



Инструкция по эксплуатации
шнековой соковыжималки
Tribest SoloStar-3
без содержания бисфенола А

Tribest®
making healthy living easy



Храните инструкцию на видном месте
Прочтите перед использованием

Добро пожаловать

Поздравляем! Теперь вы являетесь счастливым обладателем горизонтальной одношнековой соковыжималки SoloStar.

С SoloStar вы сможете выжимать сок из различных овощей и фруктов – из моркови и яблок, ростков пшеницы и сосновых иголок, без остановки и смены деталей! Вы также сможете использовать соковыжималку для приготовления других вкусных блюд, детского питания, хлебных палочек, ореховой пасты, паштета, сорбета из замороженных фруктов и других блюд!

SoloStar-3 – это следующее поколение линейки одношнековых соковыжималок, которые обеспечат вас натуральным питанием. Уникальная форма шнека и сетки соковыжималки SoloStar-3 создают более высокую производительность по сравнению с другими одношнековыми соковыжималками.

Шнек соковыжималки SoloStar-3 вращается на скорости 80 об/мин и не нагревает продукты во время отжима, что помогает сделать сок более свежим с минимальной потерей драгоценных ферментов и витаминов.

Аккуратно распакуйте соковыжималку и проверьте наличие всех деталей. Обязательно найдите время для ознакомления с новой соковыжималкой, прежде чем начать работу!

Хорошей идеей перед началом использования будет разобрать и собрать SoloStar-3, чтобы понять принцип работы. Многие детали являются стандартными, чтобы облегчить работу с соковыжималкой и упростить процесс приготовления блюд. Перед первым использованием SoloStar-3 рекомендуется помыть детали в теплой воде с мягким моющим средством. Надеемся, что вы останетесь довольны работой соковыжималки SoloStar-3, и она поможет вам оставаться здоровыми.

Пожалуйста, найдите время для прочтения инструкции по эксплуатации для правильного и безопасного использования соковыжималки. При правильном использовании соковыжималка SoloStar-3 прослужит вам на протяжении долгого времени.

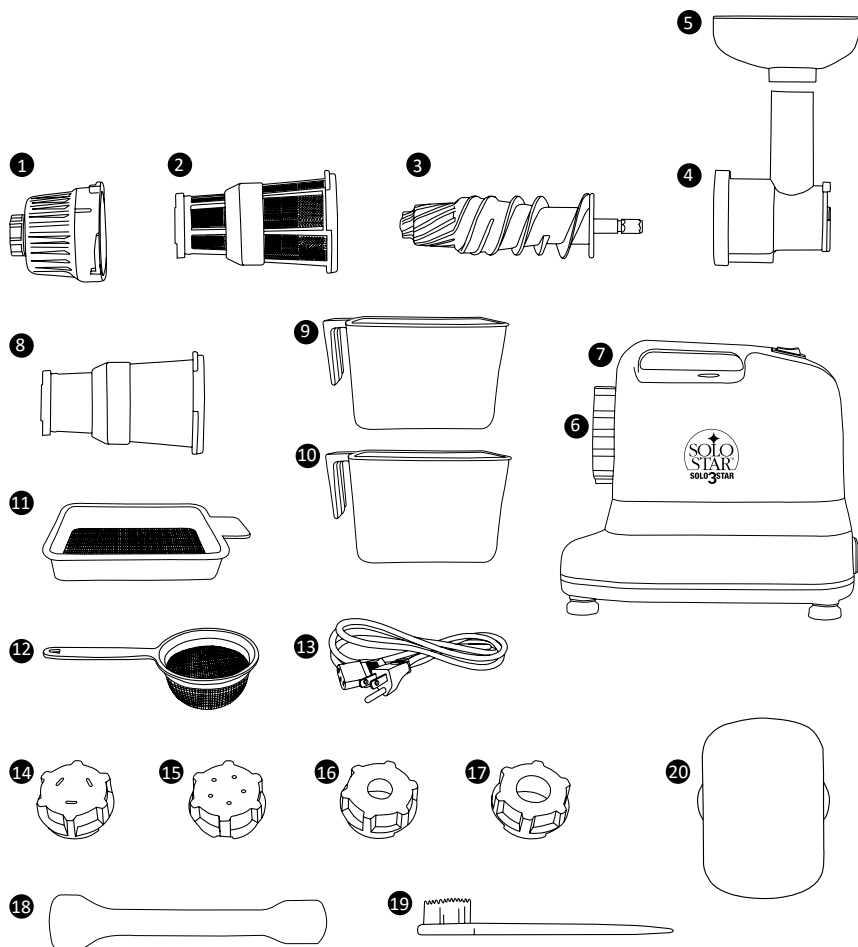
Содержание

• Добро пожаловать.....	2
• Меры предосторожности.....	4
• Описание деталей соковыжималки.....	5
• Описание дополнительного комплекта.....	6
• Сборка и эксплуатация ручной соковыжималки.....	6
• Сборка и эксплуатация Solostar-3.....	7
• Разборка Solostar-3.....	8
• Чистка Solostar-3.....	8
• Рецепты.....	9
• Характеристики товара.....	15
• Поиск и устранение неисправностей.....	16
• Условия гарантии.....	17
• Гарантийный талон.....	18

Меры предосторожности

1. Перед использованием устройства прочтите инструкцию!
2. Для предотвращения удара электрическим током не погружайте устройство в воду или другие жидкости;
3. Используйте только специальный кабель питания (поставляется в комплекте);
4. Используйте напряжение, совместимое с устройством. Невыполнение данного требования приведет к повреждению двигателя или аннулированию гарантии;
5. Соковыжималка не предназначена для получения масла из орехов и семян;
6. Отключайте прибор от электрической сети, когда он не используется, а также перед сборкой, разборкой и чисткой;
7. Перед включением проверьте установку всех деталей;
8. Во время работы соковыжималки не прикасайтесь к движущимся деталям и не пытайтесь разбирать устройство;
9. Никогда не помещайте пальцы и другие предметы, такие как ложки, ножи или другие столовые приборы в воронку. Если ингредиенты застрянут в воронке, используйте толкатель. Если это не поможет, выключите и разберите соковыжималку, затем вытащите ингредиенты;
10. Обязательно устанавливайте переключатель в положение «ВЫКЛ» после каждого использования. Прежде чем разобрать соковыжималку убедитесь, что двигатель остановился полностью и отключите вилку от электросети;
11. Не разбирайте детали, если это не предусмотрено производителем для проведения очистки. Разбор моторного блока приводит к аннулированию гарантии;
12. Не пытайтесь выполнять ремонт самостоятельно. При необходимости обратитесь в сервисный центр для проверки и возможного ремонта в целях предотвращения удара электрическим током или повреждений в следующих случаях:
 - Повреждения кабеля или электрической вилки;
 - Неправильной работы соковыжималки;
 - Повреждения, вызванного падением устройства.
13. Использование приспособлений или принадлежностей, не рекомендованных производителем, может привести к аннулированию гарантии, пожару, травме или поражению электрическим током;
14. Соковыжималка Solostar-3 должна быть заземлена для правильной и безопасной эксплуатации. Используйте кабель и вилку, подключаемую к правильно заземленной розетке. Не пытайтесь вставлять вилку в не заземленную розетку, так как это может привести к аннулированию гарантии, пожару, травме, поражению электрическим током;
15. Не тяните за кабель, чтобы вытащить вилку из розетки. Следите за тем, чтобы кабель не свисал с края стола или вступал в контакт с горячими поверхностями, такими как плита или тостер;
16. Пожалуйста, обратитесь к продавцу, если соковыжималка функционирует неправильно;
17. Для обеспечения корректной работы соковыжималки рекомендуется производить чистку деталей после отжима каждого 1 кг продуктов;
18. Не используйте горячую воду для чистки устройства и деталей, во избежание их деформации;
19. Не используйте отбеливающие средства;
20. Используйте устройство только по назначению!

Описание деталей соковыжималки



1. Крышка отжимной корзины;

2. Сетка для соков;

3. Шнек;

4. Отжимная корзина;

5. Воронка;

6. Фиксирующее кольцо;

7. Соковыжималка;

8. Насадка

для измельчения;

9. Емкость для сока;

10. Емкость для жмыха;

11. Сито для задержки мякоти;

12. Дуршлаг;

13. Кабель питания;

14. Носик для фетучини;

15. Носик для спагетти;

16. Носик для сока;

17. Носик для измельчения и витграсса;

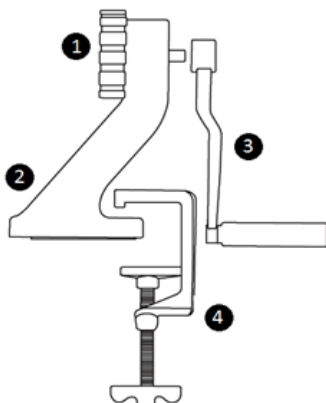
18. Пластиковый толкатель

19. Щетка для чистки;

20. Крышка для воронки.

Описание доп. комплекта (только SS-9113C)

В комплектацию соковыжималки Tribest SS-9113C («С» – «convertible», «конвертируемая») добавлен дополнительный комплект деталей, который позволяет вам использовать отжимную часть соковыжималки не только с электродвигателем, но и как самостоятельную механическую соковыжималку с ручным приводом.



1. Фиксирующее кольцо отжимной корзины;
2. Корпус ручной соковыжималки;
3. Рукоятка;
4. Кронштейн для крепления к столу.

Сборка и эксплуатация ручной соковыжималки

1. Поместите корпус ручной соковыжималки на край стола;
2. Установите крепления в пазы на корпусе. Закрепите соковыжималку так, чтобы она плотно прилегала к столу, закрутив винт;
3. Присоедините ручку к корпусу соковыжималки;
4. Поместите шнек в отжимную корзину. Вставьте корзину в фиксационное кольцо;
5. Пока отжимная корзина находится в неподвижном состоянии, поверните фиксирующее кольцо по часовой стрелке, чтобы закрепить корзину;
6. Установите сетку для сока или насадку для измельчения, учитывая продукт и желаемый результат;
7. Установите крышку отжимной корзины и поверните ее по часовой стрелке для фиксации.

Выбор насадки/сетки: см. стр. 7.

Сборка и эксплуатация SOLOSTAR-3

1. Вставьте отжимную корзину в фиксирующее кольцо и поверните кольцо по часовой стрелке до упора;
2. Установите шнек в отжимную корзину;
3. Установите сетку для сока или насадку для измельчения (см. ниже);

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

Поместите сетку для сока в переднюю часть отжимной корзины. Убедитесь, что сторона с надписью «UPPER» расположена сверху. Закройте отжимную корзину крышкой и поверните крышку против часовой стрелки (влево).

- Волокнистые овощи, витграсс и фрукты с семенами отжимайте, используя насадку для измельчения и витграсса вместо носика для сока.
- В зависимости от используемых ингредиентов, в соке может оставаться небольшое количество мякоти.

В. Насадка для измельчения: используется для приготовления рисового пирога, хлебных палочек, измельчения (томатов, чеснока и т. д.), приготовления лапши (спагетти / фетучини) или тофу.

Вставьте насадку для измельчения в отжимную корзину. Установите необходимый носик в крышку для сетки и поверните его против часовой стрелки.

- Используйте носик для измельчения и витграсса, чтобы перемолоть свежий чеснок, лук, имбирь.
- Не используйте насадку для измельчения и витграсса со следующими продуктами: сухой перец, кофе в зернах и т. д.

4. Установите воронку на верхнюю часть отжимной корзины. Подставьте емкость для сока. Подключите кабель питания.

5. Включите соковыжималку. Загружайте фрукты и овощи в воронку небольшими порциями. Используйте толкатель для проталкивания.

Ингредиенты для отжима необходимо порезать на мелкие кусочки. Во время работы может присутствовать шум, это нормальное явление.

Если в соковыжималку были загружены твердые ингредиенты, которые вызвали остановку работы двигателя, удерживайте кнопку реверса в течение 3–4 секунд. При необходимости повторите 2–3 раза.

- Перед использованием реверса обязательно выключите соковыжималку и дождитесь, пока вращение шнека полностью остановится.
- Не используйте посторонние предметы, такие как ложки, вилки, ножи для проталкивания ингредиентов. Несоблюдение мер предосторожности может привести к поломке соковыжималки или травме.

Разборка SOLOSTAR-3

1. Снимите носик с крышки отжимной корзины;
2. Поверните крышку отжимной корзины по часовой стрелке и снимите ее;
3. Потяните и вытащите сетку / насадку для измельчения;
4. Вытащите шнек;
5. Поверните фиксационное кольцо против часовой стрелки, снимите отжимную корзину.

Примечание: Для облегчения разборки и ускорения последующей мойки соковыжималки, после отжима сока воспользуйтесь реверсом. Для этого удерживайте кнопку реверса в течение 5 секунд. Перед включением реверса убедитесь, что шнек не вращается. Непосредственно перед разборкой отключите устройство от сети.

Чистка SOLOSTAR-3

1. Тщательно очищайте детали после каждого использования соковыжималки. Остатки продукта могут привести к образованию плесени или ржавчины. Засохшие остатки жмыха очищаются сложнее и могут препятствовать последующему использованию соковыжималки;
2. Используйте теплую воду с мягким моющим средством. Не используйте горячую воду с агрессивными химикатами, это может привести к деформации составных частей;
3. Чтобы удалить цветные пятна от сока и продуктов, замочите детали в растворе 70% белого винного уксуса и 30% воды;
4. Запрещается мыть детали соковыжималки SoloStar-3 в посудомоечной машине!
5. Для обеспечения корректной работы соковыжималки рекомендуется производить мытье деталей после отжима каждого 1 кг продуктов.

Сохраняйте оригинальную упаковку устройства для возможности безопасной транспортировки!

Соки и напитки

(готовятся с помощью сетки и носика для сока)

Цитрусовый микс

- 2 маленьких грейпфрута (очищенных и порезанных на 4 или 6 долек);
- 3 апельсина среднего размера (очищенных и порезанных на 4 дольки);
- ½ небольшого лимона (очищенного и порезанного на 2 дольки);
- ½ небольшого лайма (очищенного и порезанного на 2 дольки).

Заметка: Чтобы сок получился слаще, добавьте меньше лимона и лайма.

Перед отжимом сока очистите кожуру с фруктов.

Приготовление: смешайте все ингредиенты, загрузите в воронку, отожмите сок и перемешайте.

Яблочный лимонад

- 3 твердых яблока (Фуджи, Пепин или Гренни Смит, нарезанных на 6–9 частей);
- 3 средних апельсина (очищенные и порезанные на 4 части);
- ½ лимона (кожуру очищать не обязательно);

Приготовление: смешайте все ингредиенты, загрузите в воронку, отожмите сок и перемешайте.

Нектар «Пища богов»

- 2 грозди винограда;
- 3 яблока (Фуджи, Гренни Смит, Пепин – разрезанные на 6–9 долек);
- 1 киви (разрезанный на 2–4 части);
- 1 кусочек мускатной дыни, очищенной от кожуры (нарезанный кубиками);
- 1 кусочек ананаса, очищенного от кожуры (нарезанный кубиками);
- 1 лимон (очищенный и нарезанный на 4 кусочка);
- ½ ст. клюквы.

Приготовление: чередуя, загрузите в соковыжималку все ингредиенты. Отдельно отожмите лимон и добавьте для вкуса.

Пунш из сочной дыни

- ¼ дыни (очищенной от кожуры и нарезанной кубиками);
- ¼ дыни мускатной (очищенной от кожуры и нарезанной кубиками);
- 2 ломтика арбуза (очищенного от кожуры и нарезанного кубиками);

Приготовление: отожмите ингредиенты в соковыжималке и наслаждайтесь полученным пуншем.

Сочное яблоко

- 7 яблок (Фуджи, Гренни Смит, Симиренко, нарезанных на 6–9 частей);
- ½ свежего перца халапеньо;
- ¼ лайма (кожуру очищать не обязательно);
- 1 киви (разрезанный на 2–4 части).

Порядок отжима ингредиентов:

1. Киви и лайм;
2. Перец;
3. Яблоки.

Сок доктора Уокера

- 300 г моркови (нарезанной на 4 части вдоль);
- 200 г свежего шпината.

Порядок отжима ингредиентов:

1. Шпинат;
2. Морковь.

Восточный экспресс

- 3 листа пекинской капусты (нарезанных вдоль);
- 6 средних морковей (нарезанных на 4 части вдоль);
- 3 яблока (Фуджи или Гренни Смит, нарезанные на 6–9 частей).

Порядок отжима ингредиентов:

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

Арбузный сок

- Очищенный от кожуры арбуз с семенами.

Приготовление: нарежьте арбуз на кусочки и медленно загружайте в воронку.

Витаминное царство

- 2 маленьких грейпфрута (очищенные и нарезанные на 4 или 6 долек);
- ½ красного сладкого перца (без семечек);
- 1 груша (нарезанная на 6 или 9 долек);
- 3 моркови (нарезанные вдоль на 4 части).

Приготовление: смешайте все ингредиенты, загрузите в воронку, отожмите сок и перемешайте.

Соки и напитки с ростками пшеницы (витграссом)

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

Сок с ростками пшеницы

- 4 пучка ростков (травы) пшеницы (примерно 130 грамм), выращенной в проращивателе Freshlife FL-3000;
- 4 моркови (нарезанные на 2 или 4 части вдоль);
- 1 твердое яблоко (нарезанное на 6–9 частей)
- 1 тонкий ломтик имбиря

Приготовление: загрузите в воронку сначала пшеницу, затем остальные ингредиенты.

Зеленый Тан

- 2 дольки (долька – 1/4 круглого ломтика) ананаса (очищенные и нарезанные на мелкие части);
- 1 веточка мяты;
- 3 пучка ростков (травы) пшеницы (примерно 100 грамм), выращенной в проращивателе Freshlife FL-3000;
- ¼ лимона;
- 1 ломтик имбиря для вкуса;

Порядок отжима ингредиентов:

1. Ростки (травы) пшеницы;
2. Мята;
3. Лимон;
4. Ананас.

Сок из шпината и ростков пшеницы

- 1 пучок ростков (травы) пшеницы;
- 15 листов шпината;
- 2 моркови;
- ½ персика;
- 3 ягоды белого винограда.

Порядок отжима ингредиентов:

1. Ростки (травы) пшеницы;
2. Шпинат;
3. Персик;
4. Морковь.

Хлебные палочки и моти (рисовый пирог)

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

Хлебные палочки

- 2 ст. ржи (вымоченной на ночь)
- ½ ст. семян подсолнечника (вымоченных на ночь)
- 2 ст. л. семян тмина;
- ½ ч. л. морской соли.

Приготовление:

1. Смешайте все ингредиенты в емкости и загрузите в воронку;
3. Хлебные палочки будут формироваться, выходя из отверстия носика для измельчения;
4. Пока палочки не высохли, сформируйте их в форме колец или сплетений;
5. Высушите в дегидраторе Sedona Combo до хрустящей корочки. Подавайте с супом или бульоном.

Моти (рисовый пирог)

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

Приготовление:

1. Отварите и подготовьте рис;
2. Добавьте оливковое масло в воронку во время отжима;
3. Медленно погрузите рис в воронку;
4. Рис будет проходить через сито для гомогенизации и выходить через отверстие для жмыха.

Примечание: Перед началом работы смешайте специи (чеснок или лук с рисом для вкуса). Нарезьте рисовый пирог на диагональные кусочки, высушите и добавьте в суп.

Паста и лапша

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

- 1 упаковка готовой смеси для пасты;
- 1 ч. л. оливкового масла.

Приготовление:

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

Паштет и крокеты

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

Крокеты из карри и кешью

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

Приготовление:

1. Загрузите кешью и проросшую пшеницу в воронку;
2. Добавьте пасту карри и соль;
3. Перемешайте получившуюся смесь деревянной ложкой;
4. Сформируйте в крокеты, украсьте помидорами, редисом, огурцом.

Блюдо из ореха-пекан

- 2 ст. орехов-пекан;
- 1 ст. пшеничного зерна (промытого и вымоченного в течение 24 часов);
- ¼ чашки испанского лука;
- 1 ч. л. приправы для приготовления птицы;
- ½ ч. л. соли.

Приготовление:

1. Поместите орехи, зерна и лук в воронку;
2. Добавьте приправу для птицы и соль;
3. Полученную смесь тщательно перемешайте вручную или деревянной ложкой;
4. Сформируйте небольшие лепешки и подавайте с ломтиками огурцов, помидоров или авокадо.

Десерты

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

Блюдо из кешью и мака

- 1 ст. пшеничного зерна (вымоченного в течение 12 часов);
- ¼ ст. семян мака;
- ¼ ст. вымоченных семян подсолнечника;
- 1 ст. кешью;
- ½ ч. л. ванильного сахара;
- 4 ст. л. меда.

Приготовление:

1. Вымочите пшеничное зерно в течение 12 часов;
2. Вымочите семена подсолнечника в течение 6 часов;
3. Загрузите поочередно все ингредиенты;
4. После измельчения в соковыжималке перемешайте;
5. Скатайте в шарики, выложите на блюдо.

Сыроедческий пирог из бананово-черничного мороженого

- 1 ст. вымоченного миндаля;
- ½ ст. кунжута;
- 1 ст. кешью;
- ½ ст. изюма;
- ½ ст. фиников без косточек;
- ½ ст. орехов-пекан;
- 1 ч. л. ванильного сахара;
- 2 ст. л. меда;
- 7 замороженных бананов (очищенных);
- 1½ чашки замороженной черники;
- 1 киви (нарезанный);
- 2 крупных клубники (нарезанной);

Приготовление:

1. Измельчите миндаль, кешью, кунжут, орехи-пекан, финики и изюм;
2. Смешав с ванильным сахаром и медом, замесите тесто, поместите его в специальное блюдо для пирога, чтобы сформировать корж. Оставьте корж подсыхать на 3–4 часа или поместите в дегидратор Sedona Combo на 45 минут при 40 градусах Цельсия в режиме «RAW»;
3. Измельчите бананы и чернику для приготовления мороженого;
4. Поместите мороженое на получившийся корж, украсьте кусочками клубники (земляники) и киви. Нарезьте и подавайте к столу.

Характеристики товара

Наименование	Соковыжималка электрическая торговой марки «Tribest»
Модели	SS-9113 SS-9113C (с опциональной рукояткой)
Напряжение	220-240 В / 50 Гц
Потребляемая мощность	180 Вт
Размеры аппарата	440 мм × 350 мм × 190 мм
Вес аппарата	8 кг
Размеры упаковки	485 мм × 340 мм × 240 мм
Вес с упаковкой	10,4 кг (SS-9113) / 10,9 кг (SS-9113C)
Время непрерывной работы	до 30 минут (зависит от нагрузки)
Скорость вращения шнеков	80 об/мин
Сертификация	EAC, CE
Гарантийный срок	Для домашнего использования: 5 лет – на двигатель; 1 год – на детали отжимной части. Для коммерческого использования: 1 год – на двигатель; 6 месяцев – на детали отжимной части.

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

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

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

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

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

Условия хранения, транспортировки, реализации и утилизации:

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

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Устранение
Соковыжималка не включается.	• Убедитесь, что устройство подключено к розетке.
Соковыжималка громко шумит.	• Убедитесь, что устройство установлено на ровную поверхность; • Убедитесь, что напряжение в сети не ниже 200 и не выше 250 Вт.
Сложности при загрузке ингредиентов.	• Ингредиенты должны быть мелко нарезаны; • Возможно, включен режим реверса.
Двигатель остановился.	• Вы могли перегрузить соковыжималку, уменьшите объем загружаемых ингредиентов вдвое. • Возможно, вы загрузили инородные предметы.
Сложно отсоединить отжимную корзину.	• Фиксирующее кольцо отжимной корзины не двигается или слишком сильно закручено; • Во время предыдущего отжима в фиксирующее кольцо попал липкий сок; • Попробуйте удерживать нажатой кнопку реверса 3–5 секунд.
Отжимная корзина не подсоединяется к моторному блоку.	• Убедитесь, что фиксирующее кольцо находится в открытом положении. Для этого поверните его до упора влево (против часовой стрелки); • Возможно, что-то застряло внутри фиксирующего кольца.
Жидкость вытекает с задней стороны отжимной корзины.	• Возможно, устройство было перегружено. Уменьшите количество загружаемых ингредиентов.

Условия гарантии

Гарантия предоставляется владельцу соковыжималки SoloStar-3. На двигатель и электрические компоненты устройства распространяется гарантийный срок с даты покупки в течение 5 лет (на детали отжимной части – 1 год) при домашнем использовании или 1 год на двигатель и электрические компоненты (на детали отжимной части – 6 месяцев) при коммерческой эксплуатации. На остальные детали гарантия не распространяется. Также гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, включая шнек и сетку. Если во время использования соковыжималки в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода, несет ответственность за замену или ремонт устройства.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

1. Неправильного использования устройства, несоблюдения инструкций по эксплуатации;
2. Использования принадлежностей, не поставляемых производителем или уполномоченным изготовителем;
3. Ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной компанией Tribest ремонтной организации;
4. Повреждений, которые не были вызваны производителем, в том числе повреждений при транспортировке;
5. Несчастного случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством;
6. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию.

Приобретайте официально поставляемую продукцию Tribest – то есть ту, которая была предназначена фирмой Tribest для реализации на территории Российской Федерации и официально ввезена в Россию уполномоченным импортером. Официально поставляемая продукция комплектуется руководством по эксплуатации на русском языке, маркируется уникальным серийным номером с кодом импортера, а также поддерживается электронной гарантией изготовителя по серийному номеру. При нелегальном ввозе продукции на территорию Российской Федерации нарушаются нормы таможенного законодательства и законодательства о защите прав интеллектуальной собственности. Авторизованные сервисные центры Tribest не осуществляют бесплатную гарантийную поддержку продукции Tribest, нелегально ввезенной в Россию. Вы имеете право на гарантийное обслуживание только в тех авторизованных сервис-центрах Tribest, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне на стр. 18.

Чтобы удостовериться, что изделие Tribest предназначено для продажи на российском рынке и поддерживается гарантией Tribest в указанных в данном гарантийном талоне сервисных центрах, Вы можете проверить его серийный номер и получить соответствующее подтверждение от сервис-центра.

Гарантийный талон

Контактная информация авторизованного сервис-центра:

Компания «Все Соки»

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

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

TRIBEST В РФ:

www.vsesoki.ru/remont

Для ускорения гарантийного обслуживания направьте заявку на диагностику и ремонт с подробным описанием дефекта устройства, приложенными фото или видео, отражающими суть проблемы. В письме укажите свои контактные данные, дату покупки, наименование продавца и серийный № устройства.

Модель: _____ Tribest Solostar 3 _____

Серийный номер (Serial no): _____

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: _____ (печать или штамп продавца)

Гарантийный талон будет являться недействительным в случае неполного или неверного заполнения, а также отсутствия печати продавца и подписи покупателя!

С условиями гарантии ознакомлен и согласен _____

(подпись покупателя)



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен гарантийному сроку с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам. Информацию о соответствии можно найти по адресу: www.vsesoki.ru

Tribest®

making healthy living easy

Соковыжималка
Tribest Solostar 4



Блендер Tribest
Dynablend DB-950



Соковыжималка
Tribest Slowstar SW-2000



Соковыжималка
Tribest Green Star Elite



Мини блендер
Tribest PB-250



Соковыжималка
ручная Tribest Z-Star
Z-710



Дегидратор Tribest
Sedona Express
SD-6780



Дегидратор Tribest
Sedona SD-P9150



Проращиватель
Tribest FL-3000



Соковыжималка
Tribest Solostar 3





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

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



©2022 Tribest Corporation
©2022 Группа компаний «Все Соки»