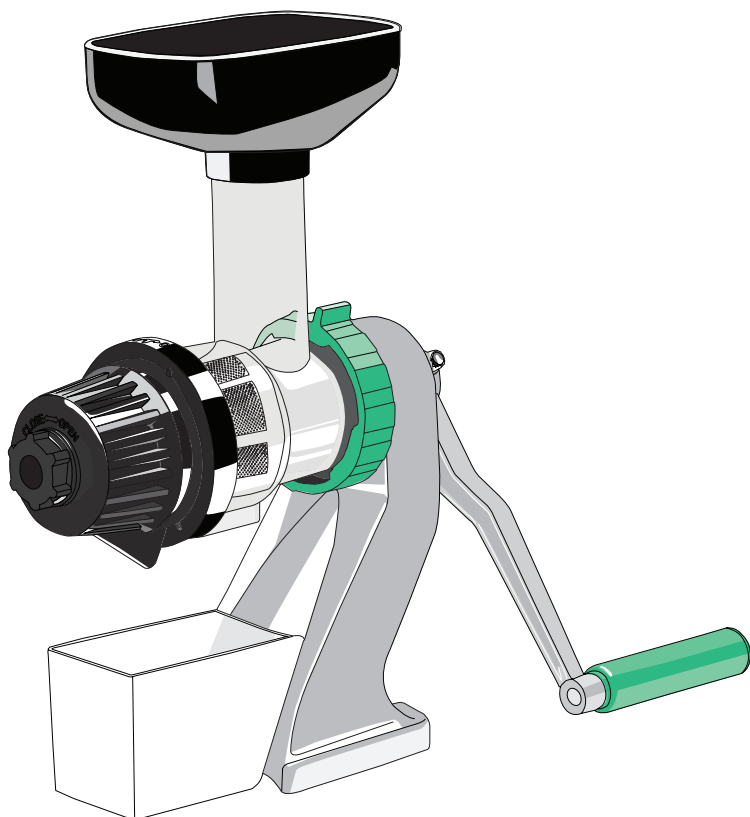


TRIBEST.
Z STARTM
manual juicer
Z-710

Ручная соковыжималка
Инструкция по эксплуатации



Храните инструкцию на видном месте
Прочтите перед использованием



Содержание

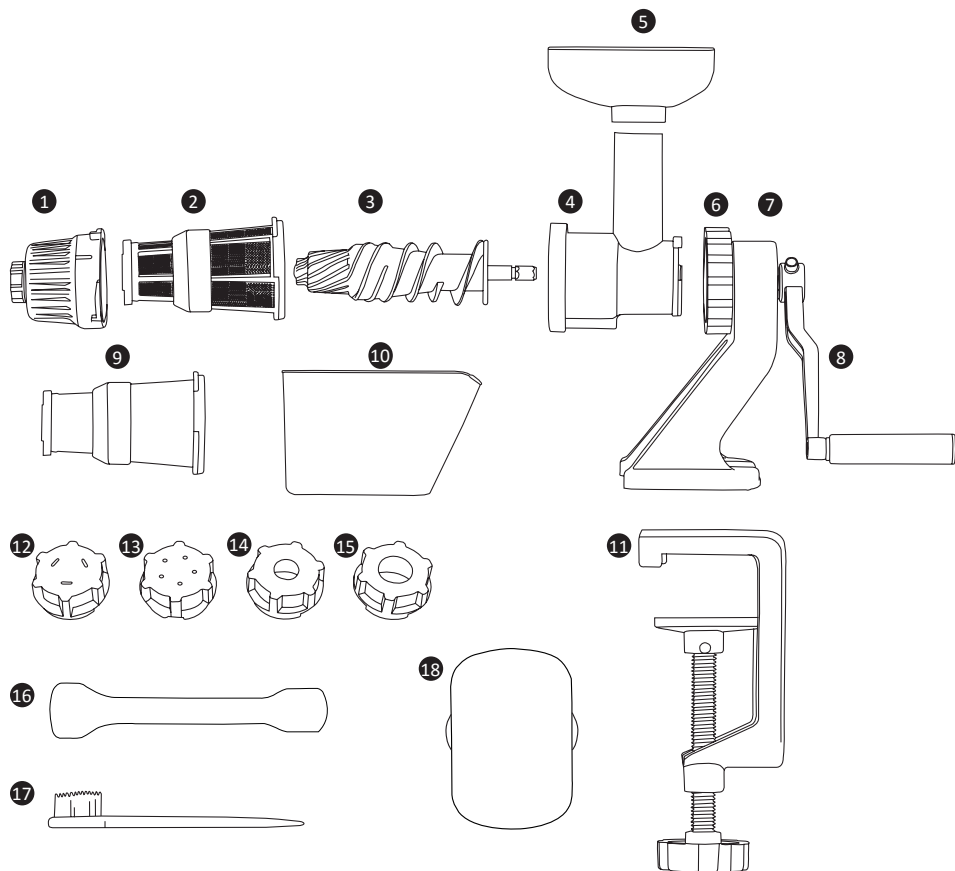
•Важные меры предосторожности.....	4
•Описание деталей ручной соковыжималки Z-710.....	5
•Сборка и эксплуатация Z-710	6
•Разборка Z-710.....	7
•Чистка Z-710.....	7
•Рецепты	8
•Характеристики товара.....	15
•Поиск и устранение неисправностей.....	16
•Условия гарантии.....	17
•Гарантийный талон.....	18

Важные меры предосторожности

1. Перед использованием устройства, прочтите инструкцию.
2. Не прикасайтесь к движущимся деталям во время работы Z-Star 710
3. Храните в безопасном для детей месте.
4. Никогда не помещайте пальцы и другие инородные предметы, такие как ложки, ножи или другие столовые приборы в воронку.
5. Очень опасно помещать пальцы в воронку соковыжималки. Для проталкивания ингредиентов используйте плунжер.
6. Пожалуйста, обратитесь к продавцу в случае, если соковыжималка функционирует неправильно.
7. Не разбирайте детали, кроме тех, которые необходимы для нормальной работы или очистки вашей соковыжималки.
8. Не используйте горячую или кипящую воду для чистки устройства и деталей. Это может вызвать деформацию и обесцвечивание устройства.
9. Устройство предназначено только для домашнего использования.
10. Изучите раздел «Сборка и использование», перед тем как начать работу.
11. Используйте устройство только по назначению.

Сохраняйте инструкции

Описание деталей ручной соковыжималки Z-710



- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Крышка для сетки | 10. Емкость для сока |
| 2. Сетка | 11. Крепление для стола |
| 3. Шнек | 12. Носик для фетучини |
| 4. Отжимная корзина | 13. Носик для спагетти |
| 5. Воронка | 14. Носик для сока |
| 6. Фиксирующее кольцо отжимной корзины | 15. Носик для измельчения |
| 7. Корпус устройства | 16. Пластиковый толкатель |
| 8. Ручка | 17. Щетка для чистки |
| 9. Насадка для измельчения | 18. Крышка для воронки |

Сборка и эксплуатация Z-710

1. Поместите корпус устройства на край стола.
2. Установите крепления в пазы на корпусе. Закрепите соковыжималку так, чтобы она плотно прилегала к столу, закрутив винт.
3. Присоедините ручку к корпусу.
4. Поместите шнек в отжимную корзину. Вставьте корзину в фиксационное кольцо.
5. Пока отжимная корзина находится в неподвижном состоянии, закрутите фиксационное кольцо по часовой стрелке, чтобы закрепить корзину.
6. 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..

7. Поместите воронку на желоб корзины. Подставьте емкость для сока под отверстие для выхода сока.

8. Загружайте фрукты и овощи в небольших количествах в воронку, крутите ручку. Используйте толкатель для проталкивания ингредиентов.

а. Перед отжимом ингредиенты необходимо порезать на мелкие кусочки.

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

Разборка Z-710

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

Чистка Z-710

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 Z-Star Z-710 в посудомоечной машине!

Рецепты

Соки и напитки

Цитрусовый микс.....	9
Яблочный лимонад.....	9
Сок с ростками пшеницы.....	9
Арбузный сок.....	9
Нектар “Пицца Богов”.....	10
Пунш из сочной дыни.....	10
Сочное яблоко.....	10
Сок доктора Уокера(.....	11
Зеленый Тан.....	11
Восточный экспресс.....	11

Хлебные палочки и моти (рисовый пирог)

Хлебные палочки.....	12
Моти (Рисовый пирог).....	12

Паста и лапша.....	12
--------------------	----

Паштет и крокеты

Крокеты из карри и кешью.....	13
Блюдо из орех-пекан.....	13

Десерты

Блюдо из кешью и мака.....	14
Пирог из бананово-черничного мороженого (сырой).....	14

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 «Пицца 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.

Паштет и крокеты

(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.

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Устранение
Громкий шум	<ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, чтобы соковыжималка была установлена на ровную поверхность.
Трудности при загрузке ингредиентов	<ul style="list-style-type: none">• Порежьте ингредиенты на более мелкие кусочки
Отжимная корзина не подсоединяется к корпусу устройства	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте, возможно, что-то застряло внутри.
Жидкость вытекает с задней стороны отжимной корзины	<ul style="list-style-type: none">• Возможно, фиксационное кольцо было неплотно закручено.• Возможно, устройство было перегружено. Уменьшите количество ингредиентов.

Условия гарантии

Гарантия предоставляется владельцу соковыжималки Z-Star Z-710. На пластиковые и металлические детали гарантия составляет 1 год с даты покупки. На остальные детали, включая ёмкость для сока, щетку для чистки, пластиковый толкатель, гарантия не распространяется. Также гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, включая шнек и сетку для сока. 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: Z-STAR Z-710

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)

Перевод и адаптация инструкции на русский язык осуществлены

ООО “Все Соки” при личном участии Виктора Чиликина.

Санкт-Петербург, 2015 год.

Все права защищены.