



Инструкция по эксплуатации
шнековой соковыжималки
Tribest SoloStar-3 (модель: SS-9113)

без содержания бисфенола А


TRIBEST
making healthy living easy



Храните инструкцию на видном месте
Прочтите перед использованием



Добро пожаловать

Поздравляем! Теперь вы являетесь счастливым обладателем горизонтальной одношнековой соковыжималки SoloStar без содержания Бисфенола-А.

С SoloStar вы сможете выжимать сок из различных овощей и фруктов - из моркови и яблок, ростков пшеницы и сосновых иголок, без остановки и смены деталей! Вы также сможете использовать соковыжималку для приготовления других вкусных блюд, детской смеси, хлебных палочек, ореховой пасты, паштета, щербета из замороженных фруктов и других блюд!

SoloStar-3 - это следующее поколение линейки одношнековых соковыжималок, которые обеспечивают самое лучшее натуральное питание. Уникальная форма шнека и сита соковыжималки SoloStar-3 обеспечивают более высокую производительность по сравнению с другими одношнековыми соковыжималками.

Шнек соковыжималки SoloStar-3 вращается на скорости 80 об./мин. и обеспечивает минимальный нагрев во время отжима, что помогает сделать сок более свежим с минимальной потерей драгоценных ферментов и витаминов.

Аккуратно распаковывайте соковыжималку и проверяйте наличие всех деталей. Обязательно найдите время для ознакомления с новой соковыжималкой, прежде чем начать работу!

Хорошей идеей перед началом использования будет разобрать и собрать SoloStar-3, чтобы понять принцип работы. Многие детали являются стандартными, чтобы облегчить работу с соковыжималкой и упростить процесс приготовления блюд. Перед первым использованием SoloStar-3 рекомендуется помыть детали в теплой воде с мягким моющим средством. Надеемся, что Вы останетесь довольны работой соковыжималки SoloStar-3 и она поможет Вам оставаться здоровыми. Пожалуйста, найдите время для прочтения инструкции по эксплуатации для правильного и безопасного использования соковыжималки. При правильном использовании SoloStar-3 прослужит Вам на протяжении долгого времени.



Содержание

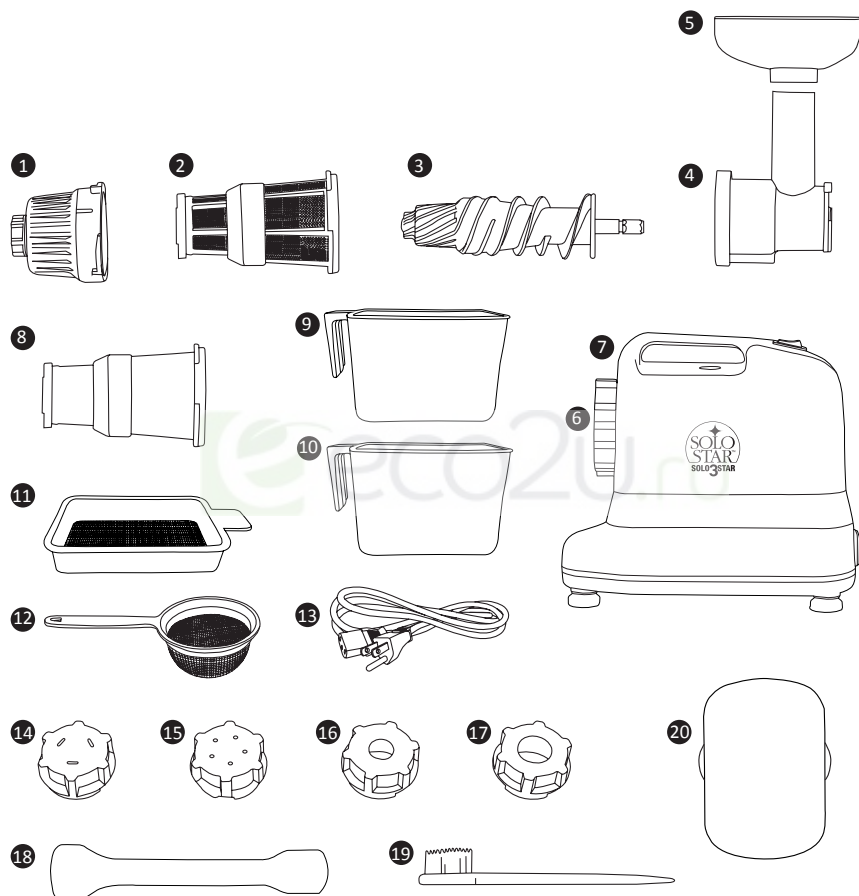
• Добро пожаловать.....	3
• Меры предосторожности.....	6
• Описание деталей соковыжималки.....	7
• Сборка и эксплуатация Solostar-3.....	8
• Разборка Solostar-3.....	9
• Чистка Solostar-3.....	9
• Рецепты.....	10
• Характеристики товара.....	17
• Для заметок.....	17
• Поиск и устранение неисправностей.....	18
• Условия гарантии.....	19
• Гарантийный талон.....	20

Меры предосторожности

1. Перед использованием устройства прочтите инструкцию!
2. Для предотвращения удара электрическим током не погружайте устройство в воду или другие жидкости.
3. Используйте только специальный кабель питания (поставляется в комплекте вместе с оборудованием).
4. Используйте напряжение, совместимое с устройством. Невыполнение данного требования может привести к повреждению двигателя или аннулированию гарантии.
5. Соковыжималка не предназначена для получения масла из орехов и семян. Невыполнение данного требования приведет к повреждению прибора и аннулированию гарантии!
6. Отключайте прибор от электрической сети, когда он не используется, а также перед сборкой, разборкой и чисткой.
7. Следите за тем, чтобы все детали были установлены, перед тем как включить соковыжималку.
8. Во время работы соковыжималки:
 - Не прикасайтесь к движущимся деталям
 - Не пытайтесь разбирать устройство.
9. Никогда не помещайте пальцы и другие инородные предметы, такие как ложки, ножи или другие столовые приборы в воронку. Если ингредиенты застрянут в воронке, используйте один из толкателей, чтобы протолкнуть их! Если это не сработает, выключите и разберите соковыжималку, затем вытащите ингредиенты.
10. Обязательно устанавливайте переключатель в положение «ВЫКЛ» после каждого использования. Убедитесь, что двигатель останавливается полностью, отключите от электросети, прежде чем разобрать соковыжималку.
11. Не разбирайте детали, кроме тех, которые необходимы для нормальной работы или очистки вашей соковыжималки (такие как крышки, шнеки, насадки). Разбор собственно устройства может привести к аннулированию гарантии.
12. Не разбирайте Green Star Elite, обратитесь к сертифицированным специалистам для проверки и возможного ремонта в целях предотвращения удара электрическим током или повреждений, в следующих случаях:
 - Повреждения кабеля или электрической вилки
 - Неправильной работы
 - Повреждения, вызванного падением устройства.
13. Использование приспособлений или принадлежностей, не рекомендованных производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током, травме и аннулированию гарантии.
14. Соковыжималка Green Star Elite должна быть заземлена для правильной и безопасной эксплуатации. Используйте кабель и вилку, подключаемую к правильно заземленной розетке. Не пытайтесь вставлять вилку в незаземленную розетку, так как это может привести к пожару, поражению электрическим током, травме и аннулированию гарантии.
15. Не тяните за кабель, чтобы вытащить вилку из розетки. Следите за тем, чтобы кабель не свисал с конца стола или вступал в контакт с горячими поверхностями, такими как плита.
17. Устройство предназначено только для домашнего использования.
18. Пожалуйста, обратитесь к продавцу в случае, если соковыжималка функционирует неправильно.

19. Не используйте горячую воду для чистки устройства и деталей, во избежание деформации устройства.
20. Не используйте отбеливающие средства.
21. Используйте устройство только по назначению!

Описание деталей соковыжималки



- | | | |
|--|------------------------------|---------------------------|
| 1. Крышка для сетки | 8. Насадка для измельчения | 15. Носик для спагетти |
| 2. Сетка | 9. Ёмкость для сока | 16. Носик для сока |
| 3. Шнек | 10. Ёмкость для жмыха | 17. Носик для измельчения |
| 4. Отжимная корзина | 11. Сито для задержки мякоти | 18. Пластиковый толкатель |
| 5. Воронка | 12. Дуршлаг | 19. Щетка для чистки |
| 6. Фиксирующее кольцо отжимной корзины | 13. Кабель питания | 20. Крышка для воронки |
| 7. Собственно устройство | 14. Носик для фетучини | |

Сборка и эксплуатация SOLOSTAR-3

1. Поместите шнек в отжимную корзину. Вставьте корзину в фиксационное кольцо.

2. Пока корзина для шнека находится в неподвижном состоянии, закрутите фиксационное кольцо по часовой стрелке (вправо), чтобы закрепить корзину.

3. Выберите сетку или насадку для измельчения, учитывая консистенцию продуктов.

А. Сетка для сока: используется для зелени, овощей и фруктов.

Поместите сетку для сока в переднюю часть отжимной корзины для шнека. Убедитесь, чтобы сторона с надписью «UPPER» смотрела вверх при вставке. Закройте сетку крышкой и поверните крышку против часовой стрелки (влево).

- Волокнистые овощи и фрукты с семенами можно отжимать, используя насадку для измельчения вместо насадки для сока.

- Небольшое количество мякоти может оставаться в соке, в зависимости от используемых ингредиентов.

В. Насадка для измельчения: используется для приготовления рисового пирога/хлебных палочек, измельчения (томаты, чеснок и т.д.), приготовления лапши (спагетти или феттучини) или тофу.

а. Вставьте насадку для измельчения в отжимную корзину. Закрепите и поверните крышку для сетки против часовой стрелки.

б. Установите необходимый носик в крышку для сетки и поверните его против часовой стрелки.

- Используйте насадку для измельчения чтобы измельчить свежий чеснок, лук, имбирь.

- Не используйте насадку для измельчения со следующими продуктами: сухой перец, кофе в зернах и т.д.

4. Поместите воронку на желоб отжимной корзины. Подставьте ёмкость для сока под отверстие для выхода сока. Подключите кабель питания.

5. Включите соковыжималку. Загружайте фрукты и овощи в небольших количествах в воронку. Используйте толкатель для проталкивания продукта.

а. Перед отжимом ингредиенты необходимо порезать на мелкие кусочки.

б. Во время работы может присутствовать шум, это нормальное явление.

Если в соковыжималку были загружены твердые ингредиенты, которые вызвали остановку работы двигателя, используйте функцию реверса, нажмите на кнопку 2-3 раза, держите несколько секунд.

- Если Вам необходимо нажать на кнопку реверса в процессе нормальной работы устройства, выключите соковыжималку (STOP), затем нажмите на переключатель.

- Не используйте посторонние предметы, такие как ложки, вилки, ножи, для проталкивания ингредиентов. Несоблюдение мер предосторожности может привести к поломке SOLOSTAR-3.

Разборка SOLOSTAR-3

1. Отсоедините крышку для сетки и носик, повернув его по часовой стрелке.
2. Потяните и вытащите сетку / насадку для измельчения.
3. Поверните фиксационное кольцо против часовой стрелки, отсоедините его от отжимной корзины.
4. Вытащите шнек.

Примечание: Используйте кнопку реверса для более простой разборки устройства. Нажмите на переключатель, подержите 2-3 секунды, затем нажмите на кнопку STOP и выключите устройство из сети.

Чистка SOLOSTAR-3

1. Тщательно очищайте детали после каждого использования соковыжималки.

Если сразу после использования не разобрать и не промыть детали внутри отжимной корзины, остатки ингредиентов могут засохнуть и забить отверстия, что помешает отжиму сока!

2. Используйте теплую воду с мягким моющим средством. Не используйте горячую воду с агрессивными химикатами, это может привести к деформации составных частей.

3. Чтобы удалить цветные пятна, замочите детали в растворе 70% белого винного уксуса и 30% воды.

4. Запрещается мыть детали соковыжималки SoloStar-3 в посудомоечной машине!

Сохраняйте оригинальную упаковку устройства для возможности безопасной транспортировки.

Рецепты

Соки и напитки

Цитрусовый микс.....	11
Яблочный лимонад.....	11
Сок с ростками пшеницы.....	11
Арбузный сок.....	11
Нектар “Пища Богов”.....	12
Пунш из сочной дыни.....	12
Сочное яблоко.....	12
Сок доктора Уокера.....	13
Зеленый Тан.....	13
Восточный экспресс.....	13

Хлебные палочки и моти (рисовый пирог)

Хлебные палочки.....	14
Моти (Рисовый пирог).....	14

Паста и лапша.....	14
--------------------	----

Паштет и крокеты

Крокеты из карри и кешью.....	15
Блюдо из орех-пекан.....	15

Десерты

Блюдо из кешью и мака.....	16
Пирог из бананово-черничного мороженого (сырой).....	16

Соки и напитки

(готовятся с помощью сетки и носика для сока)

Цитрусовый микс

- 2 маленьких грейпфрута (очищенные и порезанные на 4 или 6 долек)
- 3 апельсина среднего размера (очищенные и порезанные на 4 дольки)
- 1/2 небольшого лимона (очищенный и порезанный на 2 дольки)
- 1/2 небольшого лайма (очищенный и порезанный на 2 дольки)

Заметка: Для того, чтобы сок получился слаще, добавьте меньше лимона и лайма.

Очистите кожуру.

Приготовление: смешайте все ингредиенты, загрузите в воронку.

Яблочный лимонад

- 3 твердых яблока (Фуджи, Пепин или Гренни Смит, порежьте на 6-9 частей)
- 3 средних апельсина (очищенные и порезанные на 4 части)
- 1/2 лимона (не обязательно очищать кожуру)

Приготовление: смешайте все ингредиенты, загрузите в воронку.

Сок с ростками пшеницы

- 4 пучка ростков (травы) пшеницы (примерно 130 грамм) выращенной в проращивателе Freshlife FL-3000
- 4 моркови (порезанные на 2 или 4 части вдоль)
- 1 твердое яблоко (порезанное на 6-9 частей)
- 1 тонкий ломтик имбиря

Приготовление: загрузите в воронку сначала пшеницу, затем остальные ингредиенты.

Арбузный сок

Арбуз с семенами, очищенный от кожуры.

Приготовление: порежьте арбуз на кусочки, и медленно загрузите в воронку.

Нектар «Пища богов»

2 грозди винограда

3 яблока (Фуджи, Гренни Смит, Пепин - разрезанные на 6-9 долек)

1 киви (разрезанный на 2-4 части)

1 кусочек мускатной дыни, очищенной от кожуры (нарезанный кубиками)

1 кусочек ананаса, очищенного от кожуры (нарезанный кубиками)

1 лимон (почистить и порезать на 4 кусочка)

1/2 стакана клюквы

1. Чередуя, загрузите в соковыжималку виноград, клюкву, кубики ананаса, ломтики киви, кусочки яблока.

2. Отожмите лимон отдельно и добавьте для вкуса.

Пунш из сочной дыни

¼ дыни, очищенной от кожуры (нарезанной кубиками)

¼ дыни мускатной, очищенной от кожуры (нарезанной кубиками)

2 ломтика арбуза, очищенного от кожуры (нарезанные кубиками)

Отожмите ингредиенты в соковыжималке и наслаждайтесь полученным пуншем.

Сочное яблоко

7 яблок (Фуджи, Гренни Смит, Yellow Delicious, Симиренко, порезанных на 6-9 частей)

1/2 свежего перца халапеньо

1/4 лайма

1 киви (разрезанный на 2-4 части)

Порядок отжима ингредиентов:

1. киви и лайм

2. перец

3. яблоки

Сок доктора Уокера

300 грамм моркови (порежьте на 4 части вдоль)

200 грамм свежего шпината

Порядок отжима ингредиентов:

1. шпинат
2. морковь

Зеленый Тан

2 дольки (долька – 1/4 круглого ломтика) ананаса (очищенные и порезанные на мелкие части)

1 веточка мяты

3 пучка ростков (травы) пшеницы (примерно 100 грамм) выращенной в проращивателе Freshlife FL-3000

1/4 лимона

1 ломтик имбиря для вкуса

Порядок отжима ингредиентов:

1. ростки (травы) пшеницы
2. мята
3. лимон
4. ананас



Восточный экспресс

3 листа пекинской капусты (порезанных вдоль)

6 шт. средней моркови (порезанной на 4 части вдоль)

3 яблока (Фуджи, Гренни Смит или Yellow Delicious порезанные на 6-9 частей)

Порядок отжима ингредиентов:

1. Пекинская капуста
2. Яблоки
3. Морковь

Хлебные палочки и моти (рисовый пирог)

(готовятся с помощью насадки и носика для измельчения)

Хлебные палочки

2 стакана ржи (вымоченной на ночь)

½ стакана семян подсолнечника (вымоченный на ночь)

2 столовых ложки семян тмина

1/2 ч.л. морской соли

1. Смешайте все ингредиенты в емкости.

2. Загрузите ингредиенты в воронку.

3. Хлебные палочки будут формироваться, выходя из отверстия носика для измельчения.

4. Перед тем, как палочки высохнут, их можно сформировать в форме колец или сплетений.

5. Высушите в дегидрататоре Sedona Combo SD-P9150 до хрустящей корочки. Подавайте с супом, бульоном и т.д.

Моти (рисовый пирог)

Стакан вареного риса (рекомендуется использовать среднезерновой рис)

1 ч.л. оливкового масла

1. Подготовьте рис

2. Добавьте оливковое масло в воронку во время отжима

3. Медленно погрузите рис в воронку

4. Рис будет проходить через сито для гомогенизации

Примечание: Перед началом работы, смешайте специи - чеснок или лук с рисом для вкуса. Порежьте рисовый пирог на диагональные кусочки. Высушите и добавьте в суп.

Паста и лапша

(готовятся с помощью насадки для измельчения и носиков для спагетти или фетучини)

1 упаковка готовой смеси для пасты, 1 ч.л. оливкового масла.

Способ приготовления:

1. Приготовьте тесто, следуя инструкции на упаковке.

2. Налейте несколько капель оливкового масла в воронку во время работы устройства.

3. Поместите тесто в воронку.

4. Выложите получившуюся пасту на блюдо.

Па́штет и кроке́ты

(готовятся с помощью насадки и носика для измельчения)

Крокеты из карри и кешью

2 стакана кешью

1 стакан проросшей пшеницы (промытой и вымоченной в воде в течение 12 часов)

3 столовых ложки пасты карри

1 ч.л. соли по вкусу.

Приготовление:

1. Загрузите кешью и проросшую пшеницу в воронку.
2. Добавьте пасту карри и соль.
3. Перемешайте получившуюся смесь деревянной ложкой.
4. Сформируйте в крокеты, украсьте помидорами, редисом, огурцом.

Блюдо из ореха-пекан

2 стакана орехов-пекан

1 стакан пшеничного зерна (промытого и вымоченного в течение 24 часов)

1/4 чашки испанского лука

1 ч. л. приправы для приготовления птицы

1/2 ч.л. соли

1. Поместите орехи, зерна и лук в воронку.
2. Смесь будет выходить из отверстия в чашу.
3. Добавьте приправу для птицы и соль.
4. Тщательно перемешайте вручную или деревянной ложкой.
5. Сформируйте небольшие лепешки и подавайте с ломтиками огурцов, помидоров или авокадо.

Десерты

Блюдо из кешью и мака

1 стакан пшеничного зерна (вымочите в течение 12 часов)

1/4 стакана семян мака

1/4 стакана вымоченных семян подсолнечника

1 стакан кешью

1/2 ч.л. ванильного сахара

4 ст.л. меда

Приготовление:

1. Вымочите пшеничное зерно в течение 12 часов.
2. Вымочите семена подсолнечника в течение 6 часов
3. Смешайте пшеничное зерно (вымоченное), семена подсолнечника (вымоченные), кешью и мак, измельчите.
4. Смесь будет выходить из отверстия в емкость.
5. Добавьте ванильный сахар и мед, смешайте.
6. Скатайте в шарики, выложите на блюдо.

Сыроедческий пирог из бананово-черничного мороженого

1 стакан вымоченного миндаля

1/2 стакана кунжута

1 стакана кешью

1/2 стакана изюма

1/2 стакана фиников без косточек

1/2 стакана орех-пекан

1 ч.л. ванильного сахара

2 ст.л. меда

7 замороженных бананов (очищенных)

1 ½ чашки замороженной черники

1 киви (нарезанный)

2 крупных земляники (нарезанной)

Приготовление:

1. Измельчите миндаль, кешью, кунжут, орехи-пекан, финики и изюм.
2. Смешайте с ванильным сахаром и медом, замесите тесто, поместите в специальное блюдо для пирога, чтобы сформировать корж. Оставьте корж подсыхать на 3-4 часа или поместите в дегидратор Sedona Combo на 1 час на 38 градусах Цельсия в режиме "RAW".
3. Измельчите замороженные бананы и чернику для приготовления мороженого.
4. Поместите мороженное на получившийся корж, украсьте кусочками клубники (земляники) и киви. Нарезьте и подавайте к столу.

Характеристики товара

Наименование	Соковыжималка одношнековая горизонтальная с функцией измельчителя
Производитель	TRIBEST CORPORATION
Модель	SOLOSTAR-3 (SS-9113)
Напряжение	220 В, ~50 Гц
Мощность	180 Вт
Размеры	440 мм x 350 мм x 190 мм
Вес	7 кг
Время непрерывной работы	до 30 минут (зависит от нагрузки)
Скорость вращения шнека	80 об/мин
Страна-изготовитель	Южная Корея
Гарантийный срок	5 лет

Для заметок

[illegible]

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Устранение
Соковыжималка не включается	• Убедитесь, что устройство подключено к сети
Соковыжималка громко шумит	• Убедитесь, что устройство было установлено на ровную поверхность • Напряжение должно быть соответствующим
Сложности при загрузке ингредиентов	• Ингредиенты должны быть мелко нарезаны. • Возможно, включен режим реверса.
Двигатель остановился	• Вы могли перегрузить соковыжималку, уменьшите объем загружаемых ингредиентов вдвое. • Возможно, Вы загрузили инородные предметы
Сложно вытащить шнек	• Фиксирующее кольцо отжимной корзины не двигается или слишком закручено. Попробуйте нажать на кнопку обратного вращения 2-3 раза.
Отжимная корзина не подсоединяется к собственно устройству	• Возможно, что-то застряло внутри.
Жидкость вытекает с задней стороны отжимной корзины	• Возможно, устройство было перегружено. Уменьшите количество загружаемых ингредиентов.

Условия гарантии

Гарантия предоставляется владельцу соковыжималки SoloStar-3. На двигатель и электрические компоненты устройства распространяется гарантийный срок в течение 5 лет, на пластиковые детали - 1 год с даты покупки. На остальные детали, включая ёмкости для сока и жмыха, щетки для чистки, пластиковый толкатель, гарантия не распространяется. Также гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, включая шнек и сетку. Если во время использования соковыжималки в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода, несет ответственность за замену или ремонт устройства.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

1. Неправильного использования устройства, несоблюдения инструкций по эксплуатации.
2. Использования принадлежностей, не поставляемых производителем или уполномоченным изготовителем.
3. Ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной компанией Tribest ремонтной организации.
4. Повреждений, которые не были вызваны производителем, в том числе повреждений при транспортировке.
5. Несчастного случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством.
6. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию.
7. Использования устройства в коммерческих целях.

Приобретайте официально поставляемую продукцию Tribest - то есть ту, которая была предназначена фирмой Tribest для реализации на территории Российской Федерации и официально ввезена в Россию уполномоченным импортером. Официально поставляемая продукция комплектуется руководством по эксплуатации на русском языке, маркируется уникальным серийным номером с кодом импортёра, а также поддерживается электронной гарантией изготовителя по серийному номеру. При нелегальном ввозе продукции на территорию Российской Федерации нарушаются нормы таможенного законодательства и законодательства о защите прав интеллектуальной собственности. Авторизованные сервисные центры Tribest не осуществляют бесплатную гарантийную поддержку продукции Tribest, нелегально ввезенной в Россию. Вы имеете право на гарантийное обслуживание только в тех авторизованных сервис-центрах Tribest, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне на стр 18.

Чтобы удостовериться, что изделие Tribest предназначено для продажи на российском рынке и поддерживается гарантией Tribest в указанных в данном гарантийном талоне сервисных центрах, Вы можете проверить его серийный номер и получить соответствующее подтверждение от сервис-центра.

Гарантийный талон

Контактная информация авторизованного сервис-центра:

Place importer information sticker here.

Для ускорения гарантийного обслуживания направьте на электронную почту авторизованного сервис-центра письменное уведомление с подробным описанием дефекта устройства, приложенными фото или видео, отражающими суть проблемы. К письму приложите свои контактные данные и нижеперечисленную информацию (заполняется продавцом):

Модель: _____ SOLOSTAR-3 (SS-9113) _____

Серийный номер (Serial no): _____

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: _____ (печать или штамп продавца)

Гарантийный талон будет являться
недействительным в случае неполного
или неверного заполнения, а также
отсутствия печати продавца и подписи покупателя!

С условиями гарантии ознакомлен и согласен _____
(подпись покупателя)



