

TRIBEST[®]
Solostar 4

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
SS-4200

Все детали выполнены без применения бисфенола-А



Сохраните эту инструкцию – пусть она всегда будет под рукой,
если Вам понадобится к ней обратиться.
Ознакомьтесь с указаниями перед началом использованием прибора.



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Поздравляем Вас! Вы стали счастливым обладателем шнековой соковыжималки SolorStar®4! При помощи данного прибора Вы можете выжимать сок из разнообразных фруктов и овощей, проростков и даже ягод! Вы также можете использовать соковыжималку SolorStar®4 для приготовления других аппетитных изделий: замороженных фруктовых щербетов, детского питания, хлебных палочек, ореховой пасты и многого другого!

Соковыжималка SolorStar®4 является представителем нового поколения одношнековых соковыжималок, которые позволяют получить только лучшее из продуктов. Уникальная форма шнека и соответствующего сита для отжима позволяет достичь большей производительности по сравнению с другими одношнековыми соковыжималками.

В SolorStar®4 используется современная система отжима при вращении шнека на скорости 80 оборотов в минуту. Во время работы выделяется минимальное количество тепла, что позволяет получить более свежий сок при этом максимально сократить потерю ценных ферментов и витаминов в конечном продукте.

Аккуратно распакуйте соковыжималку и проверьте, все ли детали на месте. Перед началом эксплуатации изучите Ваш новый электроприбор. Рекомендуем несколько раз разобрать и собрать соковыжималку, чтобы изучить, как правильно соединяются детали. Достаточно большое количество комплектующих включено в стандартный набор, что позволяет сделать процесс отжима легким и расширить возможности для приготовления других блюд.

Перед первым использованием соковыжималки SolorStar®4 рекомендуем вымыть все её части (кроме основного корпуса) в тёплой воде с мягким моющим средством. Теперь Вы готовы начать эксплуатацию Вашей SolorStar®4.

Пожалуйста, прочтите руководство по эксплуатации целиком для правильного использования прибора, ознакомьтесь с указаниями по безопасности. Соблюдение указаний из этого руководства станут залогом многолетнего успешного использования соковыжималки SolorStar®4.



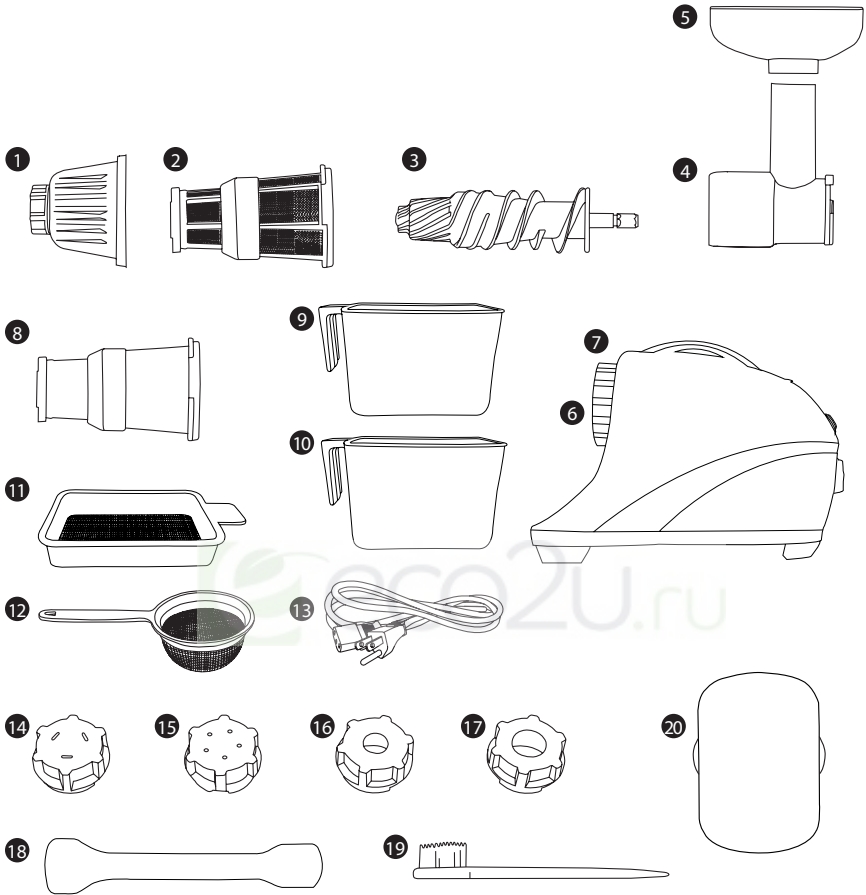
СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Важные замечания по безопасности.....	6
Описание деталей.....	7
Сборка и работа Solostar 4	8
Разборка и чистка Solostar 4.....	11
Устранение неполадок.....	13
Обращение в сервис-центр.....	14
Гарантия.....	15
Рецепты.....	17
Технические характеристики.....	24

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

1. Внимательно прочтите все инструкции.
2. Не погружайте корпус в воду и другие жидкости, чтобы исключить возможность удара электрическим током.
3. Не дотрагивайтесь мокрыми руками до электровилки или розетки.
4. Во время работы соковыжималки SolorStar®4 не дотрагивайтесь до движущихся частей.
5. Отключите SolorStar®4 от розетки перед тем, как собрать или разобрать прибор, или же когда он не используется.
6. Откажитесь от использования прибора с повреждённым шнуром или вилок, в случае неправильной работы. Чтобы избежать возможного ущерба, обратитесь в ближайший сервисный центр для проверки или проведения необходимого ремонта.
7. Необходимо строго следить за эксплуатацией электроприборов детьми или рядом с ними.
8. Используйте только идущие в комплекте детали. Не опускайте в шнек посторонние предметы, такие как ложки, вилки или ножи.
9. Очень опасно трогать шнек пальцами во время работы.
10. Всегда используйте специальный пластиковый толкатель при работе с соковыжималкой.
11. Использование не рекомендованных приспособлений или тех, которые выпускаются другим производителем, может привести к пожару, удару электрическим током или травме.
12. Не допускайте свисания шнура с края стола или рабочей поверхности.
13. Не позволяйте шнуру касаться горячей поверхности, например, плиты.
14. Продолжительная работа SolorStar®4 (более 30 минут непрерывного использования) может привести к перегреванию мотора. Он будет автоматически отключён при перегреве. Если это произошло, выключите прибор и дайте мотору остыть в течение 30 минут, затем Вы можете продолжить использование.
15. Чтобы избежать деформации или других повреждений при мытье корпуса и частей прибора, используйте воду температурой до 40 °С. Не используйте отбеливатель и другие сильные химические моющие средства.
16. Не используйте это прибор на улице.
17. Соковыжималка предназначена для использования только в домашних условиях.
18. Пожалуйста, ознакомьтесь с разделом «Сборка и эксплуатация SolorStar®4» перед началом использования прибора.
19. Ваша соковыжималка SolorStar®3 для правильной и безопасной эксплуатации должна быть электрически заземлённой. Используйте только трёхконтактную вилку, идущую в комплекте, подходящий разъём или адаптер, удовлетворяющий требованиям правил электробезопасности Вашего региона.

СПИСОК ДЕТАЛЕЙ



1. Крышка/фиксатор сита

2. Сито

3. Шнек

4. Крепление шнека

5. Воронка

6. Фиксирующее кольцо

7. Корпус

8. Насадка д/гомогенизации

9. Емкость для сока

10. Емкость для жмыха

11. Сито на контейнер

12. Ручное сито

13. Кабель питания

14. Насадка д/пасты

15. Насадка д/спагетти

16. Насадка д/сока

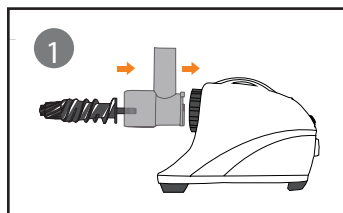
17. Насадка д/смешивания

18. Толкатель

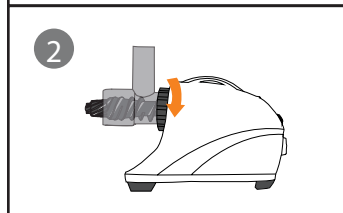
19. Чистящая щетка

20. Крышка д/воронки

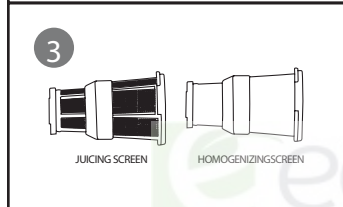
СБОРКА И РАБОТА С SOLOSTAR 4



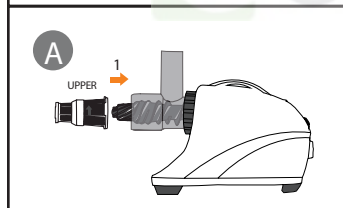
Вставьте шнек в крепление для шнека и закрепите спереди на корпусе.



Держа крепление для шнека в одном положении, поверните фиксирующее кольцо по часовой стрелке (вправо), чтобы зафиксировать крепление для шнека.

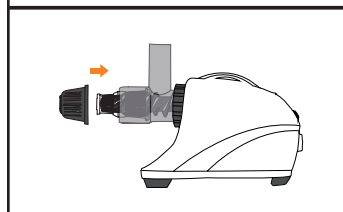


Возьмите подходящее сито в соответствии с тем, что хотите готовить. Не поворачивайте сито. Закрепите его следующим способом:

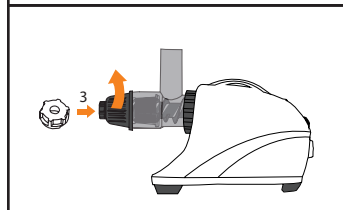


A. Сито для сока из зелени, овощей и фруктов;

Вставьте сито в крепление для шнека. Та сторона, на которой написано «upper», должна смотреть вверх в закреплённом состоянии.



Накройте сверху крышкой/фиксатором для сита и поверните её против часовой стрелки (налево), чтобы закрепить в нужном положении.



Прикрепите насадку для сока к крышке/фиксатору сита, повернув её против часовой стрелки.

Б. Сито для смешивания/помола: для приготовления хлебных палочек, тофу, пасты и лапши.

Вставьте сито для смешивания/помола в крепление для снэка. Накройте крышкой для сита и поверните против часовой стрелки, чтобы зафиксировать в нужном положении.

Прикрепите нужную Вам насадку к крышке, повернув её против часовой стрелки.

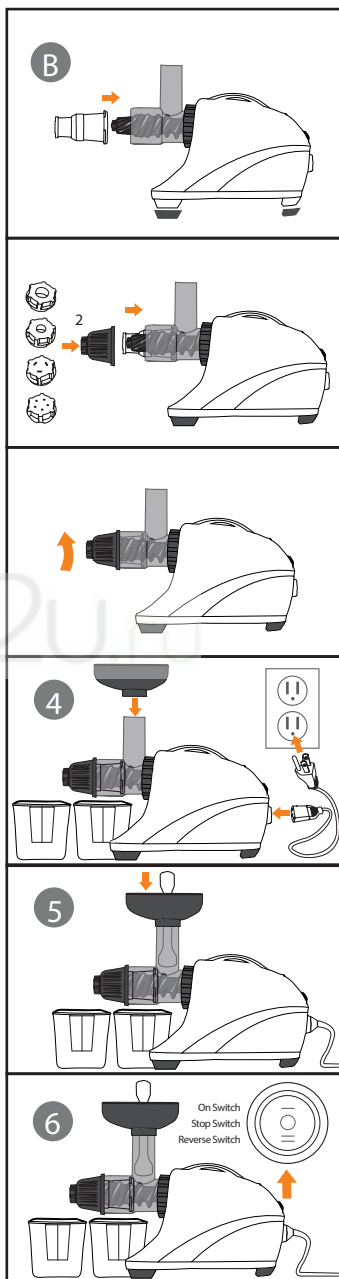
(!) Используйте насадку для измельчения свежего чеснока, лука, имбиря или перца. Не используйте насадку для перемалывания сухих кофейных зёрен, сушёного перца и т.д.

Поставьте воронку на трубку для подачи продуктов. Поместите контейнер для сока под отверстие для выхода сока, а контейнер для мякоти – под насадкой. Соедините шнур питания с прибором и включите в розетку.

Включите соковыжималку, опускайте фрукты и овощи небольшими порциями. Для проталкивания ингредиентов пользуйтесь пластиковым толкателем.

(!) Необходимо разрезать продукты на более мелкие кусочки. Во время работы соковыжималка может издавать резкие звуки. Это норма.

Если в соковыжималку SolorStar попадают твёрдые предметы, это приводит к остановке мотора. Нажмите Обратный ход («Reverse Switch») 2-3 раза, удерживая кнопку несколько секунд.



- Когда Вам необходимо воспользоваться Обратным ходом во время нормальной работы прибора, нажмите Стоп («Stop Switch»), а затем Обратный ход («Reverse Switch»).
- Используйте только идущие в комплекте детали. Не используйте иные предметы, такие как ложки, вилки или ножи, поскольку это может привести к повреждению соковыжималки.
- При выжимании волокнистых овощей или фруктов с семечками вместо насадки для сока можно использовать насадки для мякоти.
- В соке может содержаться небольшое количество мякоти в зависимости от выжимаемого продукта.



РАЗБОРКА И ЧИСТКА SOLOSTAR 4

Поверните фиксирующее кольцо против часовой стрелки, отделите крепление со шнеком и другие детали.

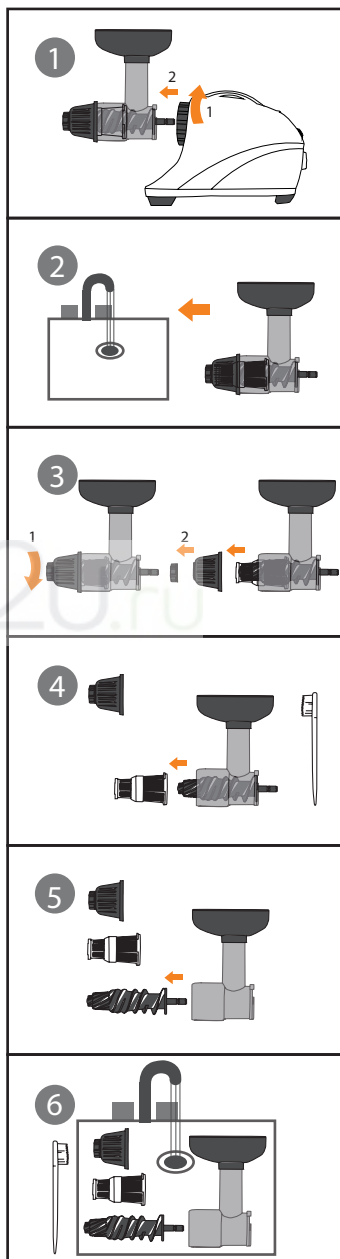
Для более удобной чистки отнесите отделенную конструкцию в раковину и там разберите.

Поворачивая по часовой стрелке колпачок и крышку, отделите их от конструкции.

Выньте сито и тщательно почистите щеткой из комплекта.

Выньте шнек

Промойте все части теплой водой с использованием мягкого моющего средства.



ПРИМЕЧАНИЕ:

- Чтобы облегчить процесс разборки прибора, включите Обратный ход («Reverse Switch») на 2-3 секунды, затем отключите SolorStar от сети и разберите.
- После каждого использования мойте и аккуратно складывайте все части соковыжималки SolorStar. Когда сита остаются грязными после использования, остатки пищи засыхают, засоряя дырочки для фильтрации сока.
- Используйте тёплую воду и мягкие моющие средства. Не применяйте горячую воду и сильные химические средства, такие как отбеливатель. Это может привести к деформации составных частей прибора.
- Чтобы избавиться от цветных пятен, замочите детали в растворе, содержащем 70% белого винного уксуса и 30% воды.



РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Нет питания.	Проверьте, хорошо ли вилка вставлена в розетку.
Громкий шум.	Проверьте, стоит ли Solostar 4 на плоской ровной поверхности. Проверьте, соответствует ли прибор напряжению в Вашей электросети.
Затруднения с подачей продуктов в прибор.	Продукты необходимо нарезать более мелкими удлиненными кусочками. Возможно запущен обратный ход шнека.
Мотор остановился.	Возможно Solostar 4 перегружена; уменьшите объем продукта вдвое. В механизм попал инородный предмет.
Крепление шнека застряло и не вытаскивается	Фиксирующее кольцо шнекового крепления не двигается/слишком тугое. Нажмите кнопку обратного хода 2-3 раза.
Крепление шнека не подходит к соковыжималке.	Возможно внутрь попал инородный объект.
Сок капает с тыльной стороны крепления шнека.	Возможно соковыжималка перегружена, уменьшите объем продукта вдвое.

ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИС

В ситуации, когда Ваша соковыжималка SolorStar®4 нуждается в сервисном обслуживании, а срок гарантии ещё не истёк (гарантия действует только в случае корректного использования в домашних условиях), свяжитесь с ближайшим сервисным центром.

СЛЕДУЙТЕ ПРИВЕДЁННОЙ НИЖЕ ИНСТРУКЦИИ:

Сервисные центры:

Информация по сервис-центрам в России

Единая бесплатная справочная служба: 8800 200-73-50

Москва: ул. Полярная 31а, вход с Широкой

тел.: +7 (499) 346-69-93

Владивосток: ул. 100-летия Владивостока, 42А, 4 этаж, пав. 110

тел.: +7 (423) 200-43-50

Уссурийск: ул. Плеханова, 61, ТЦ Белая гора, 3-й этаж, павильон 318

тел.: +7 (4234) 37-47-00

Южно-Сахалинск: ул. Ленина, 131, ТЦ Океан, Мастер GSM

тел.: +7 (4242) 25-59-07

Петропавловск-Камчатский

ул. Чубарова 16 склад №11

тел.: +7 (4152) 333-401

Позвоните для получения Номера возврата товара, чтобы Вы могли переслать Вашу соковыжималку SolorStar® или одну из деталей в службу сервиса. Поясните, какие неполадки Вас беспокоят.

Соковыжималку или её деталь хорошо запакуйте в оригинальную коробку, в которой был товар при покупке. Убедитесь, что все необходимые детали на месте. Заполните Форму запроса на сервисное обслуживание и вложите её внутрь коробки. Надёжно запечатайте коробку.

Отправьте коробку на адрес сервисного центра. На упаковке не забудьте написать свой обратный адрес и Номер возврата товара.

Всегда необходимо позаботиться о страховке на случай повреждения товара во время пересылки. Посылка к отправке готова.

ГАРАНТИЯ

Мы гарантируем Вам, конечному покупателю товара, который правильно оформил надлежащие документы после приобретения соковыжималки SolorStar®4, произведённой без применения бисфенола-А, что на протяжении 5 лет со дня покупки пластиковые детали и мотор будут исправно работать, а материал, из которого они изготовлены, не деформируется. На все прочие комплектующие, включая контейнеры для сока и мякоти, пластиковый толкатель, гарантия не распространяется. Гарантия не распространяется на нормальный износ всех пластиковых деталей, включая шнек и сито для сока.

Для того, чтобы Вы могли полноценно воспользоваться гарантийным обслуживанием, необходимо заполнить и отослать почтой Регистрационный формуляр для получения гарантийного обслуживания, при этом указав на нём всю запрашиваемую информацию, в течение 10 (десяти) дней с момента приобретения соковыжималки SolorStar®4.

1. Гарантийное обслуживание не предоставляется до того момента, пока мы не получим от Вас Регистрационный формуляр для получения гарантийного обслуживания, содержащий все сведения по запрашиваемой информации, отправленный в течение 10 дней после первоначальной покупки товара. Гарантией может воспользоваться только первичный покупатель. Гарантия не передаётся другим владельцам.

2. Если у соковыжималки наблюдаются какие-либо дефекты при обычном использовании в домашних условиях, компания за свой счёт, основываясь на Вашем письменном заявлении с описанием дефектов, на протяжении гарантийного периода, проведёт на свой выбор ремонт или замену соковыжималки SolorStar®4, в которой будут найдены дефекты. Однако мы не обязаны проводить ремонт или замену прибора, до того, как Вами не будет отправлена соковыжималка SolorStar®4 по месту нахождения сервисного центра. Псылка должна быть застрахована и надёжно упакована, согласно правилам, изложенным далее. Замена товара возможна на новый прибор или равноценный новому. Соковыжималка SolorStar®4 может включать переделанные или модернизированные детали, которые будут работать как новые.

3. Мы не гарантируем, что во время эксплуатации соковыжималка SolorStar® никогда не будет останавливаться или никогда не будет появляться проблем в её функционировании. Ни при каких обстоятельствах наши затраты не превысят розничной стоимости соковыжималки SolorStar®4.

4. Сервисные центры берут на себя расходы только по обслуживанию и замене неисправных частей прибор. Все остальные расходы, связанные с пересылкой, доставкой, транспортировкой, возлагаются на самого владельца прибора.

Эта гарантия не распространяется на дефекты, появившиеся по причине: а) неправильной эксплуатации соковыжималки SolorStar®4 не в соответствии с инструкцией; б) использования деталей или аксессуаров, нами не предоставляемых или не одобренных; в) небрежного, неправильного, несоответствующего требованиям хранения; г) проведения или попытки провести неофициальное сервисное обслуживание; д) случайных или иных повреждений соковыжималки SolorStar®4, которые напрямую не связаны с нами или производителем; или е) на повреждения, вызванные неправильным использованием, сокрытием неправильного использования, использованием в коммерческих целях или неофициальной модернизацией соковыжималки.

МЫ НЕ ПРЕДЛАГАЕМ НИКАКИХ ДРУГИХ ВЫТЕКАЮЩИХ ИЗ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ ГАРАНТИЙ ИЛИ УСЛОВИЙ В ПИСЬМЕННОЙ ИЛИ УСТНОЙ ФОРМЕ, В ПРЕДЕЛАХ ДЕЙСТВУЮЩИХ МЕСТНЫХ ЗАКОНОВ. ВСЕ ДРУГИЕ ГАРАНТИИ, ПОДРАЗУМЕВАЮЩИЕ ПРИГОДНОСТЬ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЁННЫХ ЦЕЛЕЙ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМАЯ ГАРАНТИЯ /УСЛОВИЕ ТОРГОВОЙ ПРИГОДНОСТИ ОГРАНИЧЕНЫ ОДНИМ (1) ГОДОМ. Эта гарантия наделяет Вас особыми юридическими правами и защитой. Вы также можете обладать и другими правами, которые действуют в рамках закона в Вашей стране/штате.

В ПРЕДЕЛАХ ДЕЙСТВУЮЩЕГО МЕСТНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА СРЕДСТВАМИ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПО ДАННОЙ ГАРАНТИИ ЯВЛЯЕТЕСЬ ВЫ САМИ И ДРУГИЕ СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ ПРАВ. ИСКЛЮЧАЯ ТЕ СЛУЧАИ, О КОТОРЫХ УПОМИНАЛОСЬ ВЫШЕ, НИ ПРИ КАКИХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАХ МЫ НЕ НЕСЁМ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА НАНЕСЕНИЕ ПРЯМОГО, СПЕЦИАЛЬНОГО, СЛУЧАЙНОГО, КОСВЕННОГО (ВКЛЮЧАЯ ПОТЕРЮ ДОХОДОВ) И ЛЮБОГО ДРУГОГО ВИДА УЩЕРБА, ПРОПИСАННОГО В КОНТРАКТЕ ИЛИ ЗАКОНАХ СТРАНЫ. В некоторых странах или штатах законы могут не предусматривать исключений или ограничений в отношении нанесения случайного или косвенного ущерба. Если Вы проживаете в такой стране, вышеупомянутые ограничения или исключения не могут быть применимы по отношению к Вам.

Отправляйте соковыжималку SolorStar®4 в сервисный центр только с указанием Номера возврата товара.

* НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ОРИГИНАЛЬНУЮ УПАКОВКУ

РЕЦЕПТЫ

СОКИ И НАПИТКИ

Цитрусовый blend.....	20
Яблочный лимонад.....	20
Пшеничное наслаждение.....	20
Освежающий арбуз.....	20
Нектар Амброзии.....	21
Пунш из нежной дыни.....	21
Острое яблочко.....	21
Выбор Доктора Уокера #61.....	22
Вкус зелени.....	22
Восточный экспресс.....	22

ПАЛОЧКИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА И РИСОВЫЙ ПИРОГ

Палочки/сухарики из ржаного хлеба.....	23
Моти (Рисовый пирог)	23

ПАСТА И ЛАПША.....23

ПАТЕ И ФРИКАДЕЛЬКИ

Фрикадельки для карри с кешью.....	24
Пекановые радости.....	24

ДЕСЕРТЫ

Маки из кешью.....	25
Бананово-черничный торт-мороженое (без выпечки).....	25

Цитрусовый бленд

- 2 небольших грейпфрута (очистить и разрезать на 4-6 частей)
- 3 средних по размеру апельсина (очистить и разрезать на 4 части)
- ½ небольшого лимона (очистить и разрезать на 2 части)
- ½ небольшого лайма (очистить и разрезать на 2 части)

Примечание: для получения более сладкого вкуса используйте меньше лайма и лимона; снимать шкурку с лимона и лайма не обязательно.

Способ приготовления: выжмите все ингредиенты, наслаждайтесь соком.

Яблочный лимонад

- 3 яблока
- 3 средних апельсина (очистить и разрезать на 4 части)
- ½ лимона (по желанию почистить для получения более сладкого вкуса)

Способ приготовления: выжмите все ингредиенты, наслаждайтесь соком.

Наслаждение из ростков пшеницы

- 4 горсти ростков пшеницы
- 4 моркови (разрезать на 4-6 частей)
- 1 твёрдое яблоко (разрезать на 6 частей)
- Тонкий кусочек имбиря

Способ приготовления: выжмите все ингредиенты, наслаждайтесь соком.

Освежающий арбуз

- 1 арбуз с семечками (если органический, можно добавить кожуру)

Способ приготовления:

1. Разрежьте арбуз на кусочки, которые с лёгкостью будут проходить по жёлобу соковыжималки.
2. Выжимайте сок и получайте наслаждение от него жарким летним днём.

Нектар Амброзии

2 ветки винограда

3 яблока (разрезать на 6 частей)

1 киви (очистить и разрезать на 2 части)

1 кусок медовой дыни (порезать кубиками)

1 кусок ананаса (порезать кубиками)

1 лимон (очистить и разрезать на 4 части)

½ чашки клюквы

Способ приготовления:

1. Поочерёдно выжмите виноград, кусочки киви, кубики дыни и ананаса, кусочки яблока и клюкву.
2. Лимон выжмите отдельно и добавляйте по вкусу.

Примечание: количество ингредиентов можно менять, не бойтесь экспериментировать в соответствии с собственным вкусом.

Пунш из нежной дыни

¼ мускусной дыни (разрезать кубиками)

¼ медовой дыни (разрезать кубиками)

2 куса арбуза (разрезать кубиками)

Способ приготовления: выжмите все ингредиенты, наслаждайтесь соком.

Острое яблочко

7 яблок (Фудзи, Гренни Смит – разрезать на 4-6 частей)

½ перца халапеньо

¼ лайма

1 киви

Способ приготовления:

1. Выжмите киви и лайм.
2. Выжмите халапеньо.
3. В последнюю очередь – выжмите яблоки.

Выбор доктора Уокера (#61)
280 г. моркови (разрезать на 4 части)
170 г. шпината (свежего)

Способ приготовления:

1. Выжмите шпинат.
 2. Выжмите морковь
-

Вкус зелени
2 дольки ананаса (разрезать на более мелкие кусочки)
1 веточка мяты
3 горсти ростков пшеницы
¼ лимона
1 кусочек имбиря для аромата

Способ приготовления:

Выжмите по порядку ростки пшеницы, мяту, лимон, кубики ананаса.

Примечание:

- Долька ананаса – это одна четверть от круглого куса целого ананаса.
 - Если ананас выращен не органически способом, перед выжиманием сока очистите его от кожуры.
-

Восточный экспресс

3 листа пекинской капусты (разрезать вдоль)
4 стебля пак-чой с листьями (разрезать вдоль)
2 стебля аниса (фенхеля со стеблем и листьями)
6 средних морковей (разрезать на 4 части)
2 яблока (Фудзи, Жёлтый восторг, бабушка Смит – разрежьте на 4-6 частей)

Способ приготовления:

1. Выжмите пекинскую капусту, пак-чой и фенхель.
2. Выжмите яблоки.
3. В получившийся сок добавьте выжатую морковь.

ПАЛОЧКИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА И РИСОВЫЙ ПИРОГ

Палочки/ сухарики из ржаного хлеба

2 чашки ржи (замочить на ночь)

½ чашки семян подсолнечника (замочить на ночь)

2 столовые ложки семян тмина

½ чайной ложки морской соли

Способ приготовления: (используйте сито для помола)

1. Смешайте все ингредиенты в миске.
 2. Понемногу загружайте смесь в машину.
 3. Вынимайте полученные хлебные палочки по мере их появления.
 4. Перед просушкой этим палочкам можно придать форму крендельков, сплести вместе и т.д., чтобы получились разные по виду изделия.
 5. Сушите в дегидраторе, пока они не станут хрустящими.
-

Моти (рисовый пирожок)

2 чашки пропаренного риса (зёрна среднего размера)

1 столовая ложка оливкового масла холодного отжима

Способ приготовления:

Приготовьте рис.

1. В соковыжималку во время работы добавьте оливковое масло.
2. Опускайте рис в машину.
3. Принимайте рисовый пирожок из передней насадки.

Примечание: перед началом приготовления смешайте рис с измельчённым чесноком или луком для придания рисовому пирогу аромата. Разрежьте его по диагонали. Высушите и ешьте с супом.

ПАСТА И ЛАПША

1 упаковка готового теста для пасты

1 чайная ложка оливкового масла холодного отжима

Способ приготовления:

1. Приготовьте тесто согласно инструкции на упаковке.
2. Добавьте оливковое масло во включённую соковыжималку.
3. Загрузите тесто в машину.
4. Выложите получившуюся лапшу на тарелку.

ПАТЕ И ФРИКАДЕЛЬКИ

Фрикадельки из карри и кешью

2 чашки кешью

1 чашка проросших пшеничных зёрен

1 столовая ложка пасты карри (можно купить в магазине деликатесов)

1 чайная ложка овощной соли

Способ приготовления:

1. Кешью и проросшие зёрна пшеницы опустите в соковыжималку.
 2. Добавьте понемногу пасту карри и овощную соль.
 3. Соберите получившуюся смесь.
 4. Перемешайте её руками или деревянной ложкой.
 5. Скатайте фрикадельки и украсьте блюдо помидорами, редисом и огурцами.
-

Пекановые радости

1 чашка пекана

2 чашки проросших зёрен пшеницы

¼ чашки испанского лука

1 чайная ложка приправы для птицы

½ чайной ложки овощной соли

Способ приготовления:

1. Поместите в соковыжималку пекан, проросшие зёрна пшеницы, лук.
2. Пересыпьте получившуюся смесь в миску.
3. Добавьте приправу для птицы и овощную соль.
4. Тщательно перемешайте руками или деревянной ложкой.
5. Сформируйте маленькие плоские кружочки и подавайте на кусочке огурца. Сверху накройте ломтиком помидора или авокадо.

ДЕСЕРТЫ

Маки из кешью

1 чашка проросших пшеничных зёрен (предварительно замочить)

¼ чашки семян мака

¼ чашки семян подсолнечника (предварительно замочить)

1 чашка кешью

½ чайной ложки ванили

4 чайные ложки мёда

Способ приготовления:

1. Замочите зёрна пшеницы на 12 часов, чтобы они начали прорасти.
 2. Замочите семена подсолнечника на 6 часов.
 3. Смешайте при помощи соковыжималки проросшие зёрна пшеницы, кешью, семена подсолнечника и мака.
 4. Смесь поместите в миску.
 5. Добавьте мёд и ваниль и всё перемешайте.
 6. Сделайте из получившейся смеси шарики и выложите их на тарелку.
-

Бананово-черничный торт-мороженое (не нужно выпекать)

1 чашка миндаля (замочить)

½ чашки семян кунжута

1 чашка кешью

½ чашки изюма

½ чашки фиников

½ чашки пекана

1 чайная ложка ванили

2 чайные ложки мёда

7 замороженных бананов (без кожуры)

1 ½ чашки замороженной черники

1 киви

2 большие ягоды клубники (нарезать дольками)

Способ приготовления:

1. Измельчите вместе миндаль, кешью, кунжут, пекан, финики, изюм.
2. Добавьте ваниль и мёд; замесите тесто; выложите на блюдо для пирога. Оставьте тесто на 3-4 часа или поместите его в дегидратор для продуктов на 45 минут.
3. Измельчите вместе замороженные бананы и чернику, чтобы получилось мороженое.
4. Выложите мороженое на высохший слой теста, украсьте кусочками клубники и киви.
5. Разрежьте и разложите по тарелкам.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ	СОКОВЫЖИМАЛКА С ГОРИЗОНТ. ШНЕКОМ
МОДЕЛЬ	SOLOSTAR 4 (SS-4200)
НАПРЯЖЕНИЕ СЕТИ	АС 230В~, 50/60Гц
МОЩНОСТЬ	120Вт
РАЗМЕР	48 (Ш) x 25 (В) x 20 (Д)
ВЕС	7 КГ

Гарантийные обязательства

Tribest,
!



: 8 (800) 200-73-50

Сроки рассмотрения гарантийных случаев:

- 7 . - 20 .
- 1 20 ().

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

: _____
: SS-4200
: _____
(): _____

1.

2.

3.



_____ () «_» _____ 201_ .
_____ () . .
_____ ()
_____ ()

TRIBEST®
making healthy living easy

eco2u.ru