернув ее против часовой стрелки до необходимого положения.



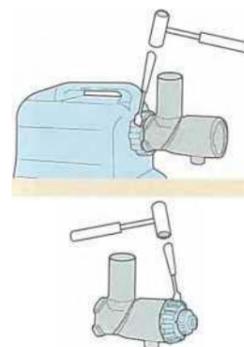
3 Расположите один из пластиковых контейнеров, входящих в комплект, под отверстием в середине барабана с прикрепленным ситом, для сбора сока. Расположите второй пластиковый контейнер под насадкой для сбора мякоти. Сито будет задерживать все мелкие частицы, мякоть и даже пену, выделяемую вследствие выжимания фруктов или овощей. Затем ПОДКЛЮЧИТЕ АППАРАТ К СЕТИ. Аппарат разработан исключительно для сети напряжением 120 В. Для подключения к сети 220 В необходимо использовать преобразователь, чтобы не допустить повреждения аппарата.



4 Нажмите кнопку "ON" и начните загрузку продуктов, аккуратно продавливая их толкателем, поставляемым в комплекте с аппаратом.

5 После использования соковыжималки отключите сетевой шнур и тщательно очистите аппарат. Если не производить очистку после каждого использования, аппарат будет забит засохшей мякотью.

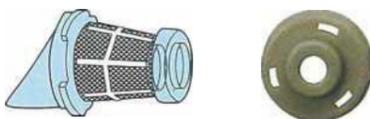
- Такие овощи, как морковь, необходимо нарезать на куски соответствующего размера.
- Крупу следует промыть и замочить в воде перед помолом. Замоченную рисовую пудру загружайте в барабан с добавлением воды. Если продукт не проходит вследствие чрезмерно загружаемого количества, нажмите кнопку "reverse (обратный ход)" — шнек начнет вращаться в обратном направлении 2 или 3 раза, после этого аппарат возобновит нормальное функционирование.



Перед
приготовлением



Как приготовить овощной сок

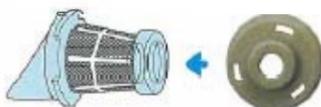


Сито для сока + насадка для сока (выбирайте положения 2, 3)

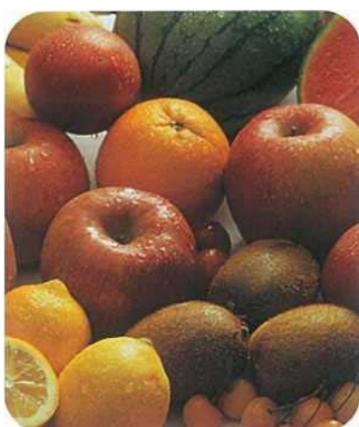
- 1) Очистите овощи, затем замочите их в воде на 5 минут. После этого они готовы к использованию.
- 2) Установите насадку для сока (имеет выступ) в необходимое положение. (0,1,2, 3)



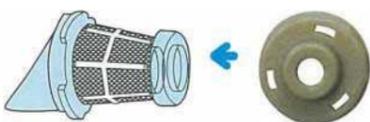
Выжимание сока из сосновой хвои или ростков пшеницы



Сито для сока + насадка для сока (во 2, 3 положении) Промойте ростки пшеницы и сосновую хвою.



Выжимание сока из фруктов и моркови



Сито для сока + насадка для сока (2-ое положение)

При выжимании сока из фруктов, огурцов, моркови и картофеля мякоть все еще может сохранять сок. Для тщательного отжима смешивайте фрукты с сильно волокнистыми овощами. (Нарежьте овощи кубиками и загружайте их в небольшом количестве одновременно)



Выжимание виноградного сока

Сито для сока + насадка для сока (2-ое положение)



Виноград обычно имеет косточки внутри, которые могут засорить мелкие отверстия сита для сока, вследствие чего аппарат может быть поврежден или выведен из строя.

Указание: после выжимания одной грозди или кружки готового сока промойте сито для сока и удалите косточки, затем продолжите использование аппарата.

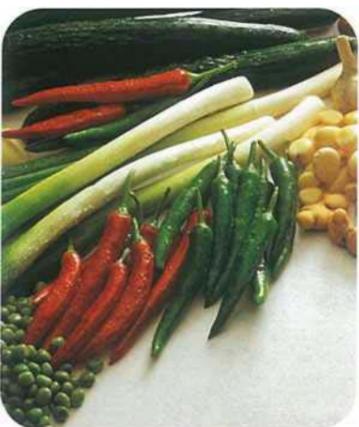


Измельчение льда



Только конус для измельчения + крышка барабана

Положите один или два кубика или куска льда в направляющую барабана и продвиньте их внутрь толкателем.



Измельченная приправа

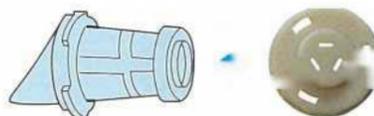


Только конус для измельчения + крышка барабана

Смешайте свежий острый перец с луком, помидорами, имбирем и чесноком по желанию, а затем прокрутите их всех вместе, чтобы сделать сальсу. Если требуется сильнее измельчить овощи, прокрутите их повторно.



Как приготовить пасту или лапшу



Примечание:
При слишком длительном кипячении сырая лапша разваливается.

Конус для измельчения + насадка для лапши или пасты

- 1) Смешайте муку и фарину в соотношении 5-1 и замесите тесто.
- 2) Тесто должно быть слегка густым. Не устанавливая конус и насадку, несколько раз прокрутите тесто через аппарат, загружая его в направляющую барабана.
- 3) После приготовления лапши сразу же осыпьте ее мукой. Если лапша выходит не гладкой, прокрутите ее повторно. Перед подачей блюда отварите лапшу до приятного вкуса.



Как приготовить вареные рисовые палочки



Конус для измельчения + насадка для измельчения

- 1) Пропарьте рис и добавьте соль и кунжутное масло.
- 2) Дважды прокрутите рис до получения формы палочки.
- 3) Вначале приготовьте соус для приправки, затем слегка отварите рисовые палочки.

Примечание: не используйте уже отваренный рис для этих целей.



Как приготовить рисовые пирожки



Конус для измельчения + насадка для измельчения 1) Пропарьте клейкий рис, добавьте в него соль и кунжутное масло. 2) Для получения пирожков необходимо дважды прокрутить рисовую массу.

Несколько полезных советов о приготовлении соков

Лук + морковь+ яблоко



Согласно научным исследованиям сочетание этих продуктов помогает



Сок лука эффективно борется с заболеваниями носа и горла благодаря содержанию антибактериальных компонентов.

Помидор+лимон



Смешайте лимонный и натуральный томатный сок, чтобы принести пользу для вашего здоровья и красоты. Помидоры хорошо помогают при гипертонии.

Помидор+ морковь+ яблоко



Богаты витаминами, неорганическими питательными веществами; предотвращают тепловые удары, особенно летом. Также полезны при слабости желудка и кишечника, запорах, сухости кожи и проблем с прыщами.

Сосновая хвоя + яблоко+ морковь

Хорошо подходит при гипертонии, улучшает работу сердца, очищает кровь и ускоряет восстановление здоровья пациента, изменяя его уровень PH на нейтральный.

Лук-порей + сельдерей+ капуста +

яблоко Согревает, помогает при диарее, малокровии, харкании кровью, астме и холодном потоотделении.

Зеленый лук + шпинат + яблоко +морковь



Хорошо способствует потоотделению, выделению мокроты, обладает мочегонным действием, останавливает кровотечение, предотвращая заражение. Эффективно помогает в предотвращении сердечных заболеваний.

Шпинат+ яблоко+морковь

Улучшает кровообращение. Помогает при слабости и похмельи.

Клубника + яблоко

Способствует избавлению от бледности кожи, морщин, прыщей, воспаления глаз, тонзиллита, нервозности и пониженного давления. Очищает кровь.

Картофель + капуста+ шпинат + морковь



Помогает при язвенной болезни желудка, детском недоедании и диарее, астме, аллергических кожных заболеваниях, гипертонии, сердечных заболеваниях и ожирении.

Листья редьки + морковь+ апельсин + яблоко



Листья редьки богаты витаминами А, С, кальцием и натрием.

Корень лотоса+ морковь + сельдерей + яблоко



Корень лотоса помогает восстановить силы и укрепляет жизненную энергию.

Морковь + яблоко



Морковный сок полезен для крови. И особенно хорош для тех, кто страдает отсутствием аппетита. Помогает при запорах и нервозности. Кроме того, полезен для отсталых в развитии детей, беременных и кормящих женщин и людей, которые нуждаются в укреплении иммунитета.

Капуста + яблоко



Капуста содержит большое количество витаминов А, В, С и К, хорошо помогающих при анемии, язве желудка, расстройствах желудка и сахарном диабете. Также очищает кровь.

Характеристики изделия

1

Универсальная соковыжималка SAMSON является одношнековым аппаратом, схожим по конструкции с жерновой мельницей. Благодаря сертифицированному FDA поликарбонату Ultem - материал, который используется для изготовления шнека, шнек очень эффективен в использовании и обладает хорошими гигиеническими свойствами.

2

Универсальная соковыжималка SAMSON работает на низкой скорости (80 об/мин): это позволяет сохранить первоначальные питательные вещества и вкус продуктов. При выжимании сока на высокой скорости (7000-10000 об/мин) витамины могут разрушиться.

3

Универсальная соковыжималка SAMSON выполняет различные функции, такие как смешивание, измельчение, выжимание сока, приготовление лапши, приготовление соусов, перекручивание рыбы и мяса и др. Полные процесс разборки, мытья,

Стандартные характеристики изделия

■ Спецификация

№ модели	GB-9001	
Масса (кг)	6,6	
Размеры (см)	Длина	38,1
	Высота	30,5
	Ширина	17,8
Номинальное напряжение	100В ~ 240В / 50Гц ~ 60Гц	
Номинальная потребляемая мощность	160Вт	
Число оборотов в минуту	80 ОБ/МИН	
Электромотор	Однофазный индукционный двигатель	
Длина сетевого шнура	более 49 см	
Предохранитель	125В 6,3А/250В 6,3А	
Непрерывный режим (работы)	30 мин.	
Примечание	только для домашнего пользования	

■ Принадлежности

Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Конус для измельчения	1 шт.
Сито для сока	1 шт.
Контейнеры	2 шт.
Щетка для очистки	1 шт.
Толкатель	1 шт.
Сито	1 шт.
Предохранитель 5А (в днище аппарата)	1 шт.
Комплект насадок	6 шт.

Универсальная соковыжималка **ОГРАНИЧЕННАЯ 10-ЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ**

Samsonlife, LLC ("Samsonlife") гарантирует отсутствие дефектов на настоящем изделии, включая любые аксессуары, и устанавливает следующие условия гарантийного обслуживания:

1. **ГАРАНТИЯ НА РЕМОНТНЫЕ РАБОТЫ:** на установленный срок с даты покупки, если настоящее изделие будет признано дефектным, компания Samsonlife или ее авторизованный дилер/сервисный центр произведет ремонт бесплатно. После окончания гарантийного срока, вы должны оплатить все расходы, в том числе замененные детали, работу, транспортировку и обработку заказа: электромотор – 10 лет, другие узлы – 5 лет
2. **ГАРАНТИЯ НА ДЕТАЛИ:** Кроме того, Samsonlife обязуется поставлять в бесплатном порядке новые или восстановленные детали в замен на дефектные в течение пяти (5) лет (электромотор: 10 лет).

По истечении 5 лет (для электромотора – 10) с даты покупки все работы по замене, выполняемые авторизованным дилером SAMSONLIFE или другим сервисным центром, оплачиваются покупателем.

Для получения гарантийного обслуживания, вы должны доставить продукт лично или через курьерские услуги с оплатой доставки в оригинальной упаковке или упаковке с аналогичной степенью защиты в любой авторизованный дилерский или сервисный центр SAMSONLIFE.

Гарантия не распространяется на естественный износ деталей, косметические повреждения или повреждения, возникшие в результате стихийных бедствий, аварий, неправильного использования, небрежного обращения, коммерческого использования или внесения изменений в конструкцию изделия, включая аксессуары. Данная гарантия не распространяется на повреждения, полученные вследствие неправильной эксплуатации или обслуживания, подключения продукта к сети с несоответствующим напряжением или проведения ремонта в неавторизованном сервисном центре. Гарантия действует только на территории США.

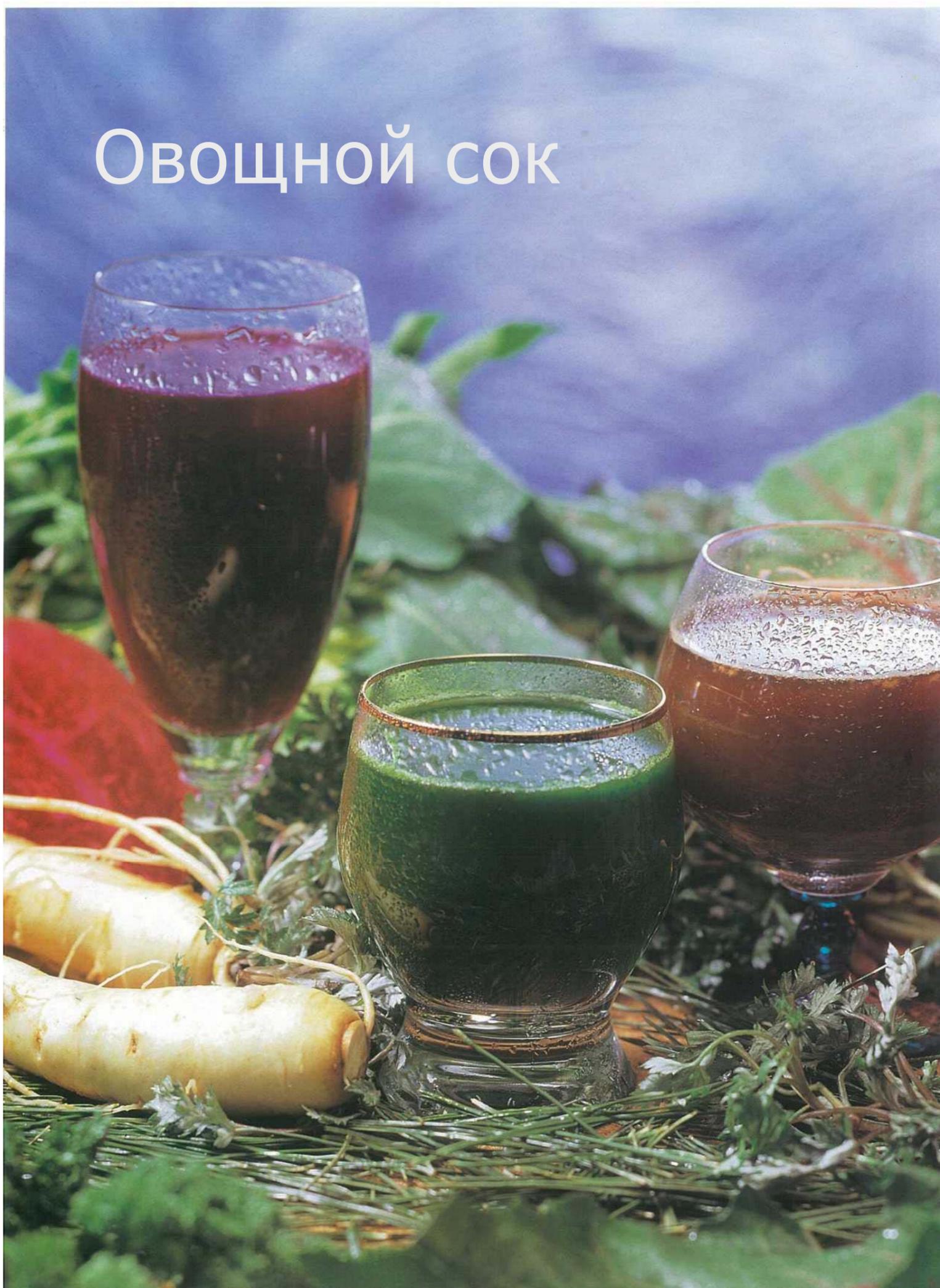
В КАЧЕСТВЕ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ О ПРИОБРЕТЕНИИ ИЗДЕЛИЯ выступает чек на проданный товар или счет-фактура с подтверждением оплаты. Предъявление данных документов будет являться основанием для предоставления гарантийного обслуживания.

РЕМОНТ / ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ В СООТВЕТСТВИИ С ДАННЫМИ УСЛОВИЯМИ ОТНОСЯТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО К ПОТРЕБИТЕЛЯМ. SAMSONLIFE НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЛЮБЫЕ СЛУЧАЙНЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ ЗА НАРУШЕНИЕ КАКИХ-ЛИБО ЯВНЫХ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫХ ГАРАНТИЙ НА ДАННЫЙ ПРОДУКТ. КРОМЕ СЛУЧАЕВ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫХ ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОМ, ЛЮБАЯ ПОДРАЗУМЕВАЕМАЯ ГАРАНТИЯ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПО НАЗНАЧЕНИЮ ДАННОГО ИЗДЕЛИЯ ОГРАНИЧЕНА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ СРОКА ДЕЙСТВИЯ ЭТОЙ ГАРАНТИИ.

Некоторые штаты не допускают исключения или ограничения ответственности за случайные или косвенные убытки, либо не допускают ограничения срока действия подразумеваемой гарантии, поэтому вышеуказанные ограничения или исключения могут не относиться к вам.

Samsonlife, LLC 7 Dunham Drive New Fairfield, CT 06812, США Тел.(203)746-6400 Факс. (802)609-0850

ОВОЩНОЙ СОК



Сосновая хвоя, лабазник, кормовая капуста,
полынь, свекла, морковь, редька, маранта и др.



Tip

При промывке овощей или фруктов используйте 3–4 чайные ложки уксуса для уничтожения остатков удобрений или других примесей.



1

Подготовьте свежие продукты и нарежьте их на куски.



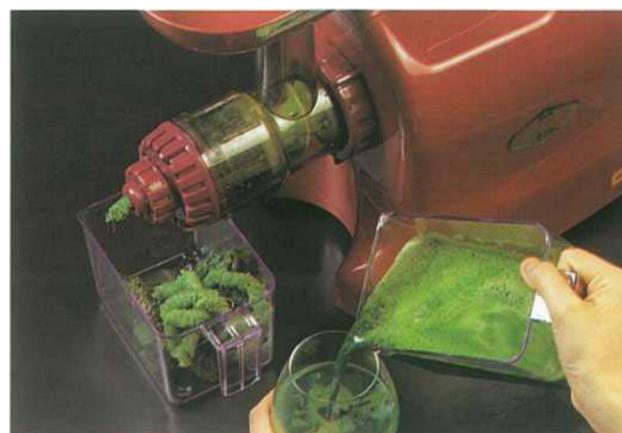
2

Вставьте сито для сока, закрепите насадку для сока на крышке барабана, затем крышку барабана заверните на барабан. Бережно продвиньте продукты в направляющую барабана толкателем.



3

Тот же процесс используется для свеклы, моркови и редьки.



4

Перелейте сок в стакан и пейте в свежем или охлажденном состоянии.

Свежий фруктовый сок



Виноград, дыня, апельсин, арбуз и др.



Указание

Поскольку фрукты содержат много сока и очень мягкие, сочную мякоть следует отжать после приготовления сока.



1

Промойте виноград и погружайте по 2–3 шт. одновременно в направляющую барабана.



2

Возьмите яркую дыню и приготовьте сладкий дынный сок со свежим ароматом и вкусом.



3

Помните, что вы можете получить большое количество сока, но только погружая продукты в аппарат небольшими кусками.



4

Для страдающих расстройством желудка рекомендуется нарезать арбуз на куски и приготовить арбузный сок.

Виноградный сок / джем



Виноград, сахар



Tip

После растворения сахара снимите с поверхности пену. Медленно помешивайте, пока растаявший сахар не загустеет. С помощью ложки возьмите небольшое количество расплавленного сахара и вылейте его в чашку с холодной водой. Если он сгущается, снимите варенье с плиты. Такие же действия необходимо выполнять при приготовлении джема из киви, яблок, абрикосов и слив.



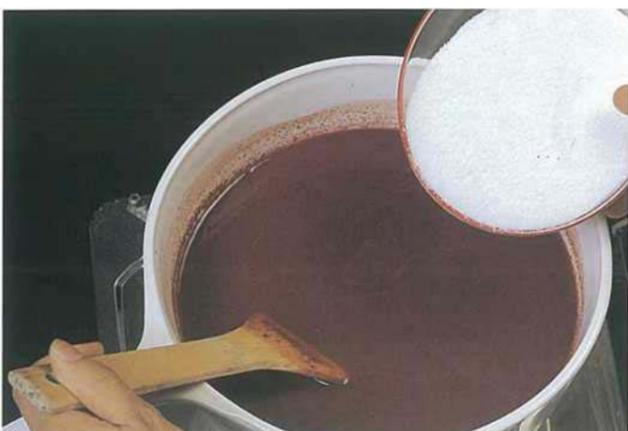
1

Тщательно промойте виноград. Для приготовления виноградного сока используйте конус для измельчения и насадку для мякоти.



2

Налейте виноградный сок в кастрюлю и варите его на среднем огне примерно 30 минут, постоянно помешивая деревянной ложкой.



3

По истечении 30 минут добавьте при постоянном помешивании в кипящий виноградный сок сахар, количество которого должно быть равным объему сока. Варите сок до получения джема. Как только образуется джем, снимите его с плиты и охладите.



4

После того, как джем остынет, вылейте его в банку и поместите в холодильник, чтобы сохранить свежий вкус.



Вареные картофель, морковь, лук, яйца, хлеб,
майонез, немного соли и черного перца.

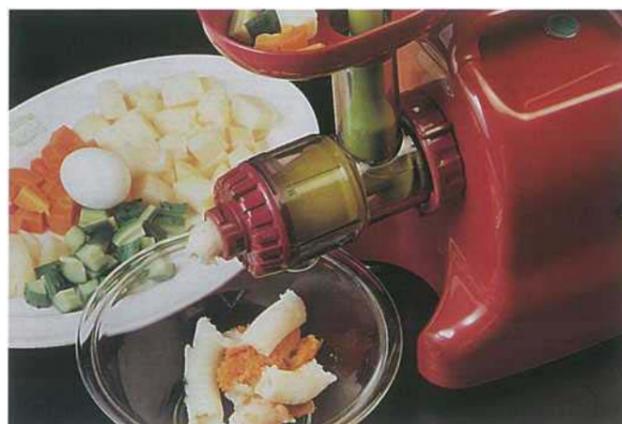
 **Указание:**

Прокрутите вареные картофель, морковь, лук и яйца. Затем добавьте в них по вкусу соль и сахар. Обваляйте маленькие сосиски в смеси и обжарьте. Это блюдо очень любят дети.



1

Нарежьте на куски картофель, морковь, лук, вареные яйца и положите их в кастрюлю с водой. Предварительно отварите их 1 минуту.



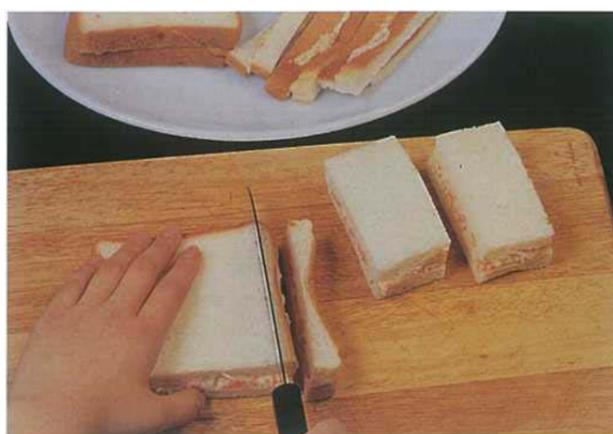
2

Прокрутите затем отваренные продукты, чтобы сделать из них начинку для сэндвичей.



3

Добавьте немного майонеза и перемешайте. Положите кусок хлеба на плоскую тарелку и намажьте сверху начинкой.



4

Обрежьте корочки и нарежьте сэндвичи на любимые вами формы. Готово!

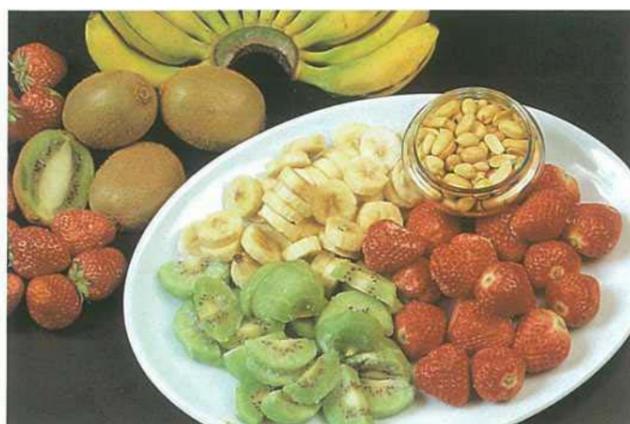
Мороженое



Замороженные продукты: бананы, киви, клубника, дыня, сладкий вареный картофель, молоко, сироп.



Заморозьте бананы, киви, клубнику, сладкий вареный картофель в морозилке. Затем прокрутите их. Добавьте молоко, йогурт и сахар. Вы можете приготовить восхитительные замороженные десерты.



1

Возьмите свежие фрукты, нарежьте их кусочками и поместите в морозилку.



2

Прокрутите замороженные фрукты.



3

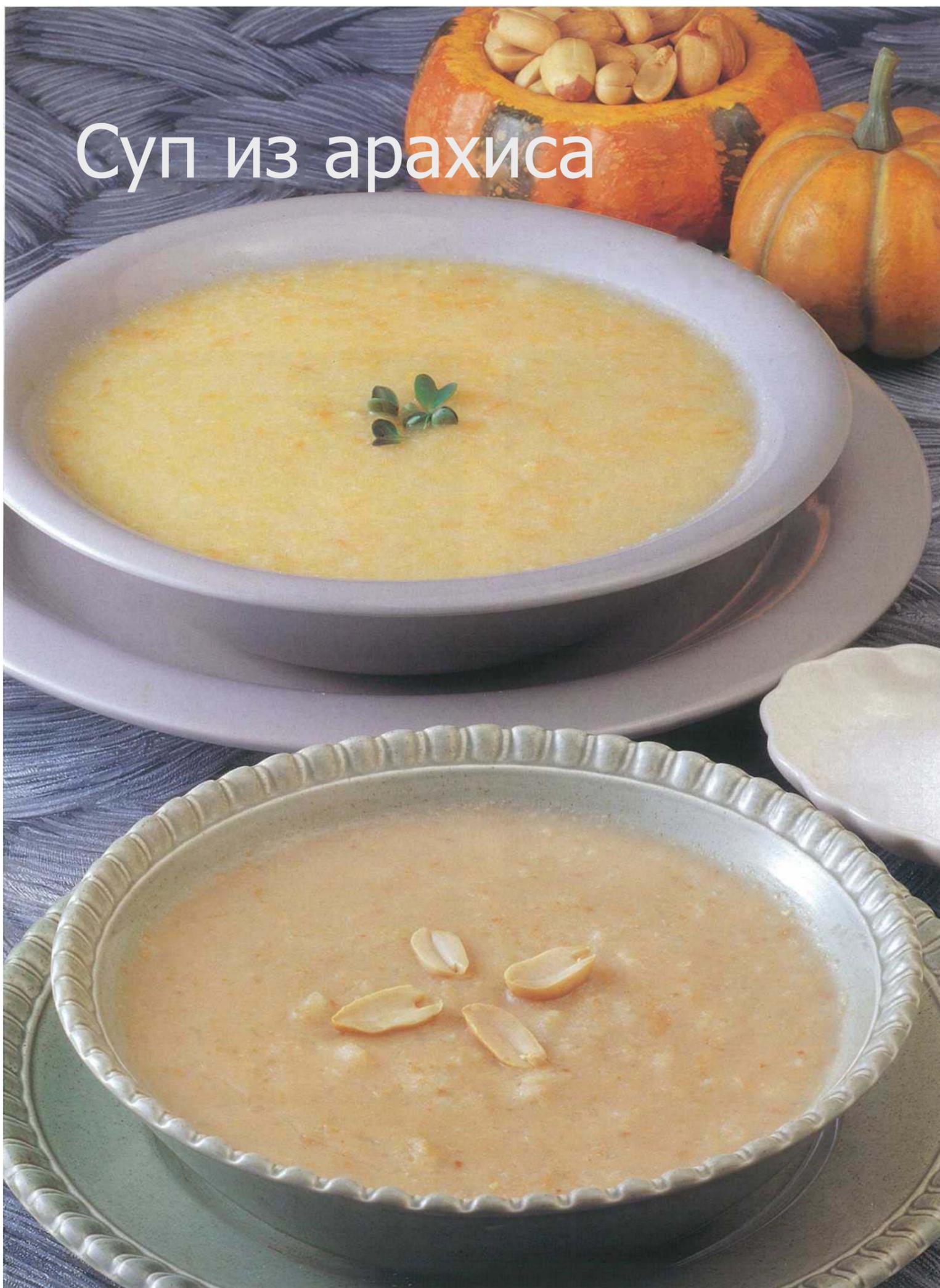
Чтобы сделать мороженое цветным, выберите схожие по цвету фрукты и прокрутите их вместе.



4

Поместите мороженое в отдельную посуду и сверху посыпьте цветной глазурью и полейте шоколадным сиропом. Оно станет прекрасным лакомством для детей.

Суп из арахиса

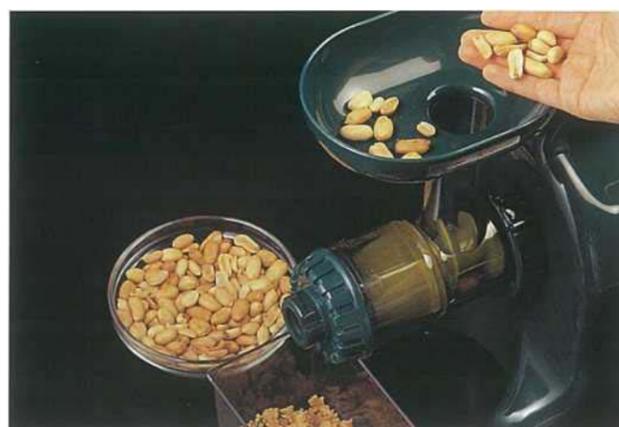


Жареный арахис, замоченная рисовая пудра, кунжутное масло, соль, сахар, вода



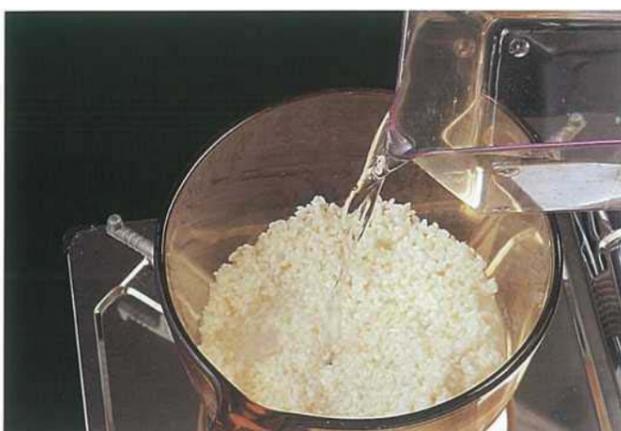
1

Наденьте конус для измельчения и затяните крышку барабана.



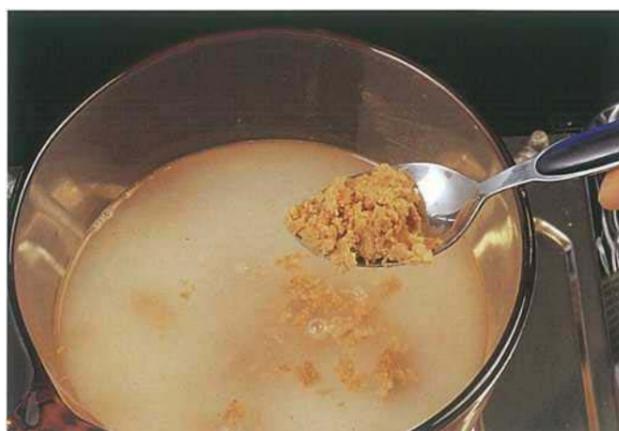
2

Загружайте по 4-5 орехов одновременно и тонко измельчите их.



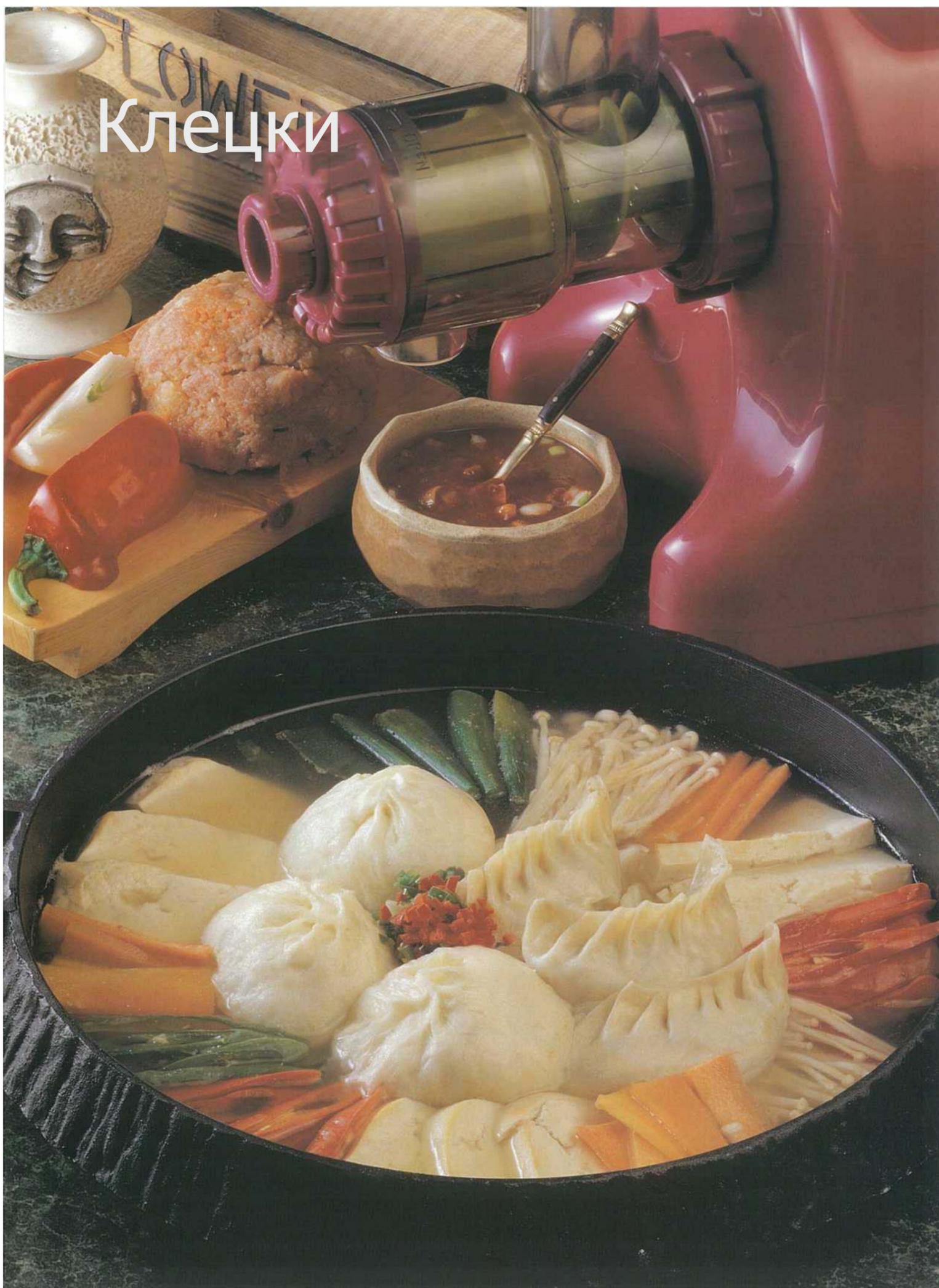
3

Замочите рисовую пудру в воде на некоторое время. Добавьте воду и доведите до кипения.



4

Положите орехи в воду, доведите до кипения и периодически помешивайте во избежание пригорания. Добавьте соль или сахар по вкусу.



Клецки

Говядина, картофель, лапша, морковь, кимчи, красный перец, нарезанный зеленый лук, мука, яйцо, вода, лук, чеснок



Примечание:

Для выжимания сока из кимчи или овощей, которые вы желаете использовать в качестве начинки, установить конус для измельчения насадку для измельчения.



1

Замесите тесто. Нарезьте кусочками на разделочной доске и накатайте тонкими кружочками.



2

Хорошо прокрутите слегка замороженное мясо, морковь, лук и чеснок



3

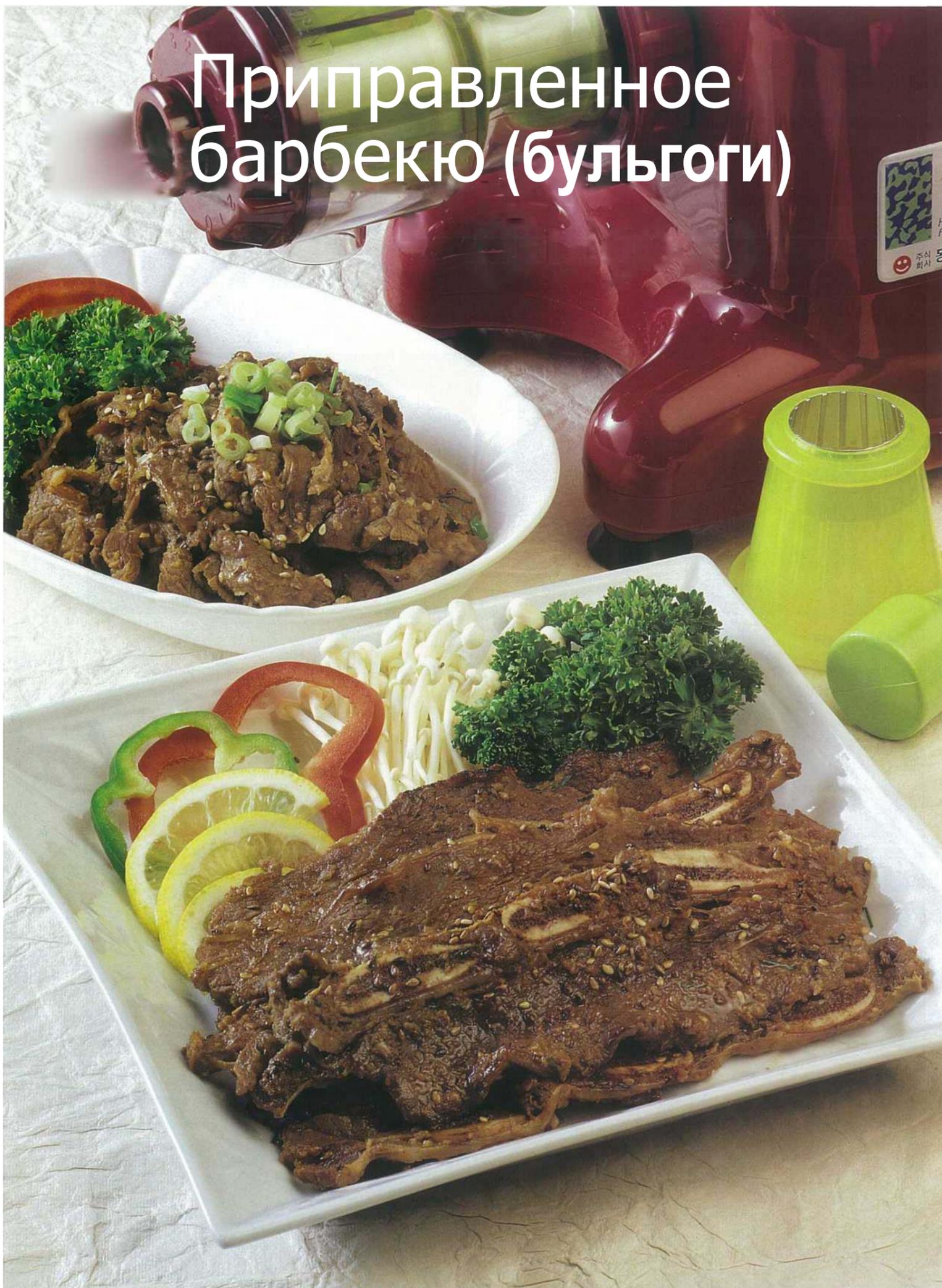
Положите по 1 чайной ложке начинки в центр каждого кружочка, соедините края пополам и сожмите их.



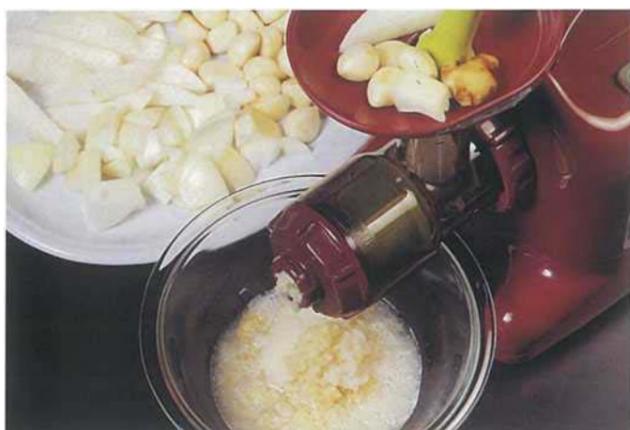
4

Положите в кастрюлю нарезанные овощи, расположив их по цвету, и залейте сверху бульоном.
Добавьте клецки и варите до готовности.

Приправленное барбекю (бульгоги)



Говядина, груша, чеснок, имбирь, лук, соевый соус, сахар, сироп, приправы, черный перец, кунжутное масло, толченый кунжут, смешанный с солью.



1
Установите конус для измельчения и прокрутите вместе грушу, чеснок, имбирь и лук. Используйте достаточное количество груш для надлежащей сочности и свежего вкуса блюда.



2
Добавьте к изображенным на левом рисунке ингредиентам смесь из соевого соуса, сахара, сиропа, небольшого количества приправ, черного перца, кунжутного масла, толченого кунжута с солью.

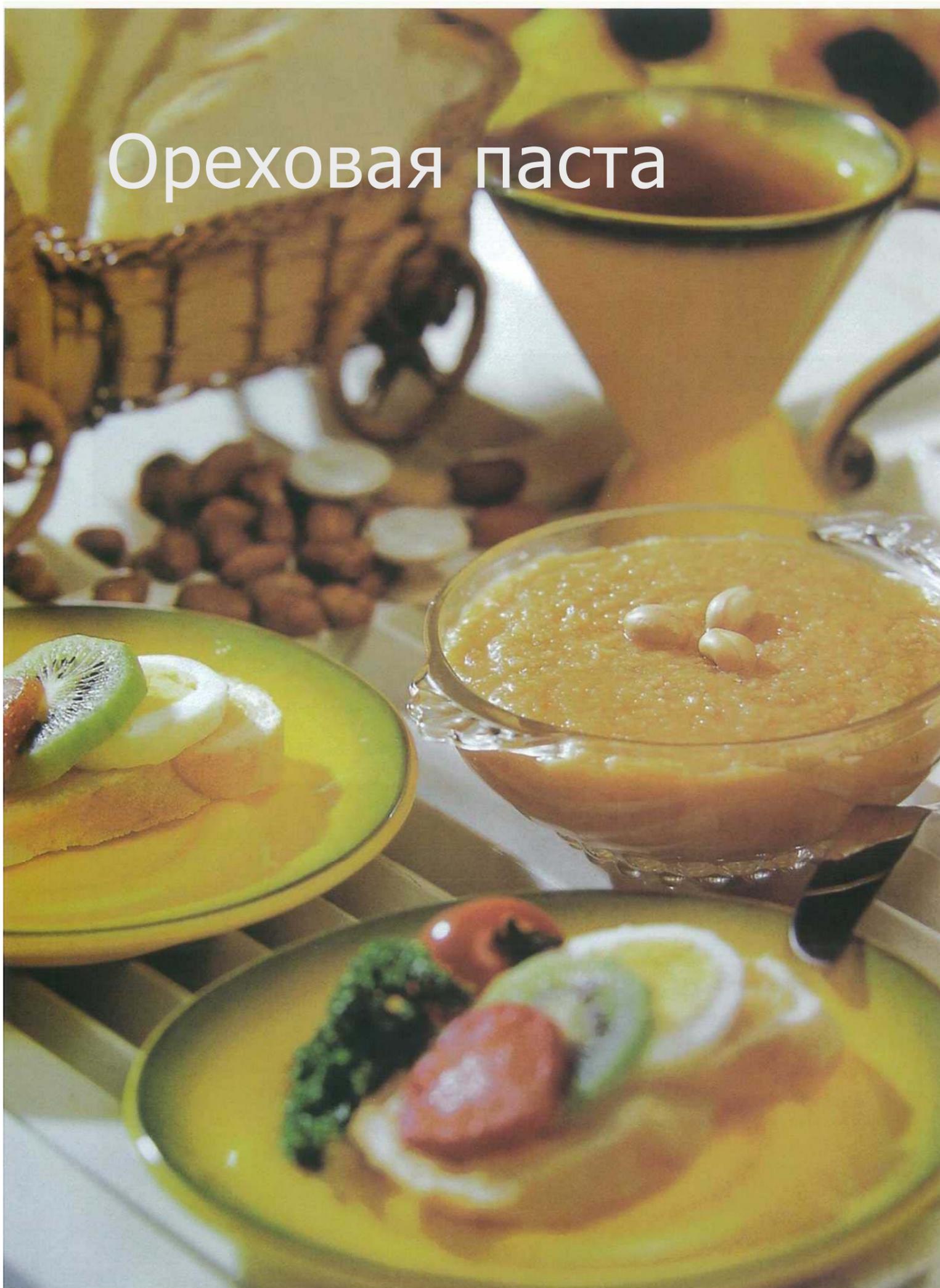


3
Перемешайте говядину в приготовленном соусе (пункты 1 и 2), закройте крышкой и поставьте в холодильник на 2–3 часа.

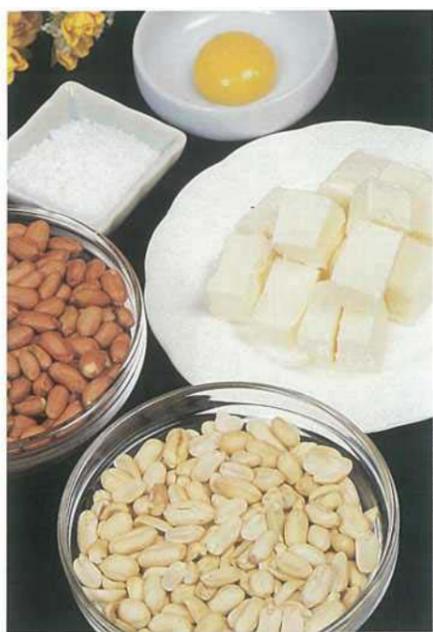


4
Приготовьте мясо на решетке и подайте к столу.

Ореховая паста



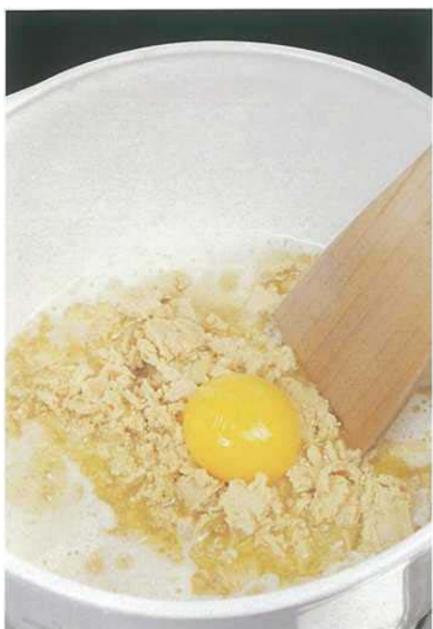
Арахис 100 г, масло 300 г,
желток, соль



1 Обжарьте арахис и очистите его от кожуры



2 Соберите соковыжималку: установите конус для измельчения и загрузите в аппарат арахис – не более одной горсти в один прием.



3 Положите масло, измельченный арахис и желток яйца в сковороду и обжарьте, постоянно помешивая.



4 Смешайте с солью и намажьте на хлеб.

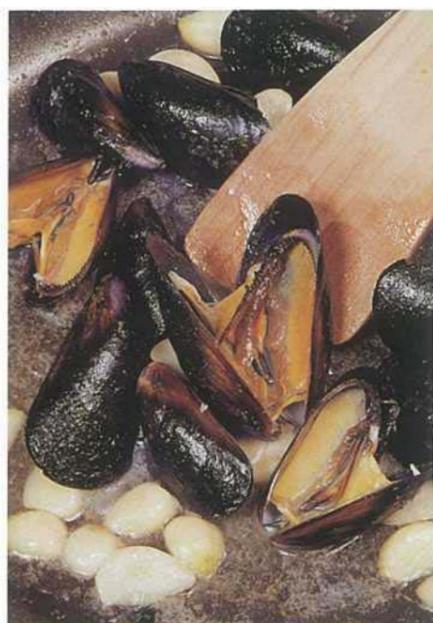
Спагетти с мидиями



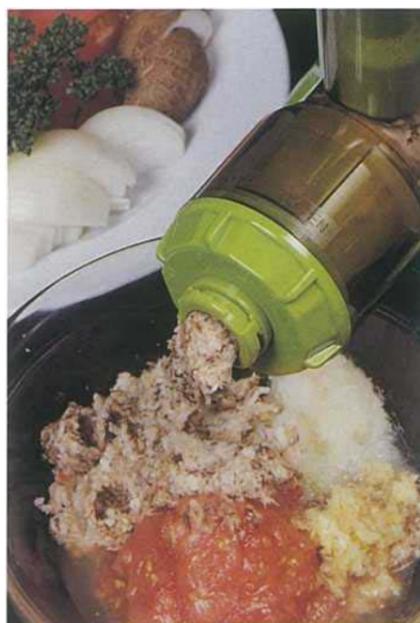
Спагетти 170 г, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка оливкового масла, мидии (200 г) 3 зубчика чеснока, немного черного перца, 1/3 стакана белого вина, базилик



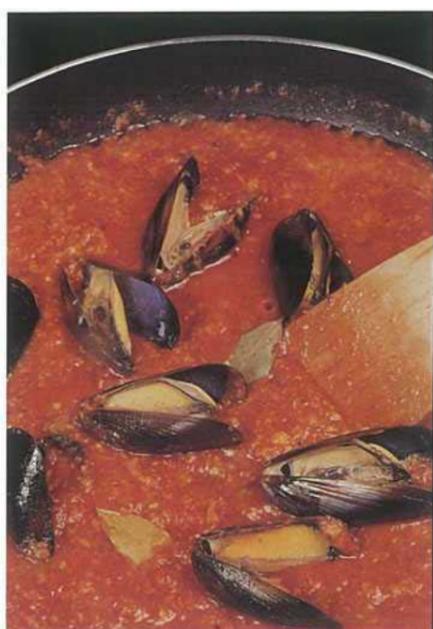
(Томатный соус) 400 г помидор, одна чайная ложка томатной пасты, половина головки лука, 4 зубчика чеснока, две чайные ложки оливкового масла, одна чайная ложка базилика, лавровый лист 2 шт., соль, черный перец.



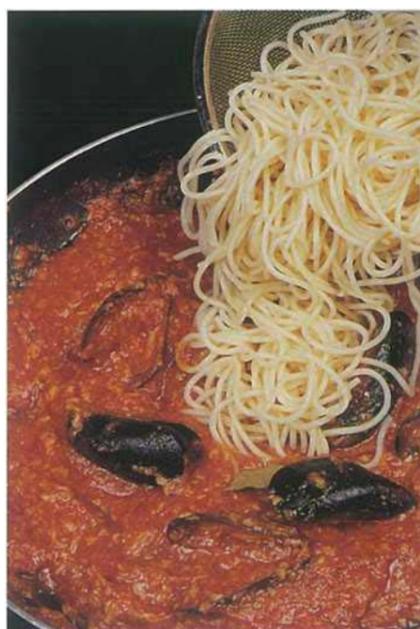
1
Обжарьте мидии в глубокой раскаленной сковороде в оливковом масле с добавлением чеснока и черного перца.
На сильном нагреве добавьте вино (при открытии мидий отключите плиту и уберите чеснок и черный перец из сковороды).



2
Установите соковыжималку в режим приготовления мякоти и прокрутите

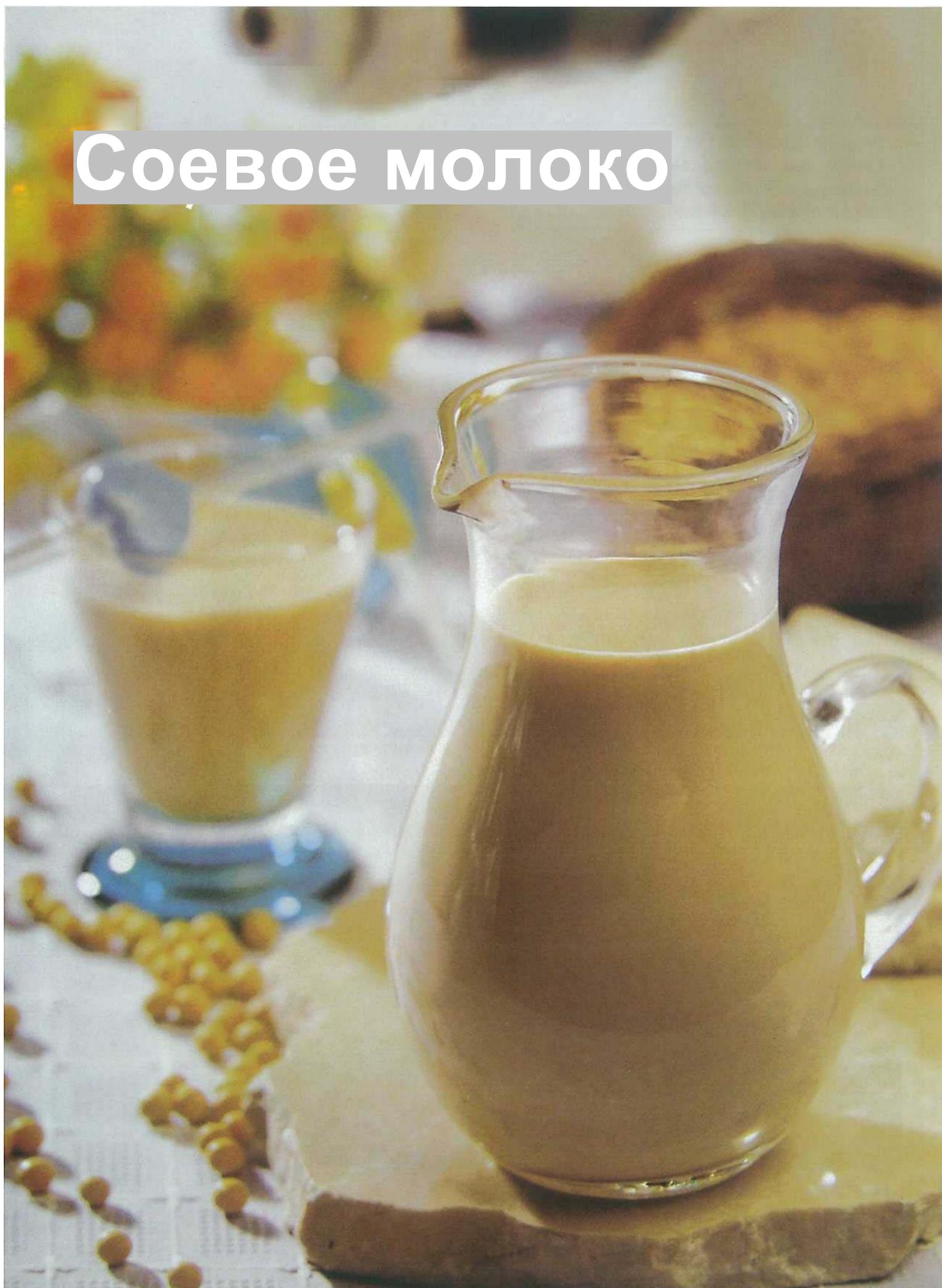


3
Смешайте в раскаленной сковороде и тушите 2–3 минуты.
Добавьте соль, черный перец (используемый в начале – п. 1), базилик, лавровые листья и, добавляя томатную пасту, доведите соус до необходимой консистенции.

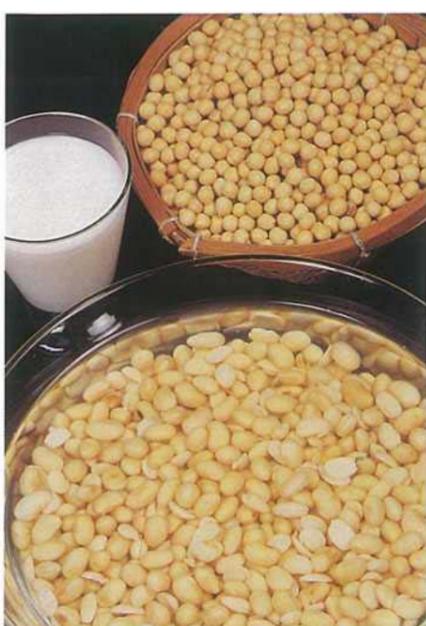


4
Отварите спагетти. Посолите и смешайте с оливковым маслом. Приправьте их томатным соусом с мидиями.

Соевое молоко



Соевые бобы, вода (или молоко), соль, сахар



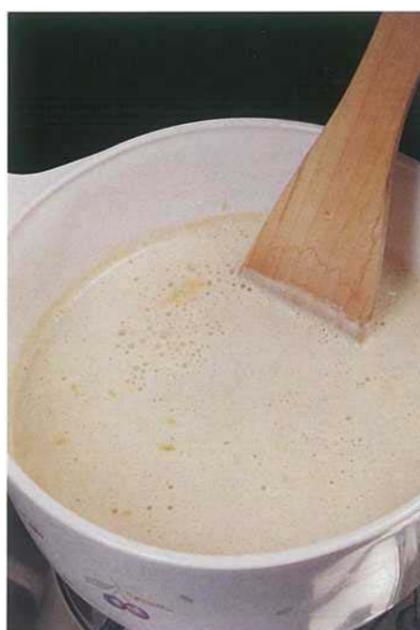
1
Замочите соевые бобы в воде на один час



2
Пересыпьте бобы в кастрюлю и залейте равным количеством воды. Варите до готовности. Переваривание бобов приведет к потере их восхитительного вкуса.



3
Установите сетку для сока и насадку для мякоти на аппарат. Добавьте воду в бобы и начните выдавливать соевый сок. Вы можете добавить молоко вместо воды, чтобы сделать более питательное соевое молоко.

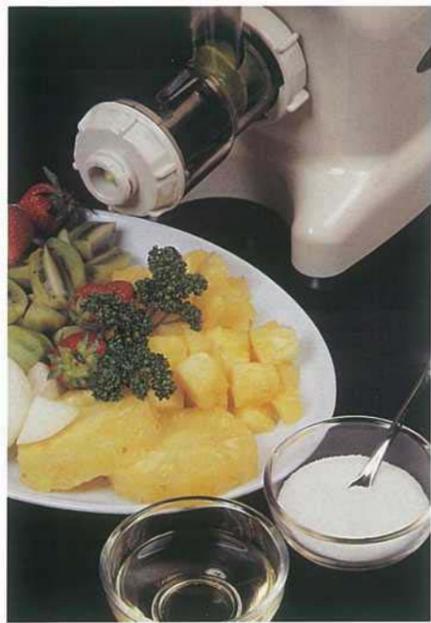


4
Налейте соевый сок в кастрюлю и, помешивая, варите около 10 минут. Добавьте соль и/или сахар по вкусу.

Фруктовая заправка



Клубника, киви, ананас, оливковое масло, лимонный сок, уксус, соль, сахар.



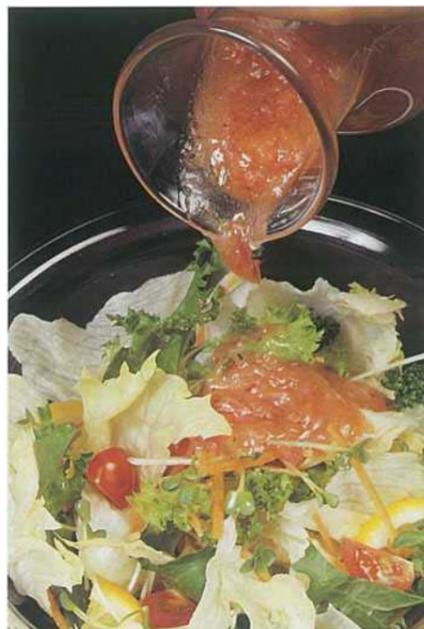
1
Возьмите свежие овощи и фрукты.



2
Перемешайте оливковое масло, соль, сахар для получения кисло-сладкого вкуса.



3
Перекрутите необходимое количество свежих фруктов (в равной пропорции ингредиентам, указанным в п. 2).



4
Смешайте продукты п. 2 и п. 3 вместе и используйте их в качестве заправки.



Капуста кимчи

Капуста, чеснок, имбирь, сырой красный перец, сушеный красный перец, зеленый лук, морковь, минари, соус (рыбный соус, соус из креветок)



Если вы хотите приготовить различные виды кимчи, такие как кимчи из молодого редиса, кимчи из горячего редиса, кимчи из фаршированных огурцов и получить яркое красивое блюдо, готовьте приправку для кимчи с помощью аппарата



1

Замаринуйте капусту в соли крупного помола и приготовьте различные ингредиенты для приправки.



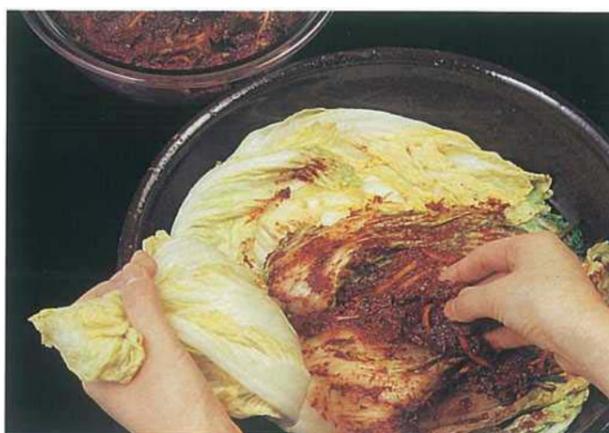
2

Загрузите чеснок, имбирь, сухой и сырой красный перец по очереди и протолкните их толкателем.



3

В большой чашке смешайте нарезанные длиной по 3 см красный перец, зеленый лук, морковь, лабазник и рыбный соус для приготовления приправы для кимчи.



4

Обмажьте квадраты капусты приправой кимчи.



Редька, капуста, зеленый лук, груша, морковь, лук, красный перец, чеснок, имбирь, клейкая рисовая паста.

Указание:

после выжимания сока из ингредиентов сохраните мякоть для приготовления соуса.



1

Приготовьте свежую редьку, капусту, морковь, лук, красный перец, чеснок и имбирь.



2

Установите сито для сока и насадку для сока. Выжмите сок из перца, чеснока, имбиря, лука и груши.



3

Отварите рисовую муку и клейкую рисовую пасту в большом количестве воды. Остудите и добавьте соль.



4

Вылейте приготовленный сок на блюдо. Выставьте блюдо на улицу на один день, а затем поместите в холодильник.



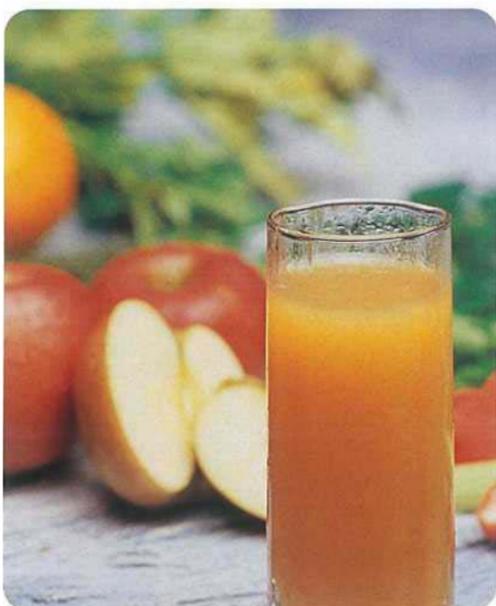
Морковный сок

Выберите свежую морковь. Промойте тщательно под струей воды и нарежьте кубиками по размеру, соответствующему диаметру направляющей барабана. Приготовьте свежий, натуральный морковный сок.



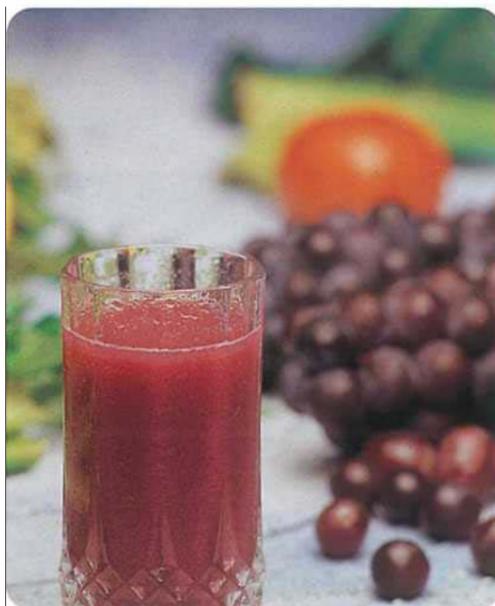
Сок из ростков пшеницы.

Не помещайте слишком большое количество ростков одновременно, иначе они могут застрять в барабане. Строго рекомендуется загружать количество, равное примерно толщине вашего большого пальца.



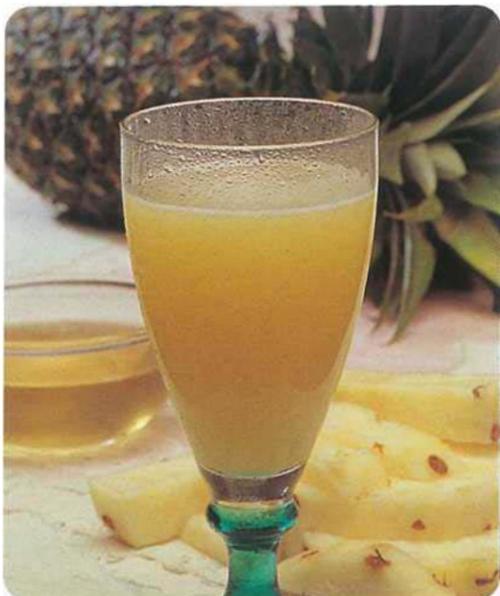
Яблочный сок

Для ароматного и насыщенного вкусом сока всегда используйте свежие яблоки. Нарежьте яблоки на 8 равных долек и загружайте одновременно по одной-двум долькам в направляющую барабана. Вам понравится свежий вкус и аромат.



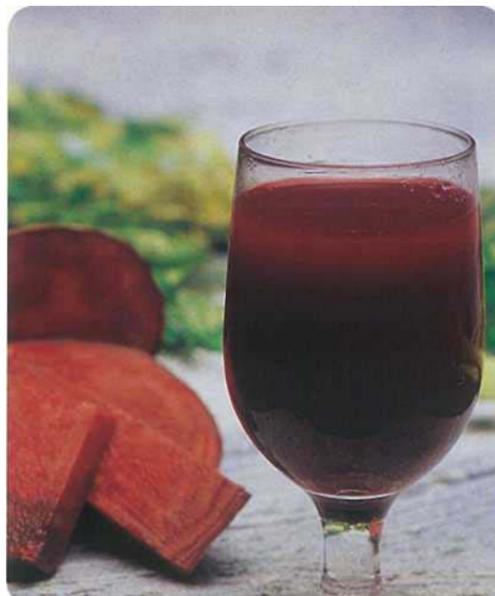
Виноградный сок

Тщательно промойте виноград. Загружайте в барабан по 2-3 ягоды одновременно. Соковыжималка также размалывает семена винограда, что придает соку больший вкус и аромат.



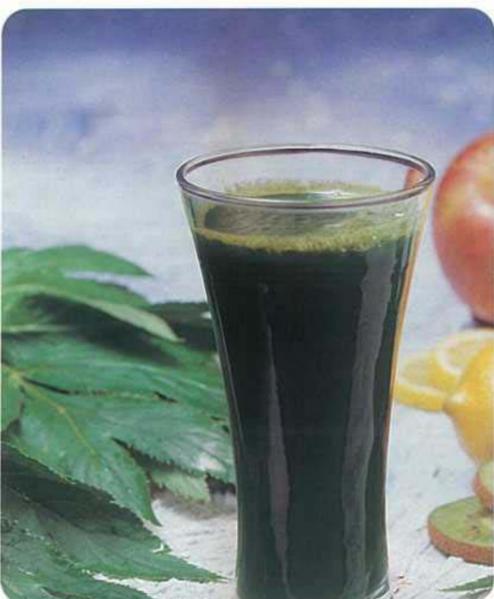
Ананасовый сок

Ананас содержит витамин В1 и лимонную кислоту, которые способствуют повышению аппетита и снижению усталости. Ананас содержит также протеин, способствующий перевариванию пищи. Рекомендуется употреблять ананасы на десерт после тяжелой пищи (стейки, свиного жаркого, барбекю)



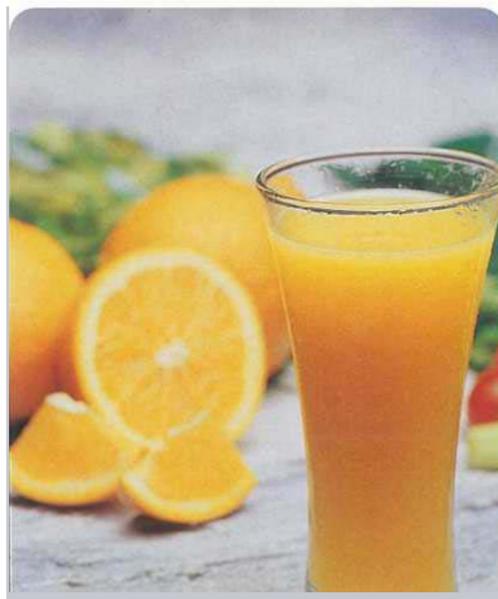
Свекельный сок

Свекла очень полезна для печени. Нарезьте свеклу на куски, подходящие для прохода в барабан, затем по одному или двум кускам загрузите их для



Овощной сок

Промойте тщательно под струей воды листовые овощи и нарежьте на части, способные проходить в направляющую барабана. Для лучшего вкуса добавьте яблоки.



Апельсиновый сок

Сначала снимите кожуру. Нарежьте апельсин на 8 равных долек и загружайте одновременно по одной-двум долькам в направляющую барабана.

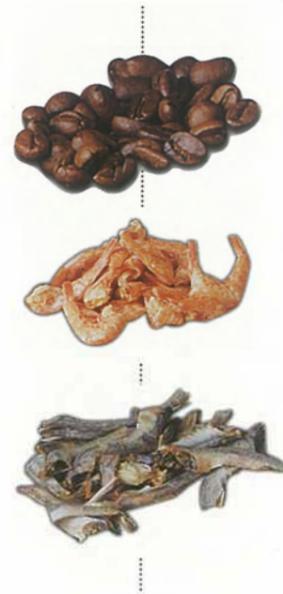


Помол и измельчение

Помол и измельчение

Кофейные зерна

С помощью универсальной соковыжималки можно также молоть кофейные зерна. Вы будете довольны его вкусом и богатым ароматом. Зерна с большим содержанием масла рекомендуется тщательно просушить перед помолом. Загружайте по 5–6 зерен одновременно в направляющую барабана.



Креветки

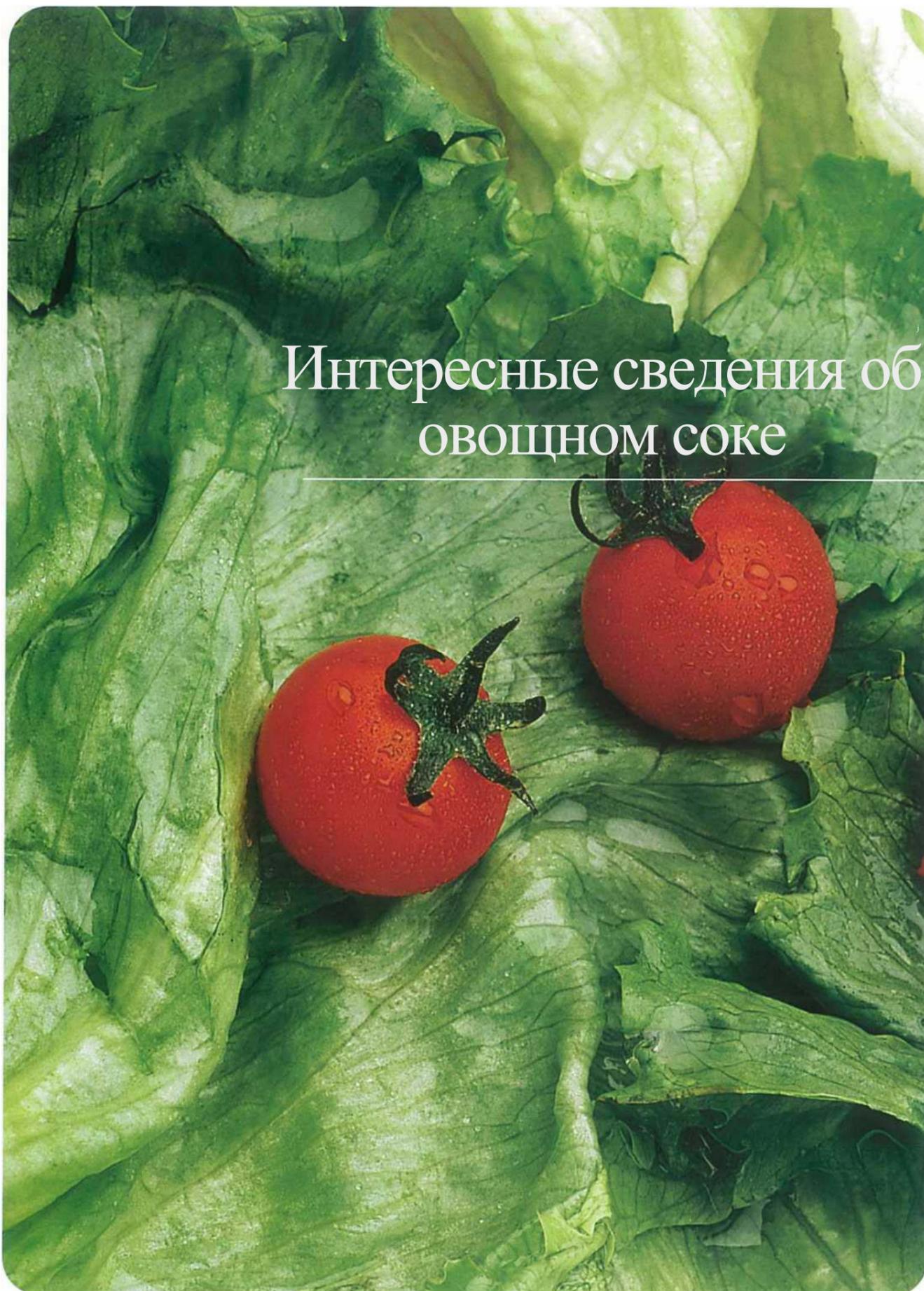
Тщательно просушите креветки перед измельчением. Прокрутите их вместе с анчоусами и получите натуральную приправу.

Анчоусы

Тщательно просушите анчоусы небольшого или среднего размера. Загружайте по 2–3 шт. одновременно в направляющую барабана. Анчоусы очень богаты кальцием.

и др.





Интересные сведения об
ОВОЩНОМ СОКЕ

Овощной сок из свежих овощей содержит важные аминокислоты, минеральные вещества, натрий, витамины. Он восстанавливает силы и способствует укреплению иммунитета.

Кроме того, овощной сок легко усваивается.

Овощной сок содержит насыщенные питательные вещества и восстанавливает все клетки органов. Свежий овощной сок богат минералами, витаминами, кальцием и железом и способствует поддержанию баланса питательных веществ в организме.

Справочная информация об овощном соке

Выбирайте свежие овощи, которые не загрязнены сельскохозяйственными химикатами и/или бактериями. Не используйте дикорастущие растения или листья. Они могут иметь вредные вещества. Не используйте гнилые части. Промывайте овощи в проточной воде.

Несколько капель уксуса поможет уменьшить количество бактерий на овощах.

Используйте 2 или более типов овощей – это даст вам больше питательных веществ.

Удивительная эффективность соковыжималки

Минералы

Существуют различные минералы, такие как кальций, I, P, Cu, Mg, Ke и т.д.; они выполняют функцию нейтрализации уровня PH и передачи жизнеспособности клеткам.

Минералы и витамины в особенности содержатся в зеленых овощах и фруктах.

Для младенцев, пожилых людей или для людей со слабыми зубами сок подходит лучше всего.

Петрушка, шпинат, листья горчицы и морковь содержат много кальция.





ОВОЩНОЙ СОК

Витамины

Витамины выполняют важную функцию поддержания естественного обмена веществ.

Они могут быть разрушены под воздействием тепла, лучей, воздуха, кислоты и щелочи. В свою очередь, вы можете получить их с овощными соками.

Преобразование окисленной крови в умеренно щелочную

Зеленые овощи и фрукты полезны для здоровья, потому что большинство из них являются щелочными продуктами питания и содержат Са и Fe. Обязательно ешьте щелочные сырые овощи и фрукты после употребления кислотной пищи. К щелочным продуктам относятся капуста, шпинат, помидор, огурец, морковь, бобы, банан, виноград, сельдерей, и т.д.



Универсальная
соковыжималка

ВАЖНО! Пожалуйста, заполните анкету и отправьте в течение 10 лет!
ВНИМАНИЕ! Заполнение данной анкеты не является обязательным для гарантийного обслуживания.

1) Г-н 2) Г-жа

Имя _____ Инициал _____ Фамилия _____
□□□□□□□□ □ □□□□□□□□□□□□□□□

Улица _____ дом кв. _____

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□
Город _____ Область Индекс _____

2. Email _____
□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

3. Домашний телефон □□□□ □□□□ - □□□□

(код)

4. Дата покупки: □□ □□ □□

Месяц День Год

5. А) Номер модели:

GB-9001 B) Серийный номер:

□□□□□□□□□□□□

6. Дата рождения: □□ 19 □□

Месяц Год

7. Не рассматривая Вас, кто еще (пол и возраст)
из взрослых и детей живет с Вами?

- 1) Только я один
2) ребенок меньше года
Муж. Жен. Возраст Муж. Жен. Возраст
1) 2) □□ лет 1) 2) □□ лет
1) 2) □□ лет 1) 2) □□ лет

- Семейн. положение : 1) женат/замужем 2) холост
8. Род деятельности Вы супруг(-а)
- | | |
|---|---|
| Домохозяйка | <input type="checkbox"/> 01. <input type="checkbox"/> |
| Специалист/техник | <input type="checkbox"/> 02. <input type="checkbox"/> |
| Высшее руководство/сотрудник | <input type="checkbox"/> 03. <input type="checkbox"/> |
| Среднее руководство | <input type="checkbox"/> 04. <input type="checkbox"/> |
| Торговля/маркетинг | <input type="checkbox"/> 05. <input type="checkbox"/> |
| Клерикал/сфера услуг | <input type="checkbox"/> 06. <input type="checkbox"/> |
| Спец-ст-ремесленник/оператор станка/рабочий | <input type="checkbox"/> 07. <input type="checkbox"/> |
| Пенсионер | <input type="checkbox"/> 08. <input type="checkbox"/> |
| Студент | <input type="checkbox"/> 09. <input type="checkbox"/> |
| ИП /владелец предприятия | <input type="checkbox"/> 10. <input type="checkbox"/> |
| Работа на дому | <input type="checkbox"/> 11. <input type="checkbox"/> |

9. Какой кредитной картой Вы регулярно пользуетесь?

- 1) American Express, Diners Club
2) Master Card, Visa, Discover
3) Department Store, Oil Company и др.
4) Не пользуюсь кредитными картами

10. К какой группе Вы отнесете годовой семейный доход (\$)?

- 1) меньше 15 000 2) 15 000—19 999
3) 20 000-29 999 4) 30 000-39 999
5) 40 000-49 999 6) 50 000-59 999
7) 60 000-74 999 8) 75 000-99 999
9) 100 000-149 999 10) 150 000 и выше

11. Ваше основное место проживания:

- 1) собственник 2) арендную

12. Что Вы планируете сделать в ближайшие 6-12 мес.?

1-6 мес. 7-12 мес.

- | | | |
|------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Пожениться | <input type="checkbox"/> | 1. <input type="checkbox"/> |
| Завести ребенка | <input type="checkbox"/> | 1. <input type="checkbox"/> |
| Купить дом | <input type="checkbox"/> | 2. <input type="checkbox"/> |
| Сделать ремонт | <input type="checkbox"/> | 3. <input type="checkbox"/> |
| Переехать | <input type="checkbox"/> | 4. <input type="checkbox"/> |
| Купить компьютер | <input type="checkbox"/> | 5. <input type="checkbox"/> |
14. Помогите нам узнать больше о Вашем образе жизни, отметьте галочкой интересы и сферы, в которых Вы и супруг (а) регулярно принимаете участие.
- | |
|--|
| 01) <input type="checkbox"/> Езда на велосипеде |
| 02) <input type="checkbox"/> Гольф |
| 03) <input type="checkbox"/> Фитнесс / тренировки |
| 04) <input type="checkbox"/> Бег |
| 05) <input type="checkbox"/> Лыжи |
| 06) <input type="checkbox"/> Кэмпинг / пеший туризм |
| 07) <input type="checkbox"/> Рыбалка |
| 08) <input type="checkbox"/> Охота / стрельба |
| 09) <input type="checkbox"/> Лодочный спорт |
| 10) <input type="checkbox"/> Мотоциклы |
| 11) <input type="checkbox"/> Воспитание внуков |
| 12) <input type="checkbox"/> Садоводство |
| 13) <input type="checkbox"/> Плавание под парусами |
| 14) <input type="checkbox"/> Модная одежда |
| 15) <input type="checkbox"/> Вышивка / вязание |
| 16) <input type="checkbox"/> Шитье |
| 17) <input type="checkbox"/> Рукоделие |
| 18) <input type="checkbox"/> Декорация домов / мебель |
| 19) <input type="checkbox"/> Домашняя мастерская / «Сделай сам» |
| 20) <input type="checkbox"/> Автомобильная мастерская |
| 21) <input type="checkbox"/> Электроника |
| 22) <input type="checkbox"/> Автофургон |
| 23) <input type="checkbox"/> Прослушивание музыки книг на кассетах/ Компакт-дисках |
| 24) <input type="checkbox"/> Страстный любитель книг |
| 25) <input type="checkbox"/> Чтение библии, религиозных материалов |
| 26) <input type="checkbox"/> Приготовление здоровой/ натуральной пищи |

Продолжение на обратной стороне! ->

- 27) Самосовершенствование
 - 28) Фотография
 - 29) Посещение культурных мероприятий
 - 30) Изобразит. искусство / антиквариат
 - 31) Путешествия за границей
 - 32) Путешествия внутри страны
 - 33) Отдых на круизном судне
 - 34) Приготовление изысканных блюд/деликатесов
 - 35) Коллекционирование вин
 - 36) Коллекционирование монет/филателия
 - 37) Коллекционные предметы / коллекции
 - 38) Инвестиции в недвижимость
 - 39) Инвестиции в товарные запасы / облигации
 - 40) Накопительные фонды
 - 41) Участие в играх на скачках
 - 42) Дикая природа / проблемы экологии
 - 43) Просмотр спортивных передач по TV
 - 44) Запись домашнего видео
 - 45) Сообщества / гражданская деятельность
 - 46) Наука / Новые технологии
 - 47) Наше национальное наследие
 - 48) Игра на деньги
15. Укажите из верхнего списка 3 наиболее близкие Вам сферы занятий в соответствии с их порядковым номером:

16. Пожалуйста, отметьте пункты, которые относятся к Вашей семье.

- 1) Заказ по каталогу / почте
- 2) Участник программы поощрения постоянных клиентов
- 3) Внесение пожертвований
- 4) Просмотр кабельного телевидения
- 5) Есть CD-плеер
- 6) Есть видеокамера
- 7) Есть собака
- 8) Есть кошка
- 9) Персональный компьютер
- 10) Подключение к Интернет

17. Стоимость покупки?
(не включая налоги и доставку)

18. Название магазина, где приобретено изделие:

19. Является данное изделие (отметьте подходящие пункты)

- 1) первой купленной Вами соковыжималкой?
- 2) заменой другой соковыжималки?

20. Где было приобретено изделие?

- 1) Подарок
- 2) Универмаг со смешанным ассортиментом (sears, wards)
- 3) Универмаг (Macy's, Dillards, Foley's etc.)
- 4) Магазин бытовой техники
- 5) Магазин товаров смешанного ассортимента (Kmart, Wal-Mart, Target, etc.)
- 6) Специализированный магазин аудио / видеоаппаратуры
- 7) Магазин кухонного оборудования
- 8) Заказ по Интернет
- 9) Заказ по каталогу в магазине

- 10) Клубный магазин-склад (Sam's Price / Costco, etc.)
- 11) Универсам электронной техники (Circuit City, Best Buy)
- 12) Заказ по каталогу через почту
- 13) Заказ по телефону
- 14) Военный магазин
- 15) другое

21. Какие 2 наиболее важных фактора повлияли на Ваш выбор данного продукта?

(отметьте не более 2)

- 1) Очистка
- 2) Малошумность
- 3) Простая сборка /разборка
- 4) Малогабаритная конструкция
- 5) Универсальность
- 6) Цена
- 7) другое

22. Какие другие бренды Вы серьезно рассматривали до выбора данного изделия?

(отметьте соответствующие)

- 1) Не рассматривал другие
- 2) Champion
- 3) Miracle
- 4) Juiceman
- 5) Greenpower
- 6) Greenlife
- 7) Vita mix
- 8) Omega
- 9) Другое

23. Включая магазин, где Вы приобрели данное изделие, сколько вы посетили до этого магазинов до окончательной покупки?

- 1) Один
- 2) Two
- 3) Три или более
- 4) Не помню точно

24. Оцените характеристики данной модели SAMSON, отметив соответствующие поля

	Отлично	Хорошо	Плохо
A. Общая производительность	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B. Производительность как соковыжималка	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C. Производительность измельчитель	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D. Функции	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E. Дизайн	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F. Простота применения	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
G. Стоимость	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

25. А. Вы пользуетесь соковыжималкой?

- 1) Да, всегда
- 2) Да, иногда
- 3) Никогда (переход к B.16)

В. Если да, сколько раз в день?

- 1) 1
- 2) 2
- 3) 3
- 4) более 3 раз

Спасибо, что уделите время для заполнения анкеты. Ваш ответ будет использован для исследования рынка и составления отчетов, а также позволит Вам получать важные рассылки и специальные предложения от многих компаний, продукты и услуги которых имеют непосредственное отношение к Вашим определенным интересам и другой информации, указанным выше. При этом данная программа является селективной, и Вы сможете получить больше информации об аспектах, которые Вы отметили. Пожалуйста, укажите в данной форме, если по какой-либо причине Вы не желаете участвовать в этой программе.

Любые пожелание и предложения по нашим продуктам отправляйте по адресу: Samsonlife, LLC 7 Dunham Drive, New Fairfield, CT 06812