



SLOWSTAR AI

Vertical Hopper Juicer with Automatic Intelligent Optimization

SWA-3



OPERATION MANUAL / MANUEL DE FONCTIONNEMENT BEDIENUNGSANLEITUNG / MANUAL DE FUNCIONAMIENTO

Please read this manual carefully before using.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Benutzung sorgfältig durch.

Lea atentamente este manual antes del uso.

WELCOME TO THE TRIBEST FAMILY!

Congratulations! You are now the proud owner of the Tribest Slowstar AI Vertical Hopper Juicer with Automatic Intelligent Optimization. The Slowstar AI pushes juicing into the next generation with AI optimization of the cold press masticating juicing process. Fruits and vegetables come in all different sizes and textures with different amounts of juice and pulp. Soft fruits need a very gentle squeeze for a longer amount of time to get the most juice out. Hard vegetables need to be squeezed harder for a shorter amount of time. Traditional juicers only have one speed and one set pressure and therefore must compromise between the different types of ingredients.

The Slowstar AI is equipped with sensors that detect the type of ingredient being juiced, whether it's a hard vegetable, leafy green, or soft fruit. Its AI engine uses those inputs to automatically and intelligently optimize the juicing process for each type of ingredient, resulting in higher juice yields with less pulp mixed in no matter what you're juicing.

You can mix and match different types of ingredients in the extra large 1.5 L Hopper and the Slowstar AI will make automatic adjustments as it detects each different type of produce. The stainless steel cutting blade bites the whole ingredients in the hopper into smaller pieces that get crushed and squeezed in the juicing chamber. When you're done juicing, the Slowstar AI features an innovative filter that makes cleanup quick and easy, with absolutely no scrubbing stubborn pulp out of a screen. All you get is delicious cold pressed juice without all the work.

LET'S GET STARTED!

Before first use, we recommend washing all parts, except for the motor, with warm water and mild soap. Never use a scouring pad. A simple sponge is perfect! Once all parts are cleaned, you are ready to begin juicing. Please take the time to read through the entire operation manual for proper use and care instructions before starting.

Tribest®

Tribest Corporation
Anaheim, California
Toll-Free USA: 1 (888) 254-7336
International: +1 714 879 7150
service@tribest.com
tribest.com

Follow us @tribestlife



© 2025 Tribest

LANGUAGES

English 4

EN

Français 14

FR

Deutsch 24

DE

Español 34

ES

Recipes / Recettes / Rezept / Recetas R1-R17

RECIPES

TABLE OF CONTENTS

- 1. Important Safeguards 5
- 2. Precautions & Juicing Tips 6
- 3. Parts 7
- 4. Touch Screen Display 8
- 5. Assembly & Operation 9
- 6. Cleaning & Maintenance 12
- 7. Troubleshooting 13
- Recipes R1-R17

PRODUCT SPECIFICATIONS

Product	Tribest Slowstar AI Vertical Hopper Juicer with Automatic Intelligent Optimization
Model	SWA-3
Power Rating	120V, 60Hz, 150W / 220V, 50Hz, 150W
Continuous Operation Time	Up to 15 minutes per session
Size (W x D x H)	8.1 × 8.8 × 17.6 in / 205 × 225 × 449 mm
Weight	12.6 lbs / 5.7 kg
Made in	China



1. IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: Misuse of the product may result in serious injury or death. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully before operating.
2. The instructions for appliance warn of potential injury from misuse.
3. Keep out of the reach of children. Do not let children or disabled persons operate the appliance unattended.
4. Do not plug in or unplug the power cord with wet hands to avoid electric shock.
5. Do not wash, immerse, or spray the Main Body with water or other liquids to prevent damage or electrical leakage.
6. Do not insert hands, chopsticks, or other sharp objects into the Hopper or Juice Outlet to avoid injury or product damage.
7. Do not remove the Quick Fill Top lid of the Hopper to prevent injury.
8. Do not process ingredients hotter than 140°F (60°C). This can damage the parts and create a scalding risk.

CAUTION: Pay attention to risks that may cause personal injury or property damage.

1. This product is for household use only. Do not use it for any other purposes.
2. Before connecting to a power source, check whether the voltage/frequency matches the local voltage. Voltage higher or lower than the specified value may affect performance or damage electrical components. It is recommended to use a voltage stabilizer to ensure proper operation.
3. Before, during, or after use, if any damage or visible cracks are found on the Main Body, Auger Housing, Filter, Auger Assembly, or Hopper, stop using the machine immediately to prevent injury.
4. Before disassembling any parts, turn off the machine and disconnect the power supply.
5. To ensure optimal performance and prevent motor overheating, limit continuous operation of the machine to a maximum of 15 minutes. For extended sessions, allow the machine to cool down for at least 15 minutes between uses.
6. Some parts may become stained after juicing certain ingredients. This is a normal phenomenon and does not affect usage.
7. Do not place any parts in a dishwasher, microwave, disinfection cabinet, or water above 140°F (60°C) for cleaning or sterilization. Do not use other heating devices to warm parts, as this may cause deformation or damage.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

2. PRECAUTIONS & JUICING TIPS

PRECAUTIONS FOR SAFE USE:

1. Read all instructions before use.
2. Avoid contact with moving parts.
3. Always unplug the appliance before cleaning or assembling/disassembling parts.

PRECAUTIONS DURING USE:

1. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
2. Ensure the Hopper is securely fastened before turning on the machine.
3. Turn off the machine after each use and wait for the motor to stop completely before disassembling.

TIPS FOR OPTIMAL JUICING:

1. Fruits high in protein and fat, such as durian, jackfruit, and avocado, are not suitable for juicing alone. They can be mixed with high-water-content produce like apples or celery for better results.
2. Fruits with pits, hard seeds, or thick skins (such as apples, peaches, apricots, mangoes, persimmons, and cherries) should have their pits, seeds, or thick skins removed before juicing to prevent damage to the machine.
3. Lemons contain strong acidic juice. They should be juiced together with other fruits and vegetables, and the amount should not exceed 20g (approximately 3 thin slices) per session.
4. Fibrous and hard ingredients like carrots, celery, and ginger should be cut into small pieces before juicing to extend the machine's lifespan.
5. Manually clearing the Pulp Outlet during juicing can help improve pulp discharge. For fiber-rich ingredients, clean the juicing components after processing every 2 lbs (1 kg) of ingredients.
6. Leafy and stalk vegetables (such as celery and kale) should be cut into 2-inch (5-6cm) pieces or smaller before juicing. As these ingredients contain a lot of fiber, they may wrap around the Auger Assembly. Manually clearing the Pulp Outlet during juicing can help ensure smooth pulp discharge.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

3. PARTS

① PUSHER

Quickly supports produce feeding into the QUICK FILL TOP.

② QUICK FILL TOP

Continuously feeds the HOPPER for higher juicing volume when needed. Press the RELEASE BUTTON on top of the handle to flip open.

③ RELEASE BUTTON

Press the button on top of the HANDLE to flip open the QUICK FILL TOP, then insert produce.

④ PRODUCE HOPPER WITH HANDLE

Pre-fill the HOPPER with a wide variety of fruits and vegetables.

⑤ STAINLESS STEEL CHOPPER

Crafted from durable Type 304 stainless steel to chop and feed your produce.

⑥ AUGER

Completes the juice extraction by crushing the pulp.

⑦ EASY-CLEAN SCREENLESS FILTER

The FILTER fits seamlessly inside the internal ridges of the AUGER HOUSING to ensure maximum filtration. Since there's no screen, cleanup is faster and easier!

⑧ AUGER HOUSING

Houses the FILTER, AUGER and CHOPPER.

⑨ PULP OUTLET

Pulp exits through this opening.

⑩ JUICE OUTLET

Lift the JUICE CAP to release your juice.

⑪ MAIN BODY

⑫ TOUCH SCREEN DISPLAY

Select from 8 presets or use AI mode.

⑬ START/CANCEL BUTTON

Press this button to start after selecting an option or to cancel a running cycle.

⑭ PULP CONTAINER

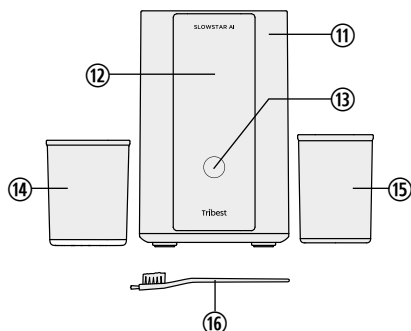
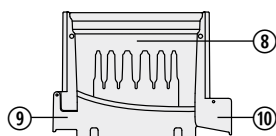
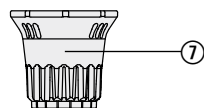
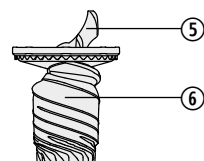
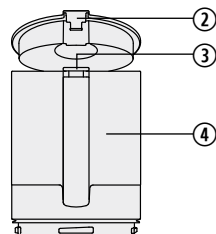
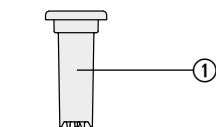
Collects pulp.

⑮ JUICE CONTAINER

Catches your fresh juice.

⑯ CLEANING BRUSH

Makes cleaning quick and easy.



4. TOUCH SCREEN DISPLAY



DISPLAY SLEEP MODE

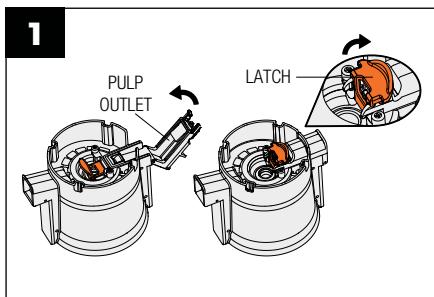
To save power, the TOUCH SCREEN DISPLAY will automatically turn off after 5 minutes of inactivity. Tap the center of the screen to turn it back on.

FUNCTION	DESCRIPTION
① – ⑦ SINGLE FRUIT PRESETS	Automatically adjusts to the optimal speed based on the selected fruit type for maximum extraction.
⑧ SORBET PRESET	For best results, cut frozen fruits like bananas, pineapples, mangoes (pit removed), or berries into 1-inch (3 cm) pieces. Freeze for 6+ hours or until fully frozen solid. Thaw for 5–10 minutes before processing. Add 6-8 pieces at a time into the HOPPER.
⑨ AI MODE	Featuring intelligent speed control, the AI Mode automatically senses the processing effort required based on food resistance and adjusts to the optimal speed. This is ideal when juicing any variety of fruits or vegetables.
⑩ START/CANCEL OR REVERSE	1. START Select a function ① – ⑨; its light will start blinking. Then press the START/CANCEL button to start the cycle. 2. CANCEL To cancel a running cycle, press the START/CANCEL button during operation. This will stop the cycle for 2 seconds and then automatically reverse for 3-5 seconds before stopping completely to make disassembly easier. 3. REVERSE A long press of the START/CANCEL button will make the motor reverse continuously until the button is let go. This can be used to help loosen parts for disassembly after juicing or dislodge any remaining ingredients.

5. ASSEMBLY & OPERATION

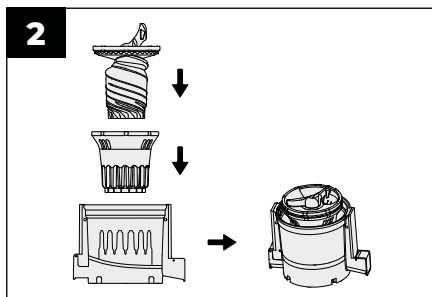
BEFORE YOU BEGIN

Before using for the first time, wash all parts (except the MOTOR) with warm water and mild soap.

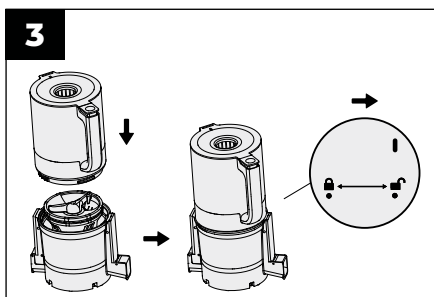


Make sure the Slowstar is ready before starting: Ensure the PULP OUTLET is folded inward and the orange LATCH under the HOUSING is securely locked to prevent leaking.

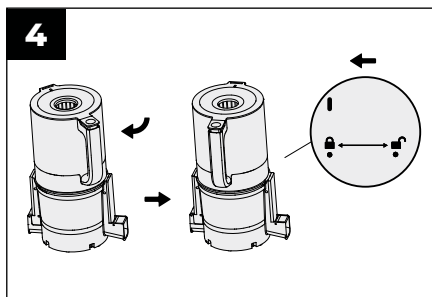
NOTE: Remember to open the PULP OUTLET when cleaning and close it before juicing.



Place the FILTER inside the AUGER HOUSING. Insert the CHOPPER/AUGER into the FILTER, pressing down firmly until it is securely seated.

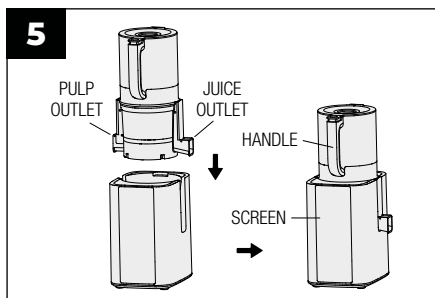


Position the HOPPER on top of the assembled HOUSING so that the line indicator below the HANDLE aligns with the unlocked symbol .

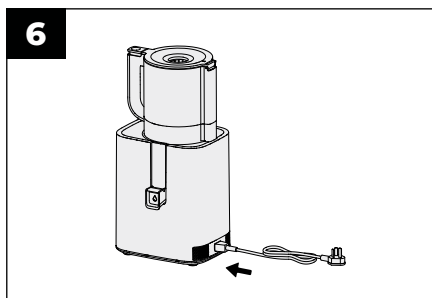


Using the HANDLE, rotate the HOPPER to the left until the line indicator is in the locked position .

5. ASSEMBLY & OPERATION

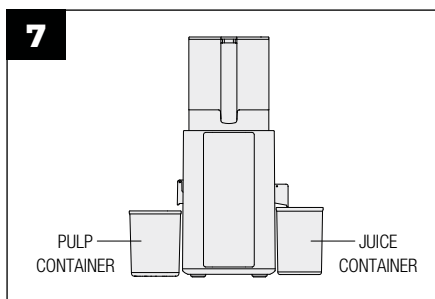


Lift the entire assembly by the **HANDLE** and lower it into the **MAIN BODY**, making sure the **HANDLE** is facing the **TOUCH SCREEN DISPLAY** at the front.

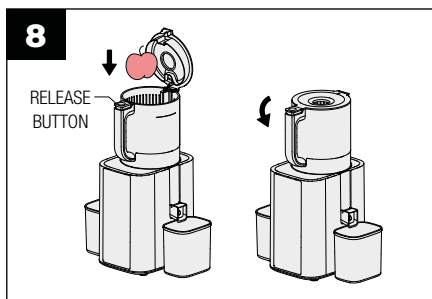


Connect the **POWER CORD** into the inlet located on the back of the **MAIN BODY**.

NOTE: Insert the **POWER CORD** firmly and completely to ensure proper operation.



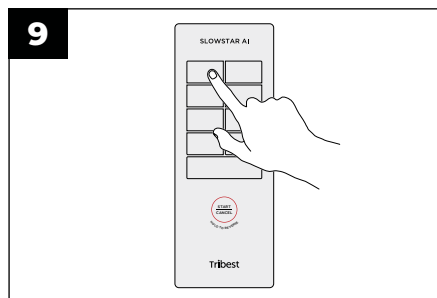
Place the **PULP CONTAINER** and **JUICE CONTAINER** under the relevant outlets to complete the assembly.



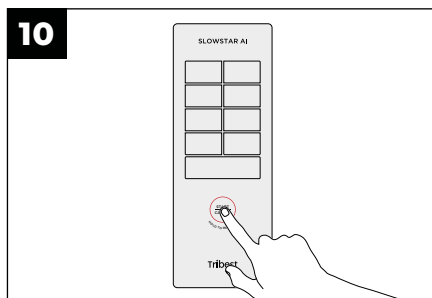
Press the **RELEASE BUTTON** to pop open the **QUICK FILL TOP**. Place your ingredients inside the **HOPPER**, making sure not to fill past the maximum capacity line indicated on the **HOPPER**. Then close the **QUICK FILL TOP** until it clicks firmly into place.

SAFETY FEATURE: If you open the **QUICK FILL TOP** while the **Slowstar** is running, it will stop automatically. To resume juicing, ensure the **QUICK FILL TOP** is securely closed.

5. ASSEMBLY & OPERATION



Plug the other end of the POWER CORD into an electrical outlet. The TOUCH SCREEN DISPLAY will light up immediately. Select your desired preset (see page 8). Its light will start blinking to confirm your selection.



Press the START/CANCEL button to start the cycle. To add more ingredients during operation, either insert them through the QUICK FILL TOP opening or press the RELEASE BUTTON to open the top. To end the cycle, press the START/CANCEL button to stop. The machine will automatically reverse for 3-5 seconds before stopping completely to make disassembly easier.

IMPORTANT:

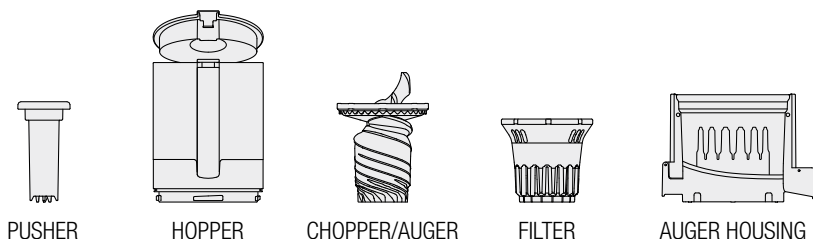
- Do not run the machine without ingredients inside the HOPPER.
- Make sure the JUICE CAP on the JUICE OUTLET is closed before juicing.
- For ingredients that aren't feeding properly, use the PUSHER to push them down. Wiggle the PUSHER side-to-side while pushing to guide the ingredients into the CHOPPER. Another option is to use the reverse function by pressing and holding the START/CANCEL button for about 5 to 10 seconds.
- When processing a small amount of ingredients, there may be little to no pulp. This is normal and does not impact the machine's operation.
- Avoid keeping the JUICE CAP closed for too long while juicing, as this can cause juice to back up into the HOPPER.
- When juicing various types of produce, the recommended sequence for optimal flavor is to add softer ingredients (like oranges) first, then harder ingredients (like carrots).
- When you are done with juicing, close the JUICE CAP before removing the JUICE CONTAINER to prevent drips.

6. CLEANING & MAINTENANCE

Be sure to clean your Slowstar AI Juicer thoroughly after every use. All parts are NOT dishwasher safe and should only be hand washed.

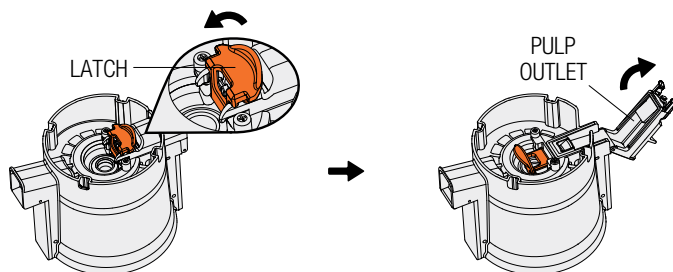
CLEANING

1. For your safety, always unplug the POWER CORD before washing or storing the unit.
2. Clean the MAIN BODY by wiping it with a damp cloth, then dry it thoroughly. Do not submerge the MAIN BODY in water.
3. Wash the PUSHER, HOPPER, CHOPPER/AUGER, FILTER, and AUGER HOUSING (illustrated below) under lukewarm running water using a soft sponge and neutral detergent to prevent scratches. The CLEANING BRUSH can be used for gently cleaning hard-to-reach spots. Do NOT use steel wool, abrasive cleaners, or harsh chemicals like bleach. Thoroughly rinse all soap from the parts and dry them completely. Then, store them in a ventilated area away from direct sunlight.



DISASSEMBLING JUICING PARTS

1. Use the HANDLE to lift the juicing assembly out of the MAIN BODY and carefully carry the assembly to the sink for cleaning.
2. To unlock the HOPPER, rotate the HANDLE to the right until it is in the unlocked position .
3. Lift the HOPPER, then remove the CHOPPER/AUGER and FILTER from the AUGER HOUSING.
4. Turn the AUGER HOUSING upside down. Pull open the orange LATCH to unlock the PULP OUTLET. Swing the PULP OUTLET open, then clean and remove any pulp from the slot. Remember to close and lock the PULP OUTLET before juicing again.



7. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
The machine won't turn on or is not working.	• Verify that the power source is active. Insert the POWER CORD'S appliance connector (flat end) into the power inlet on the back of the MAIN BODY. Plug the POWER CORD'S plug end into an electrical outlet. • Make sure all parts are correctly assembled (see page 9). • Do not add ingredients beyond the maximum capacity line indicated on the HOPPER.
The machine is making beeping noises (3 short beeps + 1 long beep) after pressing the START/CANCEL button.	• Make sure the HOPPER and AUGER HOUSING assembly are in the locked position before placing them onto the MAIN BODY. • Make sure the QUICK FILL TOP is fully closed. • Make sure the HANDLE of the HOPPER is facing the TOUCH SCREEN DISPLAY at the front.
There is a significant amount of pulp in the juice.	The FILTER may be damaged. Contact customer support for service.
The machine is vibrating excessively or making loud noises during operation.	The FILTER or motor may be damaged. Contact customer support for service.
The machine suddenly stopped working during operation. There are beeping noises.	The Automatic Overload Protection will cause the motor to shut down if too much or very hard food is processed for too long. This built-in feature is designed to protect the motor and prevent your machine from overheating. Should this occur, allow the machine to rest for 10 minutes before resuming operation.
Juice is leaking onto the Main Body.	Ensure the PULP OUTLET under the AUGER HOUSING is fully closed (folded in). Then, securely lock it using the orange LATCH (see page 9).

Tribest® CUSTOMER SUPPORT

In the event that you have any questions concerning the use, care, or service for this product, please feel free to call us or send us an email. If you purchased your product outside of the United States, please refer to your warranty card for your nearest service center.

UNITED STATES

Tribest Corporation
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Toll-Free: 1-888-254-7336
service@tribest.com

INTERNATIONAL

Tribest Corporation
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Telephone: +1 714 879 7150
service@tribest.com

SOMMAIRE

1. Avertissements importants	15
2. Précautions et conseils pour l'extraction de jus	16
3. Pièces du produit	17
4. Écran tactile	18
5. Assemblage et fonctionnement	19
6. Nettoyage et entretien	22
7. Dépannage	23
• Recettes	R1-R17

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Produit	Extracteur vertical Tribest Slowstar AI avec trémie automatique et optimisation intelligente
Modèle	SWA-3
Puissance nominale	120V, 60Hz, 150W / 220V, 50Hz, 150W
Durée de fonctionnement en continu	Jusqu'à 15 minutes par session
Dimensions (l x p x h)	205 × 225 × 449 mm / 8,1 × 8,8 × 17,6 in
Poids	5,7 kg / 12,6 lbs
Fabriqué en	Chine

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

AVERTISSEMENT : Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures graves voire mortelles. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Les instructions de l'appareil mettent en garde contre les risques de blessures en cas de mauvaise utilisation.
3. Tenir cet appareil hors de portée des enfants. Ne pas laisser les personnes inaptes et les enfants utiliser cet appareil sans surveillance.
4. Ne branchez ni ne débranchez le cordon d'alimentation avec les mains mouillées afin d'éviter tout risque de choc électrique.
5. Ne lavez pas, n'immergez pas et ne pulvérisez pas le corps principal avec de l'eau ou tout autre liquide afin d'éviter tout dommage ou risque de fuite électrique.
6. N'insérez pas vos mains, baguettes ou tout autre objet pointu dans la trémie ou le capuchon de sortie de jus afin d'éviter toute blessure ou dommage au produit.
7. Ne retirez pas le couvercle à remplissage rapide de la trémie afin d'éviter tout risque de blessure.
8. Ne traitez pas d'ingrédients dont la température dépasse 140 °F (60 °C). Cela peut endommager les pièces et présenter un risque de brûlure.

ATTENTION : Faites preuve de vigilance face aux risques pouvant causer des blessures corporelles ou des dommages matériels.

1. Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
2. Avant de brancher l'appareil à une source d'alimentation, vérifiez que la tension/fréquence correspond à la tension locale. Une tension supérieure ou inférieure à la valeur spécifiée peut affecter les performances ou endommager les composants électriques. Il est recommandé d'utiliser un stabilisateur de tension pour garantir un fonctionnement correct.
3. Avant, pendant ou après l'utilisation, si des dommages ou des fissures visibles sont constatés sur le corps principal, le corps de la vis sans fin, le filtre, l'ensemble de la vis sans fin ou la trémie, cessez immédiatement d'utiliser la machine afin de prévenir tout risque de blessure.
4. Avant de démonter quelque pièce, éteignez la machine et débranchez-la de la source d'alimentation.
5. Pour garantir des performances optimales et éviter la surchauffe du moteur, limitez le fonctionnement continu de la machine à un maximum de 15 minutes. Pour des sessions prolongées, laissez la machine refroidir pendant au moins 15 minutes entre chaque utilisation.
6. Certaines pièces peuvent se tacher après l'extraction de certains ingrédients. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'affecte pas l'utilisation.
7. Ne placez aucune pièce dans un lave-vaisselle, un micro-ondes, une armoire de désinfection, ni dans de l'eau à plus de 60°C (140°F) pour le nettoyage ou la stérilisation. N'utilisez pas d'autres dispositifs de chauffage pour chauffer les pièces, car cela pourrait provoquer leur déformation ou endommagement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

2. PRÉCAUTIONS ET CONSEILS POUR L'EXTRACTION DE JUS

LES PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR UNE UTILISATION SÛRE :

1. Lisez toutes les instructions avant utilisation.
2. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
3. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou de monter/démonter les pièces.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

1. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir.
2. Assurez-vous que la trémie est bien fixée avant de mettre la machine en marche.
3. Éteignez la machine après chaque utilisation et attendez l'arrêt complet du moteur avant de la démonter.

CONSEILS POUR UNE EXTRACTION DE JUS OPTIMALE :

1. Les fruits riches en protéines et en matières grasses, tels que le durian, le jacquier et l'avocat, ne conviennent pas à une extraction de jus en solo. Vous pouvez les mélanger à des produits à forte teneur en eau, comme les pommes ou le céleri, pour obtenir de meilleurs résultats.
2. Les fruits avec des noyaux, des graines dures ou des peaux épaisses (comme les pommes, les pêches, les abricots, les mangues, les kakis et les cerises) doivent être retirés avant d'être pressés afin d'éviter d'endommager l'appareil.
3. Les citrons contiennent un jus fortement acide. Ils doivent être pressés avec d'autres fruits et légumes, et la quantité ne doit pas dépasser 20 g (environ 3 fines tranches) par séance.
4. Les ingrédients fibreux et durs comme les carottes, le céleri et le gingembre doivent être coupés en petits morceaux avant d'être pressés afin de prolonger la durée de vie de l'appareil.
5. Le dégagement manuel de l'orifice de sortie de la pulpe pendant la préparation du jus peut aider à améliorer l'évacuation de la pulpe. Pour les ingrédients riches en fibres, nettoyez les composants de l'extracteur après avoir traité tous les 2 livres (1 kg) d'ingrédients.
6. Les légumes à feuilles et à tiges (comme le céleri et le chou frisé) doivent être coupés en morceaux de 5-6 cm ou plus petits avant d'être pressés. Comme ces ingrédients contiennent beaucoup de fibres, ils peuvent s'enrouler autour de l'ensemble de la vis sans fin. Le dégagement manuel de la sortie de pulpe pendant l'extraction du jus peut aider à assurer un écoulement fluide de la pulpe.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

3. PIÈCES DU PRODUIT

① POUSSOIR

Facilite rapidement l'introduction des aliments dans le COUVERCLE À REMPLISSAGE RAPIDE.

② COUVERCLE À REMPLISSAGE RAPIDE

Alimente en continu la TRÉMIE pour augmenter le volume de jus lorsque c'est nécessaire.

Appuyez sur le BOUTON DE DÉVERROUILLAGE situé sur le dessus de la poignée pour l'ouvrir.

③ BOUTON DE DÉVERROUILLAGE

Appuyez sur le bouton situé sur le dessus de la POIGNÉE pour ouvrir le COUVERCLE À REMPLISSAGE RAPIDE, puis insérez le produit.

④ TRÉMIE À ALIMENTS AVEC POIGNÉE

Permet de pré-remplir la TRÉMIE avec une grande variété de fruits et légumes.

⑤ HACHEUR EN ACIER INOXYDABLE

Fabrique en acier inoxydable durable de type 304 pour hacher et nourrir vos produits.

⑥ VIS SANS FIN

Termine l'extraction du jus en broyant la pulpe.

⑦ FILTRE SANS ÉCRAN FACILE À NETTOYER

Le FILTRE s'insère parfaitement à l'intérieur des rainures internes du CARTER DE LA VIS SANS FIN pour assurer une filtration optimale. Comme il n'y a pas d'écran, le nettoyage est plus rapide et plus facile !

⑧ CARTER DE LA VIS SANS FIN

Contient le FILTRE, la VIS SANS FIN et le HACHEUR.

⑨ SORTIE DE PULPE

La pulpe s'évacue par cette ouverture.

⑩ CAPUCHON DE SORTIE DE JUS

Soulevez le capuchon à jus pour libérer votre jus.

⑪ CORPS PRINCIPAL

⑫ ÉCRAN TACTILE

Sélectionnez parmi 8 préréglages ou utilisez le AI Mode.

⑬ TOUCHE START/CANCEL

Appuyez sur cette touche pour démarrer après avoir sélectionné une option ou pour annuler un cycle en cours.

⑭ CONTENANT À PULPE

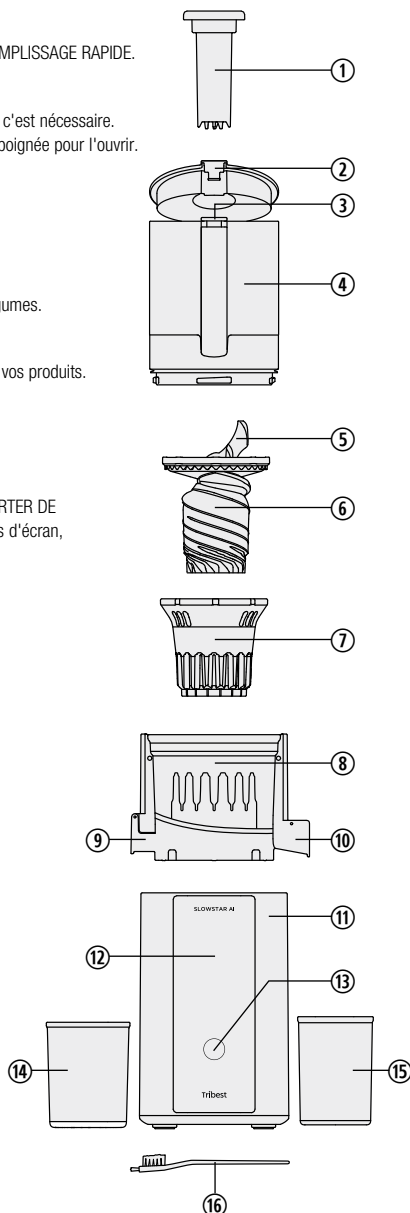
Récupère la pulpe.

⑮ CONTENANT À JUS

Recueille votre jus frais.

⑯ BROSSE DE NETTOYAGE

Permet un nettoyage rapide et facile.



4. ÉCRAN TACTILE



AFFICHAGE MODE VEILLE

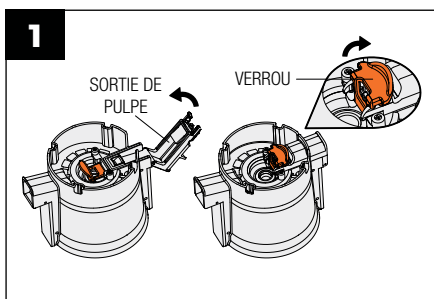
Pour économiser de l'énergie, L'ÉCRAN TACTILE s'éteint automatiquement après 5 minutes d'inactivité. Appuyez sur le centre de l'écran pour le réactiver.

FONCTIONNEMENT	DESCRIPTION
①-⑦ FRUIT UNIQUE PRÉRÉGLAGES	S'adapte automatiquement à la vitesse optimale en fonction du type de fruit sélectionné pour un maximum d'efficacité extraction.
⑧ PRÉRÉGLAGE DU SORBET	Pour de meilleurs résultats, coupez les fruits congelés comme les bananes, les ananas, les mangues (noyau retiré) ou les baies en morceaux de 3 cm (1 pouce). Congeler pendant plus de 6 heures ou jusqu'à ce que le produit soit complètement congelé. Laissez-les décongeler 5 à 10 minutes avant de les mixer. Ajoutez 6 à 8 morceaux à la fois dans la TRÉMIE.
⑨ AI MODE	Doté d'un contrôle intelligent de la vitesse, le AI Mode détecte automatiquement l'effort de traitement requis (en fonction de la résistance des aliments) et s'adapte à la vitesse optimale. C'est l'idéal pour faire des jus de fruits ou de légumes variés.
⑩ START/CANCEL OU REVERSE	1. START Sélectionnez une fonction ① – ⑨ ; son voyant commence à clignoter. Appuyez ensuite sur la touche START/CANCEL (DÉMARRER/ANNULER) pour lancer le cycle. 2. CANCEL Pour annuler un cycle en cours, appuyez sur la touche START/CANCEL pendant le fonctionnement. Le cycle s'arrête alors pendant 2 secondes, puis s'inverse automatiquement pendant 3 à 5 secondes avant de s'arrêter complètement pour faciliter le démontage. 3. INVERSE Une pression prolongée sur la touche START/CANCEL fait tourner le moteur en sens inverse de façon continue jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton. Il peut être utilisé pour desserrer les pièces à démonter après l'extraction du jus ou pour déloger les ingrédients restants.

5. ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT

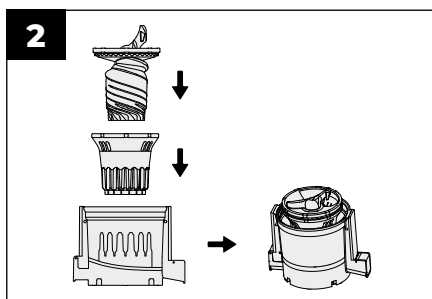
AVANT DE COMMENCER

Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces (sauf le MOTEUR) à l'eau chaude et au savon doux.

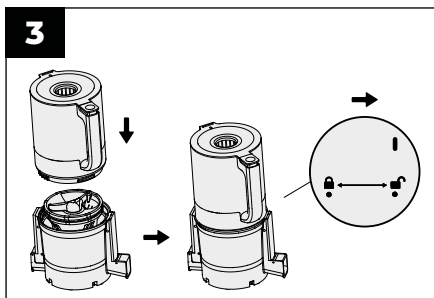


Assurez-vous que le Slowstar est prêt avant de commencer : vérifiez que la SORTIE DE PULPE est repliée vers l'intérieur et que le VERROU orange sous le boîtier est bien verrouillé pour éviter les fuites.

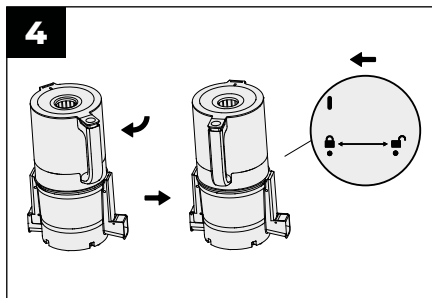
REMARQUE : N'oubliez pas d'ouvrir la SORTIE DE PULPE lors du nettoyage et de la fermer avant d'extraire le jus.



Placez le FILTRE à l'intérieur du CARTER DE LA VIS SANS FIN. Insérez le HACHEUR/la VIS SANS FIN dans le FILTRE en appuyant fermement jusqu'à ce qu'il soit bien en place.



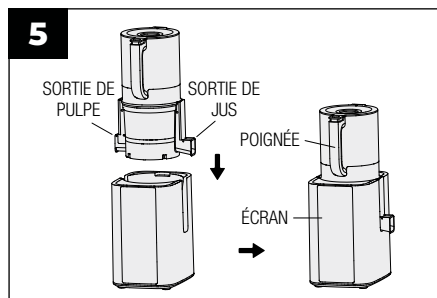
Placez la TRÉMIE sur le dessus du COUVERCLE assemblé de manière à ce que le repère sous la POIGNÉE soit aligné avec le symbole déverrouillé.



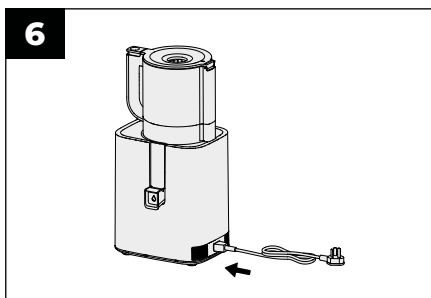
A l'aide de la POIGNÉE, tourner la TRÉMIE vers la gauche jusqu'à ce que l'indicateur de ligne soit en position verrouillée.

FR

5. ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT

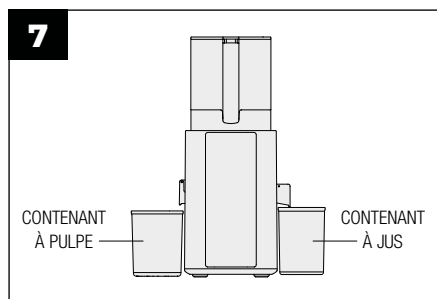


Soulevez l'ensemble de l'assemblage par la POIGNÉE et abaissez-le dans le CORPS PRINCIPAL, en veillant à ce que la POIGNÉE soit orientée vers l'ÉCRAN TACTILE à l'avant.

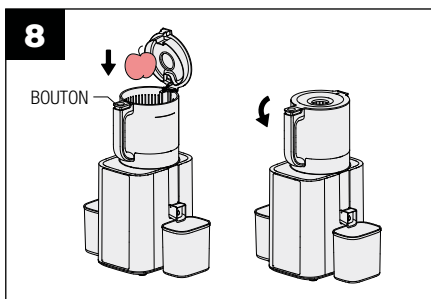


Branchez le cordon d'alimentation dans la prise située à l'arrière du corps principal.

REMARQUE : Insérez fermement et complètement le cordon d'alimentation pour garantir un fonctionnement correct.



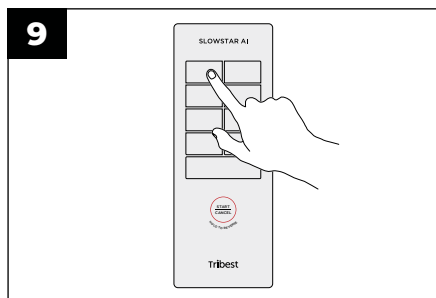
Placez le CONTENEUR DE PULPE et le CONTENEUR DE JUS sous les sorties correspondantes pour terminer l'assemblage.



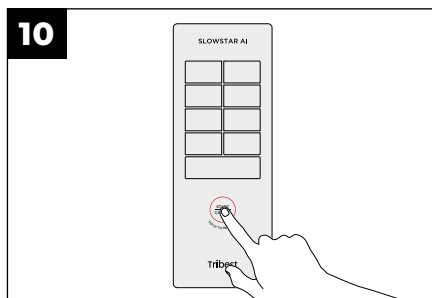
Appuyez sur le BOUTON DE DÉVERROUILLAGE pour ouvrir le COUVERCLE DE REMPLISSAGE RAPIDE. Placez vos ingrédients dans la TRÉMIE, en veillant à ne pas dépasser la ligne de capacité maximale indiquée sur la TRÉMIE. Fermez ensuite le COUVERCLE DE REMPLISSAGE RAPIDE jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ : Si vous ouvrez le couvercle de remplissage rapide pendant que le Slowstar est en marche, il s'arrêtera automatiquement. Pour reprendre l'extraction de jus, assurez-vous que le COUVERCLE DE REMPLISSAGE RAPIDE est bien fermé.

5. ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT



Branchez l'autre extrémité du CORDON D'ALIMENTATION dans une prise électrique. L'ÉCRAN TACTILE s'allume immédiatement. Sélectionnez la présélection de votre choix (voir page 18). Son voyant se met à clignoter pour confirmer votre sélection.



Appuyez sur la touche START/CANCEL pour démarrer le cycle. Pour ajouter des ingrédients en cours de fonctionnement, insérez-les dans l'ouverture COUVERCLE DE REMPLISSAGE RAPIDE ou appuyez sur le BOUTON DE DÉVERROUILLAGE pour ouvrir le couvercle. Pour terminer le cycle, appuyez sur la touche START/CANCEL pour l'arrêter. La machine recule automatiquement pendant 3 à 5 secondes avant de s'arrêter complètement pour faciliter le démontage.

FR

IMPORTANT :

- Ne faites pas fonctionner la machine sans ingrédients à l'intérieur de la TRÉMIE.
- Assurez-vous que le BOUCHON DE JUS sur la SORTIE DE JUS est fermé avant de presser.
- Pour les ingrédients qui ne descendent pas correctement, utilisez le POUSSOIR pour les enfoncer. Agitez le POUSSOIR d'un côté à l'autre tout en poussant pour guider les ingrédients dans le HACHEUR. Une autre option consiste à utiliser la fonction de marche arrière en appuyant sur la touche START/CANCEL et en la maintenant enfoncée pendant 5 à 10 secondes.
- Lors de la transformation d'une petite quantité d'ingrédients, il se peut qu'il n'y ait que peu ou pas de pulpe. Ce phénomène est normal et n'a pas d'incidence sur le fonctionnement de la machine.
- Évitez de maintenir le BOUCHON DE JUS fermé trop longtemps pendant l'extraction du jus, car cela peut provoquer un refoulement du jus dans la TRÉMIE.
- Lorsque vous extrayez différents types de produits, l'ordre recommandé pour une saveur optimale est d'ajouter d'abord les ingrédients les plus tendres (comme les oranges), puis les ingrédients les plus durs (comme les carottes).
- Lorsque vous avez terminé votre jus, fermez le BOUCHON DE JUS avant de retirer le RÉCIPIENT À PULPE afin d'éviter les gouttes.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous de nettoyer soigneusement votre extracteur Slowstar AI après chaque utilisation. Toutes les pièces ne passent pas au lave-vaisselle et doivent être lavées à la main.

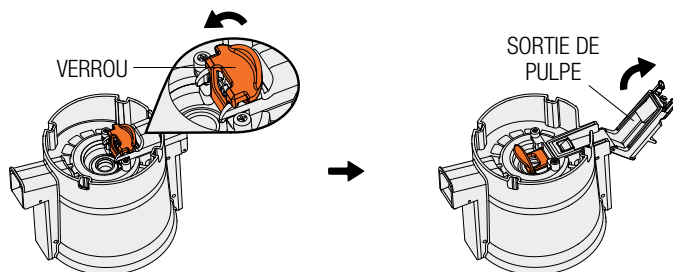
ENTRETIEN

1. Pour votre sécurité, débranchez toujours le CORDON D'ALIMENTATION avant de laver ou de ranger l'appareil.
2. Nettoyez le CORPS PRINCIPAL en l'essuyant avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement. N'immergez pas le CORPS PRINCIPAL dans l'eau.
3. Lavez le POUSSOIR, la TRÉMIE, LE HACHEUR/LA VIS SANS FIN, LE FILTRE et LE CARTER DE LA VIS SANS FIN (illustrés ci-dessous) à l'eau tiède sous un jet, en utilisant une éponge douce et un détergent neutre afin d'éviter les rayures. La BROSSSE DE NETTOYAGE peut être utilisée pour nettoyer en douceur les endroits difficiles d'accès. N'utilisez PAS de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de produits chimiques agressifs comme l'eau de Javel. Rincez soigneusement toutes les traces de savon sur les pièces et séchez-les complètement. Conservez-les ensuite dans un endroit ventilé, à l'abri de la lumière directe du soleil.



DÉMONTAGE DES PIÈCES DE L'EXTRACTEUR DE JUS

1. Utilisez la POIGNÉE pour soulever l'ensemble d'extraction du CORPS PRINCIPAL et transportez-le avec précaution jusqu'à l'évier pour le nettoyage.
2. Pour déverrouiller la TRÉMIE, tourner la POIGNÉE vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit en position déverrouillée ➡.
3. Soulevez la TRÉMIE, puis retirez LE HACHEUR/LA VIS SANS FIN et le FILTRE du CARTER DE LA VIS SANS FIN.
4. Retournez le CARTER DE LA VIS SANS FIN à l'envers. Tirez sur la LINGUETTE orange pour déverrouiller la SORTIE DE PULPE. Ouvrez la SORTIE DE PULPE, puis nettoyez et retirez la pulpe de la fente. N'oubliez pas de refermer et de verrouiller la SORTIE DE PULPE avant de recommencer à presser.



7. DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas ou ne fonctionne pas.	• Vérifiez que la source d'alimentation est active. Insérez le connecteur du cordon d'alimentation (extrémité plate) dans la prise d'alimentation située à l'arrière du corps principal. Branchez l'extrémité de la fiche du cordon d'alimentation sur une prise électrique. • Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement assemblées (voir page 19). • N'ajoutez pas d'ingrédients au-delà de la ligne de capacité maximale indiquée sur la TRÉMIE.
L'appareil émet des bips (3 bips courts + 1 bip long) après avoir appuyé sur la touche START/CANCEL.	• Assurez-vous que l'assemblage de la TRÉMIE et le CARTER DE LA VIS SANS FIN est en position verrouillée avant de le placer sur le CORPS PRINCIPAL. • Assurez-vous que le COUVERCLE DE REMPLISSAGE RAPIDE est complètement fermé. • Assurez-vous que la POIGNÉE de la TRÉMIE est orientée vers l'ÉCRAN TACTILE à l'avant.
Le jus contient une quantité importante de pulpe.	Le FILTRE peut être endommagé. Contactez le service clientèle pour obtenir de l'aide.
La machine vibre de manière excessive ou émet des bruits forts pendant son fonctionnement.	Le FILTRE ou le moteur peuvent être endommagés. Contactez le service client pour toute assistance.
La machine s'est soudainement arrêtée en cours de fonctionnement. Il y a des bruits de bip.	La protection automatique contre les surcharges arrêtera le moteur si une quantité excessive ou des aliments trop durs sont traités pendant une durée prolongée. Cette fonction intégrée est conçue pour protéger le moteur et éviter que votre machine ne surchauffe. Dans ce cas, laissez la machine se reposer pendant 10 minutes avant de la remettre en marche.
Du jus s'écoule sur le corps principal.	Assurez-vous que la SORTIE DE PULPE située sous le CARTER DE LA VIS SANS FIN est complètement fermée (repliée vers l'intérieur). Ensuite, verrouillez-la fermement à l'aide de la LINGUETTE orange (voir page 19).

Tribest[®] SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour toutes vos préoccupations concernant l'utilisation, l'entretien ou le service après-vente de ce produit, n'hésitez pas à nous appeler ou à nous envoyer un e-mail. Si vous avez acheté votre produit en dehors des États-Unis, reportez-vous à votre carte de garantie pour connaître le centre de service après-vente le plus proche.

ÉTATS-UNIS

Tribest Corporation
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Appel gratuit: 1-888-254-7336
service@tribest.com

INTERNATIONAL

Tribest Corporation
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Téléphone: 1-714-879-7150
service@tribest.com

FR

INHALTSVERZEICHNIS

1. Wichtige schutzmassnahmen	25
2. Vorsichtsmaßnahmen und Tipps zum Entsaften	26
3. Bestandteile	27
4. Touchscreen-Display	28
5. Montage und Betrieb	29
6. Reinigung und wartung	32
7. Problembeseitigung	33
• Rezept	R1-R17

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Produkt	Tribest Slowstar AI Vertikaler Trichter-Entsafter mit automatischer intelligenter Optimierung
Modell	SWA-3
Nennleistung	120V, 60Hz, 150W / 220V, 50Hz, 150W
Dauerbetriebszeit	Bis zu 15 Minuten pro Nutzung
Maße (B x T x H)	205 × 225 × 449 mm / 8,1 × 8,8 × 17,6 in
Gewicht	5,7 kg / 12,6 lbs
Hergestellt in	China



1. WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

WARNHINWEIS: Die falsche Verwendung des Produkts kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der folgenden:

1. Vor der Inbetriebnahme alle Anweisungen sorgfältig durchlesen.
2. Die Gebrauchsanweisung des Geräts warnt vor möglichen Verletzungen durch unsachgemäßen Gebrauch.
3. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Achten Sie darauf, dass Kinder oder Personen mit einer Beeinträchtigung das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen.
4. Das Netzkabel nicht mit nassen Händen ein- oder ausstecken, um einen Stromschlag zu vermeiden.
5. Das Hauptgehäuse nicht in Wasser eintauchen oder mit Wasser und anderen Flüssigkeiten waschen oder besprühen, um Schäden oder elektrische Lecks zu vermeiden.
6. Keine Hände, Essstäbchen oder spitze Gegenstände in den Trichter bzw. den Saftauslass einführen, um Verletzungen und Produktschäden zu vermeiden.
7. Den Quick-Fill-Aufsatz des Trichters nicht abnehmen, um Verletzungen zu vermeiden.
8. Keine Zutaten verarbeiten, die heißer als 60 °C (140 °F) sind. Diese könnten Geräteteile beschädigen und Personen verbrühen.

DE

VORSICHT: Auf Risiken achten, die zu Verletzungen oder Sachschäden führen können.

1. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke eingesetzt werden.
2. Vor dem Anschluss an eine Stromquelle prüfen, ob die Spannung/Frequenz der örtlichen Spannung entspricht. Eine höhere oder niedrigere Spannung als der angegebene Wert kann die Leistung beeinträchtigen oder elektrische Komponenten beschädigen. Es wird empfohlen, einen Spannungsstabilisator zu verwenden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.
3. Werden vor, während oder nach dem Gebrauch Schäden oder sichtbare Risse am Standfuß, am Schneckengehäuse, am Filter, an der Schneckenbaugruppe oder am Trichter festgestellt, ist der Betrieb des Geräts sofort einzustellen, um Verletzungen zu vermeiden.
4. Das Gerät ausschalten und aus der Steckdose ziehen, bevor irgendwelche Teile demontiert werden.
5. Um eine optimale Leistung zu gewährleisten und eine Überhitzung des Motors zu vermeiden, ist der Dauerbetrieb des Geräts auf maximal 15 Minuten zu beschränken. Das Gerät zwischen den einzelnen Anwendungen mindestens 15 Minuten lang abkühlen lassen.
6. Einige Teile können sich nach dem Entsaften bestimmter Zutaten verfärben. Dies ist ein normales Phänomen und beeinträchtigt die Nutzung nicht.
7. Keines der Teile zur Reinigung oder Sterilisation in einen Geschirrspüler, die Mikrowelle, einen Desinfektionsschrank oder über 60 °C (140 °F) heißes Wasser geben. Keine Heizgeräte verwenden, um Teile des Geräts zu erwärmen, da dies zu Verformungen oder Schäden führen kann.

ES EMPFIEHLT SICH, DIESE ANWEISUNGEN AUFZUBEWAHREN.

2. VORSICHTSMASSNAHMEN UND TIPPS ZUM ENTSAFTEN

VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN SICHEREN GEBRAUCH:

1. Vor dem Gebrauch alle Anweisungen durchlesen.
2. Den Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden.
3. Das Gerät immer aus der Steckdose ziehen, bevor es gereinigt oder Teile montiert/demontiert werden.

VORSICHTSMASSNAHMEN WÄHREND DER VERWENDUNG:

1. Das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen lassen.
2. Vor dem Einschalten muss sichergestellt werden, dass der Trichter sicher befestigt ist.
3. Vor dem Auseinanderbauen das Gerät stets ausschalten und warten, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.

TIPPS FÜR OPTIMALES ENTSAFTEN:

1. Früchte mit hohem Eiweiß- und Fettgehalt wie Durianfrüchte, Jackfrüchte und Avocados eignen sich nicht dazu, allein entsaftet zu werden. Es empfiehlt sich, diese mit Zutaten mit einem hohen Wasseranteil wie beispielsweise Äpfeln oder Sellerie zu mischen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.
2. Früchte mit Kernen, harten Samen oder einer dicken Schale (z. B. Äpfel, Pfirsiche, Aprikosen, Mangos, Kakis und Kirschen) sollten vor dem Entsaften von Kernen, Samen oder der dicken Schale befreit werden, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
3. Zitronen enthalten einen stark säurehaltigen Saft. Es empfiehlt sich, diese zusammen mit anderen Obst- und Gemüsesorten zu entsaften, wobei nicht mehr als 20 g (etwa 3 dünne Scheiben) pro Vorgang verwendet werden sollten.
4. Faserige und harte Zutaten wie Karotten, Sellerie und Ingwer vor dem Entsaften am besten in kleine Stücke schneiden, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.
5. Die manuelle Freilegung des Fruchtfleischauslasses während des Entsaftens kann den Fruchtfleischauswurf optimieren. Werden ballaststoffreiche Zutaten verwendet, sollten die Entsaftungskomponenten nach der Verarbeitung von 1 kg (2 lbs) der Zutaten jeweils gereinigt werden.
6. Blatt- und Stängelgemüse (wie Sellerie und Grünkohl) ist vor dem Entsaften in maximal 5–6 cm (2 Zoll) große Stücke zu schneiden. Da diese Zutaten viele Fasern enthalten, können sie sich um die Schneckenbaugruppe wickeln. Die manuelle Freilegung des Fruchtfleischauslasses während des Entsaftens kann einen reibungslosen Fruchtfleischauswurf fördern.

ES EMPFIEHLT SICH, DIESE ANWEISUNGEN AUFZUBEWAHREN.

3. BESTANDTEILE

① STOPFER

dient zum schnelleren Einfüllen der Zutaten in den QUICK-FILL-AUFSATZ.

② QUICK-FILL-AUFSATZ

Versorgt den TRICHTER bei Bedarf kontinuierlich, um eine höhere Saftmenge zu erzielen. Zum Öffnen die ENTRIEGELUNGSTASTE an der Oberseite des Griffs drücken.

③ ENTRIEGELUNGSTASTE

Den Knopf oben am GRIFF drücken, um den QUICK-FILL-AUFSATZ aufzuklappen und die Zutaten hineinzugeben.

④ PRODUKTTRICHTER MIT GRIFF

Den TRICHTER mit verschiedenen Obst- und Gemüsearten befüllen.

⑤ ZERKLEINERER AUS EDELSTAHL

Hergestellt aus langlebigem rostfreiem Edelstahl (Typ 304) zum Zerkleinern und Entsaften der Zutaten.

⑥ SCHNECKENAUFSAZ

Vervollständigt die Entsaftung durch Zerkleinern des Fruchtfleisches.

⑦ EINFACH ZU REINIGENDER SIEBLOSER FILTER

Der FILTER lässt sich nahtlos in die inneren Rillen des SCHNECKENGEHÄUSES einführen, um eine maximale Filterung zu gewährleisten. Da es kein Sieb gibt, kann das Gerät schneller und einfacher gereinigt werden!

⑧ SCHNECKENGEHÄUSE

Enthält den FILTER, den SCHNECKENAUFSAZ und den ZERKLEINERER.

⑨ FRUCHTFLEISCHAUSLASS

Durch diese Öffnung tritt das Fruchtfleisch aus.

⑩ SAFTAUSSLASS

Die SAFTKAPPE herausziehen, damit der Saft austreten kann.

⑪ STANDFUSS

⑫ TOUCHSCREEN-DISPLAY

Es stehen 8 Voreinstellungen oder der „AI Mode“ zur Auswahl.

⑬ START/CANCEL-TASTE

Diese Taste drücken, um nach der Auswahl einer Option zu starten oder um einen laufenden Zyklus abzubrechen.

⑭ FRUCHTFLEISCHBEHÄLTER

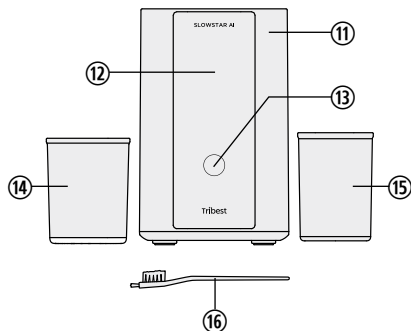
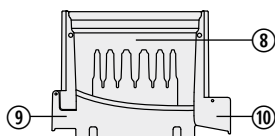
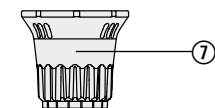
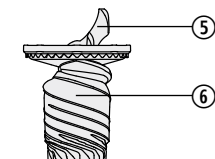
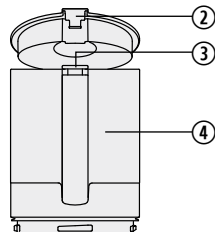
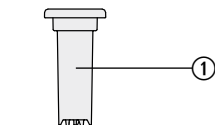
Darin wird das Fruchtfleisch gesammelt.

⑮ SAFTBEHÄLTER

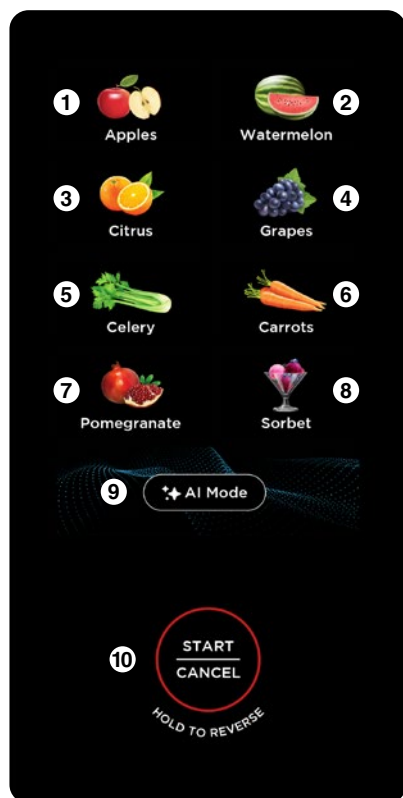
Fängt den frischen Saft auf.

⑯ REINIGUNGSBÜRSTE

Ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung.



4. TOUCHSCREEN-DISPLAY



DISPLAY-ENERGIESPARMODUS

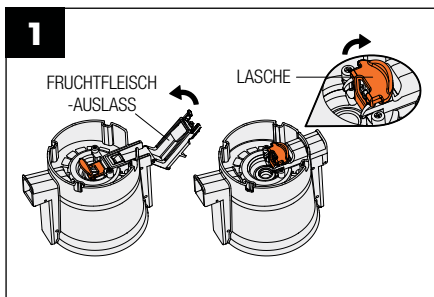
Um Strom zu sparen, schaltet sich das TOUCHSCREEN-DISPLAY nach 5 Minuten Inaktivität automatisch ab. Auf die Mitte des Bildschirms tippen, um es wieder einzuschalten.

FUNKTION	BESCHREIBUNG
①–⑦ EINZELNE FRUCHT/FRÜCHTE VOREINSTELLUNGEN	Je nach der verwendeten Obstsorte wird die optimale Geschwindigkeit automatisch eingestellt, um die bestmögliche Entsaftung zu gewährleisten.
⑧ SORBET-VOREINSTELLUNG	Das beste Ergebnis wird erzielt, wenn gefrorene Früchte wie Bananen, Ananas, Mangos (ohne Kern) oder Beeren in etwa 3 cm (1 Zoll) große Stücke geschnitten werden. Mindestens 6 Stunden lang bzw. bis zum vollständigen Einfrieren in das Gefrierfach geben. Vor der Weiterverarbeitung 5–10 Minuten antauen lassen. 6–8 Stücke gleichzeitig in den TRICHTER geben.
⑨ AI MODE (KI-MODUS)	Dank der intelligenten Geschwindigkeitssteuerungsfunktion erkennt der KI-Modus den erforderlichen Verarbeitungsaufwand (basierend auf dem Widerstand der Lebensmittel) und stellt die entsprechende optimale Geschwindigkeit automatisch ein. Dies ist ideal für das Entsaften aller Arten von Obst und Gemüse.
⑩ START/CANCEL (EIN/AUS) ODER REVERSE (RÜCKLAUF)	1. START (EIN) Nach der Auswahl einer Funktion ①–⑨, beginnt das entsprechende Lämpchen an zu blinken. Anschließend die Taste START/CANCEL drücken, um den Zyklus zu starten. 2. CANCEL (AUS) Um einen laufenden Zyklus abzubrechen, während des Betriebs die Taste START/CANCEL drücken. Daraufhin wird der Zyklus 2 Sekunden lang angehalten, wonach sich der Rücklauf 3–5 Sekunden lang automatisch einschaltet, bevor das Gerät vollständig ausgeschaltet wird, sodass das es auseinandergebaut werden kann. 3. REVERSE (RÜCKLAUF) Wird die Taste START/CANCEL lange gedrückt gehalten, dreht sich der Motor kontinuierlich rückwärts, bis die Taste losgelassen wird. Diese Funktion trägt zu einem leichteren Demontieren der Teile nach dem Entsaften sowie zum Entfernen von Zutatenresten bei.

5. MONTAGE UND BETRIEB

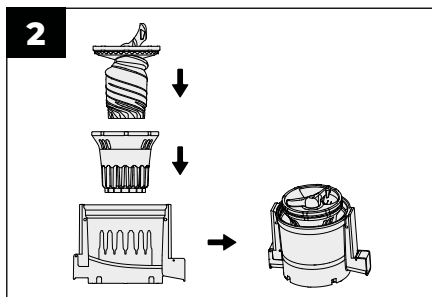
VOR DEM GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch alle Teile (außer dem MOTOR) mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen.

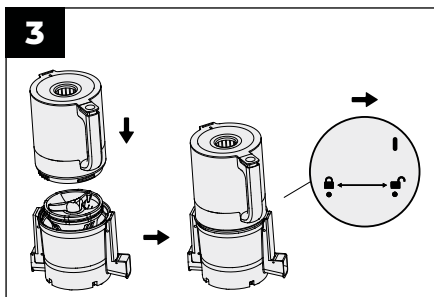


Vor dem Einschalten überprüfen, ob der Slowstar bereit ist d. h. sicherstellen, dass der FRUCHTFLEISCH-AUSLASS nach innen geklappt und die orangefarbene LASCHE unter dem Gehäuse sicher aufgesetzt ist, um ein Auslaufen zu verhindern.

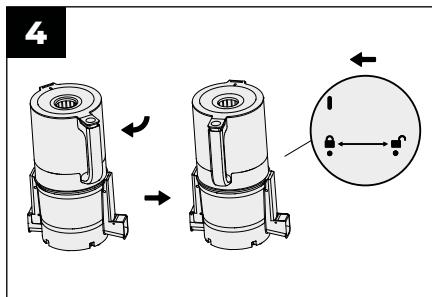
HINWEIS: Darauf achten, den FRUCHTFLEISCH-AUSGANG beim Reinigen zu öffnen und vor dem Entsaften zu schließen.



Den FILTER in das SCHNECKENGEHÄUSE geben. Den ZERKLEINERER/SCHNECKENAUFSATZ in den FILTER einführen und fest nach unten drücken, bis er richtig eingerastet ist.



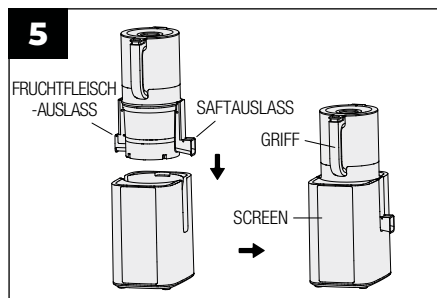
Den TRICHTER so auf das zusammengebaute GEHÄUSE stellen, dass die Strichmarkierung unter dem GRIFF mit dem Entriegelungssymbol bündig ist.



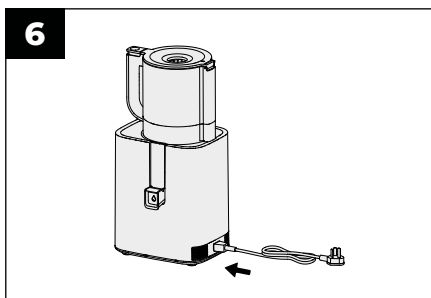
Den GRIFF festhalten und den TRICHTER nach links drehen, bis die Linienanzeige in der verriegelten Position steht.

DE

5. MONTAGE UND BETRIEB

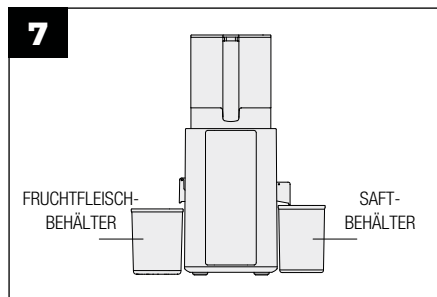


Die gesamte Baugruppe am GRIF festhalten und nach unten in den STANDFUSS drücken. Darauf achten, dass der GRIF zum TOUCHSCREEN-DISPLAY an der Vorderseite hin zeigt.

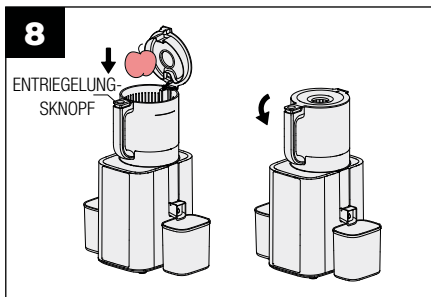


Das NETZKABEL an die Buchse auf der Rückseite des STANDFUSSES anschließen.

HINWEIS: Das NETZKABEL fest und vollständig einstecken, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.



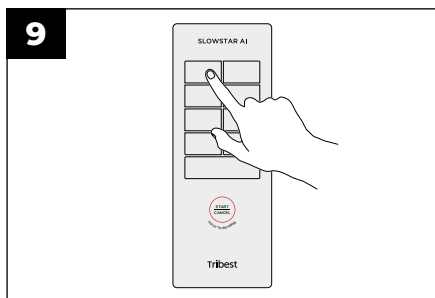
Den FRUCHTFLEISCHBEHÄLTER und den SAFTBEHÄLTER unter die entsprechenden Auslässe stellen, um den Zusammenbau abzuschließen.



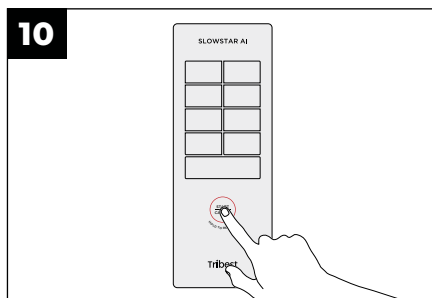
Den ENTRIEGELUNGSKNOFF drücken, um den QUICK-FILL-AUFSATZ zu öffnen. Die Zutaten in den TRICHTER geben und darauf achten, dass die auf dem TRICHTER angegebene maximale Füllhöhe nicht überschritten wird. Den QUICK-FILL-AUFSATZ schließen, bis er fest einrastet.

SICHERHEITSFUNKTION: Wird der QUICK-FILL-AUFSATZ geöffnet, während der Slowstar läuft, wird das Gerät automatisch angehalten. Vor dem Fortsetzen des Entsaftungsvorgangs darauf achten, dass der QUICK-FILL-AUFSATZ sicher geschlossen ist.

5. MONTAGE UND BETRIEB



Den Stecker des Netzkabels an eine Steckdose anschließen. Das TOUCHSCREEN-DISPLAY leuchtet sofort auf. Die gewünschte Voreinstellung (siehe Seite 28) wählen. Das Lämpchen beginnt zu blinken, um die Auswahl zu bestätigen.



Die Taste START/CANCEL drücken, um den Zyklus zu starten. Um weitere Zutaten während des Betriebs hinzuzufügen, können diese in den QUICK-FILL-AUFSATZ oder nach Drücken der ENTRIEGELUNGSTASTE und Öffnen des Deckels direkt in den Behälter gegeben werden. Um den Zyklus zu beenden, die Taste START/CANCEL drücken, um das Gerät auszuschalten. Das Gerät läuft automatisch 3–5 Sekunden lang rückwärts, bevor es vollständig anhält, damit das Gerät auseinandergebaut werden kann.

DE

WICHTIG:

- Das Gerät nicht ohne Zutaten im TRICHTER einschalten.
- Vor dem Entsaften ist sicherzustellen, dass die Saftkappe am Saftauslass geschlossen ist.
- Bei Zutaten, die nicht richtig eingezogen werden, den STOPFER verwenden, um sie nach unten zu drücken. Den STOPFER beim Drücken seitlich hin- und herbewegen, um die Zutaten in den ZERKLEINERER einzuführen. Es kann auch die Rückwärtsfunktion verwendet werden, indem die Taste START/CANCEL etwa 5 bis 10 Sekunden lang gedrückt wird.
- Wenn eine kleine Menge an Zutaten entsaftet wird, kann es vorkommen, dass wenig oder gar kein Fruchtfleisch austritt. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.
- Die SAFTKAPPE während des Entsaftens nicht zu lange geschlossen halten, da dies dazu führen kann, dass Saft in den TRICHTER zurückfließt.
- Beim Entsaften verschiedener Obst- und Gemüsesorten empfiehlt es sich, zuerst die weichen Zutaten (z. B. Orangen) und dann die härteren (z. B. Karotten) hinzuzufügen, um einen optimalen Geschmack zu erzielen.
- Nach dem Entsaften die SAFTKAPPE schließen, bevor der SAFTBEHÄLTER entnommen wird, um ein Nachtropfen zu vermeiden.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Darauf achten, den Slowstar AI Juicer nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen. Sämtliche Teile sind NICHT spülmaschinenfest und sollten nur von Hand gewaschen werden.

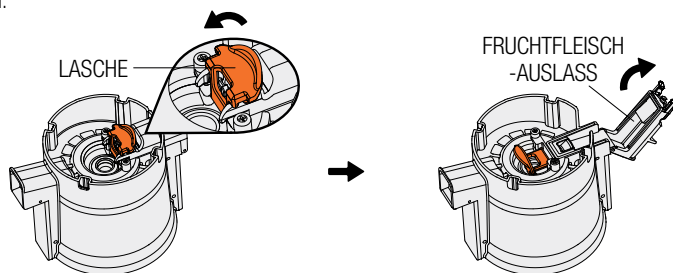
REINIGUNG

1. Zur Sicherheit sollte vor dem Reinigen oder Aufbewahren stets der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
2. Zur Reinigung den STANDFUSS mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend gründlich abtrocknen. Den STANDFUSS nicht in Wasser eintauchen.
3. Den STOPFER, TRICHTER, ZERKLEINERER/SCHNECKENAUFSATZ, FILTER und das SCHNECKENGEHÄUSE (siehe Abbildung unten) unter lauwarmem, fließendem Wasser mit einem weichen Schwamm und einem neutralen Reinigungsmittel reinigen, um Kratzer zu vermeiden. Die REINIGUNGSBÜRSTE kann für die sanfte Reinigung von schwer zugänglichen Stellen verwendet werden. KEINE Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressiven Chemikalien wie Bleichmittel verwenden. Das Reinigungsmittel gründlich von den Teilen abwaschen und diese vollständig abtrocknen. Die Teile anschließend an einem gut belüfteten Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung aufbewahren.



AUSEINANDERBAUEN DER ENSAFTERTEILE

1. Den GRIFF festhalten, um die Entsaftereinheit aus dem HAUPTGEHÄUSE zu heben. Die Einheit dann vorsichtig zum Spülbecken tragen, um sie zu reinigen.
2. Um den TRICHTER zu entriegeln, den GRIFF nach rechts drehen, bis er sich in der entriegelten Position befindet .
3. Zuerst den TRICHTER, dann den ZERKLEINERER/SCHNECKENAUFSATZ und anschließend den FILTER aus dem SCHNECKENGEHÄUSE herausnehmen.
4. Das SCHNECKENGEHÄUSE umdrehen. An der orangefarbenen LASCHE ziehen, um den FRUCHTFLEISCHAUSLASS zu öffnen. Den FRUCHTFLEISCHAUSLASS öffnen und anschließend die Öffnung reinigen, indem die Fruchtfleischreste entfernt werden. Darauf achten, den Fruchtfleischauslass vor einer erneuten Entsaftung zu schließen und zu verriegeln.



7. PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder es funktioniert nicht.	• Überprüfen, ob die Steckdose funktioniert. Den Gerätestecker des Netzkabels (flaches Ende) in den Stromanschluss auf der Rückseite des STANDFUSSES stecken. Den Netzstecker des Netzkabels an eine Steckdose anschließen. • Darauf achten, dass alle Teile richtig angebracht sind (siehe Seite 29). • Nur so viele Zutaten hineingeben, dass die auf dem TRICHTER angegebene maximale Füllhöhe nicht überschritten wird.
Das Gerät gibt Pieptöne von sich (3 kurze Pieptöne + 1 langer Piepton), nachdem die Taste START/CANCEL gedrückt wird.	• Es ist sicherzustellen, dass der TRICHTER und das SCHNECKENGEGÄUß richtig eingerastet sind, bevor sie am STANDFUSS angebracht werden. • Zudem ist darauf zu achten, dass der QUICK-FILL-AUFSATZ vollständig geschlossen ist. • Der GRIFF des Trichters muss zum TOUCHSCREEN-DISPLAY an der Vorderseite hin zeigen.
Der Saft enthält eine beträchtliche Menge an Fruchtfleisch.	Der FILTER könnte beschädigt sein. Für Serviceleistungen bitte an den Kundensupport wenden.
Das Gerät vibriert übermäßig oder macht während des Betriebs laute Geräusche.	Der FILTER oder der Motor könnte beschädigt sein. An den Kundensupport wenden, um Serviceleistungen zu erhalten.
Das Gerät hat den Betrieb plötzlich eingestellt. Es sind Piepgeräusche zu hören.	Der automatische Überlastungsschutz schaltet den Motor ab, wenn zu viele oder sehr harte Lebensmittel zu lange verarbeitet werden. Diese eingebaute Funktion dient dem Schutz des Motors und verhindert eine Überhitzung des Geräts. Sollte dies vorkommen, das Gerät vor dem nächsten Gebrauch 10 Minuten lang ausgeschaltet lassen.
Der Saft tritt aus und fließt auf den Standfuß.	Sicherstellen, dass der FRUCHTFLEISCHAUSLASS unter dem SCHNECKENGEGÄUß vollständig geschlossen (eingeklappt) ist. Den Auslass mit der orangefarbenen LASCHÉ (siehe Seite 29) sicher verriegeln.

Tribest® KUNDENDIENST

Falls Sie Fragen zur Verwendung, Pflege oder Instandhaltung dieses Produkts haben, rufen Sie uns gerne an oder senden Sie uns eine E-Mail. Wenn Sie das Produkt außerhalb der USA gekauft haben, sehen Sie bitte auf Ihrer Garantiekarte nach, wo sich das nächstgelegene Servicecenter befindet.

VEREINIGTE STAATEN

Tribest Corporation
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Gebührenfrei: 1-888-254-7336
service@tribest.com

INTERNATIONAL

Tribest Corporation
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Telefon: +1 714 879 7150
service@tribest.com

ÍNDICE

- 1. Consideraciones importantes 35
- 2. Precauciones y consejos para hacer zumos 36
- 3. Piezas 37
- 4. Pantalla táctil 38
- 5. Montaje y funcionamiento 39
- 6. Limpieza y mantenimiento 42
- 7. Solución de problemas y asistencia 43
- Recetas R1-R17

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Producto	Exprimidor de tolva vertical Tribest Slowstar AI con optimización automática inteligente
Modelo	SWA-3
Potencia nominal	120V, 60Hz, 150W / 220V, 50Hz, 150W
Tiempo de trabajo continuo	Hasta 15 minutos por sesión
Medidas (An x Pr x Al)	205 × 225 × 449 mm / 8,1 × 8,8 × 17,6 in
Peso	5,7 kg / 12,6 lbs
Fabricado en	China



1. CONSIDERACIONES IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Un uso indebido del producto puede provocar lesiones graves o incluso la muerte. Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones detenidamente antes de utilizar el producto.
2. Las instrucciones del aparato advierten de posibles lesiones por un uso incorrecto.
3. Manténgase fuera del alcance de los niños. No permita que niños ni personas dis capacitadas manejen el aparato estando desatendidos.
4. No enchufe ni desenchufe el cable de alimentación con las manos mojadas para evitar descargas eléctricas.
5. No lave, sumerja ni rocíe el cuerpo principal con agua u otros líquidos para evitar daños o fugas eléctricas.
6. No introduzca las manos, palillos u otros objetos afilados en la tolva o en la salida de zumo para evitar lesiones o daños en el producto.
7. No retire la tapa superior de llenado rápido de la tolva para evitar lesiones.
8. No procese ingredientes a más de 60 °C (140 °F). Esto puede dañar las piezas y crear un riesgo de quemaduras.

PRECAUCIÓN: Preste atención a los riesgos que puedan causar lesiones personales o daños materiales.

1. Este producto es solo para uso doméstico. No lo utilice para otros fines.
2. Antes de conectarse a una fuente de alimentación, compruebe si la tensión/frecuencia coincide con la tensión local. Una tensión superior o inferior al valor especificado puede afectar al rendimiento o dañar los componentes eléctricos. Se recomienda utilizar un estabilizador de tensión para garantizar un funcionamiento correcto.
3. Antes, durante o después del uso, si se detectan daños o grietas visibles en el cuerpo principal, la carcasa del tamiz de tornillo sinfín, el filtro, el conjunto del tamiz de tornillo sinfín o la tolva, deje de utilizar la máquina inmediatamente para evitar lesiones.
4. Antes de desmontar cualquier pieza, apague la máquina y desconecte la fuente de alimentación.
5. Para garantizar un rendimiento óptimo y evitar el sobrecalentamiento del motor, limite el funcionamiento continuo de la máquina a un máximo de 15 minutos. Para sesiones prolongadas, deje que la máquina se enfríe durante al menos 15 minutos entre cada uso.
6. Es posible que algunas piezas se manchen tras exprimir ciertos ingredientes. Se trata de un fenómeno normal y no afecta al uso.
7. No coloque ninguna pieza en un lavavajillas, microondas, armario de desinfección o en agua a más de 60 °C (140 °F) para su limpieza o esterilización. No utilice otros dispositivos de calentamiento para calentar las piezas, ya que podría provocar deformaciones o daños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ES

2. PRECAUCIONES Y CONSEJOS PARA HACER ZUMOS

PRECAUCIONES PARA UN USO SEGURO:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. Evite el contacto con las piezas móviles.
3. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiar o montar/desmontar piezas.

PRECAUCIONES DE USO:

1. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera.
2. Asegúrese de que la tolva está bien sujeta antes de encender la máquina.
3. Apague la máquina después de cada uso y espere a que el motor se pare completamente antes de desmontarla.

CONSEJOS PARA HACER ZUMOS DE FORMA ÓPTIMA:

1. Las frutas ricas en proteínas y grasas, como el durián, el jackfruit y el aguacate, no son adecuadas para exprimirlas solas. Pueden mezclarse con productos con alto contenido en agua, como manzanas o apio, para obtener mejores resultados.
2. A las frutas con hueso, semillas duras o piel gruesa (como las manzanas, los melocotones, los albaricoques, los mangos, los caquis y las cerezas) deben quitárseles el hueso, las semillas o la piel gruesa antes de exprimirlas para evitar daños en la máquina.
3. Los limones contienen un zumo fuertemente ácido. Deben exprimirse junto con otras frutas y verduras, y la cantidad no debe superar los 20 g (aproximadamente 3 rodajas finas) por sesión.
4. Los ingredientes fibrosos y duros como las zanahorias, el apio y el jengibre deben cortarse en trozos pequeños antes de exprimirlos para prolongar la vida útil de la máquina.
5. Despejar manualmente la salida de pulpa durante el exprimido puede ayudar a mejorar la descarga de pulpa. Para los ingredientes ricos en fibra, limpie los componentes del exprimidor después de procesar cada kg (2 lb) de ingredientes.
6. Las verduras de hoja y tallo (como el apio y la col rizada) deben cortarse en trozos de 5-6 cm (2 pulgadas) o más pequeños antes de licuarlas. Como estos ingredientes contienen mucha fibra, pueden enrollarse alrededor del conjunto del tamiz de tornillo sinfín. Despejar manualmente la salida de pulpa mientras se exprime puede ayudar a garantizar una descarga suave de la pulpa.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

3. PIEZAS

① EMPUJADOR

Ayuda a introducir rápidamente los alimentos a exprimir en la TAPA DE LLENADO RÁPIDO.

② TAPA DE LLENADO RÁPIDO

Alimenta continuamente la TOLVA para obtener un mayor volumen de zumo cuando sea necesario. Pulse el BOTÓN DE LIBERACIÓN situado en la parte superior del asa para abrir la tapa.

③ BOTÓN DE LIBERACIÓN

Pulse el botón situado en la parte superior del ASA para abrir la TAPA DE LLENADO RÁPIDO y, a continuación, introduzca los alimentos que desee exprimir.

④ TOLVA CON ASA PARA PRODUCTOS

Llene previamente la TOLVA con una amplia variedad de frutas y verduras.

⑤ TROCEADOR DE ACERO INOXIDABLE

Fabricada en acero inoxidable duradero tipo 304 para picar y procesar sus alimentos.

⑥ TAMIZ DE TORNILLO SINFIN

Completa la extracción del zumo triturando la pulpa.

⑦ FILTRO SIN REJILLA FÁCIL DE LIMPIAR

El FILTRO encaja a la perfección dentro de los rebordes internos de la CARCASA DEL TAMIZ DE TORNILLO SINFIN para garantizar la máxima filtración. Al no tener rejilla, ¡la limpieza es más rápida y sencilla!

⑧ CARCASA DEL TAMIZ DE TORNILLO SINFIN

Aloja el FILTRO, el TAMIZ y el TROCEADOR.

⑨ SALIDA DE LA PULPA

La pulpa sale por esta abertura.

⑩ SALIDA DE ZUMO

Levante la TAPA DEL ZUMO para que salga el zumo.

⑪ CUERPO PRINCIPAL

⑫ PANTALLA TÁCTIL

Selecione entre 8 modos prestablecidos o utilice el AI Mode.

⑬ BOTÓN DE INICIAR/CANCELAR

Pulse este botón para iniciar después de seleccionar una opción o para cancelar un ciclo en curso.

⑭ RECIPIENTE PARA LA PULPA

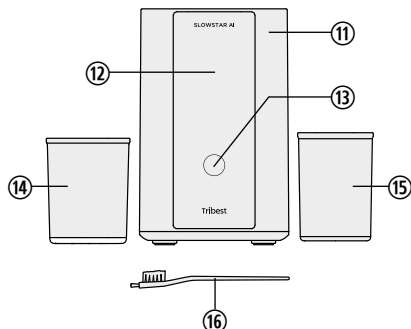
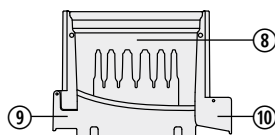
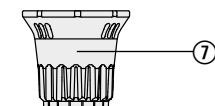
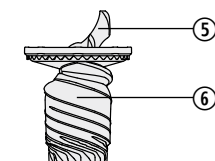
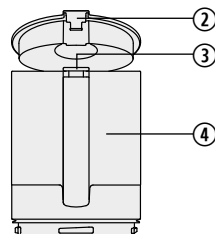
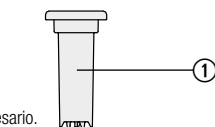
Recoge la pulpa.

⑮ RECIPIENTE PARA EL ZUMO

Recoge su zumo fresco.

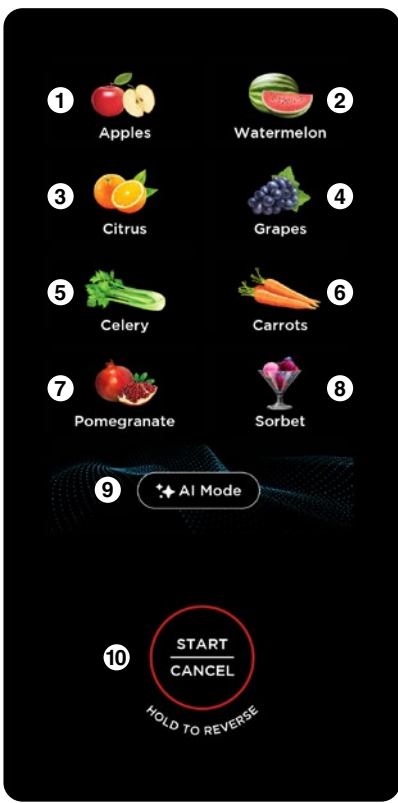
⑯ CEPILLO DE LIMPIEZA

Facilita y agiliza la limpieza.



ES

4. PANTALLA TÁCTIL



MODO DE SUSPENSIÓN DE LA PANTALLA

MODO DE SUSPENSIÓN DE LA PANTALLA
Para ahorrar energía, la PANTALLA TÁCTIL se apagará automáticamente tras 5 minutos de inactividad. Toque el centro de la pantalla para volver a encenderla.

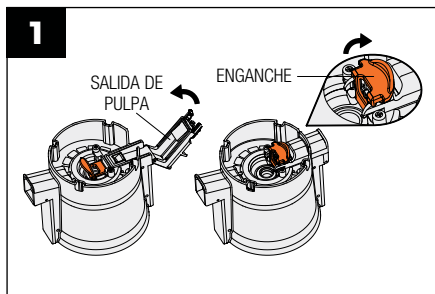
FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
①_⑦ FRUTO ÚNICO MODOS PRESTABLECIDOS	Se ajusta automáticamente a la velocidad óptima en función del tipo de fruta seleccionada para obtener la máxima extracción.
⑧ MODO PRESTABLECIDO PARA SORBETES	Para obtener mejores resultados, corte frutas congeladas como plátanos, piñas, mangos (sin hueso) o bayas en trozos de 3 cm (1 pulgada). Congelar durante más de 6 horas o hasta que esté completamente sólido y congelado. Descongélas de 5 a 10 minutos antes de procesarlas. Añada de 6 a 8 trozos cada vez en la TOLVA.
⑨ AI MODE	Con control inteligente de la velocidad, el AI Mode detecta automáticamente el esfuerzo de procesamiento necesario (en función de la resistencia de los alimentos) y se ajusta a la velocidad óptima. Es ideal para hacer zumo de cualquier variedad de frutas o verduras.
⑩ INICIAR/ CANCELAR O INVERTIR	1. INICIAR Seleccione una función ①–⑨ ; su luz empezará a parpadear. A continuación, pulse el botón INICIAR/CANCELAR para comenzar el ciclo. 2. CANCELAR Para cancelar un ciclo en marcha, pulse el botón INICIAR/CANCELAR durante el funcionamiento. Esto detendrá el ciclo durante 2 segundos y luego retrocederá automáticamente durante 3-5 segundos antes de detenerse por completo para facilitar el desmontaje. 3. INVERTIR Una pulsación larga del botón INICIAR/CANCELAR hará que el motor gire en sentido inverso de forma continua hasta que se suelte el botón. Se puede utilizar para ayudar a aflojar las piezas para desmontarlas después de exprimir o para desprender cualquier resto de ingredientes.



5. MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO

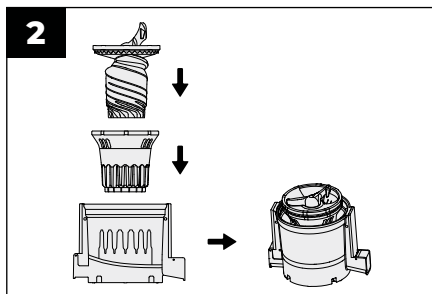
ANTES DE EMPEZAR

Antes del primer uso, lave todas las piezas (excepto el MOTOR) con agua tibia y jabón suave.

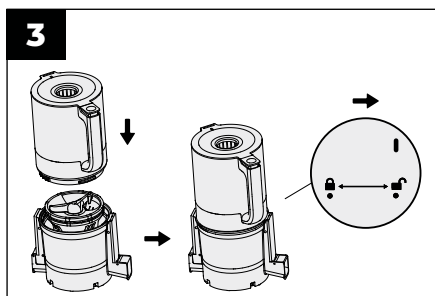


Asegúrese de que el Slowstar está listo antes de empezar. Asegúrese de que la SALIDA DE PULPA esté plegada hacia dentro y que el ENGANCHE naranja situado debajo de la carcasa está bien cerrado para evitar fugas.

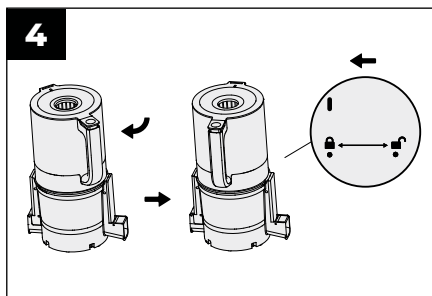
NOTA: Recuerde abrir la SALIDA DE PULPA al limpiar y cerrarla antes de exprimir el zumo.



Coloque el FILTRO dentro de la CARCASA DEL TAMIZ DE TORNILLO SINFIN. Introduzca el TROCEADOR/TAMIZ DE TORNILLO SINFIN en el FILTRO, presionando firmemente hasta que quede bien asentado.



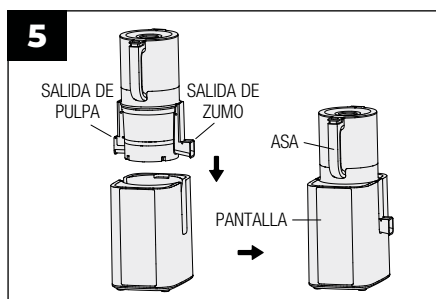
Coloque la TOLVA encima de la CARCASA montada de forma que el indicador en forma de línea situado debajo del ASA quede alineado con el símbolo de desbloqueo.



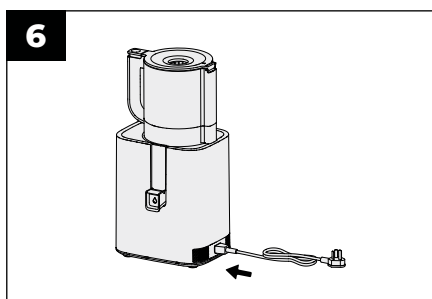
Agarrando la TOLVA por el ASA, gire hacia la izquierda hasta que el indicador en forma de línea esté en la posición de bloqueo.

ES

5. MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO

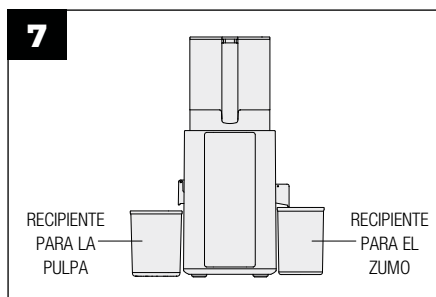


Levante todo el conjunto por el ASA y bájele hasta el CUERPO PRINCIPAL, asegurándose de que el ASA quede orientada hacia la PANTALLA TÁCTIL de la parte delantera.

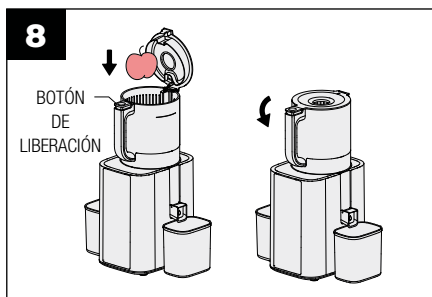


Conecte el CABLE DE ALIMENTACIÓN en la toma situada en la parte posterior del CUERPO PRINCIPAL.

NOTA: Inserte completamente el CABLE DE ALIMENTACIÓN con firmeza para garantizar un funcionamiento correcto.



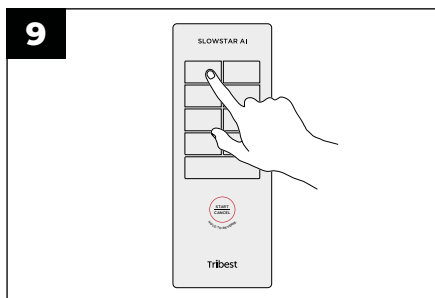
Coloque el RECIPIENTE PARA LA PULPA y el RECIPIENTE PARA EL ZUMO bajo las salidas correspondientes para completar el montaje.



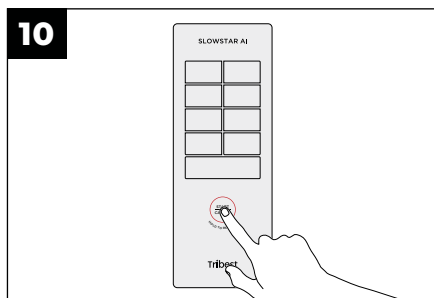
Pulse el BOTÓN DE LIBERACIÓN para abrir la TAPA DE LLENADO RÁPIDO. Coloque sus ingredientes dentro de la TOLVA, asegurándose de no sobrepasar la línea de capacidad máxima indicada en la TOLVA. A continuación, cierre la TAPA DE LLENADO RÁPIDO hasta que encaje con firmeza en su sitio.

CARACTERÍSTICA DE SEGURIDAD: Si abre la TAPA DE LLENADO RÁPIDO mientras el Slowstar está en marcha, se detendrá automáticamente. Para reanudar la proceso de licuado, asegúrese de que la TAPA DE LLENADO RÁPIDO esté bien cerrada.

5. MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO



Enchufe el otro extremo del CABLE DE ALIMENTACIÓN a una toma de corriente. La PANTALLA TÁCTIL se encenderá inmediatamente. Seleccione el modo preestablecido que desee (consulte la página 38). La luz empezará a parpadear para confirmar su selección.



Pulse el botón INICIAR/CANCELAR para comenzar el ciclo. Para añadir más ingredientes durante el funcionamiento, introdúzcalos por la abertura de la TAPA DE LLENADO RÁPIDO o pulse el BOTÓN DE LIBERACIÓN para abrir la parte superior. Si desea finalizar el ciclo, pulse el botón INICIAR/CANCELAR para detenerlo. La máquina dará marcha atrás automáticamente durante 3-5 segundos antes de detenerse por completo para facilitar el desmontaje.

IMPORTANTE:

- No haga funcionar la máquina sin ingredientes dentro de la TOLVA.
- Asegúrese de que la TAPA DEL ZUMO de la correspondiente SALIDA esté cerrada antes de extraer el zumo.
- Si algún ingrediente no entra correctamente, utilice el EMPUJADOR para presionarlo hacia abajo. Mueva el EMPUJADOR de un lado a otro mientras empuja para guiar los ingredientes hacia el TROCEADOR. Otra opción es utilizar la función de marcha atrás manteniendo pulsado el botón INICIAR/CANCELAR durante unos 5 o 10 segundos.
- Cuando se procesa una pequeña cantidad de ingredientes, puede haber poca o ninguna pulpa. Esto es normal y no afecta al funcionamiento de la máquina.
- Evite mantener la TAPA DEL ZUMO cerrada durante demasiado tiempo mientras exprime, ya que esto puede hacer que el zumo retroceda hacia la TOLVA.
- Al hacer zumo de distintos tipos de productos, la secuencia recomendada para obtener un sabor óptimo es añadir primero los ingredientes más blandos (como las naranjas) y después los más duros (como las zanahorias).
- Cuando termine de exprimir, cierre la TAPA DEL ZUMO antes de retirar el RECIPIENTE PARA EL ZUMO para evitar goteos.

ES

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de limpiar a fondo su exprimidor Slowstar AI después de cada uso. Las piezas NO son aptas para lavavajillas, por lo que deben lavarse únicamente a mano.

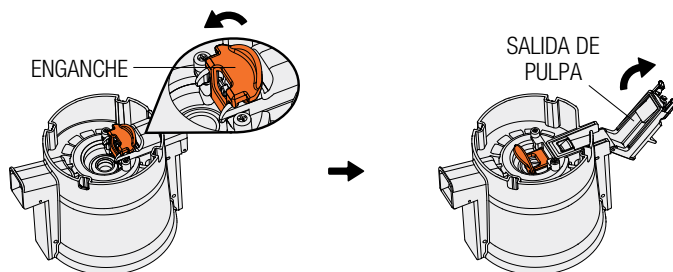
LIMPIEZA

1. Por su seguridad, desenchufe siempre el CABLE DE ALIMENTACIÓN antes de lavar o almacenar la unidad.
2. Con un paño húmedo, limpie el CUERPO PRINCIPAL y, a continuación, séquelo bien. No sumerja el CUERPO PRINCIPAL en agua.
3. Lave el EMPUJADOR, la TOLVA, el TROCEADOR/TAMIZ DE TORNILLO SINFÍN, el FILTRO y la CARCASA DEL TAMIZ DE TORNILLO SINFÍN (mostrados a continuación) bajo agua tibia usando una esponja suave y detergente neutro para evitar rasguños. El CEPILLO DE LIMPIEZA puede utilizarse para limpiar con suavidad los lugares de difícil acceso. NO utilice estropajos de acero, limpiadores abrasivos ni productos químicos fuertes como la lejía. Enjuague a fondo todas las partes para eliminar el jabón y séquelas completamente. Después, guárdelas en un lugar ventilado y alejado de la luz solar directa.



DESMONTAJE DE LAS PIEZAS DEL EXPRIMIDOR

1. Utilice el ASA para levantar el conjunto exprimidor y sacarlo del CUERPO PRINCIPAL y llévalo con cuidado al fregadero para limpiarlo.
2. Para desbloquear la TOLVA, gire el ASA hacia la derecha hasta que quede en posición desbloqueada.
3. Levante la TOLVA y, a continuación, extraiga el TROCEADOR/TAMIZ DE TORNILLO SINFÍN y el FILTRO de la CARCASA DEL TAMIZ DE TORNILLO SINFÍN.
4. Dé la vuelta a la CARCASA DEL TAMIZ DE TORNILLO SINFÍN. Tire del ENGANCHE naranja para desbloquear la SALIDA DE PULPA. Abra la SALIDA DE PULPA y, a continuación, limpie y retire la pulpa del hueco correspondiente. Recuerde cerrar y bloquear la salida de pulpa antes de volver a exprimir.



7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La máquina no se enciende o no funciona.	• Verifique que la fuente de alimentación está activa. Inserte el conector del CABLE DE ALIMENTACIÓN (extremo plano) en la entrada de alimentación situada en la parte posterior del CUERPO PRINCIPAL. Enchufe el extremo del CABLE DE ALIMENTACIÓN a una toma de corriente. • Asegúrese de que todas las piezas estén correctamente montadas (consulte la página 39). • No añada ingredientes por encima de la línea de capacidad máxima indicada en la TOLVA.
La máquina emite pitidos (3 pitidos cortos + 1 pitido largo) después de pulsar el botón INICIAR/CANCELAR.	• Asegúrese de que el conjunto de la TOLVA y la CARCASA DEL TAMIZ DE TORNILLO SINFIN estén en la posición de bloqueo antes de colocarlos en el CUERPO PRINCIPAL. • Asegúrese de que la TAPA DE LLENADO RÁPIDO esté completamente cerrada. • Asegúrese de que el ASA de la TOLVA esté orientada hacia la PANTALLA TÁCTIL de la parte delantera.
Hay una cantidad importante de pulpa en el zumo.	El FILTRO puede estar dañado. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
La máquina vibra excesivamente o hace ruidos fuertes durante el funcionamiento.	El FILTRO o el motor pueden estar dañados. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
La máquina se ha parado repentinamente durante su funcionamiento. Se oyen pitidos.	La protección automática contra sobrecargas hará que el motor se apague si se procesan demasiados alimentos o muy duros durante demasiado tiempo. Esta función incorporada está diseñada para proteger el motor y evitar que su máquina se sobrecaliente. Si esto ocurriera, deje reposar la máquina durante 10 minutos antes de volver a utilizarla.
El zumo está goteando sobre el cuerpo principal.	Asegúrese de que la SALIDA DE PULPA situada debajo de la CARCASA DEL TAMIZ DE TORNILLO SINFIN esté completamente cerrada (plegada hacia dentro). A continuación, bloquéela con firmeza mediante el ENGANCHE naranja (consulte la página 39).

Tribest® ATENCIÓN AL CLIENTE

En el caso de que tenga alguna pregunta sobre el uso, cuidado o servicio de este producto, no dude en llamarnos o enviarnos un correo electrónico. Si compró su producto fuera de los Estados Unidos, consulte su tarjeta de garantía para ver el centro de servicio más cercano o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el aparato.

ESTADOS UNIDOS

Tribest Corporation
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Llamada gratuita: 1-888-254-7336
service@tribest.com

INTERNACIONAL

Tribest Corporation
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Teléfono: 1-714-879-7150
service@tribest.com

ES

Tribest® SLOWSTAR AI

Vertical Hopper Juicer with Automatic Intelligent Optimization

Recipe Book



Follow us @tribestlife



JUICE SMARTER, NOT HARDER WITH THE SLOWSTAR AI JUICER

The Slowstar AI pushes juicing into the next generation with AI optimization of the cold press masticating juicing process, extracting more juice with less pulp. Its brushless DC motor provides powerful, whisper-quiet operation for enhanced durability. With a large hopper for minimal prep and a screenless filter for scrub-free cleaning, the Slowstar AI delivers maximum results with minimum effort.

GET TO KNOW YOUR PRESETS

PRESET	DESCRIPTION
SINGLE FRUIT	Automatically adjusts to the optimal speed based on the selected fruit type for maximum extraction.
SORBET	Cut frozen fruits (pit removed) into 1-inch (3 cm) pieces. Freeze for 6+ hours or until fully frozen solid. Add 6-8 pieces at a time into the hopper.
AI MODE	Featuring intelligent speed control, the AI Mode automatically senses the processing effort required based on food resistance and adjusts to the optimal speed. This is ideal when juicing any variety of fruits or vegetables.



TABLE OF CONTENTS

JUICES

Wheatgrass Cocktail.....	R4	Pineapple Celery.....	R10
Turmeric Twist.....	R4	Golden Beet Cleanser.....	R10
Liver Cleansing Cocktail.....	R5	Green Mint Magic.....	R11
Lemon Ginger Blast.....	R5	Tomato Basil Soup Sipper.....	R11
Green Goodness Juice.....	R6	Sprouted Juice.....	R12
Fennel Celery Cocktail.....	R6	Celery Honeydew.....	R12
Cabbage Crusher.....	R7	Tropical Twist.....	R13
Glow Up Juice.....	R7	Watermelon Lemonade.....	R13
Turmeric Spinach Juice.....	R8	Green Machine Juice.....	R14
Celery Cilantro Lime.....	R8	Root Down Power Juice.....	R14
Parsley Passion.....	R9	Carrot-Pineapple Zing.....	R15
Grapefruit Power-Up.....	R9	Cucumber Parsley Twist.....	R15

SORBET

Mango Colada.....	R16	Refreshing Strawberry Sorbet.....	R17
Berry Bliss.....	R16	Peachy Papaya.....	R17





Serving: 1

*Juicing is one of the ways
I keep my immune system
strong by flooding my body
with micronutrients including
vitamins, minerals and
phytonutrients.*

– JOHN KOHLER

Wheatgrass Cocktail



4 large
carrots



½ cup
wheatgrass leaves



¼ cup
green apple

4 grosses carottes
1/2 tasse de feuilles d'agropyre
¼ tasse de pomme verte

4 große Karotten
1/2 Tasse Weizen grasblätter
¼ Tasse grüner Apfel

2 tazas de remolacha
1/2 taza de hojas de pasto de trigo
¼ taza de manzana verde



Serving: 1

*To ensure good health:
eat lightly, breathe
deeply, live moderately,
cultivate cheerfulness,
and maintain an
interest in life.*

– WILLIAM LONDEN

Turmeric Twist



2 large carrots



2 inches
turmeric



1 inch
ginger



1 pinch
black pepper



1 Tbsp
coconut oil

2 grosses carottes
2 pouces de curcuma
1 pouce de gingembre
1 pincée de poivre noir
1 cuillère à soupe d'huile de coco

2 große Karotten
2 Zoll Kurkuma
1-Zoll-Ingwer
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 EL Kokosöl

2 zanahorias grandes
2 pulgadas de cúrcuma
1 pizca de gengibre
1 pizca de pimienta negra
1 cucharada de aceite de coco



Serving: 1

*The doctor of the future
will give no medicine,
but will instruct his
patients in care of the
human frame, in diet,
and in the cause and
prevention of disease.*

– THOMAS EDISON

Liver Cleansing Cocktail



4 ribs celery



1 cup
green apple



1 cup
beets



1 cup
lemon, peeled



1 inch
ginger

4 côtes de céleri
1 tasse de pomme verte
1 tasse de betteraves
1 tasse de citron, pelé
1 pouce de gingembre

4 Rippen Sellerie
1 Tasse grüner Apfel
1 Tasse Rüben
1 Tasse Zitrone, geschält
1-Zoll-Ingwer

4 costillas de apio
1 taza de manzana verde
1 taza de remolacha
1 taza de limón, pelado
1 pizca de gengibre



Serving: 1

*Keep your vitality. A life
without health is like a
river without water.*

– MAXIME LAGACÉ

Lemon Ginger Blast



2 cups green
apple



2 cups
lemon, peeled



1 cup ginger root

2 tasses de pomme verte
2 tasses de citron pelé
1 tasse de racine de gingembre

2 Tassen grüner Apfel
2 Tassen Zitrone, geschält
1 Tasse Ingwerwurzel

2 tazas de manzana verde
2 tazas de limón, pelado
1 taza de raíz de jengibre



Serving: 1

*Three things in life
– your health, your
mission, and the people
you love. That's it.*
– NAVAL RAVIKANT

Green Goodness Juice



8 ribs
celery



4 cups
dark greens (chard,
mustard, kale, spinach)



1 cup
green apple
(optional)



½ cup
lemon, peeled

8 côtes de céleri

4 tasses de feuilles vertes foncées

1 tasse de pomme verte (facultatif)

½ tasse de citron, pelé

8 Rippen Sellerie

4 Tassen dunkles Blattgemüse

1 Tasse grüner Apfel (optional)

½ Tasse Zitrone, geschält

8 costillas de apio

4 tazas de verduras de hoja verde

1 taza de manzana verde (opcional)

½ taza de limón, pelado



Serving: 1

*When diet is wrong,
medicine is of no use.
When diet is correct,
medicine is of no need.*

– AYURVEDIC PROVERB

Fennel Celery Cocktail



2 cups
fennel



8 ribs
celery



1 cup
lemon, peeled

2 tasses de fenouil

8 côtes de céleri

1 tasse de citron, pelé

2 Tassen Fenchel

8 Rippen Sellerie

1 Tasse Zitrone, geschält

2 tazas de hinojo

8 costillas de apio

1 taza de limón, pelado



Serving: 1

*A journey of a thousand
miles begins with a
single step.*

– LAO TZU

Cabbage Crusher



4 cups
cabbage



4 large
carrots



1 cup
lemon, peeled



¼ cup
ginger (optional)

4 tasses de chou
4 grosses carottes
1 tasse de citron, pelé
¼ tasse de gingembre (facultatif)

4 Tassen Kohl
4 große Karotten
1 Tasse Zitronen, geschält
¼ Tasse Ingwer (optional)

4 tazas de repollo
4 zanahorias grandes
1 taza de limón, pelado
¼ de taza de jengibre (opcional)



Serving: 1

The first wealth is health.

– RALPH WALDO EMERSON

Glow Up Juice



1 cup
cabbage



1 cup
beets



1 cup
carrots



1 cup
celery



1 cup
green apple



1 cup lemon,
peeled (optional)

1 tasses de chou
1 tasse de betteraves
1 tasse de carottes
1 tasse de céleri
1 tasse de pomme verte
1 tasse de citron pelé (facultatif)

1 Tassen Kohl
1 Tasse Rüben
1 Tasse Karotten
1 Tasse Sellerie
1 Tasse grüner Apfel
1 Tasse Zitronen, geschält (optional)

1 tazas de repollo
1 taza de remolacha
1 taza de zanahorias
1 taza de apio
1 taza de manzana verde
1 taza de limón, pelado (opcional)

Turmeric Spinach Juice



4 cups
spinach



2 large
carrots



1 cup
turmeric



¼ cup green
apple or lemon

4 tasses d'épinards
2 grosses carottes
1 tasse de curcuma
¼ tasse de pomme verte ou de citron

4 Tassen Spinat
2 große Karotten
1 Tasse Kurkuma
¼ Tasse grüner Apfel oder Zitrone

4 tazas de espinacas
2 zanahorias grandes
1 taza de cúrcuma
¼ taza de manzana verde o limón

Serving: 1

*Success is the sum of
small efforts—repeated
day-in and day-out.*

– ROBERT COLLIER



Serving: 1

Celery Cilantro Lime



4 cups
celery



1 cup
lime, peeled



½ cup
cilantro

4 tasses de céleri
1 tasse de citron vert, pelé
½ tasse de coriandre

4 Tassen Sellerie
1 Tasse Limette, geschält
½ Tasse Koriander

4 tazas de apio
1 taza de lima, pelada
½ taza de cilantro

*Let food be thy medicine,
thy medicine shall be thy
food.*

– HIPPOCRATES



Serving: 1

*Happiness lies first of
all in health.*

– GEORGE WILLIAM
CURTIS

Parsley Passion



1 bunch
parsley



1 cup
lemon, peeled



1 cup
green apple
(optional)

1 bouquet de persil
1 tasse de citron, pelé
1 tasse de pomme verte (facultatif)

1 Bund Petersilie
1 Tasse Zitrone, geschält
1 Tasse grüner Apfel (optional)

1 manojó de perejil
1 taza de limón, pelado
1 taza de manzana verde (opcional)



Serving: 1

*Take care of your body.
It's the only place you
have to live.*

– JIM ROHN

Grapefruit Power-Up



2 whole
grapefruits,
peeled



1 pink lady apple

2 pamplemousses entiers, pelés
1 pomme Pink Lady

2 ganze Grapefruits, geschält
1 Pink Lady Apfel

2 pomelos enteros, pelados
1 manzana rosa dama



Serving: 1

*People who love to eat
are always the best
people.*

– ULIA CHILD

Pineapple Celery



4 cups
celery



2 cups
pineapple, skin on



1 inch
ginger (optional)

4 tasses de céleri
2 tasses d'ananas, avec la peau
1 pouce de gingembre (facultatif)

4 Tassen Sellerie
2 Tassen Ananas, mit Schale
1 Zoll Ingwer (optional)

4 tazas de apio 1 taza de piña congelada
2 tazas de piña, con piel
1 pulgada de jengibre (opcional)



Serving: 1

*Juicing is like a miracle
drug. It can take you from
sluggish and stressed to
vibrant and healthy in a
matter of minutes.*

– KRIS CARR

Golden Beet Cleanser



2 cups
golden beets



2 large
carrots



1 cup
orange, peeled



1 inch
ginger



1 inch
turmeric

2 tasses de betteraves dorées
2 grosses carottes
1 tasse d'orange, pelée
1 pouce de gingembre
1 pouce de curcuma

2 Tassen Gelbe Bete
2 große Karotten
1 Tasse Orange, geschält
1-Zoll-Ingwer
1 Zoll Kurkuma

2 tazas de remolacha dorada
2 zanahorias grandes
1 taza de naranja, pelada
1 pizca de gengibre
cúrcuma de 1 pulgada



Serving: 1

*A healthy outside starts
from the inside.*

– ROBERT URICH

Green Mint Magic



2 cups
green apple



2 cups
celery



2 cups
spinach



1 cup
cucumber



¼ cup
mint leaves

2 tasses de pomme verte
2 tasses de céleri
2 tasses d'épinards
1 tasse de concombre
¼ tasse de feuilles de menthe

2 Tassen grüner Apfel
2 Tassen Sellerie
2 Tassen Spinat
1 Tasse Gurke
¼ Tasse Minzblätter

2 tazas de manzana verde
2 tazas de apio
2 tazas de espinacas
1 taza de pepino
¼ de taza de hojas de menta



Serving: 1

*It's difficult to think
anything but pleasant
thoughts while eating a
homegrown tomato.*

– LEWIS GRIZZARD

Tomato Basil Soup Sipper



4 cups
celery



1 cup
tomato



1 cup
basil



1 clove
garlic

4 tasses de céleri
1 tasse de tomate
1 tasse de basilic
1 gousse d'ail

4 Tassen Sellerie
1 Tasse Tomate
1 Tasse Basilikum
1 Knoblauchzehe

4 tazas de apio
1 taza de tomate
1 taza de albahaca
1 diente de ajo



Serving: 1

*My juicer became my
magic wand for a
healthier, happier me!*

– UNKNOWN



2 cups
celery



2 cups
green apple



1 cup
lemon, peeled



1 cup leafy
green sprouts



1 cup
spinach

2 tasses de céleri
2 tasses de pomme verte
1 tasse de citron, pelé
1 tasse de choux verts feuillus
1 tasse d'épinards

2 Tassen Sellerie
2 Tassen grüner Apfel
1 Tasse Zitrone, geschält
1 Tasse Blattgemüse-Sprossen
1 Tasse Spinat

2 tazas de apio
2 tazas de manzana verde
1 taza de limón, pelado
1 taza de brotes de hojas verdes
1 taza de espinacas



Serving: 1

*Juice is the essence of life.
Juice is the most efficient
way to get the nutrients
from the foods we eat.*

– JAY KORDICH



4 cups
celery



2 cups honeydew
melon, skin on



1 cup
spinach



1 cup
lemon, peeled

4 tasses de céleri
2 tasses de melon miel, avec la peau
1 tasse d'épinards
1 tasse de citron, pelé

4 Tassen Sellerie
2 Tassen Honigmelone, mit Schale
1 Tasse Spinat
1 Tasse Zitrone, geschält

4 tazas de apio
2 tazas de melón dulce, con piel
1 taza de espinacas
1 taza de limón, pelado



Serving: 1

Sipping on juice is like taking a refreshing plunge into a pool of flavor and nutrition.

– UNKNOWN

Tropical Twist



1 cup green apple



1 cup pineapple



1 cup spinach



2 cups celery



1 inch ginger

1 tasse de pomme verte
1 tasse d'ananas
1 tasse d'épinards
2 tasses de céleri
1 pouce de gingembre

1 Tasse grüner Apfel
1 Tasse Ananas
1 Tasse Spinat
2 Tassen Sellerie
1-Zoll-Ingwer

1 taza de manzana verde
1 taza de piña
1 taza de espinacas
2 tazas de apio
1 pizca de gengibre



Serving: 1

I have chosen to be happy because it is good for my health.

– VOLTAIRE

Watermelon Lemonade



4 cups watermelon, skin on



2 cups lemon, peeled

4 tasses de pastèque, avec la peau
2 tasses de citron pelé

4 Tassen Wassermelone, mit Schale
2 Tassen Zitrone, geschält

4 tazas de sandía, con piel
2 tazas de limón, pelado



Serving: 1

*Good health is not
something we can buy.
However, it can be an
extremely valuable savings
account.*

– ANNE WILSON SCHAEF

Green Machine Juice



8 ribs
celery

8 côtes de céleri
1 tasse de pomme verte
8 feuilles de chou frisé
2 tasses d'épinards



1 cup
green apple

8 Rippen Sellerie
1 Tasse grüner Apfel
8 Grünkohlblätter
2 Tassen Spinat



8 leaves
kale

8 costillas de apio
1 taza de manzana verde
8 hojas de col rizada
2 tazas de espinacas



2 cups
spinach



Serving: 1

*It is health that is the
real wealth, and not
pieces of gold and silver.*

– MAHATMA GANDHI

Root Down Power Juice



2 cups
beets

2 tasses de betteraves
4 grosses carottes
1 tasse de pomme verte
2 pouces de gingembre



4 large
carrots

2 Tassen Rüben
4 große Karotten
1 Tasse grüner Apfel
2 Zoll Ingwer



1 cup
green apple



2 inches
ginger (optional)

2 tazas de remolacha
4 zanahorias grandes
1 taza de manzana verde
2 pulgadas de jengibre



Serving: 1

Carrot-Pineapple Zing



5 large
carrots

5 zanahorias grandes
2 tasses d'ananas
1 citron pelé
2 pouces de gingembre



2 cups
pineapple

5 große Karotten
2 Tassen Ananas
1 Zitrone, geschält
2 Zoll Ingwer



1 lemon,
peeled

5 zanahorias grandes
2 tazas de piña
1 limón, pelado
2 pulgadas de jengibre



2 inches ginger

*The greatest medicine of all
is teaching people how not
to need it.*

– HIPPOCRATES



Serving: 1

Cucumber Parsley Twist



1 bunch
parsley



1 cup
lemon, peeled

1 bouquet de persil
3 grosses carottes
2 côtes de céleri
1 tasse de concombre
1 tasse de citron, pelé



3 large
carrots

1 Bund Petersilie
3 große Karotten
2 Rippen Sellerie
1 Tasse Gurke
1 Tasse Zitrone, geschält



2 ribs
celery



1 cup
cucumber

1 manojo de perejil
3 zanahorias grandes
2 costillas de apio
1 taza de pepino
1 taza de limón, pelado

*He who has health, has
hope; and he who has
hope, has everything.*

– THOMAS CARLYLE



Servings: 3

If you really want to make a friend, go to someone's house and eat with him...the people who give you their food give you their heart.

– CESAR CHAVEZ

Mango Colada



2 cups frozen
mango



2 cups frozen
pineapple



2 cups frozen
banana



1 cup
young Thai
coconut

2 tasses de mangue surgelée
2 tasses d'ananas surgelé
2 tasses de banane congelée
1 tasse de noix de coco

2 Tassen gefrorene Mango
2 Tassen gefrorene Ananas
2 Tassen gefrorene Banane
1 Tasse Kokosnuss

2 tazas de mango congelado
2 tazas de piña congelada
2 tazas de plátano congelado
1 taza de coco



Servings: 2

The happiness of your life depends upon the quality of your thoughts.

– MARCUS AURELIUS

Berry Bliss



2 cups frozen
mixed berries



2 cups frozen
banana

2 tasses de petits fruits mélangés surgelés
2 tasses de banane congelée

2 Tassen gefrorene gemischte Beeren
2 Tassen gefrorene Banane

2 tazas de bayas mixtas congeladas
2 tazas de plátano congelado

TIP: Enjoy fresh or with superfood toppings like hemp seeds, shredded coconut, cacao nibs, and fresh mint.

ASTUCE : à déguster frais ou agrémenté de graines de chanvre, de noix de coco râpée, de pépites de cacao et de menthe fraîche.

TIPP: Genießen Sie es frisch oder mit Superfood-Toppings wie Hanfsamen, Kokosraspeln, Kakao-Nibs und frischer Minze.

CONSEJO: disfrútelo fresco o con coberturas de superalimentos como semillas de cáñamo, coco rallado, grué de cacao y menta fresca.



Servings: 2



4 cups frozen
strawberries

4 tasses de fraises surgelées

4 Tassen gefrorene Erdbeeren

4 tazas de fresas congeladas

*Let food be thy medicine and
medicine be thy food.*

– HIPPOCRATES



Servings: 2



3 cups frozen
papaya

3 tasses de papaye congelée
2 tasses de pêches surgelées



2 cups frozen
peach

3 Tassen gefrorene Papaya
2 Tassen gefrorener Pfirsich

3 tazas de papaya congelada
2 tazas de durazno congelado

*The food you eat can be either
the safest and most powerful
form of medicine or the
slowest form of poison.*

– ANN WIGMORE