

Tribest[®] making healthy living easy

Tribest[®] **PERSONAL II** **BLENDER**

MASON JAR READY SINGLE SERVING BLENDER

PB-410, PB-420, PB-430

Инструкция по эксплуатации



**Храните инструкцию на видном месте
Прочтите перед использованием**

Содержание

Введение.....	3
Важные инструкции по безопасности.....	4
Основные детали и варианты комплектаций.....	5
Способ использования.....	6
Хранение и уход.....	8
Поиск и устранение неисправностей.....	10
Рецепты.....	11
Технические характеристики.....	18



Спасибо за приобретение персонального блендера Tribest Personal Blender II. Благодаря максимальному удобству и мобильности устройства вы сможете легко готовить любимые рецепты и брать свежие напитки с собой куда угодно.

Персональный блендер Tribest способен практически на все, что делает блендер большего размера, только быстрее, без грязи и дополнительной чистки, при этом он намного легче и компактней. Для измельчения можно использовать разнообразные фрукты и овощи – мощный 200-ваттный мотор легко дробит даже лед и обрабатывает замороженные продукты. Блендер также отлично подходит для приготовления соусов, дипов, сорбетов, супов, протеиновых коктейлей, фруктовых смузи, детских пюре и смесей.

Используйте компактный персональный блендер Tribest Personal Blender II дома или в пути!

Персональный блендер предлагает вам самый универсальный, портативный и удивительный способ приготовления порций питательных блюд, менее чем за минуту. Еще одно отличие от стационарных блендеров, после использования которых приходится переливать готовый коктейль из тяжелого, громоздкого контейнера в стеклянные стаканы или емкости для хранения, – это то, что вы можете смешивать и пить ваш коктейль прямо из комплектного стакана, который использовался для смешивания, поэтому больше не придется лишний раз мыть громоздкие кувшины и прочую дополнительную посуду.

Найдите время ознакомиться с персональным блендером Tribest Personal Blender II и убедитесь, что в коробке присутствуют все детали. Рекомендуется сполоснуть детали теплой водой с мягким моющим средством перед первым использованием. Как только вы это сделаете – вы готовы к созданию вкусных блюд!

Выделите время, чтобы прочесть всю инструкцию по эксплуатации в целях безопасного использования. Следуйте инструкциям, тогда персональный блендер прослужит вам долгие годы. Надеемся, что вам понравится персональный блендер Tribest Personal Blender II, который поможет следить за правильным питанием и здоровьем!

Сохраняйте инструкцию!

Важные инструкции по безопасности

Во время использования электроприборов следует соблюдать основные меры предосторожности, которые включают следующие правила:

1. Внимательно прочтите все инструкции перед использованием.
2. Чтобы избежать поражения электрическим током: не помещайте вилку шнура, корпус или мотор в воду или другие жидкости; никогда не вставляйте мокрую вилку в розетку, не держите вилку мокрыми руками; никогда не погружайте основание с мотором в воду, для очистки просто протрите его влажной материей и сразу же высушите.
3. Необходим строгий контроль, если дети находятся рядом с устройством.
4. Всегда вытаскивайте вилку из розетки, если не используете устройство, а также перед разборкой и чисткой блендера.
5. Избегайте контакта с вращающимися деталями.
6. Не используйте устройство, если шнур или вилка повреждены. Если блендер неисправен из-за повреждений, вызванных падением или другой причиной, свяжитесь с сервисным центром или продавцом.
7. Использование насадок, не рекомендуемых или не продаваемых компанией Tribest, может привести к повреждениям устройства, пожару или удару электрическим током.
8. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края стола и не находился рядом с кухонной плитой или другими горячими поверхностями.
9. Рекомендуется использовать резиновую лопатку, чтобы избежать царапин на стаканах для измельчения или смешивания.
10. Лезвия очень острые, будьте осторожны!
11. Чтобы избежать повреждений, правильно присоединяйте лезвия к основе.
12. Не смешивайте в персональном блендере горячие жидкости.
13. Используйте устройство только по назначению.
14. Не используйте устройство во время вождения.
15. Всегда используйте блендер на ровной поверхности.
16. Мойте стаканы/лезвия сразу после использования, после протирайте насухо.
17. В режиме непрерывного использования всегда давайте устройству отдохнуть, по крайней мере, 1 минуту между последовательными циклами смешивания по 30 секунд.
18. При смешивании по 30 секунд через каждую минуту при непрерывном использовании не превышайте 3 последовательных циклов.
19. Устройство предназначено только для домашнего использования.
20. Храните стаканы с крышками или с присоединенной основой с лезвиями. Перед тем как оставить детали на хранение, убедитесь, что все детали сухие.
21. Не используйте прибор на улице.
22. Чтобы избежать поражения электрическим током, отключайте аппарат от сети перед очисткой.
23. Подключайте аппарат к заземленной розетке во избежание поражения электрическим током.
24. Не помещайте аппарат в воду.

Основные детали и варианты комплектаций

РВ-410: Базовая комплектация



- (1 шт.) База (красный/белый/серый корпус) блендера с мотором;
- (1 шт.) BPA-Free стакан 700 мл;
- (1 шт.) BPA-Free стакан 480 мл;
- (1 шт.) BPA-Free стакан 240 мл;
- (2 шт.) Походная крышка;

- (1 шт.) Крышка для хранения;
- (1 шт.) Лопатка;
- (1 шт.) Блок ножей для смешивания;
- (1 шт.) Переходник для банки Мейсона.

РВ-420: Расширенная комплектация



- (1 шт.) База (красный/белый/серый корпус) блендера с мотором;
- (2 шт.) BPA-Free стакан 700 мл;
- (2 шт.) BPA-Free стакан 480 мл;
- (2 шт.) BPA-Free стакан 240 мл;
- (4 шт.) Походная крышка;

- (2 шт.) Крышка для хранения;
- (1 шт.) Лопатка;
- (1 шт.) Блок ножей для смешивания;
- (1 шт.) Переходник для банки Мейсона.

РВ-430: Комплектация с банкой Мейсона



- (1 шт.) База (красный/белый/серый корпус) блендера с мотором;
- (1 шт.) BPA-Free стакан 700 мл;
- (1 шт.) BPA-Free стакан 480 мл;
- (1 шт.) BPA-Free стакан 240 мл;
- (1 шт.) Банка Мейсона 480 мл;
- (1 шт.) Крышка для банки Мейсона;

- (2 шт.) Походная крышка;
- (1 шт.) Крышка для хранения;
- (1 шт.) Лопатка;
- (1 шт.) Блок ножей для смешивания;
- (1 шт.) Переходник для банки Мейсона.

Способ использования



Смешивание в стакане из BPA-free пластика:

1. Наполните стакан желаемыми ингредиентами. Для более качественного смешивания рекомендуется сначала поместить в стакан более твердые ингредиенты, такие как замороженные фрукты, орехи и семена, а затем более мягкие. В конце добавьте любую жидкость.



2. Прикрутите блок ножей с лезвиями для смешивания к стакану перед тем, как начать измельчение.



Смешивание в банках Мейсона:

1. Наполните банку желаемыми ингредиентами. Для более качественного смешивания рекомендуется сначала поместить в стакан более твердые ингредиенты, такие как замороженные фрукты, орехи и семена, а затем более мягкие. В конце добавьте любую жидкость.



2. Прикрутите переходник к банке Мейсона перед тем, как перейти к следующему шагу.



3. Прикрутите блок ножей с лезвиями для смешивания к переходнику перед тем, как начать смешивание.

Способ использования



Начало работы:

1. Переверните и поместите стакан с установленным блоком ножей на базу блендера с мотором. Для импульсного режима: нажмите вниз на стакан и отпустите. Повторите при необходимости.



2. Для непрерывного использования: нажмите на стакан, затем поверните вправо (по часовой стрелке) до щелчка, чтобы база блендера с мотором закрыла выступ. Механизм будет работать до тех пор, пока вы не нажмете на стакан и не повернете его влево (против часовой стрелки).



Откручивание блока ножей:

1. Снимите стакан для смешивания с основания мотора и осторожно открутите блок ножей против часовой стрелки.



2. Храните блок ножей вдали от детей.

Хранение и уход

- Поместите базу блендера с мотором на устойчивую поверхность.
- Если вы не используете устройство, отключайте его от сети.
- Храните блок ножей с лезвиями в безопасном от детей месте, например, там, где вы храните острые ножи.
- Все детали, кроме базы блендера с мотором, можно мыть в воде (но температура не должна превышать 40 °С). Для простой чистки споласкивайте стакан для смешивания и блок ножей сразу после каждого использования, чтобы пища не засыхала на их поверхности. Отключите аппарат от сети и протрите базу блендера с мотором влажной мягкой тканью или губкой, смоченной в слабом растворе жидкого моющего средства или теплой воде, а затем вытрите насухо. **Не помещайте базу блендера с мотором в воду!**
- Будьте осторожны во время чистки лезвий, так как они очень острые. Не оставляйте их в мыльной воде, чтобы не терять ножи из виду.
- Стаканы для смешивания изготовлены из прочного полимерного пластика – сополиэфира Tritan – без использования Бисфенола-А и с высокой ударопрочностью. Гладкая поверхность будет выглядеть новой долгие годы при должном уходе. **Не используйте агрессивные химические вещества и абразивные чистящие средства для чистки деталей блендера!**
- Резиновые ножки на нижней части основания базы сохраняют блендер в неподвижном состоянии во время работы. Регулярно мойте резиновые ножки. Если они загрязнятся, устройство может начать скользить.
- Не допускайте попадания готовых блюд и не проливайте жидкости на базу блендера во избежание протечек на двигатель или электронные компоненты. Это может привести к негарантийной поломке устройства!
- Не роняйте блендер и его комплектующие. **Гарантия не распространяется на механические повреждения!**



Технические характеристики

Наименование	Блендер бытовой электрический торговой марки «Tribest», тип «Tribest Personal Blender II»
Модели	PB-410** – 10 деталей в комплекте; PB-420** – 16 деталей в комплекте; PB-430** – 12 деталей в комплекте; (**: GY – серый; WH – белый; RD – красный);
Напряжение / Частота	220–240 В / 50–60 Гц
Мощность	200 Вт
Размеры и вес аппарата	128 × 189 × 128 мм / 1,1 кг
Размеры и вес с упаковкой	PB-410 – 142 × 260 × 330 мм / 2,6 кг PB-420 – 142 × 260 × 513 мм / 3,5 кг PB-430 – 142 × 260 × 376 мм / 3,1 кг
Время непрерывной работы	3 цикла по 30 секунд (с перерывом в 1 минуту)
Скорость вращения ножей	12000 об/мин
Сертификация	EAC, CE
Гарантийный срок (для домашнего использования)	1 год – на двигатель, 1 год – 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.

Поиск и устранение неисправностей

Автоматическая защита от перегрузки

Блендер оснащен специальной функцией автоматической защиты от перегрузки. Данная встроенная функция разработана специально для защиты двигателя и предотвращения перегрева аппарата. Если произойдет перегрузка, автоматическая защита приведет к отключению двигателя, и, возможно, к появлению легкого запаха пластика из-за вынужденной остановки мотора. В этом случае отключите устройство от сети и дайте ему остыть в течение 20 минут, прежде чем возобновить работу.

Советы по предотвращению «перегрузки» блендера:

- На определенное количество ингредиентов должно быть достаточное количество жидкости, чтобы ножи могли беспрепятственно смешивать продукты;
- Не смешивайте продукты дольше рекомендуемого времени;
- Следите за процессом измельчения, чтобы убедиться, что рецепт смешивается правильно. Не оставляйте блендер работать без наблюдения!



Рецепты

Инструкция по приготовлению напитков и смузи.....	12
Базовые рецепты смузи своими руками.....	13
Простая инструкция по приготовлению молочка.....	13
Соусы и заправки.....	14
Базовый рецепт сладкого или пикантного соуса своими руками.....	15
Быстрое приготовление детского питания.....	15



Рецепты



Инструкция по приготовлению напитков и смузи

1. Поместите в стакан сначала твердые ингредиенты, затем мягкие и долейте жидкость.
2. Закрутите блок ножей на стакане и установите на базу блендера.
3. Смешивайте в течение 30 секунд.
4. Выпейте свежий напиток сразу после смешивания или возьмите с собой, закрыв стакан походной крышкой.

Кремовый апельсиновый смузи

- 1 апельсин;
- 1 банан;
- $\frac{3}{4}$ ст. миндального молока;
- 1 ч. л. горохового протеина с ванильным вкусом (по желанию).

Финиковый шейк

- 1 банан;
- $\frac{1}{2}$ ст. миндального молока;
- 2 ст. л. финиковой пасты или 4 финика без косточек;
- 2 ст. л. миндальной пасты;
- $\frac{1}{2}$ ч. л. корицы;
- 1 щепотка морской соли.

Клубничный лимонад

- 1 ст. кокосовой или обычной воды;
- $\frac{1}{3}$ ст. свежей клубники;
- $\frac{1}{4}$ ст. сока лимона;
- 1 ст. л. сиропа агавы или меда.

Тоник с чаем матча

- 250 мл миндального молока;
- 1 ст. л. чая матча;
- 1 ст. л. меда или сиропа агавы;
- 1 ч. л. корицы;
- 1 щепотка соли.

Ягодный напиток с антиоксидантами

- 1 ст. замороженных ягод;
- 1 банан;
- $\frac{1}{2}$ ст. миндального молока.

Смузи с ягодами асаи

- $\frac{1}{2}$ банана;
- 1 упаковка ягод асаи;
- 1 ст. кокосовой воды;
- 1 ст. л. миндальной пасты.

Ежедневный протеиновый шейк на миндальном молоке

- 1 банан;
- $\frac{1}{2}$ ст. миндального молока;
- 1 ст. л. протеина;
- 1 ст. л. миндальной пасты;
- 1 ч. л. корицы;
- 1 ч. л. меда или сиропа агавы.

Чайный смузи

- 1 ст. холодного черного чая;
- $1\frac{1}{2}$ ст. л. миндальной пасты;
- 1 ч. л. готовой пряной смеси для приготовления тыквенного пирога;
- 1 щепотка морской соли.

Напиток с суперфудами

- 1 банан;
- 1 ст. миндального молока;
- 1 ст. л. конопляных семян;
- 1 ч. л. спирулины;
- 1 ст. л. миндальной пасты.

Зеленые смузи

- 1 банан;
- 1 ст. шпината;
- 130 мл кокосовой воды;
- (можно заменить на обычную воду)
- $\frac{1}{2}$ ст. замороженных ломтиков манго.

Базовые рецепты смузи своими руками



- ½–1 ст. жидкости (на выбор);
- 1 свежий или замороженный банан, порезанный ломтиками по 2 см;
- ¼ ст. любых свежих или замороженных фруктов;
- 1 ст. л. протеина.

Дополнительные ингредиенты на выбор:

- 1–2 кубика льда (по желанию, в жаркую погоду);
- Источник незаменимых жирных кислот из льняных, конопляных семян или вымоченных семян чиа;

• 1 ст. л. вымоченных семян или орехов (кунжут, подсолнечник, тыква, семена льна; или замоченный миндаль, или замоченные бразильские орехи). Многие орехи не нужно замачивать, поскольку они мягче и легче смешиваются, чем миндаль или бразильские.

Выбор жидкости:

Желаемое количество ~ ½–1 ст. жидкости на выбор.

Примечание: если использовать более 1¼ ст. жидкости, это может привести к перегрузке блендера и протечке в процессе смешивания.

- Фруктовый сок;
- Кофе;
- Йогурт;
- Молоко;
- Тофу (сначала смешайте с ⅛ ст. воды);
- Вода.

Фрукты на выбор:

Желаемое количество ~ ⅙–⅓ ст. свежих или замороженных фруктов.

Примечание: максимальное количество фруктов – 1 ст., регулируйте уровень жидкости в соответствии с количеством фруктов во избежание перегрузки блендера и протечек.

- Для смузи можно использовать сезонные фрукты или те, которые вам нравятся.
- Чем больше фруктов вы добавите, тем гуще получится напиток.
- Используя ¼ ст. жидкости, можете приготовить густой пудинг, похожий на десерт, из любых свежих фруктов и жидкости на ваш выбор.



Простая инструкция по приготовлению молочка

1. Поместите в стакан все ингредиенты.
2. Закрутите блок ножей на стакане и установите на базу блендера.
3. Смешивайте суммарно в течение 30–45 секунд.
4. Проверьте консистенцию готового растительного молочка и при необходимости процедите.
5. Закройте крышкой для хранения и встряхивайте перед каждым использованием для достижения наилучших результатов.

Молоко из тыквенных семян

- 1½ ст. воды;
- ¼ ст. тыквенных семян;
- ½ ч. л. корицы;
- ¼ ч. л. морской соли.

Молоко из конопляных семян

- 1½ ст. воды;
- ⅛ ст. конопляных семян;
- ½ ч. л. корицы;
- ¼ ч. л. морской соли.

Рецепты

Соусы и заправки

1. Поместите в стакан сначала твердые ингредиенты затем более легкие (травы и специи).
2. Закрутите блок ножей на стакане и установите на базу блендера.
3. Смешивайте суммарно в течение 30–45 секунд для получения кремовой текстуры и взбивайте в импульсном режиме для приготовления гуакамоле, соуса сальса и других блюд, где требуется крупная текстура.
4. Закройте крышкой для хранения и перемешивайте при каждом использовании для получения лучших результатов.



Мисо суп

- 1½ ст. воды;
- 60 мл сока лайма или лимона;
- 3 ст. л. пасты тахини;
- 1 ст. л. соевой мисо-пасты;
- ½ ч. л. морской соли;
- 1 ч. л. хлопьев бурой водоросли Dulse (по желанию).

Заправка для салата из кинзы

- 30 г свежих листьев кинзы;
- 100 мл оливкового масла или масла из авокадо;
- 50 мл сока лимона или лайма;
- ½ ч. л. морской соли.

Сладко-сливочный десертный дип-соус

- ½ ст. воды;
- 65 г кедровых орехов;
- 2 ст. л. сиропа агавы;
- 1 ч. л. ванильной пасты;
- 1 щепотка морской соли.

«Сырный» дип-соус из кешью

- 1 ст. воды;
- 150 г вымоченных орехов кешью;
- 60 мл лимонного сока;
- 1 ст. л. сиропа агавы или меда;
- 1 зубчика чеснока;
- 1 ч. л. морской соли.

Крем-соус тахини

- 120 г пасты тахини;
- 120 мл сока лимона или лайма;
- 10 г листьев кинзы;
- 10 г нарезанного зеленого лука;
- ½ ч. л. морской соли;
- 1 томат (по желанию).

Сметана из авокадо

- 1 авокадо;
- ½ ст. сока лимона или лайма;
- ½ ст. кокосовой воды;
- ½ ч. л. морской соли.

Шоколадный пудинг

- 1 ст. воды;
- 200 г авокадо;
- 4 ст. л. сиропа агавы или меда;
- 2 ст. л. какао-порошка;
- ½ ч. л. морской соли.

Сладкий дип-соус с фруктами и какао

- ½ ст. сиропа агавы;
- ⅓ ст. сырого какао-порошка;
- 2 ст. л. кокосового масла;
- ½ ч. л. корицы;
- 1 щепотка морской соли.

Кисло-сладкий соус

80 мл свежевыжатого апельсинового сока;
80 мл кленового сиропа;
1 ч. л. яблочного уксуса;
2 ст. л. оливкового масла;
2 ст. л. сока лайма;
2 ст. л. соевого соуса;
1 ст. л. мелко нарезанного имбиря;
2 ч. л. горчицы.

Соус сальса из манго

200 г нарезанного манго;
50 г свежего нарезанного ананаса;
10 г зеленого лука;
10 г свежей кинзы;
1 ч. л. нарезанного чили;
Сок лайма по вкусу;
Морская соль по вкусу.

Классический рецепт соуса Сальса

1 нарезанный томат;
15 г кинзы;
15 г зеленого лука;
30 мл сока лимона или лайма;
1 зубчик чеснока;
Морская соль по вкусу;
¼ перца халапеньо (по желанию).

Гуакамоле

150 г авокадо;
100 г нарезанных томатов;
10 г нарезанного лука;
1 ч. л. мексиканской приправы;
Сок лайма по вкусу;
Морская соль по вкусу.



Рецепты



Базовый рецепт сладкого или пикантного соуса своими руками

- $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ ст. жидкости на выбор;
- $\frac{1}{2}$ ст. продуктов с кремовой текстурой на выбор (например: тахини, ореховая паста, банан, авокадо, молоко, тофу, йогурт, творог, сливочный сыр, масла или кефир);
- $\frac{1}{4}$ ст. свежих или замороженных овощей и фруктов;
- 1–2 ч. л. пряностей на выбор.

Ингредиенты на выбор:

- Источник незаменимых жирных кислот из льняного масла, конопляного масла или вымоченных семян чиа;
- 1 ст. л. ореховой пасты или пасты из семян.

Например: кунжутная паста = тахини

(миндаль / конопля / арахис / лесной орех / макадамия / кешью / тыква).

Быстрое приготовление детского питания

1. Наполните банки Мейсона приготовленными овощами и свежими фруктами, как указано в рецепте, добавьте 1–2 ч. л. воды.
2. Плотно закрутите блок ножей на стакане и переверните.
3. Взбивайте 25–30 секунд, пока не получите желаемую консистенцию.
4. Накройте крышкой для хранения и перемешивайте перед каждым использованием для получения лучших результатов.



Сладкая детская овощная смесь

- $\frac{1}{4}$ ст. вареной моркови;
- $\frac{1}{4}$ ст. вареного батата.

Детская смесь из зеленых овощей

- $\frac{1}{4}$ ст. цукини, сваренных на пару;
- $\frac{1}{4}$ ст. батата, сваренного на пару.

Зеленая фруктовая овощная смесь

- $\frac{1}{4}$ ст. свежего шпината;
- $\frac{1}{4}$ ст. бананов.

Ягодная детская смесь

- $\frac{1}{4}$ ст. свежей черники;
- $\frac{1}{4}$ ст. свежей клубники.

Рецепты подготовлены шеф-поваром сыроедческой кухни, Дженни Росс.

Условия гарантии

Гарантия предоставляется владельцу блендера Tribest Personal Blender II. На двигатель и электрические компоненты устройства распространяется гарантийный срок в течение 1 года. На остальные детали, включая блок ножей с лезвиями и стаканы, гарантия не распространяется. Также гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей. Если во время использования блендера в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода, несет ответственность за замену или ремонт устройства.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

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

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

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

Гарантийный талон

Контактная информация авторизованного сервис-центра:

Компания «Все Соки»

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

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

www.vsesoki.ru/remont

Для ускорения 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 Personal Blender II

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®

Соковыжималка
Tribest Solostar 4



Блендер Tribest
Dynablend DB-950



Соковыжималка
Tribest Slowstar SW-2000



Соковыжималка
Tribest Green Star Elite



Мини блендер
Tribest PB-250



Дегидратор Tribest
Sedona Express
SD-6780

Соковыжималка
ручная Tribest Z-Star
Z-710



Проращиватель
Tribest FL-3000



Дегидратор Tribest
Sedona SD-P9150



Соковыжималка
Tribest Solostar 3

Перевод и адаптация инструкции на русский язык осуществлены группой компаний «Все Соки» при личном участии Виктора Чиликина.

Санкт-Петербург, 2021 год.

Все права защищены.



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

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



©2021 Tribest Corporation
©2021 Группа компаний «Все Соки»