

Прочтите инструкцию перед использованием!

TRIBEST®

personal blender®

Инструкция по эксплуатации



Контейнеры и стаканы
мини-блендера
Tribest® Personal Blender®
теперь сделаны
из современного качественного
материала, который не содержит
Бисфенол-А (BPA).



Персональный блендер Tribest®
PB-150 / 250 / 250XL / 350 / 350XL

Содержание

Введение.....	5
Важные инструкции по безопасности.....	6
Основные детали.....	8
Детали и дополнительные аксессуары.....	9
Способ использования, чистка и хранение.....	10–11
Технические характеристики товара.....	12
Рецепты	
I. Смузи/коктейли.....	14
II. Пряные супы.....	15
III. Сладкие или пряные соусы.....	16
IV. Острый соус Сальса.....	18
V. Заправки.....	19
VI. Тапенада/песто.....	19
VII. «Живая» каша.....	20
VIII. Паштет.....	21
IX. Пудинг.....	22
X. Детское питание.....	23
XI. Возможные пищевые добавки.....	24
Условия гарантии.....	25
Гарантийный талон.....	26

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.

Спасибо за приобретение персонального блендера Tribest Personal Blender. Благодаря максимальному удобству и мобильности устройства вы сможете легко готовить по любимым рецептам 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 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 коктейль прямо из комплектного стакана, который использовался для приготовления напитка. Поэтому больше не придется лишний раз мыть громоздкие кувшины и прочую дополнительную посуду.

Найдите время ознакомиться с персональным блендером Tribest Personal Blender 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 – все готово 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, который поможет следить за здоровьем и правильным питанием!

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 тем, как разобрать и очистить блендер.
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, удару электрическим током или пожару.
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, затем 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 они все 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.

Особые указания:

- Не вытаскивайте вилку из розетки мокрыми руками!

- Не используйте устройство на неровной поверхности!

- Никогда не разбирайте и не собирайте устройство, если оно подключено к сети!

- Храните блендер вдали от детей!

- Не помещайте в блендер такие предметы, как ложки, ножи, вилки или палочки во время работы устройства!

- Не держитесь руками за лезвие!

Сохраняйте инструкцию!

Основные детали



PB-150:

- 1 шт. – База блендера с мотором;
- 1 шт. – Блок ножей для смешивания с лезвиями из нержавеющей стали;
- 2 шт. – Стаканы для смешивания (480 мл);
- 1 шт. – Крышка стакана для хранения;
- 1 шт. – Походная крышка с отверстием для трубочки.



PB-250:

- 1 шт. – База блендера с мотором;
- 1 шт. – Блок ножей для смешивания с лезвиями из нержавеющей стали;
- 1 шт. – Блок ножей для измельчения с лезвиями из нержавеющей стали;
- 2 шт. – Стаканы для смешивания (480 мл);
- 2 шт. – Стаканы для измельчения (240 мл);
- 3 шт. – Крышка стакана для хранения;
- 1 шт. – Походная крышка с отверстием для трубочки.

PB-250XL

Комплектация PB-250 + 2 XL-стакана для смешивания с крышкой 680 мл (без бисфенола-А) + 2 крышки стакана для хранения.



PB-350:

- 1 шт. – База блендера с мотором;
- 1 шт. – Блок ножей для смешивания с лезвиями из нержавеющей стали;
- 1 шт. – Блок ножей для измельчения с лезвиями из нержавеющей стали;
- 1 шт. – Стаканы для смешивания (480 мл);
- 1 шт. – Стаканы для измельчения (240 мл);
- 1 шт. – Крышка стакана для хранения;
- 1 шт. – Походная крышка с отверстием для трубочки;
- 1 шт. – Банка Мейсона (120 мл);
- 1 шт. – Банка Мейсона (240 мл);
- 1 шт. – Банка Мейсона (350 мл);
- 1 шт. – Стеклянная кружка (480 мл);
- 3 шт. – Металлические крышки для стеклянной банки Мейсона;
- 1 шт. – Пластиковая крышка для стеклянной банки Мейсона;
- 1 шт. – Переходник для банки Мейсона.

PB-350XL

Комплектация PB-350 + 2 XL-стакана для смешивания с крышкой 680 мл (без бисфенола-А) + 2 крышки стакана для хранения.

Детали и дополнительные аксессуары



База блендера
с мотором



Блок ножей
для смешивания
с лезвиями
из нержавеющей
стали



Блок ножей
для измельчения
с лезвиями
из нержавеющей
стали



Крышка стакана
для хранения



Походная
крышка
с отверстием
для трубочки



Стакан
для смешивания
с крышкой 240 мл
(без бисфенола-А)



Стакан
для смешивания
с крышкой 480 мл
(без бисфенола-А)



XL-стакан
для смешивания
с крышкой 680 мл
(без бисфенола-А)



Банка Мейсона
120 мл



Банка Мейсона
240 мл



Банка Мейсона
350 мл



Стеклянная
кружка 480 мл



Переходник
для банки
Мейсона
(без бисфенола-А)



Пластиковая
крышка
для стеклянной
банки Мейсона



Металлическая
крышка
для стеклянной
банки Мейсона



Контейнеры

1. Черный:
21,5 см (ширина) ×
19 см (Ø) × 18,4 см (высота);

2. Серый:
22,8 см (ширина) ×
19 см (Ø) × 16,5 см (высота);

3. Зеленый:
26,6 см (ширина) ×
21,5 см (Ø) × 20,9 см (высота).



Экстра-длинная
силиконовая
лопатка



Щетка
для бутылок
Tribest

Запасная головка
для щетки

Способ использования, чистка и хранение

1. Наполните стакан желаемыми ингредиентами.

- **Смешивание:** с использованием стакана для смешивания (480 мл) добавьте 60–300 мл жидкости, в зависимости от рецепта.

- **Измельчение:** с использованием стакана для смешивания (240 мл) засыпьте 1/4–1/2 стакана ингредиентов.

2. Прикрутите соответствующий блок ножей с лезвиями для смешивания/измельчения к стакану.

3. Поместите базу блендера с мотором на устойчивую поверхность.

4. Вставьте вилку в розетку.

5. Переверните и поместите стакан с блоком ножей на базу блендера с мотором.

6. Поверните стакан для смешивания/измельчения так, чтобы маленький выступ на стакане совпадал с маленьким пазом на верхней части базы блендера.

7. Начало работы.

- **Для импульсного режима:** Нажмите сверху вниз на стакан и отпустите. Повторите при необходимости. Не рекомендуется производить повторное нажатие на стакан до полной остановки двигателя во избежание его поломки.

- **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).

На заметку: Не работайте дольше 30 секунд за один раз. Дайте мотору остыть минимум 1 минуту между заходами во время непрерывной работы.

8. Снимите стакан для смешивания/измельчения с основания мотора.

На заметку: Не рекомендуется снимать стакан до полной остановки двигателя во избежание поломки устройства!

9. Переверните стакан и поверните блок ножей с лезвиями против часовой стрелки (открыть).

10. Можно пить прямо из стакана для смешивания или перелить в любую удобную емкость.

Способ использования, чистка и хранение

11. Мойте детали сразу же после использования.

Чистка и хранение:

- 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, 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. Их необходимо регулярно мыть. 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!

На заметку: Персональный блендер Tribest оборудован системой защиты от перегрева. Если мотор перегреется, устройство автоматически отключится. В этом случае вытащите вилку из розетки и оставьте прибор остывать при комнатной температуре в течение 20 минут перед повторным использованием.

Технические характеристики товара

Наименование товара	Блендер бытовой электрический торговой марки «Tribest», тип «Personal Blender»
Изготовитель	«Tribest Corporation», США
Модель	PB-150, PB-250, PB-350, PB-250XL, PB-350XL
Напряжение / частота	220–240 В / ~50 Гц
Потребляемая мощность	200 Вт
Объем пластиковых емкостей	240 мл, 480 мл, 680 мл
Объем стеклянных емкостей	120 мл, 240 мл, 350 мл, 480 мл
Размеры коробки	PB-150: 300×135×265 мм PB-250 / PB-350: 330×135×265 мм PB-250XL / PB-350XL: 340×145×380 мм
Вес с упаковкой	PB-150: 2,30 кг PB-250: 2,70 кг PB-250XL: 3,20 кг PB-350: 3,15 кг PB-350XL: 3,75 кг
Вес прибора со стаканом (480 мл)	1,2 кг
Филиал изготовителя	CORRUPAD KOREA CO., LTD.
Адрес филиала изготовителя	348 Wonam-ro, Namsa-myun, Cheoin-Gu, Youngin-Si, Gyeonggi-do, 449-881, Republic of Korea
Страна производства	Республика Корея (Южная Корея)
Гарантийный срок	1 год

I. Смузи/коктейли.....	14
II. Пряные супы.	15
III. Сладкие или пряные соусы.....	16
IV. Острый соус Сальса.....	18
V. Заправки.....	19
VI. Тапенада/песто.....	19
VII. «Живая» каша.....	20
VIII. Паштет.....	21
IX. Пудинг.....	22
X. Детское питание.....	23
XI. Возможные пищевые добавки.....	24

I. Смузи/рецепты коктейлей

Основной рецепт:

- 1/2–1 ст. жидкости на выбор;
- 1 банан (максимум) свежий или замороженный, нарезанный на кусочки по 2 см;
- 1/4 ст. других свежих или замороженных фруктов;
- 1 ч. л. протеинового порошка.

Дополнительные ингредиенты:

- 1–2 кубика льда (прекрасно охлаждает летом);
- Льняное или конопляное масло (источник незаменимой жирной кислоты) или отжатые семена чиа;
- 1 ч. л. вымоченных семян или орехов (кунжут, подсолнечник, тыква, лен), вымоченные миндаль или бразильские орехи (другие орехи нет необходимости вымачивать, т. к. они мягче и будут измельчаться легче).

Выбор жидкости:

Необходимое количество: 1/2–1 ст. жидкости на выбор.

Обратите внимание, что если вы нальете жидкости более 1 стакана, блендер может переполниться и начать подтекать в процессе работы.

- Яблочный сок;
- Апельсиновый сок;
- Кофе;
- Йогурт (соевый или молочный);
- Молоко;
- Тофу (сначала измельчите до жидкого состояния с 1/8 ст. воды);
- Вода.

Выбор фруктов:

Необходимое количество: 1/5–1/3 ст. свежих или замороженных фруктов.

(На заметку: максимальное количество фруктов – 1 стакан, отрегулируйте количество и уровень жидкости).

- Для смузи можно использовать любые свежие или замороженные фрукты, которые вы любите.
- Чем больше фруктов вы добавите, тем гуще получится напиток.
- С 1/4 ст. жидкости вы можете приготовить пудинг в качестве десерта из любых свежих фруктов и жидкости по выбору.

Пример смузи:

Финик с апельсином

- 1/2 ст. свежего апельсинового сока;
- 1 замороженный банан;
- 2 ч. л. вымоченных семян чиа (по желанию) или конопляных семян;
- 1 финик без косточки;
- 1 ч. л. протеинового порошка;
- 2 кубика льда (по желанию);

Смешивайте суммарно в течение 30–45 секунд или до желаемой консистенции.

Зимний зеленый смузи

- 1 ст. яблочного сока;
- 1 банан;
- 1 ч. л. вымоченных семян льна или масла;
- 2 листа мяты;
- 1–2 ч. л. зеленого порошка (отлично подойдет ячменный).

Смешивайте суммарно в течение 30–45 секунд или до желаемой консистенции.

II. Пряные супы

Супы могут быть комнатной температуры, прохладные или теплые. Во время приготовления теплого супа используйте теплую жидкость.

Предупреждение: использование теплой жидкости лучше, чем использование горячей, т. к. горячая жидкость имеет тенденцию к расширению во время смешивания, а стакан может начать протекать.

Основной рецепт:

- 1/2–1 ст. теплой или горячей жидкости на выбор;
- 1/2 авокадо максимально свежее или замороженное кубиками по 2 см (или другой сливочный ингредиент: тахини, ореховое масло, молоко, тофу, йогурт, творог, сливочный сыр, масло или кефир);
- 1/4 ст. других свежих или замороженных фруктов;
- 1 ч. л. протеинового порошка.

Дополнительные ингредиенты:

- Льняное или конопляное масло (источник незаменимой жирной кислоты) или отжатые семена чиа;
- 1 ч. л. орехов или масла из семян. Кунжутное масло = тахини, миндальное, конопляное, арахисовое, тыквенное масло, масло из орехов макадами, кешью и фундука.

Выбор жидкости:

Необходимое количество: 1/2–1 ст. жидкости на выбор.

Обратите внимание, что если вы возьмете 1+1/4 ст., стакан блендера может переполниться и начать подтекать.

- Морковный сок (или любой другой овощной сок);
- Йогурт (соевый или молочный);
- Молоко (обычное или соевое без содержания лактозы);
- Тофу (сначала измельчите до жидкого состояния с 1/8 ст. воды);
- Вода.

Выбор овощей:

Необходимое количество: 1/5–1/3 ст. свежих или замороженных овощей.

(На заметку: максимальное количество овощей – 1/2 ст., отрегулируйте количество и уровень жидкости).

- Для супов можно использовать большинство свежих овощей, которые вы любите. Рекомендуются: томаты, зеленый горошек, огурцы, сельдерей, цветная капуста, тыква (цукини, бутылочная тыква), цветная капуста, кукуруза, салат (или любая зелень: кинза, петрушка, мята и т. д.).

(На заметку: Чем больше овощей вы добавите, тем гуще получится напиток или суп. С добавлением 1/4 стакана жидкости вы можете приготовить подливу или соус, в зависимости от овощей и выбранной жидкости).

Пример пряного супа:

Суп Кадо

- 1 ст. морковного сока;
- 1/2 авокадо;
- 2 листа базилика;
- 1 ч. л. зеленого порошка;
- Сок лимона для вкуса.

Смешивайте суммарно в течение 30–45 секунд или до желаемой консистенции.

III. Сладкие или пряные соусы:

Густой томатный соус

- 1/4 ст. воды;
- 4 томата черри (разрезанных на половинки);
- 4 сушеных томата (вымоченных в теплой воде);
- 3 листа базилика;
- 1 финик без косточки;
- 1 зубчик чеснока;
- Соль по вкусу.

Смешивайте суммарно в течение 30–45 секунд или до желаемой консистенции.

Сладкие или пряные соусы

Соусы удобно есть, как и супы, если делать их гуще, уменьшая количество жидкости в ингредиентах.

Основной рецепт:

- 1/4–1/2 ст. жидкости на выбор;
- 1/2 ст. сливочного ингредиента: тахини, банана, авокадо, орехового масла, молока, тофу, йогурта, творога, сливочного сыра, масла или кефира;
- 1/4 ст. других свежих или замороженных фруктов или овощей;
- 1–2 ч. л. специй на выбор.

Дополнительные ингредиенты:

- Льняное или конопляное масло (источник незаменимой жирной кислоты) или отжатые семена чиа;
- 1 ч. л. орехов или масла из семян. Кунжутное масло = тахини, миндальное, конопляное, арахисовое, тыквенное масла, масло из орехов макадамии, кешью и фундука.

Выбор жидкости:

Необходимое количество: 1/2–1 ст. жидкости на выбор.

Обратите внимание: если вы возьмете 1+1/4 ст., блендер может переполниться и начать подтекать.

- Морковный сок (или любой другой овощной сок по выбору);
- Йогурт (соевый или молочный);
- Молоко (обычное, картофельное или соевое без содержания лактозы);
- Тофу (сначала измельчите до жидкого состояния с 1/8 ст. воды);
- Вода.

Выбор фруктов или овощей:

Необходимое количество: 1/4–1/2 свежих или замороженных овощей или фруктов.

(На заметку: максимальное количество овощей – 1/2 ст., отрегулируйте количество и уровень жидкости).

Примеры приготовления соуса

Сладкий соус:

Яблочный соус

- 1 свежее, нарезанное на мелкие кусочки яблоко;
- 1 ч. л. вымоченных семян чиа;
- 1 банан;
- Корица и мускатный орех по вкусу;
- Лимон для вкуса.

Смешивайте суммарно в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции. Для того чтобы смешать яблоки, держите блендер двумя руками, интенсивно встряхивайте его над поверхностью стола. Как только начнется смешивание, поставьте блендер обратно.

Внимание: Будьте предельно осторожны, чтобы не сместить переключатель с закрытого положения контейнера во время тряски блендера.

Пряные соусы:

Кисло-сладкий соус.

- 1/3 ст. свежего апельсинового сока;
- 1/4 ст. кленового сиропа;
- 1 ч. л. яблочного уксуса;
- 2 ч. л. оливкового масла;
- 2 ч. л. соевого соуса;
- 1 ч. л. мелко нарезанного свежего имбиря;
- 2 ч. л. горчицы.

Смешивайте суммарно в течение 30–45 секунд или до желаемой консистенции.

Гуакамоле

- 1 авокадо;
- 2 томата черри, разрезанных на половинки;
- 1 головка нарезанного лука (красного или зеленого);
- 1 ч. л. мексиканской приправы;
- Сок лимона для вкуса;
- Морская соль по вкусу.

В импульсном режиме работы блендера доведите до желаемой консистенции.

IV. Сальса

Сальса – это соус, представляющий из себя текстуру, которая позволяет замариновать твердые ингредиенты в жидкости, формируя прекрасный вкус. Его можно добавлять к любым овощным блюдам, кашам или использовать в качестве заправки для фруктов или овощей.

Примеры:

Классическая сальса:

- 1 нарезанный томат;
- 1/4 ст. зеленого лука;
- 1/2 ст. кинзы;
- 1 головка чеснока;
- Морская соль по вкусу;
- 1/4 перца халапеньо (не обязательно).

В импульсном режиме работы блендера доведите до желаемой консистенции.

Сальса из манго:

- 1 ст. нарезанного манго;
- 1/4 ст. свежего нарезанного ананаса;
- 1/4 ст. зеленого лука;
- 1/4 ст. свежей кинзы;
- 1 ч. л. свежего нарезанного чили;
- Сок лимона для вкуса;
- Морская соль по вкусу.

В импульсном режиме работы блендера доведите до желаемой консистенции.

V. Заправки

Заправка может быть плотной или мягкой в зависимости от ингредиентов. Она готовится с добавлением небольшого количества жидкости или с добавлением твердой пищи, и может превращаться в подливу.

Примеры:

Заправка из острых семян папайи

- 1/3 ст. уксуса из коричневого риса (или лимонный сок);
- 1 ч. л. нарезанного желтого лука;
- 2 ч. л. горчицы (хорошо подходит дижонская горчица);
- 1 ч. л. нектара агавы или меда;
- 1 ч. л. острого соуса по вкусу;
- 2/3 ст. оливкового масла;
- 2 ст. л. семян папайи.

Смешивайте суммарно в течение 45–65 секунд или до желаемой консистенции.

Заправка из пикантной папайи

- 1 нарезанная папайя (с кожурой и с семенами);
- 1/2 ст. апельсинового сока;
- 1 ст. л. вымоченных семян чиа (можно заменить оливковым или льняным маслом);
- 1 ч. л. лимонного сока;
- 1 ч. л. чили или других острых специй (кайенский перец);
- Морская соль по вкусу.

Смешивайте суммарно в течение 45–65 секунд или до желаемой консистенции.

VI. Тапенада / Песто

Тапенада и песто имеют очень похожую структуру – плотную и с крупно нарезанными ингредиентами.

Примеры:

Тапенада из оливок

- 1 ст. нарезанных оливок без косточек;
- 1/2 ст. оливкового масла;
- 2 ст. л. каперсов;
- 1 головка нарезанного чеснока;
- 1 ч. л. уксуса из коричневого риса.

Смешивайте суммарно в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

Тапенада из томатов

- 1 ст. дегидрированных томатов, вымоченных, а затем отжатых;
- 2 томата черри, разрезанных на половинки;
- 1/4 ст. оливкового масла;
- 2 головки нарезанного чеснока;
- Морская соль по вкусу.

Смешивайте суммарно в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

Песто Престо

- 1/4 ст. оливкового масла;
- 1 ст. л. лимонного сока;
- 1/2 ст. свежих листьев базилика;
- 1/2 ст. нарезанной петрушки;
- 2 головки чеснока;
- 2 ч. л. соевого соуса;
- 3 ст. л. кедровых или грецких орехов.

Смешивайте суммарно в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

Сливочное песто из грецких орехов

- 1/4 ст. грецких орехов;
- 1 авокадо (нарезанный, без косточки);
- 1/2 ст. листьев базилика;
- 1/4 ст. нарезанных листьев шпината;
- 2 головки нарезанного чеснока;
- 2 ст. л. оливкового масла;
- 1 ст. л. свежемолотого перца;
- 1 ст. л. лимонного сока;
- Морская соль по вкусу.

Смешивайте суммарно в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

VII. «Живая» каша

Измельченные, приготовленные или пророщенные зерна являются прекрасным завтраком. Добавьте ваши любимые фрукты, орехи, семена и молоко (обычное или соевое).

Простые каши:

Рисовая каша

- 2 ст. риса;
- 1/4 ст. теплого риса, соевого молока (молока без лактозы) или горячей воды;
- 2 ст. л. конопляных семян;
- 1/4 ч. л. молотой корицы;
- Морская соль по вкусу;
- Кленовый сироп, подсластители (по желанию).

Смешивайте суммарно в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

Этот рецепт также подходит для других круп: все сорта риса (коричневый, басмати, красный, белый и др.), просо, гречиха, ячмень или кукурузная мука.

Крем из киноа (рисовая лебеда)

- 1 1/4 ст. горячей воды;
- 2/3 ст. киноа;
- 1/4 ч. л. пряной смеси 5 китайских специй (или мускатного ореха);
- 1 ст. л. вымоченных семян чиа;
- Нектар агавы или мед по вкусу;
- Морская соль по вкусу.

Смешивайте суммарно в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

Для этого рецепта также подходят каши в виде хлопьев из коричневого риса, ячменя, овса и др.

Соотношение воды к крупе меняется незначительно (1 стакан воды на 1+1/4 стакана хлопьев киноа). Следуйте инструкциям на упаковке.

VIII. Паштет

Паштеты классически готовятся из орехов и овощей. Они могут также состоять из орехов и семян, смешанных с различными овощами. Проявите творческий подход, создав свой рецепт. Данные типовые рецепты помогут вам начать экспериментировать.

Примеры:

Паштет из орехов пекан

- 1 ст. сырых орехов пекан;
- 1 небольшая нарезанная головка красного лука;
- 2 ч. л. специй для птицы;
- 1/4 ст. нарезанного цукини;
- 1 ст. л. соевого соуса.

Смешивайте суммарно в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

Чтобы паштет получился более плотным, добавьте мелко нарезанный красный перец, петрушку и сельдерей по 1/2 стакана).

Паштет из тыквы

- 1/4 ст. вымоченных тыквенных семян (замочите на 30 минут, затем высушите);
- 1/4 ст. вымоченных семян подсолнечника (замочите на 30 минут, затем высушите);
- 1/4 ст. свежего апельсинового сока;
- 1/2 нарезанного авокадо;
- 2 веточки свежей петрушки;

- 2 томата черри, разрезанных на половинки;
- 1 головка измельченного чеснока;
- 1 ст. л. измельченного свежего имбиря;
- 1 ст. л. порошка карри;
- Морская соль по вкусу.

Смешивайте суммарно в течение 45–60 секунд или до желаемой консистенции.

Для того чтобы придать мягкости/твердости структуре блюда, добавьте в конце смешивания нужное количество оставшегося авокадо, нарезанного кубиками.

IX. Пудинг

Основные ингредиенты:

Свежие фрукты по сезону (кроме дыни):

Количество: по 1 кусочку всех фруктов (или 1,5 стакана фруктов, нарезанных кубиками).

Загустители:

Количество: 2–4 столовые ложки.

- Папайя;
- Банан – самый простой загуститель;
- Вымоченные сухофрукты;
- Орехи: кешью, пекан или грецкий орех;
- Семена подсолнечника или тыквы. Замочите их на ночь и промойте. Этот процесс удаляет шелуху и препятствует прорастанию семян. Вымачивание и споласкивание также облегчает переваривание пищи;
- Вымоченные семена чиа (отличный источник незаменимой жирной кислоты).

Жидкости:

Количество = 1–3 ст. л.

- Свежевыжатый сок;
- Вода;
- Йогурт (с молоком или без);
- Молоко (рисовое, соевое или безлактозное);
- Кефир (молочный или соевый).

Выберите фрукты и смешайте с загустителем и жидкостью на выбор, взбейте при помощи блендера до однородной массы. Для получения желаемой консистенции начните с добавления меньшего количества жидкости, постепенно увеличивая её количество.

Примеры:

Сладость из апельсина и кешью

- 1 ст. кешью;
- 2 ст. л. свежего апельсинового сока;

- 1 ст. л. семян конопли.

Смешайте до однородной массы, подавайте в качестве пудинга или заправки.

Абрикос Амброзия

- 1 большой абрикос (или 2 маленьких) без косточек;

- 2 сушеных кусочка ананаса (вымоченных в теплой воде);

- 1 ст. л. сока, оставшегося после вымачивания ананасов;

- 1 ст. л. вымоченных семян подсолнечника.

Смешайте до однородной массы, подавайте в качестве пудинга или заправки.

Х. Детское питание

Общие инструкции:

Детям нужна простая пища:

- Измельченные сырые фрукты;

- Измельченные овощи, сваренные на пару. Исключение составляет картошка, так как она становится очень клейкой.

Выбирайте овощи в зависимости от сезона и смешивайте в блендере с небольшим количеством воды.

2 ст. л. жидкости для большинства овощей достаточно (при необходимости добавьте больше).

Примеры:

Измельченный банан/виноград

- 1 банан;

- 6–10 виноградинок.

Начните с банана, измельчите до состояния пасты, затем добавьте виноград, смешайте ингредиенты до однородной массы.

Соус из груши

- 1 нарезанная груша;

- 1 банан;

- 1–2 ст. л. воды или яблочного сока.

Начните с небольшого количества груш и воды, добавьте остатки ингредиентов, смешайте до однородной массы.

Возможные пищевые добавки

Источники незаменимой жирной кислоты:

- Семена конопли;
- Семена чиа;
- Масло из льна;
- Семена льна.

Зеленые пищевые порошки:

- Green Magma;
- Barley Green;
- Kamut;
- Pure synergy;
- Green Frog;
- Ultimate Life/Meal.

Выбор молока:

- Без лактозы, с низким содержанием жира или полноценное молоко;
- Соевое молоко;
- Рисовое молоко;
- Молоко в порошке, изготовленное из картофеля, например, Vance's DariFree Milk;
- Банановое молоко. Для его приготовления смешайте с водой свежие или замороженные бананы.

Следующие 3 вида молока могут быть приготовлены в персональном блендере из вымоченного миндаля, семян подсолнечника или семян кунжута с водой:

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

Остерегайтесь пастеризованного сока, потому что он был подвержен термообработке.

Наслаждайтесь вашим персональным блендером от Tribest. Рецепты, представленные здесь, предназначены для того, чтобы вдохновлять вас. Пробуйте смешивать различные свежие продукты, которые вам нравятся. Натуральные блюда не только вкусные, но и питательные. Найдите лучшее для себя, своей семьи и друзей! Экспериментируйте с продуктами, позвольте помочь вам добиться крепкого здоровья и долголетия!

Условия гарантии

Гарантия предоставляется владельцу блендера Tribest Personal Blender. 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. 26.

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.

Tribest®

making healthy living easy

Соковыжималка
Tribest Solostar 4



Блендер Tribest
Dynablend DB-950



Соковыжималка
Tribest Slowstar SW-2000



Мини блендер
Tribest PB-250

Соковыжималка
Tribest Green Star Elite



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

