

TRIBEST® **dynab•end**® clean

Высокомощный домашний
блендер Tribest Dynab•end
Clean DB-950
Инструкция по эксплуатации



Прочтите инструкцию перед использованием.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....3

Важные инструкции по безопасности6-7

Список деталей.....8-9

Перед первым использованием.....10

Эксплуатация.....11

Чистка и уход.....12-13

Рецепты.....14

Для ваших заметок и рецептов.....27

Детали и дополнительные аксессуары, технические характеристики.....28

Условия гарантии и гарантийный талон.....29-30

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

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 корпус с мотором в воду, для очистки протрите его влажной тряпочкой и сразу же высушите.
3. Если во время эксплуатации устройства рядом находятся дети, требуется строгий надзор взрослых. Детям младше 12 лет запрещается использовать блендер без присмотра.
4. Всегда вытаскивайте вилку из розетки, если не используете устройство, а также перед разборкой и мытьем блендера.
5. Будьте осторожны при обращении с острыми ножами. Избегайте контакта с вращающимися деталями в процессе работы устройства.
6. Используйте блендер только на ровной, устойчивой поверхности.
7. Не используйте блендер на улице.
8. Не используйте блендер во время вождения автомобиля.
9. Не используйте устройство, если шнур или вилка повреждены. Если блендер неисправен из-за повреждений, вызванных падением или по другой причине, прекратите использование и свяжитесь с сервисным центром или продавцом.
10. Использование деталей, не рекомендуемых производителем, может привести к травмам пользователя или повреждению блендера.
11. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края кухонного стола и не контактировал с горячими поверхностями, такими, как плита.
12. Во избежание травм, правильно подсоединяйте блок ножей к основанию стеклянного стакана.
13. Температура заливаемой в блендер жидкости не должна превышать 40 °C. Во время смешивания тёплой жидкости снимите центральную часть большой крышки блендера.
14. Используйте блендер по назначению. Только для домашнего использования. Не подходит для коммерческого использования.
15. Сразу же мойте стеклянный стакан и блок ножей из нержавеющей стали после каждого применения.
16. При использовании режима «30-секундный импульс» всегда делайте перерывы в 1 минуту между 30 секундными последовательными циклами измельчения. Когда вы измельчаете циклами по 60 секунд, например, в режиме «60 секунд в одно касание» или в режиме «60 секунд комбо», не делайте более трех циклов подряд! После третьего цикла обязательно дайте прибору остыть в течение не менее 10 минут. Несоблюдение этого

правила может привести к перегреву двигателя и его остановке, а также к поломке и снятию с гарантии.

17. Храните стакан с закрытой крышкой. Убедитесь, что все детали сухие.

18. Во избежание повреждения блендера или поражения электрическим током подключайте прибор только в розетку с заземлением.

19. Не помещайте в стакан пальцы и столовые приборы во время работы блендера во избежание серьезных травм или повреждения блендера. Специальной ложкой-толкателем, входящей в комплект, перемешивать продукт в чаше можно только после полной остановки и выключения блендера.

20. Во время работы блендера Dynablend Clean DB-950 крышка всегда должна быть плотно закрыта.

21. Во избежание травм, никогда не устанавливайте блок ножей на корпус, если кувшин не закреплен должным образом на корпусе устройства.

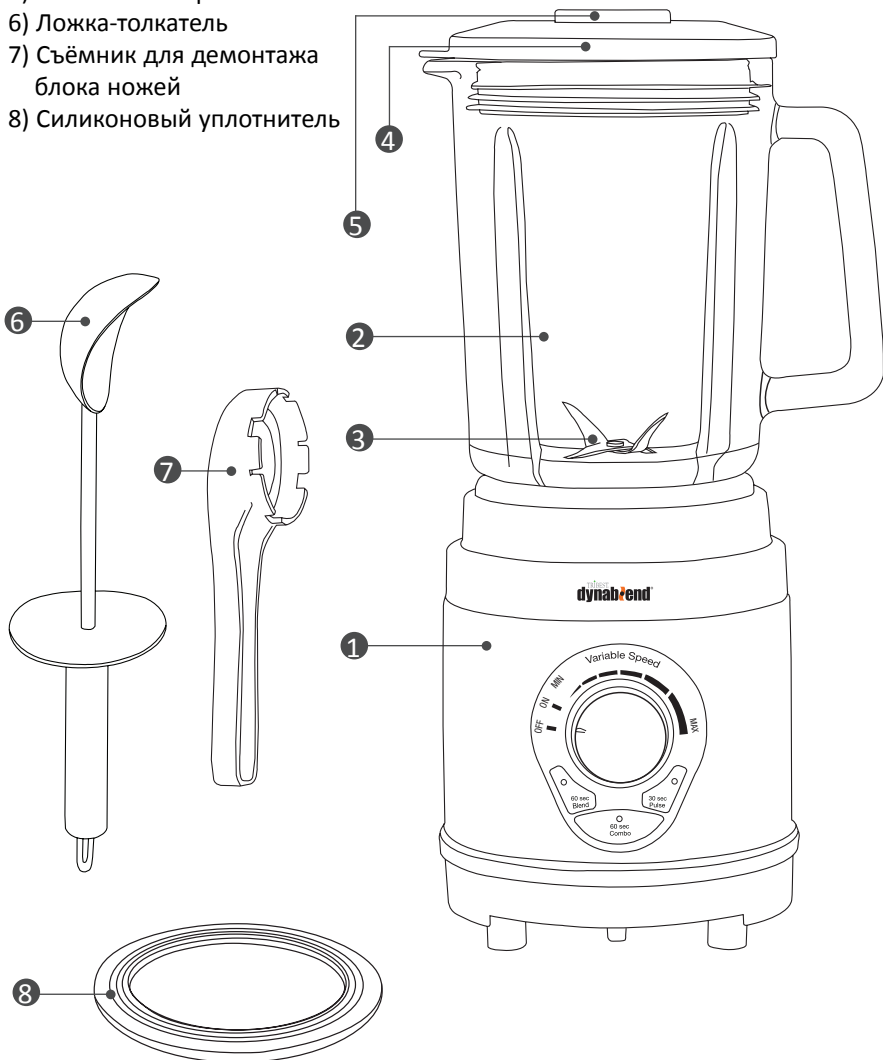
СОХРАНЯЙТЕ ИНСТРУКЦИИ!

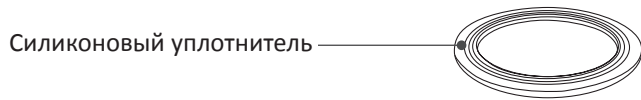
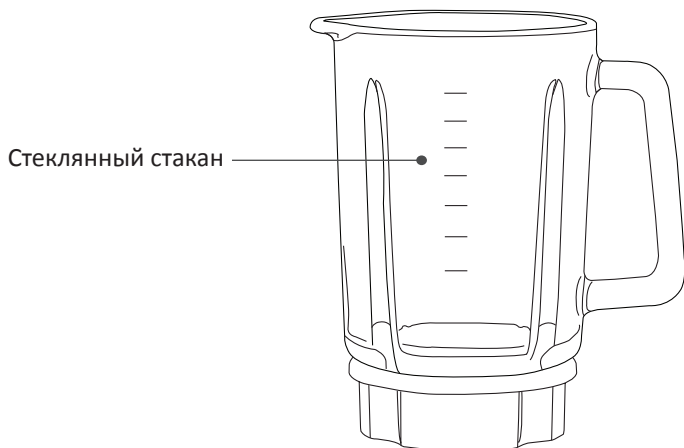
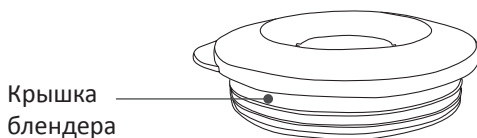
СПИСОК ДЕТАЛЕЙ

Обязательно проверьте входящие в комплект детали.

Если какая либо из деталей отсутствует, обратитесь к продавцу.

- 1) Корпус с мотором
- 2) Стакан из закаленного стекла
- 3) Блок ножей из нержавеющей стали
- 4) Крышка блендера
- 5) Колпачок на крышке
- 6) Ложка-толкатель
- 7) Съёмник для демонтажа блока ножей
- 8) Силиконовый уплотнитель





ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Тщательно помойте все детали и высушите.
2. Размотайте шнур из отсека электрического шнура на необходимую длину и вставьте вилку в розетку.

Внимание: Когда регулятор скорости стоит в положении «OFF», красный индикатор на регуляторе скорости мигает.

3. Включите блендер, повернув регулятор скорости в положение «ON». Индикатор на регуляторе скорости перестанет мигать. Начнут мигать синие индикаторы на запрограммированных кнопках. Теперь блендер готов к работе.

Внимание: В целях безопасности, в случае, если электричество отключат во время работы блендера в положении регулятора на выбранной вручную скорости, красный индикатор на регуляторе скорости будет мигать, не возобновляя работу. Это предотвратит мотор от автоматического включения, когда возобновится подача электричества. Если это случилось, поверните регулятор скорости в позицию «ON» и убедитесь, что красный индикатор на регуляторе скорости горит (не мигая), а синие индикаторы на запрограммированных кнопках мигают. Теперь можно продолжить работу. Если электричество отключат во время работы блендера в режиме, установленном с помощью запрограммированных кнопок, красный индикатор регулятора скорости будет гореть (не мигая), а синие индикаторы на запрограммированных кнопках будут мигать, когда возобновится подача электричества. Теперь можно продолжить работу.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Положите в стакан желаемые ингредиенты.

- Смешивание: залейте в стакан от 50 до 300 мл. воды вместе с твёрдыми продуктами в зависимости от рецепта.

- Измельчения злаков: засыпьте 1/2 или 1/4 стакана (1 стакан = 250 мл.) зерен в стакан блендера.

2. Поставьте корпус с мотором на ровную устойчивую поверхность.

3. Вставьте вилку в розетку.

Внимание: Красный индикатор на регуляторе скорости мигает, когда регулятор скорости стоит в положении «OFF», и горит (не мигая), когда регулятор скорости стоит в положении «ON».

4. Установите стеклянный стакан на корпус.

5. Закройте стакан крышкой.

6. Закройте отверстие на крышке колпачком или вставьте в него ложку-толкатель.

7. Поверните регулятор скорости в положение «ON».

Внимание: Красный индикатор на регуляторе скорости горит (не мигая), синие индикаторы на запрограммированных кнопках начинают мигать.

8. Чтобы запустить работу, нажмите на одну из запрограммированных кнопок или поверните регулятор скорости по часовой стрелке.

9. Когда вы закончите измельчать продукты, выключите блендер, повернув регулятор скорости в положение «OFF».

10. Снимите стакан с корпуса.

11. Снимите крышку.

12. Вылейте содержимое в подходящую тару.

13. Отключите блендер от сети и сразу же помойте детали и аксессуары.

Внимание: Блендер оснащен устройством защиты от перегрева. Термопредохранитель автоматически сработает, если мотор перегреется. Если это произойдет, отключите блендер от сети и сделайте перерыв на 20 минут. Многократное допускание перегрева и срабатывания защиты приведет к сильному износу деталей двигателя и возможному снятию с гарантии!

Полезные советы для получения лучших результатов

- Для более эффективного измельчения твердых продуктов до консистенции пюре измельчайте продукты порциями вместо того, чтобы пытаться измельчить большое количество за один раз.

- Если вы собираетесь измельчать такие ингредиенты, как сельдерей, томаты или яблоки, сначала порежьте их на мелкие кусочки (2-3см.).

- Во время смешивания ингредиентов, начните с небольшого количества воды, постепенно увеличивая объем, доливая воду через специальное отверстие в крышке блендера.

- Всегда держите руку на крышке во время работы блендера.

- Для смешивания ингредиентов с плотной текстурой лучше всего работать в импульсном режиме, чтобы предотвратить образование воздушных карманов.
- Загрузка в стакан продуктов общим объемом свыше 1.5 литров может привести к перегрузке устройства и остановке мотора. В этом случае выключите блендер, отключите его от сети, и отлейте порцию ингредиентов перед тем, как продолжить.
- Не помещайте в стакан пальцы и столовые приборы во время работы блендера, и когда он подключен к сети.

ЧИСТКА И УХОД

1. После того, как вы закончите измельчать продукты, залейте стакан блендера на 1/3 чистой водой и прокрутите, нажав на кнопку одного из режимов, чтобы удалить остатки продуктов.

Внимание: При необходимости, можно добавить несколько капель мягкого средства для мытья посуды.

2. Вылейте воду из стакана.

3. Повторите шаг 1 и шаг 2, залив стакан на 2/3 чистой теплой водой без мыла, чтобы тщательно сполоснуть его.

4. Вылейте воду из стакана.

5. Полностью высушите стакан, чтобы он был готов к следующему разу.

Внимание: Если кусочки продуктов останутся на блоке ножей, снимите его для дополнительной чистки, используя входящий в комплект ключ-съемник. (См. пункт «Как открутить блок ножей» стр. 15).

Корпус с мотором

1. Вытащите вилку из розетки.

2. Протрите поверхность корпуса влажной тканью или губкой. Не используйте абразивные чистящие средства.

3. Протрите сухой тканью или бумажным полотенцем.

4. Резиновые ножки на дне корпуса обеспечивают хорошую устойчивость блендера на любой рабочей поверхности. Регулярно протирайте резиновые ножки. Если они будут загрязнены, блендер может начать скользить.

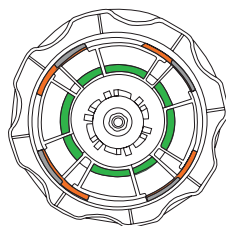
Предостережение: Не погружайте корпус с мотором в воду.

Как помыть белый силиконовый уплотнитель

Когда вы открутите блок ножей с помощью съемника, вы увидите белый силиконовый уплотнитель, расположенный между выступами основания стакана. Помойте уплотнитель водой с добавлением мягкого средства для мытья посуды. Промокните его сухим полотенцем. Далее смотрите пункт «Как собрать блок ножей» на стр. 13.

Как открутить блок ножей

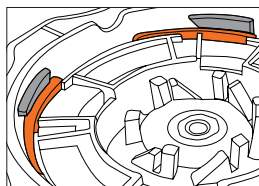
1. Переверните стакан вверх дном.
2. Совместите выступы на ключе-съемнике с пазами на блоке ножей.
3. Открутите блок ножей, повернув ключ-съемник против часовой стрелки.
4. Убедитесь, что блок ножей разблокировался.
5. Переверните стакан и подтолкните блок ножей сверху вниз, он легко должен выйти.



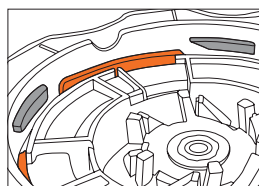
Предостережение: Ножи очень острые!

Не прикасайтесь к ним, чтобы не порезаться.
Не оставляйте ножи в мыльной воде, чтобы не потерять их из виду.

Внимание: Также можно использовать крышку блендера в качестве съемника, чтобы открутить блок ножей. Приложите крышку внутренней стороной к блоку ножей и осторожно поверните против часовой стрелки.



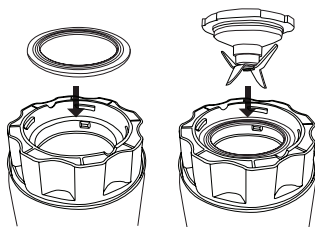
заблокировано



разблокировано

Как собрать блок ножей

1. Установите силиконовый уплотнитель между выступами на дне стакана.
2. Установите блок ножей на место поверх силиконового уплотнителя и закрутите по часовой стрелке до упора с помощью ключа-съемника.



Хранение

1. Поставьте блендер на рабочую поверхность, чтобы он всегда был под рукой.
2. Отключайте блендер от сети, если он не используется.
3. Если вы собираетесь хранить блок ножей отдельно от стакана, уберите его в недоступное для детей место, так же как вы поступаете с острыми ножами.

РЕЦЕПТЫ

I. Смюзи/коктейли.....	15
II. Пряные супы.....	16
III. Сладкие или пряные соусы.....	18
IV. Сальса и гуакамоле.....	19
V. Заправки.....	20
VI. Тапенада/Песто.....	21
VII. Каша.....	22
VIII. Паштет.....	23
IX. Пудинг.....	24
X. Детское питание.....	25
XI. Варианты питательных добавок.....	26

Примечание: Рецепты, представленные в этой книге, рассчитаны на 1 порцию объемом 470 мл. Вы можете добавлять ингредиенты в зависимости от количества порций.

I. Смузи/Коктейли

Основной рецепт:

- 1/2 – 1 стакан жидкости на выбор
- 1 свежий или замороженный банан (максимум), нарезанный кусочками по 2,5 см.
- 40 г. других свежих или замороженных фруктов.
- 1 ст. ложка протеинового порошка (или “green powder”, порошка из зелени).

Ингредиенты по желанию:

- 1-2 кубика льда
- Источник незаменимых жирных кислот (лён, масло или семена конопли, вымоченные семена чиа).
- 1 ст.л. вымоченных семян или орехов (Например: кунжут, подсолнечник, тыквенные семечки, семена льна; вымоченный миндаль или бразильские орехи), остальные орехи вымачивать не нужно, т.к. они мягче и блендер будет справляться с ними легче, чем с миндалем или бразильскими орехами.

Жидкая основа на выбор, 1/2 -1 стакан жидкости:

Яблочный сок

Апельсиновый сок

Заварной кофе (черный или зеленый), температура не выше 40°C

Йогурт (молочный или соевый)

Молоко

Тофу (измельчить в первую очередь с 1/8 стакана жидкости)

Вода

Внимание: Если заполнить стакан блендера жидкостью более чем на 1¼, он переполнится, и жидкость начнет вытекать в процессе работы.

Фрукты на выбор:

- 30-50 г. свежих или замороженных фруктов
- Для смузи можно использовать любые сезонные фрукты.

Внимание: Максимальное количество фруктов примерно 150 г. Регулируйте количество жидкости, чтобы все вместились. Чем больше фруктов вы добавите, тем гуще получится напиток. Если добавить 1/4 стакана жидкости, может получиться десерт в виде пудинга из любых свежих фруктов и жидкости на ваш выбор.

Финик с апельсиновым соком:

- 1/2 стакана свежевыжатого апельсинового сока
- 1 замороженный банан
- 2 ст. ложки вымоченных семян чиа (по желанию) или семян конопли
- 1 финик без косточки
- 1 ст.л. протеиновой или зеленой смеси
- 2 кубика льда (по желанию)

Смешивайте в течение 30-45 секунд или до желаемой консистенции.

Зимний зеленый смузи:

- 1 стакан яблочного сока
- 1 банан
- 1 ст.л. вымоченных семян льна или льняного масла
- 2 листа мяты
- 1-2 ч.л. зеленой смеси (отлично подойдет молодой ячмень)

Смешивайте в течение 30-45 секунд или до желаемой консистенции.

II. Пряные супы

Можно готовить супы комнатной температуры, охлажденные, а также тёплые.

Внимание: В супах будут присутствовать небольшие кусочки, если только вы не используете мягкие овощи/зелень. Чем больше овощей вы добавите, тем гуще получится суп. Добавив 1/4 стакана жидкости можно приготовить заправку или соус из овощей и жидкости по выбору.

Основной рецепт:

- 1/2-1 стакан тёплой жидкости на выбор.
- 1/2 авокадо (нарежьте кусочками по 2,5 см. или используйте другие ингредиенты для создания кремовой основы: тахини, ореховая паста, молоко, тофу, йогурт, творог, сливочный сыр, масла или кефир).
- 40 г. других свежих или замороженных овощей.
- 1 ст. ложка протеинового порошка (или “green powder”, порошка из зелени).

Ингредиенты по желанию:

- Источник незаменимых жирных кислот (лён, масло или семена конопли, вымоченные семена чиа).
- 1 ст.л. орехов или пасты из семян (Например: паста из кунжута (тахини), миндальная, конопляная, арахисовая паста, паста из фундука, кешью, макадамии или тыквенных семечек).

Жидкая основа на выбор, 1/2 -1 стакан жидкости:

- Морковный сок (или другой овощной сок на выбор)
- Йогурт (молочный или соевый)
- Молоко (обычное, соевое или без лактозы)
- Тофу (измельчить в первую очередь с 1/8 стакана жидкости)
- Вода

Внимание: Если заполнить стакан блендера жидкостью более чем на 1¼, он переполнится, и жидкость начнет вытекать в процессе работы.

Овощи на выбор:

- 30-50 г. свежих или замороженных овощей

Рекомендуемые овощи:

- Томаты
- Зеленый горох
- Огурцы
- Сельдерей
- Кабачок
- Цветная капуста
- Кукуруза
- Салат (или листовая зелень, кинза, петрушка, мята и т.д.).

Внимание: Используйте любые свежие сезонные овощи. Максимальное количество овощей 150-300 г. Регулируйте количество жидкости, чтобы все вместились.

Кадо Кадо суп

- 1 стакан морковного сока
- 1/2 авокадо
- 2 листа базилика
- 1 ст.л. зеленой смеси
- Лимонный сок по вкусу

Смешивайте в течение 30-45 секунд или до желаемой консистенции.

Суп с кусочками томатов

- 1/4 стакана воды
- 4 томата черри (разрезанные на 2 части)
- 4 высушенных томата (вымоченных в теплой воде)
- 3 листа базилика
- 1 финик без косточки
- 1 зубчик чеснока
- Соль по вкусу

Смешивайте в течение 30-45 секунд или до желаемой консистенции.

III. Сладкие или пряные соусы

Такие соусы можно есть в жидком виде, как супы или сделать гуще, уменьшив количество жидких ингредиентов. Наслаждайтесь фруктовыми и пряными соусами.

Основной рецепт:

- 1/4-1/2 стакана жидкости на выбор.
- 1/2 стакана ингредиентов для кремовой основы (тахини, ореховая паста, молоко, тофу, йогурт, творог, сливочный сыр, масла или кефир).
- 40 г. других свежих или замороженных овощей или фруктов.
- 1-2 ч.л. пряностей на выбор

Ингредиенты по желанию:

- Источник незаменимых жирных кислот (лён, масло или семена конопли, вымоченные семена чиа).
- 1 ст.л. орехов или пасты из семян (Например: паста из кунжута (тахини), миндальная, конопляная, арахисовая паста, паста из фундука, кешью, макадамия или тыквенных семечек).

Жидкая основа на выбор, 1/2 -1 стакан жидкости:

- Морковный сок (или другой овощной сок на выбор)
- Йогурт (молочный или соевый)
- Молоко (обычное, соевое или без лактозы)
- Тофу (измельчить в первую очередь с 1/8 стакана жидкости)
- Вода

Внимание: Если заполнить стакан блендера жидкостью более чем на 1¼, он переполнится, и жидкость начнет вытекать в процессе работы.

Фрукты и овощи на выбор:

40 г. свежих или замороженных овощей или фруктов.

Внимание: Максимальное количество овощей 150-300 г. Регулируйте количество жидкости, чтобы все вместились.

Яблочный соус:

- 1 свежее нарезанное яблоко (маленькими кусочками)
- 1 ч.л. вымоченных семян чиа
- 1 банан
- Корица или мускатный орех по вкусу
- Лимонный сок по вкусу

Смешивайте в течение 45-60 секунд или до желаемой консистенции.

Кисло-сладкий соус:

- 1/3 стакана свежесжатого апельсинового сока
- 1/4 стакана 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. имбиря (свежего, мелко нарезанного).
- 2 ч.л. горчицы

Смешивайте в течение 45-60 секунд или до желаемой консистенции.

IV. Сальса и гуакамоле

Разнородная структура сальсы позволяет смешивать жидкую основу с кусочками овощей для получения вкусного соуса, который можно подавать вместе с овощными и зерновыми блюдами, а также использовать в качестве заправки к фруктам и овощам.

Классический рецепт Сальсы

- 1 порезанный томат
- 1 луковица
- Пучок кинзы
- 1 зубчик чеснока
- 1/4 халапеньо (по желанию)
- Морская соль по вкусу

Смешайте все в импульсном режиме до желаемой консистенции.

Сальса из манго

- 150 г. нарезанного манго
- 40 г. нарезанного ананаса
- 40 г. репчатого лука
- 50 г. кинзы
- 1 ч.л. свежего нарезанного чили
- Сок лайма по вкусу
- Морская соль по вкусу

Смешайте все в импульсном режиме до желаемой консистенции.

Гуакамоле

- 1 авокадо
- 2 черри, разрезанных на 2 части
- 1 ст.л. нарезанного репчатого лука (красного или зеленого).
- 1 ч.л. мексиканской приправы
- Сок лайма по вкусу
- Морская соль по вкусу

Смешайте все в импульсном режиме до желаемой консистенции.

V. Заправки

Заправки могут быть однородными или неоднородными в зависимости от ингредиентов. Если добавить меньше жидкости или больше твердых ингредиентов, заправка превратится в густой соус.

Пряная папайя – заправка из семян:

- 80 мл. уксуса из коричневого риса
- 1 ст.л. нарезанного желтого репчатого лука
- 2 ч.л. горчицы
- 1 ч.л. нектара агавы или мёда
- 1 ч.л. острого соуса (или по вкусу)
- 160 мл. оливкового масла
- 2 ст. л. семян папайи

Смешивайте в течение 45-60 секунд или до желаемой консистенции.

Пикантная заправка из папайи

- 1 папайя (очищенная, без семян и нарезанная ломтиками).
- ½ стакана апельсинового сока
- 1 ст.л. вымоченных семян чиа (можно заменить оливковым или льняным маслом).
- 1 ч.л. сока лайма
- 1 ч.л. чили или другого перца (кайенский) на выбор
- Морская соль по вкусу

Смешивайте в течение 45-60 секунд или до желаемой консистенции.

VI. Тапенада/песто

Тапенада и песто имеют схожую структуру – плотную с грубыми кусочками ингредиентов.

Тапенада из оливок:

- 1 стакан оливок (без косточек, нарезанных кусочками)
- 1/2 стакана оливкового масла
- 2 ст. л. каперсов
- 1 зубчик чеснока (нарезанный)
- 2 ч.л. уксуса из коричневого риса

Смешивайте в течение 45-60 секунд или до желаемой консистенции.

Томатная Тапенада:

- 150 г. сушеных томатов (вымочить и затем слить воду)
- 2 черри (разрезанных на 2 части)
- 1/4 стакана оливкового масла
- 2 зубчика чеснока (нарезанных)
- Морская соль по вкусу

Смешивайте в течение 45-60 секунд или до желаемой консистенции.

Песто:

- 1/4 стакана оливкового масла
- 1 ст.л. сока лимона
- 1/2 стакана листьев базилика
- 1/2 стакана рубленой зелени петрушки
- 2 зубчика чеснока
- 1 ч.л. соевого соуса
- 3 ст.л. кедровых орехов (или грецких)

~~Смешивайте в течение 45-60 секунд или до желаемой консистенции.~~

Кремовый песто с грецкими орехами

- 1/4 стакана грецких орехов
- 1 нарезанный авокадо (без косточки)
- 1/2 стакана листьев базилика
- 1/4 стакана листьев шпината (вымытых и нарезанных)
- 2 зубчика чеснока (нарезанных)
- 2 ст.л. оливкового масла
- 1 ст.л. перца
- 1 ст.л. сока лайма
- Морская соль по вкусу

Смешивайте в течение 45-60 секунд или до желаемой консистенции.

VII. Каша

Вкусный и питательный завтрак из сваренных, измельченных или пророщенных зерен. Сверху можно посыпать кашу любимыми свежими фруктами, орехами или семенами, или залить молоком (обычным или соевым).

Рисовая каша:

- 2 стакана вареного риса
- 1/4 стакана теплового рисового, соевого молока или горячей воды
- 2 ст. ложки конопляных семян
- 1/4 ч.л. порошка корицы
- Морская соль по вкусу
- Клиновый сироп или другой подсластитель (на выбор)

Смешивайте в течение 45-60 секунд или до желаемой консистенции.

Внимание: В этом рецепте также можно использовать все сорта риса (коричневый, басмати, красный, белый и др.), пшено, гречу, ячмень или овсяную муку.

Крем из киноа (Хлопья)

- 1¼ стакана теплой воды
- 2/3 стакана хлопьев из киноа
- 1/4 ч.л. китайского порошка из 5 специй (или мускатный орех)
- 1 ст.л. вымоченных семян чиа
- Нектар агавы или мёд по вкусу
- Морская соль по вкусу

Смешивайте в течение 45-60 секунд или до желаемой консистенции.

Внимание: В этом рецепте можно использовать другие хлопья: коричневый рис, ячмень, овес и т.д.) Соотношение воды к хлопьям различается незначительно (Например: 1 стакан горячей воды к 1¼ стакана хлопьев из коричневого риса) – следуйте рекомендациям на упаковке.

VIII. Паштет

Классический паштет делается из орехов и овощей. Также их можно готовить из орехов и семян, смешивая с различными овощами. Экспериментируйте, чтобы найти подходящее сочетание. Этот рецепт поможет вам начать.

Паштет из орехов пекан

- 1 стакан орехов пекан (сырых)
- 1 красная нарезанная луковица (небольшая)
- 2 ч.л. приправы для птицы
- 40 г. нарезанного цуккини
- 1 ст.л. соевого соуса

Смешивайте в течение 45-60 секунд или до желаемой консистенции. Чтобы паштет получился более густым, добавьте в него по пол стакана измельченного сладкого перца, петрушки и сельдерея.

Паштет из тыквенных семян

- 1/4 стакана вымоченных тыквенных семян (вымочите в течение 30 минут и высушите)
- 1/4 стакана вымоченных семян подсолнечника (вымочите в течение 30 минут и высушите)
- 1/4 стакана свежевыжатого апельсинового сока
- 1/2 авокадо (нарезанного)
- 2 веточки свежей петрушки (нарезанной)
- 2 черри (разрезанных на 2 части)
- 1 зубчик чеснока (измельченный)
- 1 ст.л. свежего измельченного имбиря
- 1 ст.л. карри
- Морская соль по вкусу

Смешивайте в течение 45-60 секунд или до желаемой консистенции. Для придания более нежной/неоднородной текстуры добавьте, помешивая, половинку авокадо, нарезанную кубиками, когда вы закончите измельчать паштет в блендере.

IX. Пудинг

Базовый рецепт:

- 150-220 г. сезонных фруктов
- 2-4 ст.л. загустителя на выбор (варианты представлены ниже)
- 1-3 ст.л. жидкости на выбор (варианты представлены ниже)

Загустители на выбор, 2-4 ст. л. загустителя:

Папайя

Банан (самый просто вариант)

Вымоченные сухофрукты

Орехи: кешью, пекан или грецкие

Семена: Семена подсолнечника или тыквы: замочите на ночь, промойте водой и приготовьте пудинг. Вымачивание убирает шкурки с семян, что предотвращает их прорастание. Вымачивание и споласкивание способствует легкому усвоению семян.

Вымоченные семена чиа или семена конопли (хороший источник насыщенных жирных кислот).

Жидкость на выбор, 1-3 ст.л. жидкости на выбор:

Свежевыжатый сок

Вода

Йогурт (обычный или соевый)

Молоко (обычное, рисовое, соевое)

~~Кефир (обычный или соевый)~~

Апельсиновая сладость с кешью

- 1 стакан кешью
- 2 ст.л. свежего апельсинового сока
- 1 ст.л. семян конопли

Смешайте до однородной консистенции, подавайте как пудинг или густой соус.

Абрикосовая амброзия

- 1 большой абрикос или 2 маленьких (без косточек и нарезанные ломтиками)
- 2 ломтика сушеного ананаса (вымоченного в теплой воде)
- 1 ст.л. воды, которая осталась после вымачивания ананаса
- 2 ст.л. семян подсолнечника (вымоченных)

Смешайте до однородной консистенции, подавайте как пудинг или густой соус.

Х. Детское питание

Общие инструкции:

Детям нужна простая еда:

- Измельченные фрукты (свежие)
- Измельченные овощи (слегка отваренные на пару) – исключение составляет картошка, она получится очень липкой.
- Выбирайте сезонные овощи и фрукты, измельчайте их, добавляя небольшое количество воды.

Внимание: 2 ст.л. жидкости/воды будет достаточно в большинстве случаев, при необходимости можно долить еще.

Пюре из банана/винограда:

- 1 банан
- Виноград 6-10 шт.

Сначала измельчите банан до состояния пасты. Затем добавьте виноград и измельчите до однородной консистенции.

Соус из груши:

- 1 груша, нарезанная ломтиками
- 1 банан
- 1-2 ст.л. воды или яблочного сока

Начните с ломтиков груши и воды, добавьте оставшиеся ингредиенты, измельчите до однородного состояния.

Х. Варианты питательных добавок

Источник незаменимых жирных кислот:

- Семена конопли
- Семена чиа
- Льняное масло
- Семена льна

Зеленые/порошкообразные пищевые смеси (Суперфуды):

- Green magma
- Ячмень
- Камут
- Green frog
- Pure Synergy

Молоко на выбор:

- Без лактозы, с низким содержанием жира, обычное молоко
- Соевое молоко
- Рисовое молоко
- Банановое молоко – смешанные в блендере свежие или замороженные бананы с водой.

Следующие варианты можно приготовить в блендере самостоятельно, измельчив вымоченный и промытый миндаль, семена подсолнечника или семена кунжута с водой:

- Миндальное молоко
- Молоко из семян подсолнечника
- Молоко из семян кунжута

Внимание: Не покупайте соки мгновенной пастеризации – их нагревают, убивая витамины и питательные вещества. Пейте свежие, не пастеризованные соки.

Чаще используйте блендер Dynablend Clean DB-950 от Tribest. Рецепты, представленные здесь, были составлены для того, чтобы вдохновить вас на эксперименты с созданием собственных рецептов из свежих овощей и фруктов. Старайтесь использовать органические продукты с насыщенным вкусом, в которых содержится больше питательных веществ. Надеемся, что наши рецепты помогут вам стать здоровыми и энергичными.

[illegible]

ДЕТАЛИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Стоимость и наличие уточняйте у продавца!



Корпус с мотором



Стекланный кувшин
с крышкой



Щетка для мытья
бутылок от Tribest и
съемная головка для
щетki



Блок ножей из
нержавеющей
стали



Колпачок на
крышке



Пластиковая
дощечка



Ложка-толкатель



Ключ-съёмник



Удлиненная
силиконовая
лопатка 28,5 см

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара: Высокомощный домашний блендер

Модель: DB-950

Напряжение/частота: 220 Вольт / 50 Гц

Номинальная мощность: 850 Ватт

Пиковая мощность: 1800 Вт

Объем стакана: 1800 мл.

Габариты коробки (Ш x В x Д): 580 x 340 x 265 мм

Вес аппарата: 6,5 кг

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия предоставляется владельцу блендера Tribest Dynablend Clean DB-950. На двигатель и электрические компоненты устройства распространяется гарантийный срок в течение 3 (трех) лет, на подшипники блока ножей – 1 (одного) года. Также гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, включая силиконовые уплотнители и лезвия ножей. 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, включая, но не ограничиваясь перегрузкой чаши ингредиентами, а также многократными случаями перегрева мотора вплоть до остановки из-за превышения рекомендованных интервалов работы.
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 импортёра, 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 29. 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.