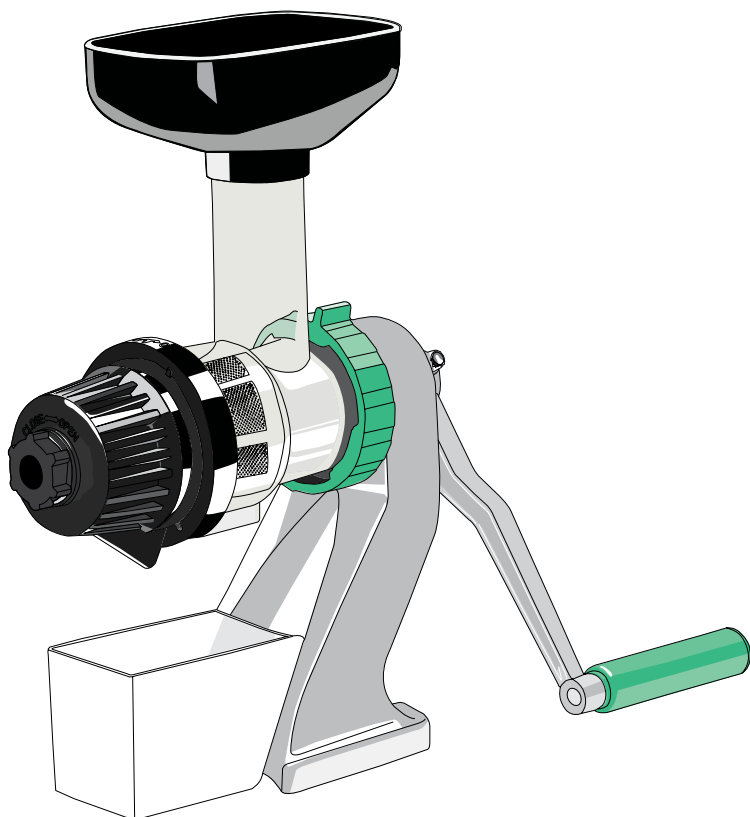


TRIBEST[®]
ZSTAR[™]
manual juicer
Z-710

Ручная соковыжималка
Инструкция по эксплуатации



Храните инструкцию на видном месте
Прочтите перед использованием

Спасибо за то, что выбрали Tribest!

Пожалуйста, полностью прочтите инструкцию по эксплуатации
перед началом использования устройства
для получения наилучших результатов отжима сока.

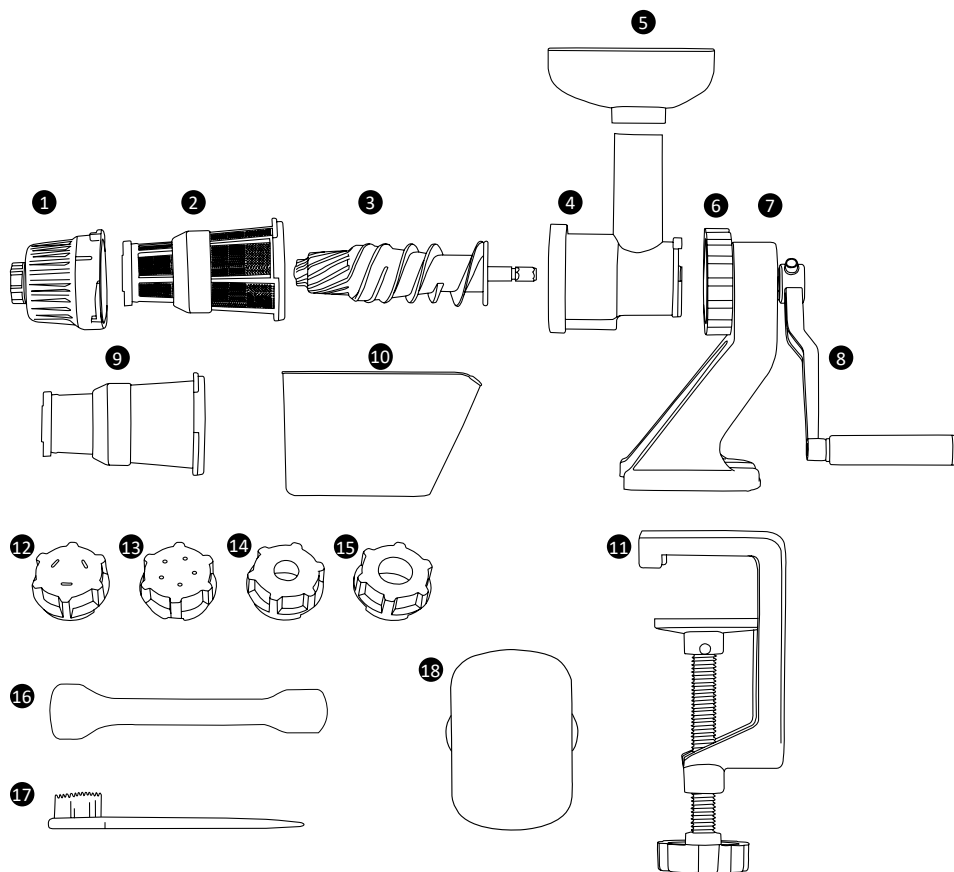
• Важные меры предосторожности.....	4
• Описание деталей ручной соковыжималки Z-710.....	5
• Сборка и эксплуатация Z-710.....	6
• Разборка Z-710.....	7
• Чистка Z-710.....	7
• Рецепты.....	8
• Характеристики товара.....	15
• Поиск и устранение неисправностей.....	16
• Условия гарантии.....	17
• Гарантийный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

Важные меры предосторожности

1. Внимательно прочтите все инструкции перед использованием.
2. Не прикасайтесь к движущимся деталям во время работы Z-Star 710.
3. Если во время эксплуатации устройства рядом находятся дети, требуется строгий контроль взрослых.
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 ТОЛЬКО толкатель.
6. Пожалуйста, обратитесь к продавцу в случае неправильного функционирования соковыжималки.
7. Не разбирайте детали, кроме тех, которые необходимы для нормальной работы или очистки соковыжималки (такие как крышки, шнеки, насадки).
8. Не используйте горячую воду или кипяток для чистки устройства и деталей во избежание деформации.
9. Устройство предназначено только для домашнего использования.
10. Изучите раздел «Сборка и использование» перед тем, как начать использование соковыжималки.
11. Используйте устройство только по назначению. Соковыжималка предназначена только для домашнего использования.

Сохраняйте инструкцию!

Описание деталей ручной соковыжималки Z-710



1. Крышка для сетки.
2. Сетка.
3. Шнек.
4. Отжимная корзина.
5. Воронка.
6. Фиксирующее кольцо отжимной корзины.
7. Корпус устройства.
8. Ручка.
9. Насадка для измельчения.

10. Емкость для сока.
11. Крепление для стола.
12. Носик для феттучини.
13. Носик для спагетти.
14. Носик для сока.
15. Носик для измельчения и витграсса.
16. Пластиковый толкатель.
17. Щетка для чистки.
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 фиксирующее кольцо.
5. Пока отжимная корзина находится в неподвижном состоянии, закрутите фиксирующее кольцо по часовой стрелке, чтобы закрепить корзину.
6. Выберите сетку или насадку для измельчения, учитывая консистенцию продуктов.

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

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

- Волокнистые овощи и фрукты с семенами можно отжимать, используя **носик для измельчения и витграсса** вместо носика для сока;

- В зависимости от используемых ингредиентов, в соке может остаться небольшое количество мякоти.

B. Насадка для измельчения: используется для приготовления рисового пирога / хлебных палочек, измельчения продуктов (томаты, чеснок, орехи), приготовления лапши (спагетти или феттучини) или тофу. Вставьте насадку для измельчения в отжимную корзину. Закрепите и поверните крышку для сетки против часовой стрелки. Установите необходимый носик для крышки и поверните его против часовой стрелки.

- Используйте **носик для измельчения и витграсса** чтобы перемалывать свежий чеснок, лук, имбирь или перец;

- Не используйте **носик для измельчения и витграсса** с сухими и твердыми продуктами, например: сухой перец, кофе в зернах и т. д.

7. Установите воронку. Подставьте емкость для сока под отверстие для выхода сока.

8. Загружайте фрукты и овощи в воронку небольшими порциями. Используйте толкатель для проталкивания ингредиентов.

- Перед отжимом ингредиенты необходимо порезать на кусочки подходящего для загрузочного отверстия размера;

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

1. Отсоедините крышку с носиком, повернув ее по часовой стрелке.
2. Потяните и вытащите сетку для сока / насадку для измельчения.
3. Вытащите шнек.
4. Поверните фиксирующее кольцо против часовой стрелки, отсоедините отжимную корзину.

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 в следующий раз. Остатки продуктов в соковыжималке могут привести к образованию плесени.
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 от соков, замочите детали в растворе белого винного уксуса и воды, смешанных в соотношении 7:3.
4. Запрещается мыть детали соковыжималки Tribest Z-Star Z-710 в посудомоечной машине!

Соки и напитки

Цитрусовый микс.....	9
Яблочный лимонад.....	9
Арбузный сок.....	9
Нектар «Пища Богов».....	9
Пунш из сочной дыни.....	10
Сочное яблоко.....	10
Сок доктора Уокера.....	10
Восточный экспресс.....	10

Соки и напитки с ростками пшеницы (витграссом)

Сок с ростками пшеницы.....	11
Зеленый Тан.....	11

Хлебные палочки, моти, паста

Хлебные палочки.....	12
Моти (рисовый пирог).....	12
Паста и лапша.....	12

Паитет и крокеты

Крокеты из карри и кешью.....	13
Блюдо из орехов pekan.....	13

Десерты

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

Обратите внимание! Соки и напитки следует отжимать с помощью сетки для сока и **носика для сока**.

Цитрусовый микс

2 маленьких грейпфрута (очищенных и порезанных на 4 или 6 частей);

3 апельсина среднего размера (очищенных и порезанных на 4 части);

½ небольшого лимона (очищенных и порезанных на 2 части);

½ небольшого лайма (очищенных и порезанных на 2 части).

На заметку: для того, чтобы сок получился слаще, добавьте меньше лимона и лайма.

Приготовление: чередуя, загрузите в воронку все ингредиенты.

Яблочный лимонад

3 твердых яблока (Фуджи, Пепин или Гренни Смит, порежьте на 6–9 долек);

3 средних апельсина (очищенных и порезанных на 4 части);

½ лимона (не обязательно очищать кожуру).

Приготовление: чередуя, загрузите в воронку все 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, порежьте на 6–9 долек);

1 киви (очищенный и 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 дольки);

½ ст. клюквы.

Приготовление: чередуя, загрузите в соковыжималку виноград, клюкву, кубики ананаса, ломтики киви, кусочки яблока. Лимон отожмите отдельно и добавьте по вкусу.

Пунш из сочной дыни

¼ дыни, очищенной от кожуры (нарезать кубиками);

¼ дыни мускатной, очищенной от кожуры (нарезать кубиками);

2 ломтика арбуза, очищенного от кожуры (нарезать кубиками).

Отожмите ингредиенты в соковыжималке и наслаждайтесь полученным пуншем.

Сочное яблоко

7 яблок (Фуджи, Гренни Смит, Yellow Delicious, Симиренко, порезанные на 6–9 частей);

½ свежего перца халапеньо;

¼ лайма;

1 киви (очищенный и разрезанный на 2–4 части).

Порядок отжима ингредиентов:

1. Киви и лайм.
2. Перец.
3. Яблоки.

Сок доктора Уокера

300 г моркови (порезать на 4 части вдоль);

200 г свежего шпината.

Порядок отжима ингредиентов:

1. Шпинат.
2. Морковь.

Восточный экспресс

3 листа пекинской капусты (порезанные вдоль);

6 средних морковей (порезанные 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.

Соки и напитки с ростками пшеницы (витграссом)

Обратите внимание! Сок из витграсса следует отжимать с помощью сетки для сока и **носика для измельчения и витграсса**. Использование для отжима витграсса носика для сока может привести к повреждению вашей соковыжималки! Кроме того, производитель рекомендует после отжима 250 г витграсса откручивать носик полностью!

Сок с ростками пшеницы

4 пучка (около 130 г) ростков пшеницы, выращенных в проращивателе, например, Tribest Freshlife FL-3000;

4 моркови (порезанных на 2 или 4 части вдоль);

1 твердое яблоко (порезанное на 6–9 частей);

1 тонкий ломтик имбиря.

Приготовление: загрузите в воронку сначала ростки, затем остальные ингредиенты по очереди.

Зеленый Тан

2 дольки (долька – $\frac{1}{4}$ круглого ломтика) ананаса (очищенных и порезанных на мелкие части);

1 веточка свежей мяты;

3 пучка ростков (травы) пшеницы (примерно 100 г) выращенной, например, в проращивателе Freshlife FL-3000;

$\frac{1}{4}$ лимона;

1 ломтик имбиря по вкусу.

Порядок отжима ингредиентов:

1. Ростки (травы) пшеницы.

2. Мята.

3. Лимон.

4. Ананас.

Хлебные палочки и моти (рисовый пирог)

(готовятся с помощью насадки и носика для измельчения и витграсса)

Хлебные палочки

2 ст. ржи (вымоченной на ночь);

½ ст. семян подсолнечника (вымоченных на ночь);

2 ст. л. семян тмина;

½ ч. л. морской соли.

Приготовление:

1. Смешайте все ингредиенты в емкости.
2. Загрузите ингредиенты в воронку.
3. Хлебные палочки будут формироваться, выходя из отверстия носика для измельчения и витграсса.
4. Перед тем, как палочки высохнут, им можно придать округлую или плетеную форму.
5. Высушите палочки до хрустящей корочки в дегидраторе, например, Sedona Combo SD-P9150. Подавайте с супом, бульоном и т. д.

Моти (рисовый пирог)

1 ст. риса (рекомендуется использовать среднезерновой рис);

1 ч. л. оливкового масла.

Приготовление:

1. Сварите рис.
2. Медленно погрузите рис в воронку.
3. Добавьте оливковое масло в воронку во время отжима.
4. Рис будет проходить через сетку для достижения однородности.

Примечание: перед началом работы, смешайте специи – чеснок или лук – с рисом для улучшения вкуса блюда.

5. Порежьте рисовый пирог на диагональные кусочки. Высушите и добавьте в суп.

Паста и лапша

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

1 упаковка готовой смеси для пасты;

1 ч. л. оливкового масла.

Приготовление:

1. Приготовьте тесто, следуя инструкции на упаковке.
2. Налейте 3 капли оливкового масла в воронку во время работы.
3. Поместите тесто в воронку.
4. Выложите получившуюся пасту на блюдо.

Паштет и крокеты

(готовятся с помощью насадки и носика для измельчения и витграсса)

Крокеты из карри и кешью

2 ст. кешью;

1 ст. проросшей пшеницы (промытой и вымоченной в воде в течение 12 часов);

3 ст. л. 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 из смеси крокеты, украсьте помидорами, редисом или огурцом.

Блюдо из ореха пекан

2 ст. орехов пекан;

1 ст. пшеничного зерна (промытого и вымоченного в воде в течение 24 часов);

¼ чашки испанского лука;

1 ч. л. приправы для приготовления птицы;

½ ч. л. соли.

Приготовление:

1. Поместите орехи, зерна и лук в воронку.

2. Смесь будет выходить из отверстия в емкость.

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.

Блюдо из кешью и мака

1 ст. пшеничного зерна (вымочите в течение 12 часов);

¼ ст. семян мака;

¼ ст. вымоченных семян подсолнечника;

1 ст. кешью;

½ 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 ст. вымоченного миндаля;

½ ст. кунжута;

1 ст. кешью;

½ ст. изюма;

½ ст. фиников без косточек;

½ ст. орехов пекан;

1 ч. л. ванильного сахара;

2 ст. л. меда;

7 замороженных бананов (очищенные);

1 ½ чашки замороженной черники;

1 киви (очищенный и нарезанный);

2 крупных земляники (нарезанная).

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 – например, Sedona Combo, на 1 час на 38 °C в режиме «RAW».

3. Измельчите замороженные бананы и чернику для приготовления мороженого (сорбета).

4. Поместите мороженое на получившийся корж, украсьте кусочками клубники (земляники) и киви. Нарезьте и подавайте к столу.

Наименование	Соковыжималка механическая одношнековая горизонтальная торговой марки «Tribest»
Изготовитель	«Tribest Corporation», США
Филиал изготовителя	«Corrupad Korea Co., Ltd.» РЕСПУБЛИКА КОРЕЯ, 348 Wonam-ro, Namsa-myun, Cheoin-Gu, Youngin-Si, Gyeonggi-do, 449-881
Модель	Z-Star Z-710
Размеры / Габариты коробки	335 × 320 × 125 мм 140 × 325 × 340 мм
Вес аппарата / Вес с упаковкой	2,2 кг 3,5 кг
Страна-изготовитель	Республика Корея (Южная Корея)
Гарантийный срок	1 год

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

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

Электронная почта: service@tribest.com

Дата производства: см. стикер на корпусе прибора (формат стикера – ГГГГ/ММ, где ГГГГ – год, ММ – месяц производства)

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, кроме комплектного крепления для стола (струбины);
- Хранение и транспортировка изделия должны производиться в сухом помещении. Изделие требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и так далее;
- Реализация изделия должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Устранение
Громкий шум	• Убедитесь, чтобы соковыжималка была установлена на ровную поверхность.
Трудности при загрузке ингредиентов	• Порежьте ингредиенты на более мелкие кусочки.
Отжимная корзина не подсоединяется к корпусу устройства	• Проверьте, возможно, что-то застряло внутри.
Жидкость вытекает с задней стороны отжимной корзины	• Возможно, фиксирующее кольцо было неплотно закручено; • Возможно, устройство было перегружено. Уменьшите количество ингредиентов.

Для заметок

[illegible]

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 емкость 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 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 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:

Компания «Все Соки»

Адреса авторизованных сервисных центров в Москве и Санкт-Петербурге уточняйте на сайте vsesoki.ru/remont, по телефону 8-(800)-33-33-627 (звонок бесплатный) или по электронной почте remont@vsesoki.com

СЕРВИС-ЦЕНТР ПРИНИМАЕТ ОБОРУДОВАНИЕ НА ДИАГНОСТИКУ И РЕМОНТ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА САЙТЕ ОФИЦИАЛЬНОГО ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА

TRIBEST В РФ:

www.vsesoki.ru/remont

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

Модель: _____ TRIBEST 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)

Сведения о сертификации:

товар не подлежит обязательной сертификации.

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



Дегидратор Tribest
Sedona Express
SD-6780

Соковыжималка
ручная Tribest Z-Star
Z-710



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, 2022 год. Все права защищены.



Tribest Corporation
1143 N. Patt St., Anaheim, CA 92801
toll free: 888-254-7336 | tel: 714-879-7150
www.tribest.com | service@tribest.com

Представительство в России
Компания «Все Соки»
www.VseSoki.ru | info@vsesoki.com

