

TRIBEST®
Solostar 4

Инструкция по эксплуатации
шнековой соковыжималки
Tribest SoloStar-4 (модель: SS-4200)
без содержания бисфенола А



**Храните инструкцию на видном месте
Прочтите перед использованием**



Содержание

• Добро пожаловать.....	4
• Меры предосторожности.....	5
• Описание деталей соковыжималки.....	6
• Сборка и эксплуатация Solostar-4.....	7
• Разборка и мойка SOLOSTAR-4.....	9
• Рецепты.....	10
• Характеристики товара.....	15
• Указания для безопасной эксплуатации.....	15
• Поиск и устранение неисправностей.....	16
• Условия гарантии.....	17
• Гарантийный талон.....	18

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-4 - это новейшее поколение линейки одношнековых соковыжималок, которые обеспечивают самое лучшее натуральное питание. Уникальная форма шнека и сита соковыжималки SoloStar-4 обеспечивают более высокую производительность по сравнению с другими одношнековыми соковыжималками.

Шнек соковыжималки SoloStar-4 вращается на самой низкой в индустрии скорости 47 об./мин. и обеспечивает минимальный нагрев во время отжима, что помогает сделать сок более свежим с минимальной потерей драгоценных ферментов и витаминов.

Повышенная сила отжима при пониженном энергопотреблении - это стало возможным благодаря новому эффективному двигателю мощностью 120 Вт и новому трехступенчатому редуктору.

Аккуратно распакуйте 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-4, чтобы понять принцип работы. Многие детали являются стандартными, чтобы облегчить работу с соковыжималкой и упростить процесс приготовления блюд. Перед первым использованием SoloStar-4 рекомендуется помыть детали в теплой воде с мягким моющим средством. Надеемся, что Вы останетесь довольны работой соковыжималки SoloStar-4 и она поможет Вам оставаться здоровыми. Пожалуйста, найдите время для прочтения инструкции по эксплуатации для правильного и безопасного использования соковыжималки. При правильном использовании SoloStar-4 прослужит Вам на протяжении долгого времени, что подтверждает беспрецедентный срок гарантии в 15 лет.

Меры предосторожности

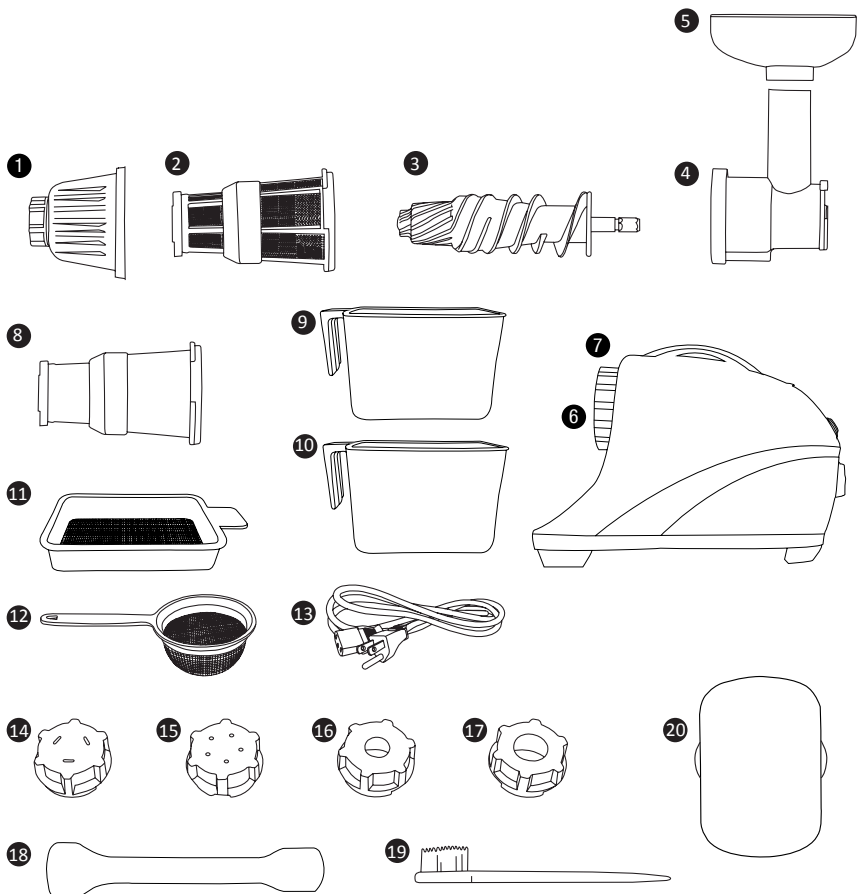
1. Перед использованием устройства прочтите инструкцию!
2. Для предотвращения удара электрическим током не погружайте устройство в воду или другие жидкости.
3. Используйте только специальный кабель питания (поставляется в комплекте вместе с оборудованием).
4. Используйте напряжение, совместимое с устройством. 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 Solostar-4, 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 Solostar-4 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. Передняя крышка

2. Сетка для отжима сока

3. Шнек

4. Отжимная корзина

5. Воронка

6. Фиксирующее кольцо отжимной корзины

7. Корпус двигателя

8. Насадка для измельчения

9. Ёмкость для сока

10. Ёмкость для жмыха

11. Сито для задержки мякоти

12. Дуршлаг

13. Кабель питания

14. Носик для фетучини

15. Носик для спагетти

16. Носик для сока

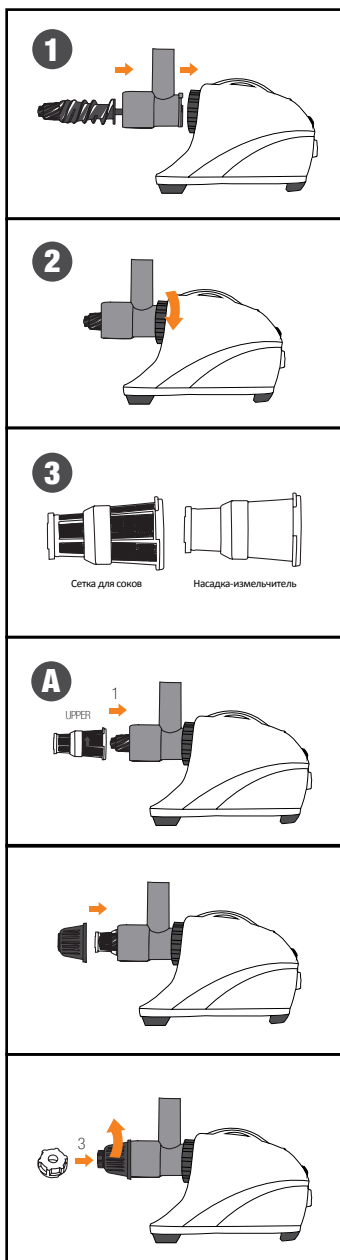
17. Носик для измельчения

18. Пластиковый толкатель

19. Щетка для чистки

20. Крышка для воронки

Сборка SOLOSTAR-4



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.

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

(1) Поместите сетку для сока в переднюю часть отжимной корзины для шнека. Убедитесь, чтобы сторона с надписью «UPPER» смотрела вверх при вставке.

(2) Закройте сетку крышкой и поверните крышку против часовой стрелки (влево).

(3) Установите носик для сока на переднюю крышку, вращая против часовой стрелки.

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

(1) Установите на шнек насадку для измельчения. Установите переднюю крышку отжимной корзины, поверните против часовой стрелки, чтобы зафиксировать ее.

(2) Выберите и установите нужный носик на переднюю крышку.

(3) Закрепите носик, повернув его против часовой стрелки до упора. Важно! Используйте измельчитель для получения пюре, гомогенизации, измельчения свежего чеснока, перца и т.д.

Не используйте измельчитель для обработки кофейных зерен, высушенных бобов или перца!

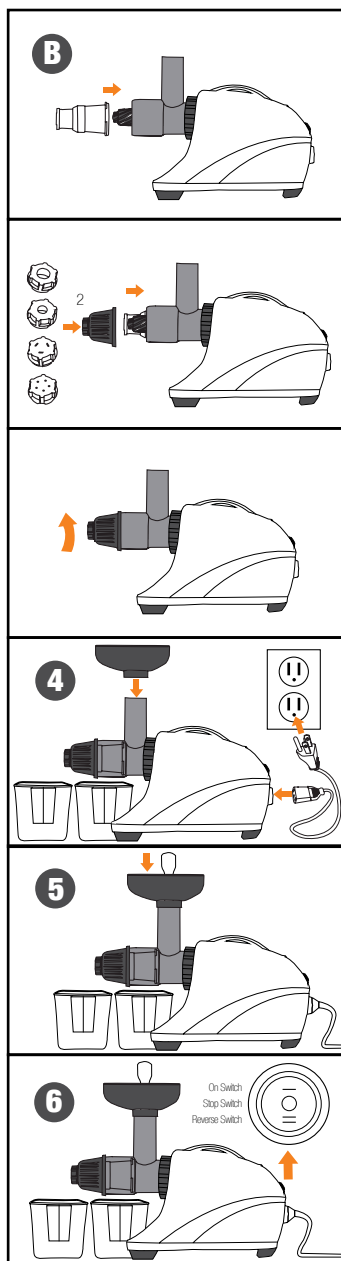
4. Установите воронку, поставьте контейнеры для сока и для жмыха. Подсоедините шнур питания.

5. Включите соковыжималку, загружайте ингредиенты небольшими порциями. Используйте толкатель, чтобы протолкнуть ингредиенты.

Важно! Порезьте продукты на небольшие кусочки по размерам входного отверстия аппарата 38x38 мм.

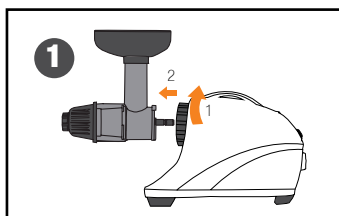
6. Если шнек остановился, используйте режим "Реверс" (положение II выключателя) на 2-3 секунды.

Важно! Перед использованием реверса обязательно дождитесь, чтобы шнек полностью остановился!

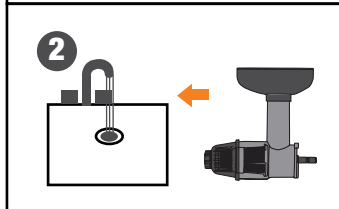


Разборка и мойка SOLOSTAR-4

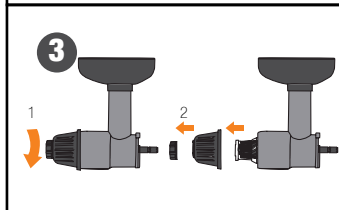
1. Поверните фиксирующее кольцо против часовой стрелки, отсоедините отжимную корзину от корпуса двигателя.



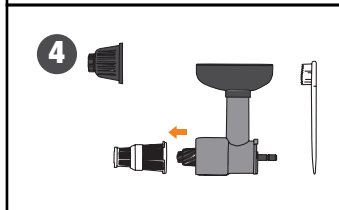
2. Для более быстрой очистки поместите отжимную корзину в сборе под проточную воду и по очереди отсоедините все детали, одновременно промывая их водой.



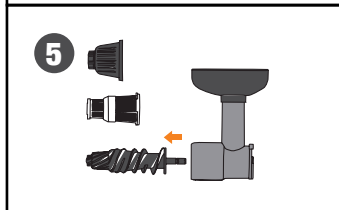
3. Отсоедините переднюю крышку и носик от отжимной корзины, вращая их по часовой стрелке.



4. Вытащите сетку для отжима сока / измельчитель и очистите детали входящей в комплект поставки щеткой.

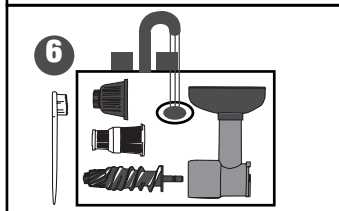


5. Извлеките шнек из отжимной корзины.



6. Помойте все детали мягким моющим средством и проточной водой.

Важно! Детали соковыжималки не рассчитаны на мойку в посудомоечной машине!



Рецепты

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 (трава) 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.

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-4 (SS-4200)
Напряжение	220 В, ~50 Гц
Мощность	120 Вт
Размеры	480 мм x 254 мм x 203 мм
Вес	7 кг
Время непрерывной работы	до 30 минут (зависит от нагрузки)
Скорость вращения шнека	47 об/мин
Страна-изготовитель	Южная Корея
Гарантийный срок	15 лет

Указания для безопасной эксплуатации

Соблюдайте меры предосторожности при отжиме следующих ингредиентов: - Косточки, которые нельзя прожевать, необходимо удалить из фруктов перед отжимом сока. Например, такие фрукты, как сливы, персики и абрикосы.

- Стебли овощей с плотными волокнами а также твердые корнеплоды и дикороссы (петрушка, сельдерей, корень имбиря и т.д.) необходимо разрезать на небольшие кусочки от 2,5 до 4 см перед загрузкой в воронку.
- Не используйте кунжут, кору дерева, китайский перец и т.д. с сеткой для отжима сока. Их нельзя отжимать, а можно лишь измельчать с помощью насадки-измельчителя.
- Отжим фруктов и овощей с мягкой, вязкой консистенцией (манго, киви, клубника, яблоки мягких мучнистых сортов, спелые персики), а также с малым содержанием влаги (банан, авокадо) может быть затруднен, шнековая соковыжималка не совсем подходит для таких продуктов. Для более эффективной работы рекомендуется добавлять жидкости (воду, молоко или йогурт), или твердые сочные продукты, такие, как морковь или свекла.
- Не используйте фрукты, консервированные в спирте, сахаре, меде и др. Это может привести к повреждению или поломке устройства.
- Из замороженных фруктов или сухих ингредиентов, которые хранятся в холодильнике долгое время, может получиться небольшое количество сока. Есть вероятность того, что сок невозможно будет отжать вообще.
- Не пропускайте остаток жмыха несколько раз, кроме жмыха мягких фруктов. Мягкие фрукты можно отжимать повторно.
- Не измельчайте зерна злаковых и других культур (например, пшеница, рожь, гречиха, кукуруза). Это может повредить детали соковыжималки.

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Устранение
Соковыжималка не включается	<ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, что устройство подключено к сети
Соковыжималка громко шумит	<ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, что устройство было установлено на ровную поверхность• Напряжение должно быть соответствующим
Сложности при загрузке ингредиентов	<ul style="list-style-type: none">• Ингредиенты должны быть мелко нарезаны.• Возможно, включен режим реверса.
Двигатель остановился	<ul style="list-style-type: none">• Вы могли перегрузить соковыжималку, уменьшите объем загружаемых ингредиентов вдвое.• Возможно, Вы загрузили инородные предметы
Сложно вытащить шнек	<ul style="list-style-type: none">• Фиксирующее кольцо отжимной корзины не двигается или слишком закручено. Попробуйте нажать на кнопку "Реверс" 2-3 раза.
Отжимная корзина не подсоединяется к собственному устройству	<ul style="list-style-type: none">• Возможно, что-то застряло внутри.
Жидкость вытекает с задней стороны отжимной корзины	<ul style="list-style-type: none">• Возможно, устройство было перегружено. Уменьшите количество загружаемых ингредиентов.
При отжиме мягких вязких фруктов и овощей почти нет сока.	<ul style="list-style-type: none">• Устройство шнековой соковыжималки не совсем подходит для отжима фруктов и овощей с мягкой, вязкой консистенцией (манго, киви, клубника, яблоки мягких мучнистых сортов), а также с малым содержанием влаги (банан, авокадо). Попробуйте смешать ингредиенты с водой, молоком или йогуртом по вкусу.

Условия гарантии

Гарантия предоставляется владельцу соковыжималки SoloStar-4. На двигатель и электрические компоненты устройства распространяется гарантийный срок в течение 15 лет, на пластиковые детали - 3 лет 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, сетку, уплотнители. 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:

ООО “Все Соки”

199178, Санкт-Петербург, Малый пр. В.О, д.3

Телефон +7 (812) 643-0460 (пн-пт 10:00 - 18:00)

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-4 (SS-4200) _____

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)



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 20 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

Перевод и адаптация инструкции на русский язык осуществлены
ООО “Все Соки” при личном участии Виктора Чиликина.

Санкт-Петербург, 2015 год.

Все права защищены.