

Прочтите инструкцию перед использованием!

TRIBEST®

personal Blender®

Инструкция по эксплуатации

BPA FREE!

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



Персональный блендер Tribest®
PB-150/250/350

Введение

Спасибо за приобретение персонального блендера Tribest с контейнерами без содержания Бисфенола-А. Вы в нескольких минутах от создания любимых блюд.

Персональный блендер Tribest – первый блендер для одной порции с контейнерами и деталями для измельчения без содержания бисфенола-А. Благодаря максимальному удобству и мобильности устройства вы можете легко готовить любимые рецепты, не беспокоясь о вредных химикатах, портящих ваши восхитительные творения.

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. Можно использовать разнообразные фрукты и овощи, мощный 200-ваттный мотор легко смешивает лед и замороженные фрукты. Блендер также отлично подходит для приготовления соусов, острых соусов, щербета, супов, протеиновых коктейлей, фруктовых смузи и детских смесей. Нержавеющее лезвие для измельчения (в моделях PB-250 и PB-350) измельчает сухие ингредиенты, такие как кофейные бобы, орехи, зерна, травы и даже семена льна в одно мгновение!

Используйте персональный блендер Tribest 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 традиционных 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 того же стакана, который использовался для смешивания, поэтому больше не придется лишний раз мыть стеклянные стаканы или громоздкие кувшины.

Найдите время ознакомиться с персональным блендером Tribest 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 прелестей!

Выделите время, чтобы прочесть всю инструкцию по эксплуатации в целях безопасного использования. Следуйте инструкциям, тогда ваш персональный блендер прослужит вам долгие годы.

Надеемся, что вам понравится персональный блендер Tribest, который поможет вам следить за питанием и здоровьем!

Содержание

Введение.....	2
Важные инструкции по безопасности.....	4
Основные детали.....	6
Дополнительные аксессуары.....	7
Способ использования.....	8
Чистка и хранение.....	9
Технические характеристики товара.....	10
Гарантийный талон.....	11
Рецепты	
I. Смузи/коктейли.....	12
II. Пряные супы.....	13
III. Сладкие и пряные соусы	14
IV. Острый соус Сальса.....	16
V. Заправки.....	17
VI. Тапенада/песто.....	17
VII. “Живая” каша.....	18
VIII. Паштет.....	19
IX. Пудинг.....	20
X. Детское питание.....	21
XI. Возможные пищевые добавки.....	22
Условия гарантии.....	23
Гарантийный талон	24

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, просто протрите 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 пожару, удару электрическим током или повреждениям.
8. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края стола, или 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 и лезвия сразу после использования.
17. В режим 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 цикла.
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.

Сохраняйте инструкцию!

-
- 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 ложка, нож или вилка во время работы устройства!
 - Не держитесь руками за лезвие!

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 для 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 для стакана для хранения
- 1 шт - Походная крышка с отверстием для трубочки



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 для 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

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



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 700 мл (без бисфенола А)



Походная крышка с отверстием для трубочки



Крышка для банки Мейсона (без бисфенола А)



Банка Мейсона 120 мл



Банка Мейсона 240 мл



Банка Мейсона 350 мл



Стеклоянная крышка 480 мл



Металлическая крышка для стеклянной банки Мейсона

Пластиковая крышка для стеклянной банки Мейсона



Контейнеры

1. Черный 21,5 см (ширина) x 19 см (диаметр) x 18,4 см (высота)
2. Серый 22,8 см (ширина) x 19 см (диаметр) x 16,5 см (высота)
3. Зеленый 26,6 см (ширина) x 21,5 см (диаметр) x 20,9 см (высота)



Экстра-длинная силиконовая лопатка



Щетка для бутылок Tribest
Запасная головка для щетки

Способ использования

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), засыпайте 1/4 – 1/2 стакана ингредиентов.
 2. Прикрутите 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 вниз на стакан и отпустите. Повторите при необходимости.
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 более, чем 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.
 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.
 11. Мойте детали сразу же после использования.
- На заметку:** Персональный блендер Tribest оборудован системой защиты от перегрева. Если мотор перегреется, устройство автоматически отключит блендер. В этом случае вытащите вилку из розетки и оставьте прибор остывать при комнатной температуре в течение 20 минут перед повторным использованием.

Чистка и хранение

- 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 (вода не должна превышать 40°C). Для простой чистки споласкивайте стакан для измельчения/смешивания и блок ножей сразу после каждого использования, чтобы пища не засыхала на поверхности.
- Будьте осторожны во время чистки лезвий, так как они очень острые. Не оставляйте их в мыльной воде, где они могут исчезнуть из виду.
- Стаканы для измельчения/смешивания изготовлены из прочного полимерного пластика без использования Бисфенола-А - сополиэфира с высокой ударопрочностью. Гладкая поверхность будет выглядеть новой долгие годы при должном уходе. Держите губку под рукой во время работы и протирайте пролитую на базу блендера жидкость. Не используйте абразивные чистящие средства для деталей блендера.
- Резиновые ножки на нижней части основания мотора сохраняют блендер в неподвижном состоянии во время работы. Регулярно мойте резиновые ножки. Если они загрязнятся, устройство может начать скользить.

Технические характеристики товара

Тип товара	Персональный мини-блендер
Фирма-производитель	Tribest Corporation
Модель	PB-150, PB-250, PB-350, PB-250 XL, PB-350 XL
Напряжение	220 В / ~50 Гц
Потребляемая мощность	200 Ватт
Объем пластиковых емкостей	240 мл, 480 мл, 700 мл
Объем стеклянных емкостей	120 мл, 240 мл, 350 мл, 480 мл
Размеры коробки	PB-150: 300x135x265 мм PB-250, PB-350: 330x135x265 мм
Вес брутто	PB-150: 2,3 кг PB-250: 3,2 кг PB-350: 3,6 кг
Вес нетто (база блендера со стаканом 470 мл)	1,2 кг
Страна-производитель	Южная Корея
Гарантийный срок	1 год

I. Смузи/коктейли.....	12
II. Пряные супы.	13
III. Сладкие или пряные соусы.....	14
IV. Острый соус Сальса.....	16
V. Заправки.....	17
VI. Тапенада/песто.....	17
VII. “Живая” каша.....	18
VIII. Паштет.....	19
IX. Пудинг.....	20
X. Детское питание.....	21
XI. Возможные пищевые добавки.....	22

I. Смузи/рецепты коктейлей

Основной рецепт:

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

Дополнительные ингредиенты:

- 1-2 кубика льда (прекрасно охлаждает летом)
- Источник незаменимой жирной кислоты из льняного или конопляного масла, или выжатые семена чиа.
- 1 ч.л. вымоченных семян или орехов (кунжут, подсолнечник, тыква, лен) или вымоченные миндаль или бразильские орехи, другие орехи нет необходимости вымачивать, т.к. они мягче и будут измельчаться легче, чем миндаль или бразильские орехи.

Выбор жидкости:

Необходимое количество: 1/2 – 1 стакан жидкости на выбор:

(Обратите внимание, что если вы нальете жидкости более 1 стакана, блендер может переполниться и начать подтекать).

- Яблочный сок
- Апельсиновый сок
- Кофе (Teccino/Pero/Caf-Lib)
- Йогурт (соевый или молочный)
- Молоко
- Тофу (сначала измельчите до жидкого состояния с 1/8 стакана воды)
- Вода

Выбор фруктов:

Необходимое количество: 1/5 – 1/3 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 стакана жидкости вы можете приготовить пудинг в качестве десерта из любых свежих фруктов и жидкости по выбору.

Пример смузи:

Финик с апельсином

- 1/2 стакана 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)

Смешивать в течение 30-45 секунд – или до желаемой консистенции.

Зимний зеленый смузи

-1 стакан яблочного сока

-1 банан

-1 ч.л. вымоченных семян льна или масла

-2 листа мяты

-1-2 ч.л. зеленого порошка (отлично подойдет ячменный)

Смешивать в течение 30-45 секунд – или до желаемой консистенции.

II. Пряные 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 и может начать протекать.

Основной рецепт:

- 1/2 – 1 стакан теплой или горячей жидкости на выбор

- 1/2 авокадо (или другой сливочный ингредиент: тахини, ореховое масло, молоко, тофу, йогурт, творог, сливочный сыр, масла или кефир) (максимально свежее или замороженное по 2 см.)

-1/4 стакана других свежих или замороженных фруктов

-1 ч.л. протеинового порошка (или зеленого порошка).

Дополнительные ингредиенты:

- Источник незаменимой жирной кислоты из льняного или конопляного масла, или выжатые семена чиа.

- 1 ч.л. орехов или масла из семян. Кунжутное масло = тахини, миндальное/конопляное/арахисовое масла, масло из орехов макадамии, кешью и фундука или тыквенное масло.

Выбор жидкости:

Необходимое количество: 1/2 – 1 стакан жидкости на выбор:

(Обратите внимание, что если вы возьмете 1 1/4 стакана, блендер может переполниться и начать подтекать).

- Морковный сок (или любой другой овощной сока по выбору)

- Йогурт (соевый или молочный)

- Молоко (обычное или соевое молоко без содержания лактозы).

- Тофу (сначала измельчите до жидкого состояния с 1/8 стакана воды)

- Вода

Выбор фруктов:

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

(На заметку: максимальное количество овощей – 1/2 стакана, 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: такие супы будут несколько плотные, если только овощи/зелень не будут слишком мягкие. Чем больше овощей вы добавите, тем гуще получится напиток/суп. С добавлением 1/4 стакана жидкости, вы можете приготовить подливу или соус, в зависимости от овощей и жидкости на ваш выбор).

Пример пряного супа:

Суп Кадо Кадо

-1 стакан морковного сока

-1/2 авокадо

-2 листа базилика

-1 ч.л. зеленого порошка

-Сок лимона для вкуса

Смешивать в течение 30-45 секунд – или до желаемой консистенции.

III. Сладкие или пряные соусы:

Густой томатный суп

- 1/4 стакана 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

Смешивать в течение 30-45 секунд – или до желаемой консистенции.

Сладкие или пряные соусы

Соусы удобно есть, как и супы в чашах или делать их гуще, уменьшая количество жидкости в ингредиентах в рецепте. Наслаждайтесь фруктами и пряным вкусом.

Основной рецепт:

- 1/4 -1/2 стакана жидкости на выбор

- 1/2 стакана сливочного ингредиента: тахини, банан, авокадо, ореховое масло, молоко, тофу, йогурт, творог, сливочный сыр, масла или кефир)

-1/4 стакана других свежих или замороженных фруктов или овощей

-1-2 ч.л. специй на выбор

Дополнительные ингредиенты:

- Источник незаменимой жирной кислоты из льняного или конопляного масла, или выжатые семена чиа.

- 1 ч.л. орехов или масла из семян. Кунжутное масло = тахини, миндальное/конопляное/арахисовое масла, масло из орехов макадамии, кешью и фундука или тыквенное масло.

Выбор жидкости:

Необходимое количество: 1/2 – 1 стакан жидкости на выбор:

(Обратите внимание, что если вы возьмете 1 1/4 стакана, блендер может переполниться и начать подтекать).

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

Смешайте 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 стакана свежего апельсинового сока
- 1/4 стакана кленового сиропа
- 1 ч.л. яблочного уксуса
- 2 ч.л. оливкового масла
- 2 ч.л. соевого соуса
- 1 ч.л. свежего, мелко нарезанного имбиря
- 2 ч.л. горчицы

Смешивать в течение 30-45 секунд – или до желаемой консистенции.

Гуакамоле

- 1 авокадо
- 2 томатов черри, разрезанных на половинки
- 1 головка порезанного 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. Ее можно добавлять к любым овощным блюдам или кашам или использовать в качестве заправки для фруктов или овощей.

Примеры:

Классическая сальса:

- 1 нарезанный томат
 - 1 зеленый лук
 - 1/2 стакана 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 стакан нарезанного манго
- 1/4 стакана свежего нарезанного ананаса
- 1/4 стакана зеленого лука
- 1/4 стакана 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. Готовится с добавлением небольшого количества жидкости или с добавлением большего количества твердой пищи и может превращаться в подливку.

Примеры:

Заправка из острых семян папайи

- 1/3 стакана уксуса из коричневого риса (или лимонный сок)
- 1 ч.л. порезанного 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 стакана оливкового масла
- 2 ст.л. семян папайи

Смешивать в течение 45-65 секунд – или до желаемой консистенции.

Заправка из пикантной папайи

- 1 папайя (с кожурой, с семенами, порезанная)
- 1/2 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

Смешивать в течение 45-65 секунд – или до желаемой консистенции.

VI. Тапенада / Песто:

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

Примеры:

Тапенада из оливок

- 1 стакан порезанных оливок без косточек
 - 1/2 стакана оливкового масла
 - 2 ст.л. каперсов
 - 1 головка порезанного чеснока
 - 1 ч.л. уксуса из коричневого риса
- Смешивать в течение 45-60 секунд – или до желаемой консистенции.

Тапенада из томатов

- 1 стакан вымоченных сухих томатов (отжатых)
- 2 томата черри, разрезанных на половинки
- 1/4 стакана оливкового масла
- 2 головки порезанного чеснока
- Морская соль по вкусу

Смешивать в течение 45-60 секунд – или до желаемой консистенции.

Песто Престо

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

Смешивать в течение 45-60 секунд – или до желаемой консистенции.

Сливочное песто из грецких орехов

- 1/4 стакана грецких орехов
- 1 авокадо (порезанный, без косточки)
- 1/2 стакана листьев базилика
- 1/4 стакана листьев шпината (аккуратно вымытых, порезанных)
- 2 головки нарезанного чеснока
- 2 ст.л. оливкового масла
- 1 ст.л. перца (лучше свежемолотого)
- 1 ст.л. лимонного сока
- Морская соль по вкусу

Смешивать 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 или семена, и молоко (обычное или соевое).

Простые каши:

Рисовая каша

- 2 стакана риса
- 1/4 стакана теплого риса, соевое молоко или молоко без лактозы или горячая вода.
- 2 ст.л. конопляных семян
- 1/4 ч.л. пудры корицы

- Морская соль по вкусу
 - Кленовый сироп, подсластители (по желанию)
- Смешивать 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 стакана горячей воды
 - 2/3 стакана киноа
 - 1/4 ч.л. пряной смеси 5 китайских специй (или мускатный орех)
 - 1 ст.л. вымоченных семян чиа
 - Нектар агавы или мед по вкусу
 - Морская соль по вкусу
- Смешивать в течение 45-60 секунд – или до желаемой консистенции.
Для этого рецепта также подходят каши в виде хлопьев: коричневый рис, ячмень, овес и др.
Соотношение воды к крупе меняется незначительно (1 стакан воды на 1 и 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, создайте свой рецепт. Данные типовые рецепты помогут вам начать.

Примеры:

Паштет из орехов пекан

- 1 стакан орехов пекан (сырых)
 - 1 порезанная головка красного лука (небольшая)
 - 2 ч.л. специй для птицы
 - 1/4 стакана порезанного цуккини
 - 1 ст.л. соевого соуса
- Смешивать в течение 45-60 секунд – или до желаемой консистенции.
Чтобы паштет получился более плотным, добавьте мелко нарезанный красный перец, петрушку и сельдерей (1/2 стакана каждого).

Паштет из тыквы

- 1/4 вымоченных тыквенных семян (замочите на 30 минут, затем высушите).
- 1/4 вымоченных семян подсолнечника (замочите на 30 минут, затем высушите).
- 1/4 свежего апельсинового сока

- 1/2 порезанного авокадо
- 2 веточки свежей петрушки, измельченной.
- 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

Смешивать в течение 45-60 секунд – или до желаемой консистенции.

Для того, чтобы добавить мягкую/твердую структуру, добавьте вторую половинку авокадо, нарезанную кубиками, в конце смешивания.

IX. Пудинг

Основные ингредиенты:

Свежие фрукты по сезону (кроме дыни):

Количество: по 1 кусочку всех фруктов (или 1-1/2 стакана фруктов порезанных кубиками).

Загустители:

Количество: 2-4 столовые ложки

- папайя
- банан – самый простой загуститель
- вымоченные сухие фрукты
- орехи – кешью, пекан или грецкий орех
- семена: подсолнечника или тыквы – замочите их на ночь, промойте, и приготовьте пудинг с данными ингредиентами. 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.

- свежавыжатый сок
- вода
- йогурт (с молоком или без)
- молоко (рисовое, соевое или без лактозы)
- Кефир (молочный или соевый)

Выберите фрукты и смешайте с загустителем и жидкостью на выбор, смешайте при помощи блендера до однородной массы, подавайте на стол. Начните с меньшего количества жидкости, добавляйте больше для получения желаемой консистенции.

Примеры:

Сладость из апельсина и кешью

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

- 1 ст.л. семян конопли

Смешайте до однородной массы, подавать можно в качестве пудинга или заправки.

Абрикос Амброзия

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

- 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, подавать можно в качестве пудинга или заправки.

Х. Детское питание

Общие инструкции:

Детям нужна простая пища:

- измельченные фрукты (сырые)

- измельченные овощи (сваренные на пару) – исключение составляет картошка (она становится очень клейкой).

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

2 ст.л. жидкости для большинства овощей воды достаточно, добавьте больше при необходимости.

Примеры:

Измельченный банан/виноград

- 1 банан

- 6-10 виноградинок

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

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 и подавайте.

Возможные пищевые добавки

Источники незаменимой жирной кислоты:

- Семена конопли
- Семена Чиа
- Масло из льна
- Семена льна

Зеленые/измельченные 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 – Vance’s DariFree Milk
- Банановое молоко – свежие или замороженные бананы, смешанные с водой

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

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

Остерегайтесь пастеризованного сока – необходимо знать, 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 продукты 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 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 24. 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:

ООО "Все Соки"

199178, Санкт-Петербург, Малый пр. В.О, д.3

Телефон +7 (812) 643-0460 (пн-пт 10:00 -18:00)

Для ускорения гарантийного обслуживания направьте на электронную почту авторизованного сервис-центра письменное уведомление с подробным описанием дефекта устройства, приложенными фото или видео, отражающими суть проблемы. К письму приложите свои контактные данные и нижеперечисленную информацию (заполняется продавцом):

Модель: _____ TRIBEST PERSONAL BLENDER _____

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)

Перевод и адаптация инструкции на русский язык осуществлены
ООО “Все Соки” при личном участии Виктора Чиликина.

Санкт-Петербург, 2015 год.

Все права защищены.

