

Особая серия «VS» – эксклюзивно для России.
Разработано при участии Виктора Чиликина.

Tribest® slowstar®

Вертикальная шнековая
соковыжималка с насадкой
для измельчения

Инструкция по эксплуатации

Модели:

SW-2000VS / SW-2020VS



AUGER, SCREEN FRAME



Модель SW-2000VS
(красно-черный цвет)

Tribest® slowstar®



Модель SW-2020VS
(серебристо-черный цвет)

• Важные инструкции по безопасности	4
• Рекомендации	5
• Меры предосторожности	7
• Функции	7
• Детали	8
• Сборка	9
• Эксплуатация	10
• Разборка	12
• Чистка и уход	13
• Рекомендации по уходу за силиконовыми деталями	14
• Устранение неисправностей	15
• Продукты, не предназначенные для отжима в соковыжималке Slowstar ..	16
• Технические характеристики устройства	17
• Рецепты	18
• Условия гарантии	25
• Гарантийный талон	26

Важные инструкции по безопасности

Предостережения и меры предосторожности



Несоблюдение мер предосторожности, указанных под данным знаком, может привести к тяжелым травмам или летальному исходу.



Несоблюдение мер предосторожности, указанных под данным знаком, может привести к физическим травмам или повреждениям.

Во время использования электроприборов следует соблюдать основные меры предосторожности, которые включают следующие правила:

1. Внимательно прочтите все инструкции перед использованием;
2. Чтобы избежать поражения электрическим током, не помещайте вилку шнура, корпус или мотор в воду или другие жидкости; никогда не вставляйте мокрую вилку в розетку, не держите вилку мокрыми руками; для чистки корпуса используйте влажную тряпочку, после чего сразу же вытрите его насухо;
3. Необходим строгий контроль, если дети находятся рядом с устройством;
4. Всегда вытаскивайте вилку из розетки, если не используете устройство, а также перед разборкой и чисткой соковыжималки;
5. Не допускайте контакта с вращающимися деталями;
6. Не используйте устройство, если шнур или вилка повреждены. Если соковыжималка неисправна из-за повреждений, вызванных падением или другой причиной, прекратите использование и свяжитесь с сервисным центром или продавцом;
7. Использование насадок, не рекомендуемых производителем, может привести к пожару, удару электрическим током или повреждениям;
8. Не используйте прибор на улице;
9. Следите, чтобы шнур не свисал с края стола или рабочей поверхности;
10. Следите, чтобы шнур не контактировал с горячими поверхностями, такими как кухонная плита;
11. Всегда перед включением соковыжималки Slowstar проверяйте правильность сборки верхней части прибора;
12. Ставьте переключатель в позицию «OFF» после каждого использования. Перед разборкой убедитесь, что мотор полностью остановился;
13. Во время работы устройства не помещайте пальцы или другие инородные предметы в воронку! Используйте только толкатель или кусочки овощей или фруктов, чтобы протолкнуть застрявшие ингредиенты. Если это не помогло, выключите соковыжималку Slowstar, вытащите вилку из розетки, затем снимите крышку-воронку и извлеките застрявшие продукты;
14. Не используйте соковыжималку Slowstar, если силиконовый уплотнитель выхода жмыха открыт или поврежден;
15. Не используйте продукты, не предназначенные для отжима в соковыжималке (см. список на стр. 16);

Предостережения

- Не разбирайте и не ремонтируйте устройство самостоятельно во избежание пожара, удара электрическим током или получения травм. Свяжитесь с сервис-центром для ремонта;



- Если шнур или вилка были повреждены или вышли из строя, не подключайте/отключайте устройство к/от сети. Обратитесь к профессиональному электрику в целях предупреждения короткого замыкания, удара электрическим током или пожара;



- Не помещайте посторонние предметы в отверстия соковыжималки Slowstar в целях предупреждения удара электрическим током, пожара или физических повреждений;



- Не ставьте соковыжималку вблизи горячих поверхностей, следите за тем, чтобы вода не попадала на устройство в целях предупреждения удара электрическим током или повреждений;



- Важно следить за детьми, если устройство находится поблизости. Падение соковыжималки может привести к повреждениям или сбоям в работе устройства;



- Во время использования не разбирайте устройство, не помещайте пальцы и другие посторонние предметы в воронку или розетку в целях предупреждения повреждений или несчастного случая;



- Не включайте/отключайте соковыжималку мокрыми руками в целях предупреждения удара электрическим током или повреждений;



- Вставляйте вилку в розетку правильно в целях предупреждения удара электрическим током или повреждений. Используйте розетки только с заземлением;



- Используйте правильное напряжение в целях предупреждения удара электрическим током или пожара. Используйте трансформатор для использования прибора в местах, где источник питания имеет характеристики, отличающиеся от указанных на стр. 17;



- Не сгибайте, не затягивайте и не вырывайте шнур из сети. Не храните рядом с горячими поверхностями. Не кладите шнур под тяжелые предметы, не вставляйте в узкие места. Повреждение шнура может привести к удару электрическим током или пожару.



Меры предосторожности

- Используйте соковыжималку на ровной поверхности в целях предупреждения повреждений или несчастного случая;
- В целях предупреждения повреждений или несчастного случая не помещайте вилки, ножи, ложки или другие посторонние предметы в розетку или в слот для шнура, расположенный на дне соковыжималки;
- Не перемещайте соковыжималку во время работы в целях предупреждения повреждений, пожара или удара электрическим током;
- Если шнек остановится во время использования, поставьте переключатель в положение «OFF», затем в положение «REVERSE» на 3–5 секунд. После этого установите переключатель в положение «OFF», затем нажмите на кнопку «ON». Перед сменой направления вращения шнека убедитесь, что переключатель находится в положении «OFF» и двигатель не работает. Если соковыжималка продолжит работать при перегрузке, мотор может перегреться, это приведет к нарушению работы устройства;
- Не присоединяйте и не отсоединяйте детали во время работы в целях предупреждения нарушения работы устройства и повреждений. Разбирайте и собирайте устройство после полной остановки работы двигателя и извлечения вилки из розетки;
- В целях предупреждения травм или несчастного случая, для проталкивания ингредиентов не используйте ничего, кроме толкателя или кусочков продуктов;
- Не используйте соковыжималку более 30 минут подряд в целях предупреждения перегрева мотора и нарушения работы устройства. Сделайте перерыв 10 минут перед тем, как снова начать работу;
- Не ударяйте и не роняйте соковыжималку в целях предупреждения удара электрическим током, пожара или повреждений;
- Если вы не используете устройство, отключайте его от сети. Не тяните за шнур в целях предупреждения нарушения работы, повреждений или несчастного случая;
- При появлении странных звуков, дыма или при сильном нагреве, остановите работу устройства. Свяжитесь с продавцом или сервисным центром;
- Соковыжималка весит примерно 6,7 кг, поэтому при перемещении устройство необходимо держать двумя руками. Вы можете уронить соковыжималку, если будете держать одной рукой, и нанести повреждения, что приведет к неправильной работе устройства.
- Не мойте соковыжималку водой теплее 40 °C, это может привести к деформации деталей и неправильной работе устройства.

- Медленный отжим на скорости до 47 об/мин.

Соковыжималка Slowstar отжимает сок, используя технологию медленного отжима с помощью винтового шнека для получения максимального количества питательных веществ и ферментов.

- Измельчение и гомогенизация.

Благодаря корзине для измельчения, включенной в комплектацию, стало проще измельчать фрукты и овощи, а также готовить соусы, сорбеты, овощные котлеты, фруктовое мороженое и ореховую пасту.

- Шнек с двумя витками.

В отличие от стандартных вертикальных соковыжималок, имеющих шнек с одним лезвием и одним витком, Slowstar оснащена уникальным шнеком **Duoblade** с двумя витками и лезвиями, эффективно разрезающими даже волокнистые овощи, такие как сельдерей. В результате овощи меньше застревают, качество сока улучшается, повышается КПД соковыжималки.

- Мощность мотора до 9 л. с.

Мощный мотор, вращающийся на медленной скорости, с помощью уникального трехступенчатого редуктора позволяет развивать усилие на продукте при отжиме до 9 л. с., эффективно измельчая любые продукты без остановки двигателя на твердых корнеплодах.

- Низкое энергопотребление.

Используя систему трехступенчатого редуктора, Slowstar производит крутящий момент до 9 л. с., потребляя не более 200 Вт электричества.

- Простая сборка и разборка.

Отжимная корзина легко снимается с корпуса двигателя в одно движение, что способствует эффективной чистке и сборке.

- Система защиты от неправильной сборки.

Все детали должны быть правильно подсоединены. Крышка с загрузочной горловиной и отжимная корзина должны быть зафиксированы точно по специальным меткам для того, чтобы соковыжималка включилась.

- Тихая работа – до 39 Дб.

Мотор работает тихо, отжимая сок быстро и эффективно.

- Шнек Ultem Duoblade® и сетка для отжима не содержат бисфенол-А.

Все детали соковыжималки Slowstar изготовлены из материала Ultem. **Ultem** – специальный медицинский пластик, сравнимый по свойствам с керамикой. Он в 20 раз прочнее, чем ABS-пластик, не содержит Бисфенол-А, меламин и другие вредные вещества.

- Отжимная корзина из материала Tritan не содержит бисфенол-А.

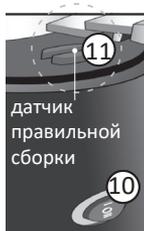
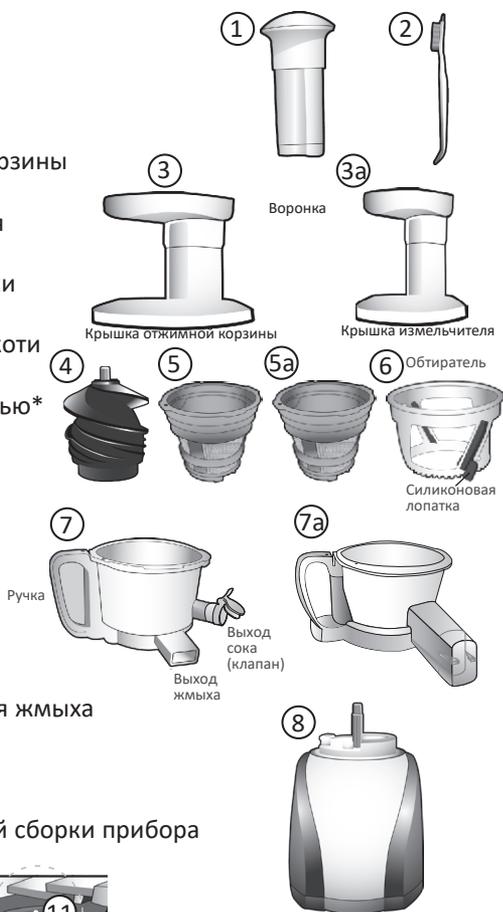
Tritan – сверхпрочный пластик, не содержащий меламин и бисфенол-А.

- Переключатели «ON/OFF/REVERSE».

Удобный прорезиненный переключатель надежно защищен от случайного попадания жидкостей и короткого замыкания.

Детали соковыжималки

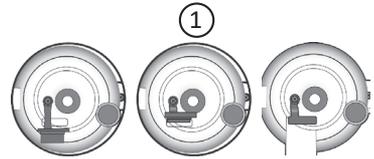
- ① Толкатель
- ② Щетка для чистки
- ③ Крышка-воронка отжимной корзины
- ③а Крышка-воронка измельчителя
- ④ Шнек Duoblade с двумя витками
- ⑤ Сетка для отжима сока без мякоти
- ⑤а Сетка для отжима сока с мякотью*
- ⑥ Обтиратель сетки в сборе
- ⑦ Отжимная корзина с клапаном «Анти-Капля»
- ⑦а Корпус измельчителя
- ⑧ Корпус двигателя
- ⑨ Емкость для сока и емкость для жмыха
- ⑩ Переключатель питания
- ⑪ Внутренний датчик правильной сборки прибора



Предупреждение: Соковыжималка Slowstar не будет работать до тех пор, пока корпус двигателя, отжимная корзина и крышка-воронка не будут установлены корректно!

* Только в специальной версии «VS» для российского рынка

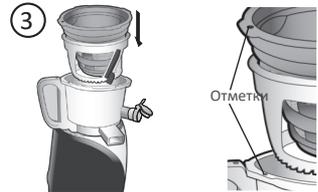
① Вставьте клапан уплотнения жмыха в специальный паз на нижней части отжимной корзины, как показано на рисунке.



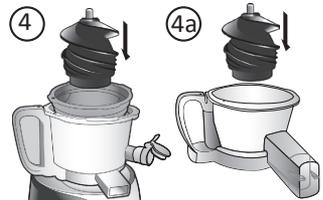
② Подсоедините отжимную корзину ②а или корпус измельчителя к устройству. Поверните корзину по часовой стрелке до кнопки датчика правильной сборки.



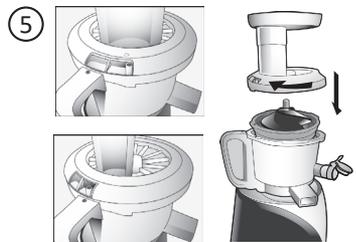
③ Поместите выбранную сетку для отжима сока в корпус обтирателя сетки, затем вставьте собранную конструкцию в отжимную корзину. Соедините отжимную корзину и сетку в сборе с обтирателем, выравнявая по отметкам (точкам) на каждой детали, как показано на рисунке.



④ Поместите шнек в центр сетки для отжима сока или корпуса для измельчителя. ④а

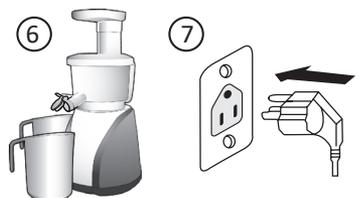


⑤ Установите крышку-воронку для отжимной корзины или измельчителя. Следите, чтобы отметки на крышке-воронке совпали с отметками на отжимной корзине/корпусе измельчителя, затем поверните крышку-воронку по направлению к отметке на ручке отжимной корзины, как показано на рисунке.



Предупреждение: Устанавливайте крышку-воронку в последнюю очередь! Если крышку-воронку установить ДО установки отжимной корзины на корпус двигателя, датчик правильной сборки заблокирует установку корзины!

⑥ Поместите емкости для сока и для жмыха под выходы сока и жмыха соковыжималки, как показано на рисунке. Обе емкости выглядят одинаково.



⑦ Подключите устройство к сети.

Эксплуатация

1. Подготовьте ингредиенты.

- Порежьте волокнистые ингредиенты (такие как сельдерей или цветная капуста) кусочками длиной по 5–7 см. Для лучшего результата порежьте все продукты на кусочки толщиной 3 см и загружайте по одному кусочку;
- Разрезайте морковь **вдоль** на половинки или четверти;
- Разрезайте фрукты на маленькие кусочки, чтобы они легко проходили через воронку, обязательно удаляйте крупные твердые косточки;
- Загружайте ингредиенты в воронку постепенно, чтобы они не застревали;
- Вымачивайте орехи и бобовые в чистой воде около 4–8 часов перед отжимом, загружайте с водой, иначе можно повредить соковыжималку;
- Не забывайте, что разные ингредиенты содержат разное кол-во сока.

2. Включите устройство.

- Убедитесь, что переключатель стоит в позиции «OFF» (Выкл). Перед включением вставьте вилку в розетку.

** Не оставляйте включенную соковыжималку работать без продукта более чем на 1 минуту. Это может привести к износу шнека, сетки для отжима сока или неправильной работе устройства.*

** Убедитесь, что емкости для выхода сока и жмыха расположены прямо под отверстиями для выхода сока и жмыха.*

- Чтобы начать работу, нажмите на кнопку «ON» (Вкл).



3. Загрузите чистые продукты в воронку, используя толкатель.

Советы:

- Используйте максимально свежие ингредиенты для извлечения большего количества сока;
- Вымачивайте охлажденные продукты в питьевой воде не менее 10 минут;
- Вымачивайте сосновую хвою в воде в течение 1 часа перед отжимом;
- Режьте корни и стебли максимально мелко для того, чтобы отжать сок;
- Для отжима зеленого сока из дудника (дягиля) используйте только листья или нарежьте стебли длиной менее 2 см;
- Удаляйте твердые семечки и косточки из продуктов (за исключением граната, арбуза, яблока, апельсина и иных продуктов с мягкой косточкой);
- Во время использования соковыжималка Slowstar может немного шуметь или скрипеть – это не является неисправностью;
- Пожалуйста, загружайте ингредиенты поочередно. Перед загрузкой следующего кусочка подождите, пока полностью измельчится предыдущий;
- Не вставляйте ножи, вилки и другие посторонние предметы в воронку;
- Используйте толкатель для проталкивания продуктов;
- Необходимо каждый раз мыть отжимную корзину и детали в ней после отжима 1 кг продуктов во избежание поломок устройства.

Обратите внимание:

- Не храните сок продолжительное время;
- Соковыжималка Slowstar может использоваться для приготовления приправ (чеснок, перец), но в ней нельзя измельчать мясо и сухие зерна. Зерна нужно вымачивать в течение 4–8 часов во избежание поломки.

Предупреждение:

- Не используйте соковыжималку более 30 минут без остановки. Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к перегреву мотора и неправильной работе устройства. Каждые 30 минут работы делайте перерыв на 10 минут;
- Не вставляйте ножи, вилки и другие посторонние предметы в воронку. Помещение посторонних предметов в соковыжималку может привести к поломке деталей, физическим повреждениям или несчастному случаю;
- Удаляйте из продуктов твердые косточки перед загрузкой. Несоблюдение мер предосторожности может привести к повреждениям и неправильной работе шнека, сетки для отжима сока или отжимной корзины.
- Не забывайте открывать клапан «Капля-стоп»/«Анти-капля», чтобы слить сок. Переполнение отжимной корзины приведет к протечкам сока на электрические компоненты прибора, поломке и аннулированию гарантии.

Если работа внезапно остановилась.

Если соковыжималка перестала работать в процессе отжима, поставьте переключатель в позицию «OFF», затем в позицию «REVERSE» подождите 3–5 секунд. Поставьте переключатель в позицию «OFF», затем в позицию «ON» на 3–5 секунд (повторите процедуру 3 раза).

- Во время работы соковыжималки в позиции «ON» поставьте переключатель в позицию «OFF» и подождите, пока вращение полностью остановится, только после этого нажмите «REVERSE». Если включить «REVERSE» раньше, чем вращение прекратится, возможна поломка, которая приведет к аннулированию гарантии!
- Если соковыжималка не работает несмотря на описанные выше рекомендации, выключите прибор. Отсоедините детали, помойте, соберите и попробуйте включить снова.

Как использовать измельчитель.

1. Установите корпус измельчителя на устройство. Поверните корпус по часовой стрелке в направлении датчика правильной сборки;
2. Поместите шнек внутрь измельчителя;
3. Для подсоединения крышки-воронки измельчителя необходимо, чтобы отметки на крышке-воронке совпали с отметками на корпусе измельчителя, затем поверните крышку измельчителя в направлении отметки на ручке;
4. Поставьте контейнер под выходное отверстие измельчителя;
5. Загрузите ингредиенты в воронку.

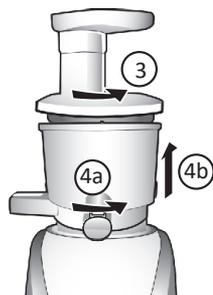
Разборка

1. Перед тем, как остановить работу соковыжималки после отжима сока, удалите часть остатков продукта из отжимной корзины, залив 1–2 стакана холодной воды в воронку во время работы устройства. Носик «Анти-капля» при этом следует оставить в открытом положении. Под отверстие для выхода сока поставьте емкость для сбора воды с остатками продукта;

2. Остановите работу устройства нажав на выключатель, затем вытащите вилку из розетки;

3. Поверните крышку-воронку против часовой стрелки и снимите ее. Иногда необходимо небольшое дополнительное усилие нажатием сверху на крышку-воронку одновременно с поворотом крышки;

4. Отсоедините отжимную корзину/измельчитель от устройства в направлении сначала 4a, а затем 4b, как показано на рисунке.



Только после отсоединения крышки для загрузки ингредиентов можно снимать отжимную корзину с устройства!

5. Отсоединяйте детали в обратной последовательности сборки:

5a. Отсоедините крышку-воронку, повернув ее против часовой стрелки;

5b. Выньте шнек;

5c. Выньте сетку для отжима сока;

5d. Выньте обтиратель сетки.



Все детали соковыжималки, включая внутреннюю часть шнека, должны быть очищены от остатков продукта и тщательно промыты сразу после использования. Остатки могут накапливаться внутри отжимной части и засыхать, что приведет к снижению производительности соковыжималки, износу силиконовых уплотнителей, появлению плесени, трудностям во время чистки, а также к выходу из строя прибора.

Важно! *Мойте детали соковыжималки сразу после каждого использования! Если вы оставите продукт внутри прибора на срок более 1 часа, он засохнет и приведет к снижению эффективности работы, повышенным нагрузкам на детали, быстрому износу силиконовых уплотнителей, поломке и аннулированию гарантии!*

1. Включите Slowstar и залейте 1–2 стакана воды в воронку, чтобы очистить соковыжималку от жмыха, оставшегося в отжимной корзине;
2. Отсоедините детали, как показано на стр. 12;
3. Помойте отсоединенные детали щеткой под проточной водой:
 - Используйте только щетку для очистки соковыжималки, присутствующую в комплекте поставки соковыжималки;
 - Не используйте металлическую щетку, абразивные чистящие вещества или острые предметы для очистки деталей!
 - Не используйте посудомоечную машину или электросушилку!
4. Не мойте устройство (корпус двигателя) под проточной водой. Протирайте влажным мягким полотенцем, а затем сразу сухим;
5. После очистки полностью высушите все детали.

Рекомендации:

Крышка-воронка для загрузки ингредиентов не открывается после работы.

1. После отжима сока удалите часть остатков продукта из отжимной корзины, залив 1–2 стакана холодной воды в воронку во время работы устройства;
2. Используйте кнопку «REVERSE» для включения обратного хода на 3–5 секунд, затем переведите переключатель в положение «OFF», после прекращения работы двигателя переведите переключатель в положение «ON», чтобы протолкнуть продукты, которые могли застрять;
3. Надавите ладонью сверху на крышку-воронку одновременно с поворотом крышки против часовой стрелки.

Чистка клапана «Капля-стоп» на носике для выхода сока.

1. Разберите отжимную корзину;
2. Откройте клапан «Капля-стоп» на носике для выхода сока. При необходимости клапан можно полностью отсоединить от соковыжималки;
3. Промойте под проточной водой.

Очистка отверстия для выхода жмыха.

1. Аккуратно вытащите клапан уплотнения жмыха, как показано на стр. 14;
2. Удалите остатки продуктов из отверстия для выхода жмыха с помощью крючка, находящегося на конце рукоятки щетки для очистки, входящей в комплект поставки соковыжималки.

Рекомендации по уходу за силиконовыми деталями

Силиконовые детали необходимо содержать в чистоте, чтобы избежать их преждевременного износа! Изношенные уплотнители приведут к протечкам и поломке соковыжималки!

- Силиконовые детали можно отсоединять и мыть по отдельности;
- Обязательно полностью высушите детали после чистки;
- После сборки проверьте, правильно ли были подсоединены детали.

***Протечка указывает на неправильную установку силиконовых деталей!**

- Силиконовая лопатка обтирателя сока.

1. Разборка: держась за верх задней части лопатки (1 на рисунке), потяните вниз к середине слота (2), затем подтяните нижнюю часть (3) вверх и вытащите лопатку из слота;

2. Сборка:

2.1. Вставьте верхнюю часть (1) в середину слота лопатки в обтирателе (2), убедитесь, что паз силиконовой лопатки и паз слота для лопатки обтирателя совпадают и сдвиньте верхнюю часть наверх;

2.2. Вставьте нижнюю часть лопатки (3) в середину слота (2) лопатки, убедитесь, что паз силиконовой лопатки и паз слота для лопатки обтирателя совпадают и сдвиньте нижнюю часть вниз;

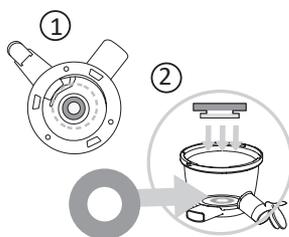
2.3. После вставки лопатки нажмите на выступающий силикон на внутренней части, чтобы убедиться, что они правильно закреплены.



- Центральное уплотнительное кольцо.

1. Разборка: аккуратно вытащите центральное уплотнительное кольцо на дне отжимной корзины для легкой чистки;

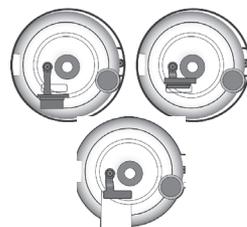
2. Сборка: после полного высыхания вставьте силиконовое кольцо большей частью вверх на место в отжимной корзине.



- Клапан уплотнения жмыха.

1. Разборка: аккуратно вытащите из паза и отодвиньте в сторону клапан. Он должен остаться прикрепленным к отжимной корзине;

2. Сборка: после чистки и сушки вставьте силиконовый клапан в специальный паз на нижней части отжимной корзины, как показано на рисунке справа.



Устранение неисправностей

Описание неисправности	Список действий
Соковыжималка не работает	<ul style="list-style-type: none">- Проверьте, правильно ли подключен шнур питания;- Проверьте правильность сборки прибора. Прибор не включится при неправильной сборке!
Двигатель остановился во время работы	<ul style="list-style-type: none">- Соковыжималка может не работать, если было загружено слишком большое количество ингредиентов одновременно. Воспользуйтесь реверсом;- Сработала защита от перегрева. Сделайте перерыв на 15–20 минут, чтобы мотор остыл, затем продолжите работу;- Не используйте продукты, не предназначенные для отжима на данном приборе (см. стр. 16).
Получается небольшое количество сока	<ul style="list-style-type: none">- Каждый продукт содержит разное количество сока, в зависимости от его свежести;- Для отжима большего количества сока охладите продукты и вымочите в течение 10 минут в чистой холодной воде перед отжимом;- Проверьте, правильно ли вставлен клапан уплотнения жмыха.
Шнек издает звуки, похожие на скрежетание	<ul style="list-style-type: none">- Эти звуки издает не прибор, а сам продукт, например, кожица яблока.
Соковыжималка издает много посторонних звуков	<ul style="list-style-type: none">- Проверьте правильность сборки прибора;- Проверьте, на ровной ли поверхности стоит соковыжималка;- Во время работы вы можете услышать скрип. Это нормально и не является неисправностью;- Убедитесь, что продукты правильно нарезаны на достаточно мелкие кусочки.
Сок попадает на корпус двигателя из-под корзины	<ul style="list-style-type: none">- Проверьте, правильно ли установлен клапан уплотнения жмыха и уплотнительное кольцо;- Проверьте силиконовые детали на предмет износа или повреждений.
После отжима цвет деталей и контейнера изменился	<ul style="list-style-type: none">- Бета-каротин из моркови и шпината может влиять на цвет деталей. Промойте их растительным маслом, затем используйте мыло и теплую воду.
Крышка-воронка плохо отсоединяется	<ul style="list-style-type: none">- Перед разборкой прибора залейте воду, включите реверс на 30 секунд;- Крепко возьмитесь за крышку и, сильно нажимая на нее сверху, поверните против часовой стрелки.
Отжимная корзина покачивается во время работы	<ul style="list-style-type: none">- Это допустимо и не является неисправностью.

Продукты, не предназначенные для отжима в соковыжималке Slowstar



Во избежание поломки соковыжималки и снятия с гарантии ни в коем случае НЕ ЗАГРУЖАЙТЕ в Slowstar следующие продукты:

1. Продукты с твердыми косточками.

Хурма, жожоба, авокадо, манго, персик, абрикос, слива, папайя, вишня, черешня, калина и т. д.

Обязательно удалите все косточки перед отжимом!

2. Жесткая и толстая кожа продуктов.

Ананас, дыня, арбуз, личи, мангостин, апельсин, лимон, мандарин и т. д.

Обязательно удалите кожуру перед отжимом!

3. Лед и замороженные продукты.

Замороженные ежевика, клубника, манго и т. д., а также кубики льда.

Обязательно полностью разморозьте продукты перед загрузкой в соковыжималку! Замороженные продукты можно загружать в прибор только при установленной корзине-измельчителе для приготовления сорбетов!

4. Семена и зерна.

Семена льна, кунжута, зерна пшеницы, овса, ржи, рис и т. д. в сухом и замоченном виде.

Вертикальная шнековая соковыжималка не предназначена для получения:

- Масла из сухих семян, зерен и орехов. Используйте маслопрессы.

- Молочка из замоченных зерен, семян, проростков. Для этого используйте двухшнековую соковыжималку Tribest Green Star Elite.

5. Орехи и бобовые культуры в сухом виде (не замоченные).

Любые орехи и бобовые культуры в сухом виде.

Очистите орехи и бобовые от скорлупы, замочите на 6–8 часов в чистой холодной воде, подавайте вместе с водой небольшими порциями.

Обработка сухих орехов приведет к поломке соковыжималки!

6. Жиры и масла растительного и животного происхождения.

Маслосодержащие продукты, растительные жиры, животные жиры, масла. Соковыжималка не предназначена для получения и обработки масла. Попадание любых жиров на шнек может привести к ухудшению работы прибора!

7. Продукты с жесткой волокнистой структурой и не сочной сердцевиной, дикоросы, хвойные побеги.

Пырей и другие дикорастущие растения, хвойные и бамбуковые побеги и листья, кокос, сахарный тростник, лопух и т. д.

Соковыжималка не предназначена для отжима продуктов с жесткой и сухой мякотью. Для этого используйте двухшнековую горизонтальную соковыжималку Tribest Green Star Elite. Попадание таких продуктов в Slowstar может привести к поломке и снятию с гарантии!

Технические характеристики устройства

Наименование	Вертикальная шнековая соковыжималка с насадкой для измельчения
Торговая марка	TRIBEST
Модель	SLOWSTAR SW-2000VS (красно-черный цвет корпуса)
	SLOWSTAR SW-2020VS (серебристо-черный цвет корпуса)
Напряжение / Частота	220–230 В / 50 Гц
Потребляемая мощность	200 Вт
Двигатель	Асинхронный, переменного тока, с тройной редукторной передачей момента на выходной вал
Время непрерывной работы	До 30 минут (зависит от нагрузки)
Скорость вращения шнека	47 об/мин
Размеры прибора	240 мм × 435 мм × 280 мм (Ш × В × Д)
Размеры упаковки	535 мм × 305 мм × 275 мм (Ш × В × Д)
Вес прибора / с коробкой	6,7 кг / 10,4 кг
Сертификация	EAC, CE, ETL
Гарантийный срок	10 лет

Изготовитель: «Tribest Corporation», Соединенные Штаты, 1143 N. Patt Street, Anaheim, CA 92801

Филиал изготовителя: «Cuchen Co., Ltd.», Южная Корея, Bubang B/D, Samsong-ro 528, Gangnam-gu, Seoul, 135-090

Адрес места производства: Республика Корея, Corrupad Korea Co. Ltd., 348 Wonam-ro, Namsa-myun, Cheoin-Gu, Youngin-Si, Gyeonggi-do, 449-881

Тел.: +1 (714) 879-7150, service@tribest.com

Дата производства: см. стикер на корпусе прибора (формат стикера – VS ГГНННН, где ГГ – год производства, НННН – порядковый номер прибора)

Импортер: ООО «ВС Трейд», 197136, г. Санкт-Петербург, Ординарная ул., д. 18, лит. А, пом. 7-Н, тел. +7 812 988-3809, vs.trade.spb@gmail.com

Условия хранения, транспортировки, реализации и утилизации:

- Изделие не требует какого-либо монтажа или дополнительной фиксации.
- Хранение и транспортировка изделия должны производиться в сухом помещении. Изделие требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т. д.
- Реализация изделия должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

Рецепты

Качество и количество выжатого сока будет напрямую зависеть от свежести и сочности продукта.

Рецепты приготовления сока

- Цитрусовый микс.....19
- Яблочный лимонад.....19
- Сок с проростками пшеницы.....19
- Нектар «Пища богов».....19
- Арбузный сок.....20
- Пунш из сочной дыни.....20
- Сочное яблоко.....20
- Сок доктора Уокера (№ 61).....20
- Зеленый тан.....21
- Восточный экспресс.....21

Рецепты для измельчителя

- Хлебные палочки.....22
- Моти (рисовый пирог).....22
- Крокеты из карри с кешью.....22
- Блюдо из ореха-пекана.....23
- Блюдо из кешью и мака.....23
- Пирог из бананово-черничного мороженого.....24



Рецепты приготовления сока

Цитрусовый микс

- 2 маленьких грейпфрута (очищенных и порезанных на 4 или 6 долек);
- 3 апельсина среднего размера (очищенных и порезанных на 4 дольки);
- 1/2 небольшого лимона (очищенного и порезанного на 2 части);
- 1/2 небольшого лайма (очищенного и порезанного на 2 части);

Примечание: Для того, чтобы сок получился слаще, добавьте меньше лимона и лайма. При необходимости очистите кожуру, чтобы сок получился менее горьким.

Приготовление: Смешайте все ингредиенты.

Яблочный лимонад

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

Приготовление: Смешайте все ингредиенты.

Сок с проростками пшеницы

- 4 горсти проростков пшеницы;
- 4 моркови (порезанных на 2 или 4 части);
- 1 твердое яблоко (порезанное на 6 частей);
- 1 тонкий ломтик имбиря;

Приготовление: Смешайте все ингредиенты.

Нектар «Пища богов»

- 2 грозди винограда;
- 3 яблока (Фуджи, Гренни Смит или Пепин, разрезанные на 6 долек);
- 1 киви (очищенный и разрезанный на 2 части);
- 1 кусочек мускатной дыни (порезанной на кубики);
- 1 кусочек ананаса (порезанного на кубики);
- 1 лимон (очищенного и порезанного на 4 кусочка);
- 1/2 ст. клюквы.

Приготовление:

1. Чередую, загрузите в соковыжималку виноград, ломтики киви, кубики ананаса, кусочки яблока и клюкву;

2. Отожмите лимон отдельно и добавьте для вкуса.

Примечание: Результат будет зависеть от качества продуктов. Не бойтесь экспериментировать.

Рецепты приготовления сока

Арбузный сок

- Арбуз с семенами, органически выращенный.

Приготовление:

1. Порежьте арбуз на кусочки и медленно загрузите в воронку;
2. Выжмите сок и наслаждайтесь прохладой жарким летним днем.

Пунш из сочной дыни

- 1/4 дыни (нарезанной кубиками);
- 1/4 дыни мускатной (нарезанной кубиками);
- 2 ломтика арбуза (нарезанного кубиками).

Приготовление: отожмите ингредиенты в соковыжималке и наслаждайтесь полученным пуншем.

Сочное яблоко

- 7 яблок (Фуджи, Гренни Смит или Yellow Delicious, порезанных на 4–6 частей);
- 1/2 перца халапеньо;
- 1/4 лайма;
- 1 киви (очищенного и порезанного на 2 части).

Порядок отжима ингредиентов:

1. Отжим киви и лайма;
2. Отжим перца;
3. Отжим яблок.

Сок доктора Уокера (№61)

- 300 г моркови (порезанной на 4 части);
- 180 г свежего шпината;

Порядок отжима ингредиентов:

1. Отжим шпината;
2. Отжим моркови.

Рецепты приготовления сока

Зеленый Тан

- 2 дольки (долька – 1/4 круглого ломтика) ананаса;
- 1 веточка мяты;
- 3 горсти ростков пшеницы;
- 1/4 лимона;
- 1 ломтик имбиря для вкуса;

Порядок отжима ингредиентов:

1. Ростки пшеницы;
2. Мята;
3. Лимон;
4. Ананас.

Восточный экспресс

- 3 листа пекинской капусты (порезанных вдоль);
- 6 средних морковей (порезанных на 4 части);
- 3 яблока (Фуджи, Гренни Смит или Yellow Delicious, порезанных на 4–6 частей).

Порядок отжима ингредиентов:

1. Пекинская капуста;
2. Яблоки;
3. Морковь.

Рецепты для измельчителя

Хлебные палочки

- 2 ст. ржи (вымоченной на ночь);
- 1/2 ст. семян подсолнечника (вымоченных на ночь);
- 2 ст. л. семян тмина;
- 1/2 ч. л. морской соли.

Приготовление:

1. Смешайте все ингредиенты в емкости;
2. Медленно загрузите ингредиенты в воронку;
3. Сформируйте получившееся тесто в форме колец или сплетений;
4. Высушите палочки в дегидраторе до хрустящей корочки. Подавайте с супом, бульоном и т. д.

Моти (рисовый пирог)

- 1 ст. вареного риса (рекомендуется использовать среднезерновой рис);
- 1 ч. л. оливкового масла.

Приготовление:

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, формируясь в круглые палочки;

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

Крокеты из карри и кешью

- 2 ст. кешью;
- 1 ст. проросшей пшеницы (вымоченной в воде в течение 12 часов);
- 3 ст. л. пасты карри;
- 1 ч. л. растительной соли по вкусу.

Приготовление:

1. Загрузите предварительно вымоченное кешью и проросшую пшеницу в воронку;
2. Добавляйте пасту карри и растительную соль каждый раз во время текстурирования;
3. Соберите получившуюся смесь в отдельную емкость;
4. Перемешайте получившуюся смесь деревянной ложкой или рукой;
5. Сформируйте в крокеты, украсьте помидорами, редисом и огурцом.

Блюдо из орехов-пекан

- 2 ст. орехов-пекан;
- 1 ст. пшеничного зерна;
- 1/4 чашки испанского лука;
- 1 ч. л. приправы для приготовления птицы;
- 1/2 ч. л. растительной соли.

Приготовление:

1. Поместите орехи, зерна и лук в воронку;
2. Добавьте в процессе приправу для птицы и соль;
3. Соберите получившуюся смесь в отдельную емкость;
4. Тщательно перемешайте вручную или деревянной ложкой;
5. Сформируйте небольшие лепешки и подавайте с ломтиками огурцов, помидоров или авокадо.

Блюдо из кешью и мака

- 1 ст. пшеничного зерна;
- 1/4 ст. семян мака;
- 1/4 ст. вымоченных семян подсолнечника;
- 1 ст. 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), предварительно вымоченные кешью и мак в измельчителе;
4. Смесь будет выходить из отверстия в емкость;
5. Добавьте ванильный сахар и мед, смешайте ложкой или рукой;
6. Скатайте в шарики и выложите на блюдо.

Рецепты для измельчителя

Пирог из бананово-черничного мороженого (сыроедческий)

- 1 ст. вымоченного миндаля;
- 1/2 ст. кунжута;
- 1 ст. кешью;
- 1/2 ст. изюма;
- 1/2 ст. фиников без косточек;
- 1/2 ст. орехов-пекан;
- 1 ч. л. ванильного сахара;
- 2 ст. л. меда;
- 7 замороженных бананов (очищенных);
- 1,5 чашки замороженной черники;
- 1 киви (нарезанный);
- 2 крупных клубники (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 образовалась корочка. Оставьте застывать на 3–4 часа или поместите в дегидратор на 8–15 часов на 40–60 градусов;
3. Измельчите замороженные бананы и чернику для приготовления мороженого;
4. Поместите мороженое на получившийся пирог, украсьте кусочками клубники и киви. Нарезьте.

Гарантия предоставляется владельцу соковыжималки SLOWSTAR. На двигатель и электрические компоненты устройства распространяется гарантийный срок в течение 10 (десяти) лет, на пластиковые детали – 2 (двух) лет с даты покупки. На остальные детали, включая емкости для сока и жмыха, щетки для чистки и пластиковый толкатель, гарантия не распространяется. Также гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, включая силиконовые уплотнители, 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;
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, в том числе попадания любых жидкостей в корпус двигателя (непосредственно на двигатель и электронные компоненты);
6. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию;
7. Использования устройства в коммерческих целях.

Приобретайте официально поставляемую продукцию Tribest – то есть предназначенную фирмой Tribest для реализации на территории Российской Федерации и официально ввезенную в Россию уполномоченным импортером. Официально поставляемая продукция комплектуется руководством по эксплуатации на русском языке, маркируется уникальным серийным номером с кодом импортера, 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 авторизованных сервис-центрах Tribest, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне на стр. 26.

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.

Tribest®

Соковыжималка
Tribest Solostar 4



Блендер Tribest
Dynablend DB-950



Соковыжималка
Tribest Slowstar SW-2000



Соковыжималка
Tribest Green Star Elite



Мини блендер
Tribest PB-250



Соковыжималка
ручная Tribest Z-Star
Z-710

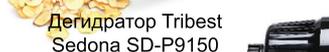


Дегидратор Tribest
Sedona Express
SD-6780



Проращиватель
Tribest FL-3000

Дегидратор Tribest
Sedona SD-P9150



Соковыжималка
Tribest Solostar 3



Перевод и адаптация инструкции на русский язык осуществлены группой компаний «Все Соки» при личном участии Виктора Чиликина.

Санкт-Петербург, 2021 год.

Все права защищены.