Tribest

Solostar4

Инструкция по эксплуатации шнековой соковыжималки Tribest SoloStar-4

Все компоненты выполнены из материалов, не содержащих бисфенол А

Храните инструкцию на видном месте

Прочтите перед использованием

Поздравляем!
Теперь Вы являетесь счастливым обладателем горизонтальной одношнековой соковыжималки SoloStar-4.

С SoloStar Вы сможете выжимать сок из различных овощей и фруктов – из моркови, яблок, ростков пшеницы и сельдерея без остановки и смены деталей!

Вы также сможете использовать соковыжималку для приготовления детского питания, ореховой пасты, паштета, сорбета из замороженных фруктов и других блюд!

Добро пожаловать!

SoloStar-4 – это новейшее поколение линейки одношнековых соковыжималок, которые обеспечивают самое лучшее натуральное питание. Уникальная форма шнека и фильтрующей сетки SoloStar-4 обеспечивают более высокую производительность по сравнению с другими одношнековыми соковыжималками. Шнек SoloStar-4 вращается на самой низкой в индустрии скорости – 47 об/мин – и обеспечивает минимальный нагрев во время отжима, что помогает сделать сок более свежим с минимальной потерей драгоценных ферментов и витаминов. Повышенная сила отжима при пониженном энергопотреблении стала возможной благодаря новому эффективному двигателю мощностью 120 Вт и трехступенчатому редуктору.

Аккуратно распаковывайте соковыжималку и проверяйте наличие всех деталей. Обязательно найдите время для ознакомления с новой соковыжималкой, прежде чем начать работу! Хорошей идеей перед началом использования будет разобрать и собрать SoloStar-4, чтобы понять принцип работы. Многие детали являются стандартными, чтобы облегчить работу с соковыжималкой и упростить процесс приготовления блюд.

Перед первым использованием SoloStar-4 рекомендуется помыть детали в теплой воде с мягким моющим средством. Надеемся, что Вы останетесь довольны работой соковыжималки SoloStar-4 и она поможет Вам оставаться здоровыми.

Пожалуйста, найдите время для прочтения инструкции по эксплуатации для правильного и безопасного использования соковыжималки. При правильном использовании SoloStar-4 прослужит Вам на протяжении долгого времени, что подтверждает беспрецедентный срок гарантии в 15 лет.

Содержание

- Добро пожаловать.....3
- Меры предосторожности.....6–7
- Описание деталей соковыжималки.....8
- Сборка и эксплуатация Solostar-4.....9–10
- Разборка и мытье Solostar-4.....11
- Указания для безопасной эксплуатации.....12
- Поиск и устранение неисправностей.....13
- Рецепты.....15–21
- Характеристики товара.....22
- Условия гарантии.....23
- Гарантийный талон.....24

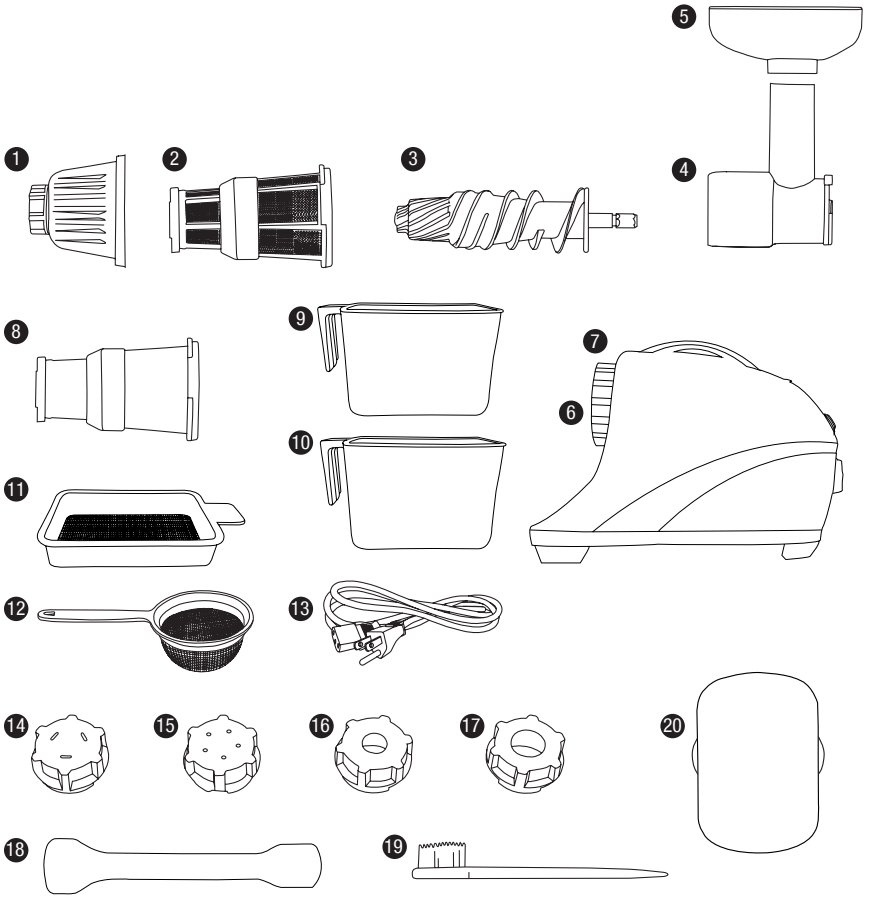
Меры предосторожности

1. Перед использованием устройства прочтите инструкцию!
2. Для предотвращения удара электрическим током не погружайте устройство в воду или другие жидкости.
3. Используйте только специальный кабель питания (поставляется в комплекте вместе с оборудованием).
4. Используйте напряжение, совместимое с устройством. Невыполнение данного требования может привести к повреждению двигателя или аннулированию гарантии.
5. Соковыжималка не предназначена для получения масла из орехов и семян. Невыполнение данного требования приведет к повреждению прибора и аннулированию гарантии!
6. Отключайте прибор от электрической сети, когда он не используется, а также перед сборкой, разборкой и чисткой.
7. Следите за тем, чтобы все детали были установлены, перед включением соковыжималки.
8. Во время работы соковыжималки:
   - Не прикасайтесь к движущимся деталям;
   - Не пытайтесь разбирать устройство.
9. Никогда не помещайте пальцы и другие инородные предметы, такие как ложки, ножи или иные столовые приборы в загрузочную воронку. Если ингредиенты застрянут в воронке, используйте один из толкателей, чтобы протолкнуть их! Если это не сработает, выключите и разберите соковыжималку, затем вытащите ингредиенты.
10. Обязательно устанавливайте переключатель в положение «ВЫКЛ» после каждого использования. Убедитесь, что двигатель останавливается полностью, отключите от электросети, прежде чем разобрать соковыжималку.
11. Не разбирайте детали, кроме тех, которые необходимы для нормальной работы или очистки соковыжималки (такие как крышки, шнеки, насадки). Разбор корпуса двигателя устройства может привести к аннулированию гарантии.
12. Не разбирайте Solostar-4, обратитесь к сертифицированным специалистам для проверки и возможного ремонта в целях предотвращения удара электрическим током или повреждений в следующих случаях:
    - Повреждения кабеля или электрической вилки;
    - Неправильной работы;
    - Повреждения, вызванного падением устройства.

13. Использование приспособлений или принадлежностей, не рекомендованных производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током, травме и аннулированию гарантии.
14. Соковыжималка Solostar-4 должна быть заземлена для правильной и безопасной эксплуатации. Используйте кабель и вилку, подключаемую к правильно заземленной розетке. Не пытайтесь вставлять вилку в незаземленную розетку, так как это может привести к пожару, поражению электрическим током, травме и аннулированию гарантии.
15. Не тяните за кабель, чтобы вытащить вилку из розетки. Следите за тем, чтобы кабель не свисал с конца стола или не вступал в контакт с горячими поверхностями, такими как плита.
16. Устройство предназначено только для домашнего использования.
17. Пожалуйста, обратитесь к продавцу в случае неправильного функционирования соковыжималки.
18. Для обеспечения корректной работы соковыжималки рекомендуется производить чистку деталей после отжима каждого 1 кг продуктов.
19. Не используйте горячую воду для чистки устройства и деталей, во избежание деформации.
20. Не используйте агрессивные отбеливающие средства.
21. Используйте устройство только по назначению!

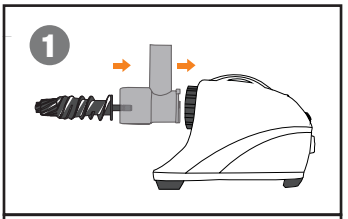
СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ!

Описание деталей соковыжималки

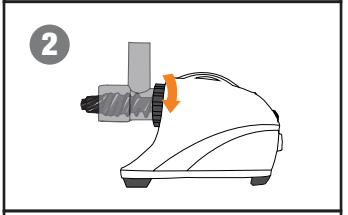


1. Передняя крышка
2. Сетка для отжима сока
3. Шнек
4. Отжимная корзина
5. Загрузочная воронка
6. Фиксатор отжимной корзины
7. Корпус двигателя
8. Насадка для измельчения
9. Емкость для сока
10. Емкость для жмыха
11. Сито для задержки мякоти
12. Дуршлаг
13. Кабель питания
14. Носик для фетучини
15. Носик для спагетти
16. Носик для сока
17. Носик для измельчения и витграсса
18. Пластиковый толкатель
19. Щетка для чистки
20. Крышка для воронки

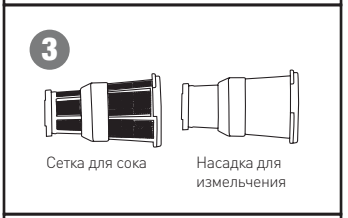
Сборка SOLOSTAR-4



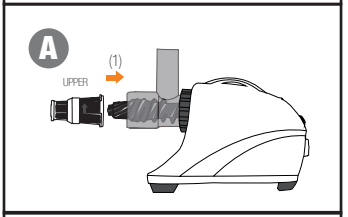
1. Присоедините отжимную корзину к корпусу двигателя. Вставьте шнек в отжимную корзину.



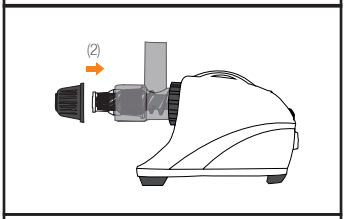
2. Поверните фиксатор по часовой стрелке (вправо), чтобы закрепить отжимную корзину.

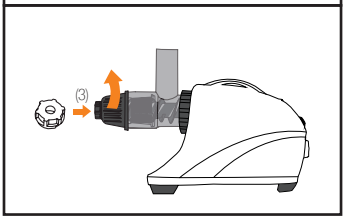


3. Выберите сетку или насадку для измельчения, учитывая консистенцию продуктов.



A. Сетка для сока: используется для зелени, овощей и фруктов.
(1) Поместите сетку для сока в переднюю часть отжимной корзины для шнека. Убедитесь, чтобы сторона с надписью «UPPER» смотрела вверх при вставке.
(2) Закройте сетку крышкой и поверните крышку против часовой стрелки (влево).





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

Сборка SOLOSTAR-4

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

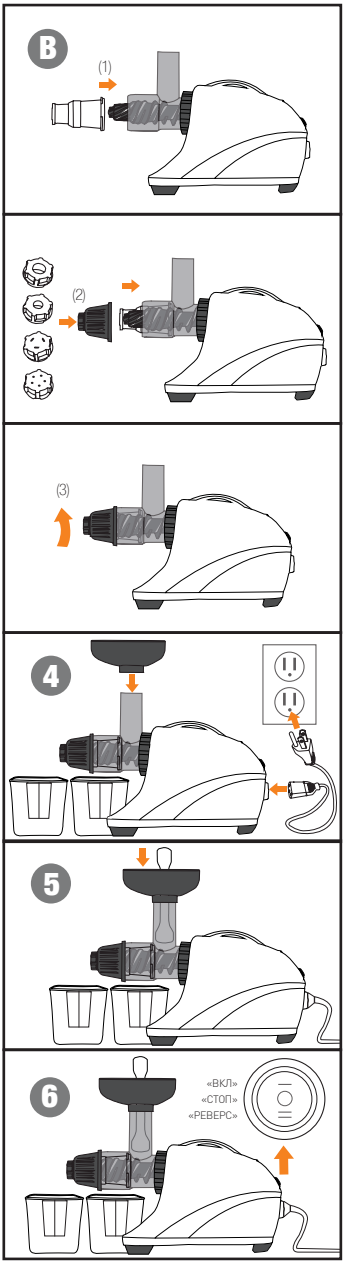
(1) Установите в отжимную корзину насадку для измельчения. Установите переднюю крышку отжимной корзины, поверните против часовой стрелки, чтобы ее зафиксировать.

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

(3) Закрепите носик, повернув его против часовой стрелки до упора.

Важно! Используйте измельчитель для получения пюре, гомогенизации, измельчения свежего чеснока, перца и т. д.

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



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

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

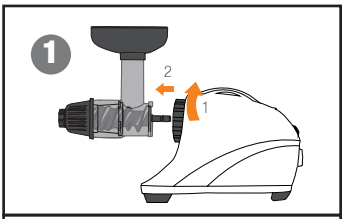
Важно! Порежьте продукты на небольшие кусочки по размерам входного отверстия аппарата 38×38 мм.

6. Если шнек остановился, используйте режим «Реверс» (положение II выключателя) на 2–3 секунды.

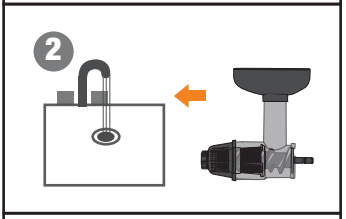
Важно! Перед использованием реверса обязательно дождитесь, чтобы шнек полностью остановился!

Разборка и мытье SOLOSTAR-4

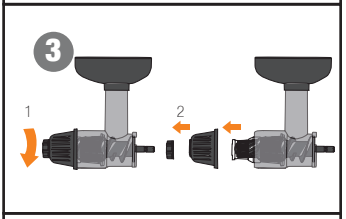
1. Поверните фиксирующее кольцо против часовой стрелки, отсоедините отжимную корзину от корпуса двигателя.



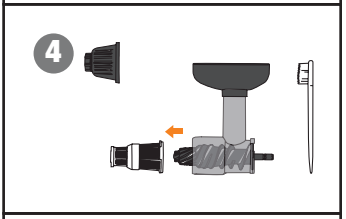
2. Для более быстрой очистки поместите отжимную корзину в сборе под проточную воду и по очереди отсоедините все детали, одновременно промывая их водой.



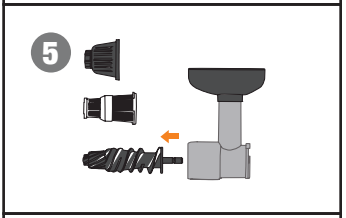
3. Отсоедините переднюю крышку и носик от отжимной корзины, вращая их по часовой стрелке.



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

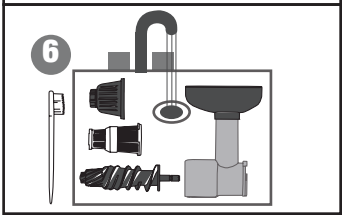


5. Извлеките шнек из отжимной корзины.



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

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



Указания для безопасной эксплуатации

Соблюдайте меры предосторожности при отжиме следующих ингредиентов:
- Косточки, которые нельзя прожевать, необходимо удалить из фруктов перед отжимом сока. Например, из таких продуктов, как сливы, персики, абрикосы и вишня.
- Стебли овощей с плотными волокнами, а также твердые корнеплоды и зелень (петрушка, сельдерей, корень имбиря и т. д.) необходимо разрезать на небольшие кусочки примерно 5-7 см перед загрузкой в воронку.
- Не используйте кунжут, кору дерева, китайский перец и т. д. с сеткой для отжима сока. Их нельзя отжимать, а можно лишь измельчать с помощью насадки-измельчителя.
- Отжим фруктов и овощей с мягкой вязкой консистенцией (манго, киви, клубника, яблоки мягких мучнистых сортов, спелые персики), а также с малым содержанием влаги (банан, авокадо) может быть затруднен. Шнековая соковыжималка не совсем подходит для таких продуктов. Для более эффективной работы рекомендуется добавлять жидкости (воду, молоко или йогурт) или твердые сочные продукты, такие как морковь или свекла.
- Не используйте фрукты, консервированные в спирте, сахаре, меде и др. Это может привести к повреждению или поломке устройства.
- Из замороженных фруктов или сухих ингредиентов, которые хранятся в холодильнике долгое время, может получиться небольшое количество сока. Есть вероятность того, что сок невозможно будет отжать вообще.
- Не отжимайте жмых повторно, кроме жмыха мягких фруктов. Мягкие фрукты можно отжимать повторно.
- Не измельчайте зерна злаковых и других культур (например, пшеницу, рожь, гречиху, кукурузу). Это может повредить детали соковыжималки.
- Для обеспечения корректной работы соковыжималки рекомендуется производить мытье деталей после отжима каждого 1 кг продуктов;
- При отжиме витграсса и других трав, устанавливайте на крышку отжимной корзины носик для измельчения и витграсса. Игнорирование требования может привести к поломке и аннулированию гарантии;
- Во время отжима сока всегда контролируйте выход жмыха. Если жмых перестает выходить или выходит с заметными усилиями – немедленно прекратите отжим и очистите все детали соковыжималки;
- Некоторые волокнистые продукты, особенно если они не свежие, лучше отжимать без носика передней крышки отжимной корзины.

Поиск и устранение неисправностей

ПРОБЛЕМА	УСТРАНЕНИЕ
Соковыжималка не включается	• Убедитесь, что устройство подключено к сети.
Соковыжималка громко шумит	• Убедитесь, что устройство установлено на ровную поверхность; • Напряжение электросети должно быть соответствующим.
Сложности при загрузке ингредиентов	• Ингредиенты должны быть нарезаны правильно, на основе рекомендаций на странице 12; • Возможно, включен режим реверса.
Двигатель остановился	• Возможно аппарат перегружен, уменьшите объем загружаемых ингредиентов вдвое; • Возможно, в соковыжималку попали инородные предметы.
Сложно вытащить шнек	• Фиксирующее кольцо отжимной корзины не двигается или слишком сильно закручено. Нажмите и удерживайте кнопку «Реверс» 2–3 раза по 4-5 секунд.
Отжимная корзина не присоединяется к устройству	• Возможно, что-то застряло внутри в фиксирующем кольце.
Жидкость вытекает с задней стороны отжимной корзины	• Возможно, устройство было перегружено. Уменьшите количество загружаемых ингредиентов.
При отжиме мягких вязких фруктов и овощей почти нет сока.	• Шнековые соковыжималки не совсем подходят для отжима фруктов и овощей с мягкой вязкой консистенцией (манго, киви, клубника, яблоки мягких мучнистых сортов), а также с малым содержанием влаги (банан, авокадо). Попробуйте смешать ингредиенты с водой, молоком или йогуртом по вкусу.
Фиксирующее кольцо поворачивается очень туго.	• Возможно, внутрь механизма фиксирующего кольца попал сок. Обратитесь в сервисный центр.
Отжимная корзина двигается при отжиме / измельчении.	• Для сохранения в целостности деталей допускается небольшой люфт. Не является неисправностью.

Рецепты

Соки и напитки
Цитрусовый микс..... 18
Яблочный лимонад.....18
Арбузный сок.....18
Нектар «Пища богов».....18
Пунш из сочной дыни.....19
«Сочное яблоко»..... 19
Сок доктора Уокера.....19
«Восточный экспресс».....20
Сок с ростками пшеницы.....20
Зеленый Тан.....20

Хлебные палочки и моти (рисовый пирог)
Хлебные палочки.....21
Моти (рисовый пирог)..... 21

Паста и лапша.....21

Десерты
Блюдо из кешью и мака..... 23
Сыроедческий пирог из бананово-черничного мороженого.....23

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 (очищенные и порезанные на 4 дольки);
½ небольшого лимона (очищенного и порезанного на 2 дольки);
½ небольшого лайма (очищенного и порезанного на 2 дольки).

Приготовление: смешайте все ингредиенты, загрузите в воронку.
Заметка: Для того чтобы сок получился слаще, добавьте меньше лимона и лайма. Очистите кожуру.

Яблочный лимонад

3 твердых яблока (Фуджи, Пепин или Гренни Смит, разрезанные на 6–9 частей);
3 средних апельсина (очищенных и порезанных на 4 части);
½ лимона (не обязательно очищать кожуру).

Приготовление: смешайте все ингредиенты, загрузите в воронку.

Арбузный сок

Арбуз с семенами, очищенный от кожуры.

Приготовление: порежьте арбуз на кусочки и медленно загрузите в воронку.

Нектар «Пища богов»

2 грозди винограда;
3 яблока (Фуджи, Гренни Смит или Пепин, разрезанных на 6–9 частей);
1 киви (разрезанный на 2–4 части);
1 кусочек мускатной дыни, очищенной от кожуры (нарезанной кубиками);
1 кусочек ананаса, очищенного от кожуры (нарезанный кубиками);
1 лимон (почистить и порезать на 4 кусочка);
½ ст. клюквы.

Приготовление:

1. Чередуя, загрузите в соковыжималку виноград, клюкву, кубики ананаса, ломтики киви, кусочки яблока;
2. Отожмите лимон отдельно и добавьте для вкуса.

Пунш из сочной дыни
¼ дыни, очищенной от кожуры (нарезанной кубиками);
¼ дыни мускатной, очищенной от кожуры (нарезанной кубиками);
2 ломтика арбуза, очищенного от кожуры (нарезанного кубиками).

Приготовление: Отожмите ингредиенты в соковыжималке и наслаждайтесь полученным пуншем.

«Сочное яблоко»
7 яблок (Фуджи, Гренни Смит, Голден Делишез или Симиренко, разрезанные на 6–9 частей);
½ свежего перца халапеньо;
¼ лайма;
1 киви (разрезанный на 2–4 части).

Порядок отжима ингредиентов:
1. Киви и лайм;
2. Перец;
3. Яблоки.

Сок доктора Уокера
300 г моркови (порежьте на 4 части вдоль);
200 г свежего шпината.

Порядок отжима ингредиентов:
1. Шпинат;
2. Морковь.

«Восточный экспресс»
3 листа пекинской капусты (порезанных вдоль);
6 шт. средней моркови (порезанной на 4 части вдоль);
3 яблока (Фуджи, Гренни Смит или Голден Делишез, разрезанные на 6–9 частей).

Порядок отжима ингредиентов:
1. Пекинская капуста;
2. Яблоки;
3. Морковь.

Соки и напитки с ростками пшеницы (витграссом)

Обратите внимание! Сок из витграсса следует отжимать с помощью сетки для сока и носика для измельчения. Использование для отжима витграсса носика для сока может привести к повреждению соковыжималки.

Сок с ростками пшеницы
4 пучка ростков (травы) пшеницы (примерно 130 г), выращенной в проращивателе Freshlife FL-3000;
4 моркови (порезанные на 2 или 4 части вдоль);
1 твердое яблоко (порезанное на 6–9 частей);
1 тонкий ломтик имбиря.

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

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

Порядок отжима ингредиентов:
1. Ростки (трава) пшеницы;
2. Мята;
3. Лимон;
4. Ананас.

Хлебные палочки и моти (рисовый пирог)

(готовятся с помощью насадки и носика для измельчения)

Хлебные палочки

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

Приготовление:

1. Смешайте все ингредиенты в емкости;
2. Загрузите ингредиенты в воронку;
3. Хлебные палочки будут формироваться, выходя из отверстия носика для измельчения;
4. Перед тем, как палочки высохнут, их можно сформировать в форме колец или сплетений;
5. Высушите в дегидраторе Tribest Sedona Combo до хрустящей корочки. Подавайте с супом, бульоном и т. д.

Моти (рисовый пирог)

1 ст. вареного риса (рекомендуется использовать среднезерновой рис);
1 ч. л. оливкового масла.

Приготовление:

1. Подготовьте рис;
2. Добавьте оливковое масло в загрузочную воронку во время отжима;
3. Медленно погрузите рис в воронку;
4. Рис будет проходить через насадку для измельчения.

Примечание: Перед началом работы смешайте специи: чеснок или лук с рисом для вкуса. Порежьте рисовый пирог на диагональные кусочки. Высушите и добавьте в суп.

Паста и лапша

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

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

Приготовление:

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

Десерты

Блюдо из кешью и мака
1 ст. пшеничного зерна (вымочите заранее в течение 12 часов);
¼ ст. семян мака;
¼ ст. вымоченных семян подсолнечника;
1 ст. кешью;
1/2 ч. л. ванильного сахара;
4 ст. л. меда.

Приготовление:
1. Вымочите пшеничное зерно в течение 12 часов;
2. Вымочите семена подсолнечника в течение 6 часов;
3. Смешайте пшеничное зерно (вымоченное), семена подсолнечника (вымоченные), кешью и мак, измельчите;
4. Смесь будет выходить из отверстия в емкость;
5. Добавьте ванильный сахар и мед, смешайте;
6. Скатайте в шарики, выложите на блюдо.

Сыроедческий пирог из бананово-черничного мороженого
1 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;
2 крупные клубники (земляники).

Приготовление:
1. Измельчите миндаль, кешью, кунжут, орехи-пекан, финики и изюм;
2. Смешайте с ванильным сахаром и медом, замесите тесто, поместите в специальное блюдо для пирога, чтобы сформировать корж. Оставьте корж подсыхать на 3–4 часа или поместите в дегидратор Tribest Sedona Combo на 1 час при 47 градусах Цельсия в режиме «RAW»;
3. Измельчите замороженные бананы и чернику для приготовления мороженого;
4. Поместите мороженное на получившийся корж, украсьте ягодами.

Характеристики товара

Наименование	Соковыжималка одношнековая горизонтальная с функцией измельчителя марки «Tribest»
Модели	SOLOSTAR-4 (SS-4200) (белый цвет) SOLOSTAR-4 (SS-4250) (цвет Хром)
Напряжение	230 В / 50 Гц
Потребляемая мощность	120 Вт
Размеры аппарата	480 мм × 254 мм × 203 мм
Вес аппарата	5,7 кг
Размеры упаковки	215 мм × 280 мм × 485 мм
Вес с упаковкой	7,7 кг
Время непрерывной работы	До 30 минут (зависит от нагрузки)
Скорость вращения шнеков	47 об/мин
Сертификация	EAC, CE
Гарантийный срок (для домашнего использования)	15 лет – на двигатель, 3 года – на остальные детали

Изготовитель: «Tribest Corporation», Соединенные Штаты, 1143 N. Patt Street, Anaheim, CA 92801
Адрес места производства: Республика Корея, Corrupad Korea Co. Ltd., 348 Wonam-ro, Namsa-myun, Cheoin-Gu, Youngin-Si, Gyeonggi-do, 449-881
Тел.: +1 (714) 879-7150
Электронная почта: service@tribest.com
Дата производства: см. стикер на корпусе прибора (формат стикера – ГГГГ/ММ, где ГГГГ – год, ММ – месяц производства)
Импортер: ООО «ВС Трейд», 197136, г. Санкт-Петербург, Ординарная ул., д. 18, лит. А, пом. 7-Н, тел. +7 812 988-3809, vs.trade.spb@gmail.com

Условия хранения, транспортировки, реализации и утилизации:
- Изделие не требует какого-либо монтажа или дополнительной фиксации;
- Хранение и транспортировка изделия должны производиться в сухом помещении. Изделие требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и так далее;
- Реализация изделия должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ;
- 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.

Условия гарантии

Гарантия предоставляется владельцу соковыжималки SoloStar-4. На двигатель и электрические компоненты устройства распространяется гарантийный срок в течение 15 лет, на пластиковые и остальные детали – 3 года с даты покупки. На остальные детали, включая емкости для сока и жмыха, щетки для чистки, пластиковый толкатель, гарантия не распространяется. Также гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, включая шнек, сетку, уплотнители. Если во время использования соковыжималки в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода, несет ответственность за замену или ремонт устройства.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

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

Приобретайте официально поставляемую продукцию Tribest – то есть ту, которая была предназначена фирмой Tribest для реализации на территории Российской Федерации и официально ввезена в Россию уполномоченным импортером. Официально поставляемая продукция комплектуется руководством по эксплуатации на русском языке, маркируется уникальным серийным номером с кодом 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. 24.

Tribest®

Соковыжималка
Tribest Solostar 4

Соковыжималка
Tribest Green Star Elite

Блендер Tribest
Dynablend DB-950

Соковыжималка
Tribest Slowstar SW-2000

Мини блендер
Tribest PB-250

Дегидратор Tribest
Sedona Express
SD-6780

Соковыжималка
ручная Tribest Z-Star
Z-710

Проращиватель
Tribest FL-3000

Дегидратор Tribest
Sedona SD-P9150

Соковыжималка
Tribest Solostar 3

Перевод и адаптация инструкции на русский язык осуществлены
группой компаний «Все Соки» при личном участии Виктора Чиликина.
Санкт-Петербург, 2021 год.
Все права защищены.