



Инструкция по эксплуатации коммерческого вакуумного блендера DPS-2200 / DPS-2250



Пожалуйста, перед использованием
внимательно ознакомьтесь с инструкцией.

Благодарим за покупку техники от компании Tribest! Вы приобрели коммерческий вакуумный блендер, с помощью которого можно серьезно изменить меню вашего кафе или ресторана. Как и любой продукт Tribest, Dynapro является результатом разумного выбора, который был сделан с одной целью – упростить процесс приготовления здоровой пищи.

МОДЕРНИЗИРОВАННЫЙ ДВИГАТЕЛЬ

Dynapro оснащен совершенно новым двигателем, произведенным в Швеции, с турбовентилятором и мощностью 2,5 л. с. Благодаря мощному мотору облегчается измельчение и смешивание даже самых сложных продуктов: от замороженных овощей и фруктов, кубиков льда до сухих ингредиентов и больших порций ваших любимых рецептов. Dynapro может легко помочь вам добиться успеха.

ЧАША ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ С ВАКУУМНОЙ КРЫШКОЙ

Тритановый стакан без содержания бисфенола со встроенным блоком ножей, оснащенным 4 разнонаправленными лезвиями, предназначен для смешивания больших объемов продуктов. Стакан емкостью 1,8 л оснащен вакуумной технологией для еще более качественного смешивания.

ТРИ РЕЖИМА РАБОТЫ

Используйте автоматические программы, ручной режим или режим таймера для настройки тщательного и легкого смешивания.

ИНДИКАТОР СЫРОЕДЧЕСКОГО РЕЖИМА

Индикатор сыроедческого режима изменяет цвет с синего на белый, когда температура в чаше поднимается выше 47 °C, не позволяя продуктам нагреваться выше указанного температурного показателя, соответствующего сыроедческому режиму. Кроме того, если ваша цель – смешать и немного разогреть блюдо, то вы легко увидите, когда смесь начнет нагреваться.

ВАКУУМНОЕ СМЕШИВАНИЕ

В комплектацию Dynapro DPS-2250 входит вакуумный насос. Система вакуумного смешивания способствует улучшению вкуса и текстуры, а также сохраняет всю пользу в ваших любимых рецептах. После удаления воздуха из чаши для смешивания окисление продуктов практически сводится к минимуму. При этом сохраняются «хрупкие» антиоксиданты, ферменты и питательные вещества, которые так важны для нашего организма. Вакуумное смешивание также помогает добиться гладкой и шелковистой текстуры – смеси больше не будут расслаиваться и терять первоначальный аромат в процессе смешивания.



СОДЕРЖАНИЕ

Вступление.....	3
Важные меры предосторожности.....	4
Технические характеристики.....	5
Детали.....	6
Эксплуатация.....	8
Как использовать вакуумный насос.....	10
Рекомендации по использованию вакууматора.....	11
Рекомендации по управлению.....	12
Возможные поломки и их устранение.....	13
Уход и техническое обслуживание.....	14
Рецепты: содержание.....	15
Условия гарантии.....	36
О коммерческой эксплуатации.....	37
Гарантийный талон.....	38

1. ВСТУПЛЕНИЕ

Создавайте вкусные и полезные блюда для вашего ресторана, отеля, бара или кафе. Внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации перед первым запуском блендера, чтобы правильно пользоваться аппаратом и производить соответствующий уход для сохранения его работоспособности в дальнейшем.

Перед первым использованием также рекомендуем промыть все детали теплой водой с нейтральным моющим средством для мытья посуды.

Давайте начнем!

2. ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Обязательно соблюдайте эти меры предосторожности при использовании электроприбора:

1. Прочтите и сохраните эту инструкцию.
2. Во избежание поражения электрическим током не погружайте корпус в воду или другие жидкости.
3. Отключайте прибор от сети, когда аппарат не используется, а также перед сборкой/разборкой и мытьем его частей.
4. Избегайте контакта с движущимися деталями.
5. Использование аксессуаров, не рекомендованных и не продаваемых производителем, может привести к травме, возгоранию или поражению электрическим током.
6. Не используйте прибор вне помещения.
7. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края стола или рабочей поверхности и не контактировал с горячими поверхностями, включая плиту.
8. Прибор создан для предприятий общественного питания, таких как кафе, бары, отели, рестораны и т. п.

ВНИМАНИЕ!

1. Для обеспечения постоянной защиты от риска поражения электрическим током подключайте прибор только к правильно заземленным розеткам.
2. Не погружайте корпус мотора блендера, шнур питания или портативный вакууматор в воду.
3. Обязательно ставьте переключатель в положение «OFF» после каждого использования. Перед снятием чаши с корпуса двигателя убедитесь, что двигатель полностью остановился.
4. Не помещайте пальцы или другие предметы в стакан блендера во время работы.
5. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилок, а также в случае, если прибор неисправен, падал или имеет другие повреждения, в том числе повреждения лезвий и подшипников блока ножей. В случае поломки обратитесь в авторизованный сервисный центр для осмотра или ремонта.
6. Никогда не запускайте блендер с пустой чашей. Если вы хотите протестировать аппарат, налейте в стакан воду. Подробная информация об автоматической защите от перегрузки на стр. 13 (раздел «Возможные поломки и их устранение»).

Сохраняйте инструкцию!

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование товара	Коммерческий вакуумный блендер торговой марки «Tribest» типа «DynaPro»	
Изготовитель	«Tribest Corporation», США	
Напряжение	230 В, 50–60 Гц, 6,5 А	
Пиковая мощность	2,5 л. с. (~1865 Вт)	
Скорость вращения ножей	До 32000 об/мин	
Страна производства	Южная Корея (двигатель изготовлен в Швеции)	
Сертификация	EAC, PCT, CE	
Гарантийный срок	3 года – для домашнего или коммерческого использования	
	На подшипники блока ножей – 1 год	
Модель	DPS-2200GY (серый) DPS-2200RD (красный)	DPS-2250GY (серый), с вакууматором DPS-2250RD (красный), с вакууматором
Габариты аппарата (Ш × В × Д)	246 × 467,5 × 270 мм	246 × 610 × 270 мм
Габариты коробки (Ш × В × Д)	315 × 340 × 525 мм	315 × 340 × 525 мм
Вес аппарата	5,2 кг	5,9 кг
Вес с упаковкой	8 кг	8,7 кг

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, service@tribest.com

Дата производства: см. стикер на корпусе прибора (формат стикера – ГГГГММ, где ГГГГ – год производства, 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 т. д.;
- 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.

4. ДЕТАЛИ

① ВАКУУМНЫЙ НАСОС

Вакуумный насос представляет собой портативный ручной электроприбор для откачки воздуха из чаши блендера. Насос отлично сочетается со специальной конструкцией чаш Dynapro и помогает качественно откачивать воздух из емкости, создавая вакуум перед началом смешивания ингредиентов. Питание: от 8 аккумуляторов типа AA (не входят в комплект) для удобства транспортировки (*вакууматор входит только в комплектацию DPS-2250). **Документация и инструкция по эксплуатации к вакуумному насосу Tribest находится внутри его индивидуальной упаковки. Обязательно прочтите ее перед первым использованием!**

② ЛОЖКА-ТОЛКАТЕЛЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Используйте ее для смешивания или проталкивания продуктов во время работы блендера. Снимите центральную маленькую крышку и вставьте ложку-толкатель, проталкивая ингредиенты в процессе. С ее помощью также легко извлекать остатки продуктов из-под ножей после смешивания. Кроме того, можно использовать ложку-толкатель в качестве мерной ложки.

③ ЦЕНТРАЛЬНАЯ КРЫШКА (МАЛЕНЬКАЯ)

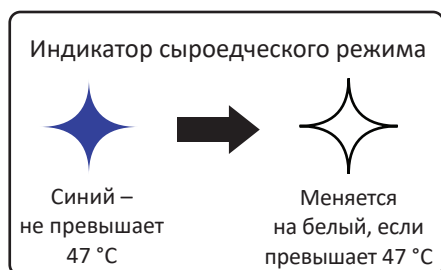
Открутите маленькую крышку, чтобы загрузить свежие ингредиенты, или вставьте ложку-толкатель для перемешивания ингредиентов в процессе работы блендера. Установите и плотно закрутите маленькую крышку на большой крышке, чтобы начать смешивание.

④ ВАКУУМНАЯ КРЫШКА (БОЛЬШАЯ)

Крышка имеет трехслойный силиконовый уплотнитель, обеспечивающий герметичность даже при смешивании на высокой скорости. Силиконовые уплотнители легко снимаются для мытья.

⑤ БЛОК НОЖЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Прочный блок ножей из нержавеющей стали с 4-мя лезвиями идеально подходит для приготовления различных блюд – от легких смузи до замороженных сорбетов, супов, соусов, пюре и т. д. Легко справляется с различными продуктами: от льда и замороженных фруктов до листовой зелени, превращая их в однородную смесь.



Когда звездочка на чаше имеет синий цвет, температура внутри чаши – не выше 47 °C. Если она становится белой, температура превышает 47 °C, что уже не считается сыроедческим температурным режимом.





⑥ ИНДИКАТОР СЫРОЕДЧЕСКОГО РЕЖИМА

Индикатор сыроедческого режима изменяет цвет с синего на белый, когда температура в чаше для смешивания поднимается выше 47 °C, чтобы вы понимали, когда смесь начнет нагреваться, и могли вовремя остановить работу блендера для сохранения сыроедческой температуры блюд.

⑦ ЧАША

Эта прочная чаша, изготовленная из тритана без содержания бисфенола А, идеально подходит для смешивания средних и больших объемов продуктов для предприятий общественного питания. Экономьте время и легко наполняйте чашу, ориентируясь на мерные линии с обозначением унций и миллилитров.

⑧ РУЧКА

Эргономичная ручка обеспечивает удобный захват и легкое наливание, даже когда чаша полная.

⑨ СТОПОРНАЯ ГАЙКА

Удерживает чашу на месте и передает мощность двигателя на чашу для эффективного смешивания. Плотно крепится ко дну чаши.

⑩ КРЕПЕЖНЫЙ БЛОК ЧАШИ

Ультратолстый крепежный блок устанавливается на основание мотора для дополнительной устойчивости и легко очищается между подходами. Перед началом работы убедитесь, что блок надежно закреплен на основании.

⑪ КОРПУС МОТОРА БЛЕНДЕРА

Совершенно новый двигатель с максимальной мощностью 2,5 л.с. вращается на 10% быстрее со скоростью более 32000 об/мин, обеспечивая идеальное измельчение для любого типа смесей. Шнур питания расположен в нижней части основания мотора для удобного хранения.

⑫ ON/OFF («ВКЛ/ВЫКЛ»)

Переключатель «Вкл/Выкл» расположен в нижней правой части аппарата. Данный переключатель позволяет управлять питанием устройства. Отключите питание, чтобы сэкономить энергию между использованиями.

⑬ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Дисплей, регулятор скорости и регулятор времени разработаны для максимального контроля обработки продуктов.

Размеры не соответствуют реальным

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1



Поместите в чашу сначала мягкие и сочные продукты (свежие фрукты / свежая зелень / жидкости / порошковые смеси), затем твердые (овощи / лед / замороженные фрукты / орехи).

2



Закройте чашу, установив на нее крышку так, чтобы края крышки выступали. Маленькая крышка по центру должна плотно прилегать к большой крышке.

вид сверху на боковые выступы

3



Опционально: откачайте воздух из чаши, используя вакуумный насос. Смотрите инструкцию по использованию насоса (портативного вакууматора) на стр. 10.

4



Включите блендер, нажав на красный переключатель «Вкл/Выкл» в нижней правой части аппарата.

5 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

① ДИСПЛЕЙ

Отображает состояние, циклы смешивания и сообщения об ошибках для поиска и устранения неисправностей.

② РЕГУЛЯТОР ВРЕМЕНИ

Нажмите эту кнопку для переключения между ручным режимом и режимом таймера. Установите любое время от 5 секунд до 5 минут. Нажмите на ►II «Старт/Пауза», чтобы начать отсчет времени.

③ РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ

В ручном режиме таймера поверните регулятор и установите требуемую скорость вращения ножей, затем нажмите на центр регулятора (кнопка ►II «Старт/Пауза»). Отрегулировать скорость можно в любое время. Начните или приостановите смешивание в любое время, нажав ►II «Старт/Пауза».

④ КНОПКИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ УСТАНОВКИ

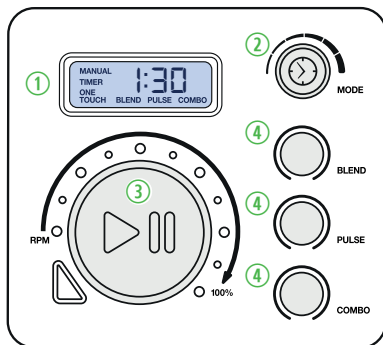
- Нажмите на кнопку «Смешивание» для автоматического смешивания в течение 30 секунд.
- Нажмите на кнопку «Импульс», чтобы включить импульсный режим на 30 секунд.
- Нажмите на кнопку предварительной установки «Комбо», чтобы автоматически запустить комбо-режим: трехкратное включение импульсного режима + смешивание в течение 30 секунд.

Чтобы начать смешивание, выберите одну из следующих функций:

- **Регулятор скорости** (регулируйте скорость вручную);
- **Регулятор времени** (поверните регулятор, чтобы запустить таймер обратного отсчета);
- **Кнопки предварительной установки** (выберите необходимый цикл смешивания).

Индикация

Ручной режим = ● Голубой; Режим таймера = ● Красный; Авторежим = ● Фиолетовый



Больше функций кнопок предварительной установки:

- Каждое нажатие кнопки предварительной установки увеличивает общее время смешивания на 30 сек. до максимального времени смешивания – 3 минуты.

Пример: Смешивание + Смешивание + Смешивание = 90 сек. смешивания.

- Для запуска нескольких предварительных режимов, нажмите любую комбинацию из 3 кнопок предварительной установки до 3 раз, чтобы создать свои программы для общих смесей. Можно легко запрограммировать более 1000 комбинаций.

Пример: Импульс + Смешивание + Комбо = 90 сек. комбинированного импульса, смешивания, а затем импульса/смешивания.

6



Нажмите на кнопку ►|| «Старт/Пауза», чтобы запустить или приостановить процесс смешивания. Если вы используете кнопки предварительной установки, блендер начнет работу автоматически. Легко управлять скоростью и временем с помощью регуляторов.

7



Как только ингредиенты начнут смешиваться, используйте ложку-толкатель из нержавеющей стали, чтобы перемешать или при необходимости подтолкнуть ингредиенты во время перемешивания. Просто снимите маленькую крышку с большой крышки, чтобы вставить ложку-толкатель через отверстие в процессе работы блендера. Не волнуйтесь – ложка-толкатель не достает до блока ножей.

8



маленькой крышки.

Выключите блендер после того, как закончите смешивание. Если вы откачивали воздух вакууматором и не открывали маленькую крышку в процессе работы блендера, сбросьте вакуум, потянув вверх язычок на черном силиконовом уплотнителе в середине

9



Чтобы снять крышку, подтолкните пальцами выступающий край на крышке блендера, придерживая выступ на чаше. Возьмитесь за ручку стакана и перелейте содержимое в желаемую емкость.

ЗАМЕТКИ

- Перед использованием вакуумного насоса вставьте 8 батареек AA и убедитесь, что крышка отсека с батарейками плотно закрыта.
- Полностью заряженные батарейки должны работать не менее 60 циклов.
- Вакуумный насос автоматически выключится через 15–45 сек. использования, в зависимости от того, насколько заполнена чаша.
- Если вы полностью вытащили силиконовый уплотнитель на центральной маленькой крышке, не забудьте снова вставить его перед следующим вакуумным смешиванием.
- Если вакуумный насос не обеспечивает герметичность, следуйте указаниям по устранению неполадок на стр. 11.

6. КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВАКУУМНЫЙ НАСОС

1



Установите вакуумный насос TVP-1050 в центр маленькой крышки. Включите насос, нажав на кнопку сверху. Над кнопкой должен загореться индикатор.

2



Когда воздух будет полностью откачан из чаши, вакуумный насос автоматически отключится. Вы можете оставить его на чаше на время работы блендера или снять. Начните смешивание, следуя общим инструкциям по эксплуатации на стр. 9.

3



Когда смешивание будет завершено, сбросьте вакуум, потянув вверх язычок на черном силиконовом уплотнителе в середине маленькой крышки.

КНОПКА

Нажмите, чтобы запустить или остановить процесс вакуумации

ВАКУУМНОЕ ОТВЕРСТИЕ

Совместите отверстие в нижней части насоса с верхней частью маленькой крышки (на основной крышке чаши Dynapro)



ИНДИКАТОР

Указывает на работу, замену батареек или ошибку

КРЫШКА ОТСЕКА С БАТАРЕЙКАМИ

Чтобы заменить 8 батареек AA, потяните за рычаг и снимите крышку



КОРПУС ВАКУУМАТОРА

Крепко держите корпус вакууматора при использовании или перемещении устройства



1. Если вакуумный насос проработал более минуты, но вакуумирования не произошло, проверьте все 3 уплотнителя на крышке чаши. ① верхний уплотнитель, ② большой уплотнитель на основной крышке и ③ уплотнитель маленькой крышки — они должны плотно прилегать к пластиковым деталям.

2. Если все три уплотнителя на крышке установлены правильно, попробуйте ненадолго запустить вакууматор, приложив его к руке, чтобы проверить, происходит ли откачка воздуха. Если всасывание кажется слабым или индикатор на вакуумном насосе мигает, возможно, требуется заменить батарейки. Снимите крышку отсека с батареек на вакуумном насосе и замените 8 батареек (4 AA на передней стороне съемного картриджа и 4 AA на задней стороне). Еще раз проверьте силу откачки воздуха, приложив насос к руке.

7. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВАКУУМАТОРА

Вакуумное смешивание поможет сохранить вкус, питательные вещества и яркий цвет ваших продуктов. Кроме того, вы сможете наслаждаться превосходной текстурой и более длительным сроком хранения блюд и напитков. Чтобы воспользоваться всеми преимуществами вакуумного смешивания, ознакомьтесь с приведенными ниже советами.

ГОТОВЬТЕ СОУСЫ И ЗАПРАВКИ СО СВЕЖИМИ ТРАВАМИ

Из-за окисления в процессе обычного смешивания без вакуума на высокой скорости аромат свежих трав естественным образом теряется. Смешивая в вакууме, вы сможете наслаждаться полноценным вкусом продуктов без потери качества. Если речь идет о свежих травах и специях, таких как чеснок или лук, мы рекомендуем начинать с половины продуктов, которые обычно требуются для оригинального рецепта. Сначала смешайте часть в вакууме, попробуйте, а затем добавьте травы и специи по вкусу для второго цикла смешивания.

ТРАТЬТЕ МЕНЬШЕ ВРЕМЕНИ НА СМЕШИВАНИЕ В БЛЕНДЕРЕ

Смешивание в вакууме занимает меньше времени, так как в процессе работы блендера все ингредиенты плотно прижимаются к лезвиям. Это означает, что приготовление смеси в вакууме займет меньше времени, чем традиционное высокоскоростное смешивание. Чтобы избежать чрезмерного смешивания, мы рекомендуем попробовать смешать вашу комбинацию продуктов в первый раз, установив скорость и время вручную. Это поможет понять, какие настройки лучше всего подходят для любимых рецептов вас и ваших клиентов.

ВАКУУМНОЕ СМЕШИВАНИЕ В 2 ЭТАПА

Многим поварам нравятся преимущества вакуумного смешивания для создания специфических профилей вкуса и текстуры. Чтобы легко добиться этого, мы рекомендуем сначала смешать основные продукты рецепта, чтобы создать шелковистую и гладкую текстуру, а затем добавить определенные ароматические ингредиенты, такие как свежие травы, перед тем, как повторно завакуумировать и смешать блюдо. Благодаря сокращению времени, необходимого для смешивания в вакууме, это простой способ добиться как оптимальной текстуры, так и вкуса, необходимых для ваших фирменных смесей. Хотя это и необязательный шаг, он может помочь вам создать уникальные и запоминающиеся рецепты благодаря функции вакуумирования.

ПРОВЕРЬТЕ УПЛОТНИТЕЛИ ПОСЛЕ МОЙКИ

Силиконовые вакуумные уплотнители могут сместиться после мытья. Чтобы убедиться, что в чаше был создан полный вакуум, сначала проведите тест, запустив вакуумный насос на 10 секунд, затем потяните вверх силиконовый уплотнитель на центральной крышке, чтобы убедиться, что воздух был откачан. Если вы обнаружите, что вакуумирования не произошло, отрегулируйте уплотнитель, прежде чем приступать к следующему рецепту. Аппарат поставляется с дополнительными уплотнениями для вашей чаши, чтобы можно было заменить те, которые износились или были утеряны.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В среднем, для достижения плотного прилегания перед смешиванием требуется от 15 до 45 секунд, в зависимости от ингредиентов в вашем рецепте. Несколько общих советов по поиску и устранению неисправностей для успешного вакуумирования находится на стр. 13.

8. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПРАВЛЕНИЮ

Дунарго имеет уникальные элементы управления, которые можно использовать для экономии времени и энергии на самой загруженной кухне. Вот несколько советов по оптимизации использования этих элементов управления:

РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ

Для достижения наилучших результатов всегда начинайте с низкой скорости, а затем постепенно увеличивайте ее, чтобы ингредиенты не подлетали вверх и не застревали в крышке. Когда смешивание завершено, рекомендуется установить регулятор обратно на минимальную скорость, прежде чем выключить блендер.

РЕГУЛЯТОР ВРЕМЕНИ

В режиме таймера вы можете установить скорость с помощью регулятора скорости и установить таймер обратного отсчета с помощью регулятора времени для конкретной программы и рецепта. Таймер будет вести обратный отсчет на дисплее и автоматически прекратит смешивание, когда время истечет, поэтому вы можете сосредоточиться на других вещах во время цикла смешивания.

КНОПКИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ УСТАНОВКИ

• Ореховое молоко и молочко из семян

Чтобы получить плотную кремовую текстуру молока из орехов и семян, рекомендуется смешивать продукты в течение 1,5 минут. Нажмите **PULSE + BLEND + BLEND** (итого: 30 секунд PULSE и 60 секунд BLEND).

• Смузи с добавлением суперфудов

Кнопки PULSE и BLEND чаще всего используются для быстрого приготовления смузи, даже при работе с замороженными фруктами или льдом. При использовании вакуумного насоса просто нажмите кнопку «BLEND» один раз. С помощью этого режима можно легко смешивать наиболее распространенные сочетания фруктов и овощей за 30 секунд. Если у вас есть более сложные комбинации с орехами, семенами или твердыми овощами, попробуйте использовать следующую комбинацию: нажмите **PULSE + BLEND** (итого: 30 секунд PULSE и 30 секунд BLEND).

• Густые соусы из бобовых и орехов

Чтобы ваш Дунарго мог легко работать с более сложными ингредиентами, мы рекомендуем смешивать, используя комбинацию всех 3 кнопок:

Нажмите **PULSE + COMBO + BLEND** (итого: 30 секунд PULSE, 30 секунд COMBO и 30 секунд BLEND).

• Горячие супы

Дунарго начнет нагревать смесь и в течение 1,5–3 минут вы получите суп. Для приготовления супов мы рекомендуем следующую комбинацию: **COMBO + BLEND + BLEND + BLEND** (итого: 30 секунд COMBO и 90 секунд BLEND).

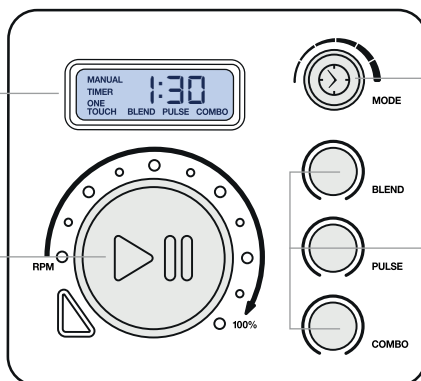
9. ВОЗМОЖНЫЕ ПОЛОМКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

ДИСПЛЕЙ

Отображает состояние, циклы смешивания и сообщения об ошибках для поиска и устранения неисправностей.

РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ

Нажмите на ►|| «Старт/Пауза» для запуска или приостановки работы.



РЕГУЛЯТОР ВРЕМЕНИ

Запустите таймер обратного отсчета. Нажмите для переключения между ручным режимом и режимом таймера.

КНОПКИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ УСТАНОВКИ

Автоматическое смешивание и/или импульсный режим.

Автоматическая защита от перегрузки	Эта встроенная функция предназначена для защиты двигателя и предотвращения перегрева устройства. При срабатывании автоматической защиты от перегрузки двигатель будет отключен, что может сопровождаться слабым запахом нагретого металла. Если у вас когда-нибудь сработает автоматическая защита от перегрева, отключите остановившийся блендер от электросети и дайте ему остыть в течение 10 минут. После этого нормальная работа устройства должна восстановиться.
Ослабление стопорной гайки	Если стопорная гайка на дне чаши ослабнет и больше не будет удерживать блок ножей, прекратите использование чаши. Используйте винт, который расположен на дне чаши, чтобы ослабить блок ножей и проверить уплотнители. Возможно, потребуются замена уплотнителей. Замените, а затем снова вставьте блок ножей и надежно затяните перед тем, как продолжить использование. Если проблема не в уплотнителях, обратитесь в сервис-центр для получения дополнительной поддержки.
Код ошибки [ERR1]	Когда на дисплее отображается «ERR1», это означает, что возникла проблема с двигателем или датчиком двигателя. Если датчик двигателя не обнаруживает вращения двигателя или если скорость вращения слишком низкая, блендер остановится, отобразит «ERR1» и издаст звуковой сигнал. Пожалуйста, свяжитесь с сервисным центром, чтобы решить эту проблему. Может потребоваться проверка следующих частей: 1. Двигатель в сборе 2. Плата питания
Код ошибки [ERR2]	Когда на дисплее отображается «ERR2», это означает, что чаша для смешивания неправильно установлена на корпус двигателя. Если снять чашу во время работы, аппарат остановится, на дисплее появится ошибка «ERR2» и прозвучит сигнал. Перед работой убедитесь, что чаша для смешивания правильно установлена и вы снимаете ее только после того, как блендер перестанет работать. Может потребоваться проверка следующих частей: 1. Правильно ли установлена чаша 2. Предохранитель
Проблемы с вакуумным насосом	Смотрите рекомендации по устранению неполадок на стр. 11.

10. УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

КОРПУС МОТОРА БЛЕНДЕРА

1. Отключите блендер от сети.
2. Протрите поверхность влажной мягкой тканью или губкой, смоченной в нейтральном растворе жидкого моющего средства с водой. Никогда не погружайте корпус в воду!
3. Крепежный блок чаши можно временно снять для более тщательной очистки. Хорошо закрепите блок обратно после очистки.
4. Тщательно очистите переключатели, чтобы они крутились свободно, поскольку они могут стать липкими после частого использования. Смочите ватный тампон бытовым обезжиривателем или чистящим средством и протрите пазы вокруг переключателей. Сразу же высушите все поверхности кнопок.
5. Протрите мягкой сухой тканью.

ЧАША

1. Наполните чашу теплой водой наполовину и добавьте несколько капель жидкого средства для мытья посуды.
2. Плотно закройте чашу крышкой.
3. Запустите блендер на 30–60 секунд, начиная работу на минимальной скорости и постепенно доводя ее до максимума.

ПРИМЕЧАНИЕ

- НИКОГДА не допускайте попадания воды на корпус мотора!
- НИКОГДА не используйте агрессивные химикаты, такие как щелочь для удаления остатков пищи!
- НИКОГДА не роняйте детали, особенно блок ножей!

Гарантия не распространяется на неумышленный ущерб, нанесенный потребителем.

Детали, пригодные для мытья в посудомоечной машине при температуре не выше 30° и без использования режима сушки:

- Ложка-толкатель;
- Крышка (маленькая);
- Крышка (большая);
- Чаша с отсоединенным от нее блоком ножей.

Все остальные детали, включая блок ножей, мыть в посудомоечной машине запрещается! Это может привести к повышенному износу подшипников, поломке устройства, травме или поражению электрическим током!

Внимание! Несмотря на то, что блендер Dynapro является коммерческим оборудованием для предприятий общественного питания и торговли, входящий в комплект поставки DPS-2250 портативный вакууматор TVP-1050 является прибором для домашнего использования. При промышленной работе с постоянной откачкой воздуха ресурс вакууматора может быть снижен относительно расчетного в связи с повышенными нагрузками на прибор.

11. РЕЦЕПТЫ: СОДЕРЖАНИЕ

СЛАДКИЕ ЗАВТРАКИ И ДЕСЕРТЫ 16–19

Шоколадный чизкейк	16	Какао-авокадо-крем	18
Сорбет из манго	16	Парфе с семенами чиа	18
Кремовый торт без коржа с малиной	17	Парфе с йогуртом, тыквой и специями	19
Шоколадный соус	17	Ягодное пюре	19

ЗАПРАВКИ, СОУСЫ И ПАСТЫ 20–26

Заправка «Зеленая земля»	20	Лимонная заправка с укропом	24
Бальзамический соус с клубникой	20	Сладкая горчичная заправка	24
Хумус с авокадо	21	Пюре из красного болгарского перца и базилика	25
Пюре из цветной капусты	21	Соус «Баффало»	25
Фисташковый песто	22	Кокосовый крем-соус с карри	26
Соус для начос	22	Соус маринара	26
Рикотта с макадамией	23		
Сметана из кешью	23		

СМУЗИ, РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО И СУПЫ 27–35

Суперзеленый смузи	27	Молоко из семян и орехов	31
Зеленый смузи «Рассвет»	27	Ягодный смузи с какао	32
Молоко из тыквенных семечек	28	Кокосово-персиковый смузи	32
Миндальное молоко с какао	28	Яблочный смузи с корицей	33
Тайский мисо-суп	29	Розовый смузи из питахайи	33
Тыквенный суп-пюре	29	Утренний ягодный взрыв	34
Смузи «Ежедневная пятёрка»	30	Зеленая машина	34
Электролитный лимонад	30	Гаспачо из манго	35
Гранатовый смузи с противовоспалительным эффектом	31	Гороховый суп со спаржей	35

ПРИМЕЧАНИЕ

Для большинства рецептов в этом буклете мы использовали кнопки **BLEND**, **PULSE** и/или **COMBO**

x1 = Нажмите кнопку 1 раз / **x2** = Нажмите кнопку 2 раза



Чизкейк 30 см

ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК

Корж



2 стакана орехов
пекан или грецких
орехов



1 стакан сиропа
агавы



2 ст. л.
корицы



2 ч. л. соли

Начинка



600 г авокадо



2 стакана воды



$\frac{3}{4}$ стакана сиропа
агавы



$\frac{3}{4}$ стакана
какао



1 ст. л. корицы



1 ч. л. мускатного
ореха



1 ч. л. морской
соли

x1

PULSE

смешайте орехи до тех пор,
пока они не превратятся
в кашу

Добавьте ингредиенты для коржа
и перемешайте в миске.

Равномерно распределите массу
для коржа по дну формы (30 см)
для чизкейка, оставьте в сторону.

+

x2

BLEND

смешайте все ингредиенты
для начинки

Равномерно распределите начинку
по коржу. Заморозьте торт на 8 часов.
Достаньте из морозильной камеры
и дайте оттаять в течение 7 минут.
Нарежьте и подавайте к столу.



Порция: 450 г

СОРБЕТ ИЗ МАНГО



450 г
замороженного
манго

x1

PULSE

+

x1

BLEND



Торт 25 см

КРЕМОВЫЙ ТОРТ БЕЗ КОРЖА С МАЛИНОЙ



2 стакана сырых
кешью



180 г малины



½ стакана
воды



½ стакана сиропа
агавы



120 мл сока
лимона



1 ч. л. морской
соли

x1

BLEND

смешайте все ингредиенты,
кроме 60 г малины

Перелейте смесь в форму (25 см)
для пирогов или отдельные формы
для кексов. Заморозьте в течение
4–6 часов. Измельчите оставшуюся
малину и смажьте ею пирог перед
подачей.



Порция: 450 г

ШОКОЛАДНЫЙ СОУС



2 стакана сиропа
агавы



¾ стакана
какао-порошка



¼ стакана
кокосового
масла



1 ст. л. корицы



½ ч. л.
морской соли

x2

BLEND

«Здоровье снаружи
начинается изнутри»

РОБЕРТ УРИХ



Порция: 680 г

Парфе, десерты и закуски очень просто приготовить в блендере Dupaго на завтрак.

Эти ориентированные на здоровое питание блюда стирают границы между завтраком и десертом, поэтому мы добавили их в одну категорию.

Вы можете сами решить, в какой из приемов пищи включить эти насыщенные сливочные блюда.

КАКАО-АВОКАДО-КРЕМ



300 г авокадо



1 стакан кокосовой воды



½ стакана какао



½ стакана сиропа агавы



1 ч. л. корицы



1 ч. л. морской соли

x2
BLEND



Порция: 450 г

«Когда ешь домашний помидор, сложно думать о чем то, кроме приятных мыслей»

ЛЬЮИС ГРИЗАРД

ПАРФЕ С СЕМЕНАМИ ЧИА

Слой chia



2 стакана молока из орехов или семян или овсяного молока



60 г малины или клубники



¼ стакана семян чиа



¼ стакана сиропа агавы

x2

BLEND
смешайте ингредиенты для слоя чиа

После смешивания:

Оставьте смесь чиа настаиваться на 15 минут перед тем, как добавить фрукты. Выложите равномерно слоями в стеклянную банку мейсона или стакан (250 мл): 100 г смеси чиа, 100 г сезонных фруктов, а затем еще 100 г смеси чиа. Повторите для второй порции.



4 порции: 200 г

ПАРФЕ С ЙОГУРТОМ, ТЫКВОЙ И СПЕЦИЯМИ

Тыквенный слой



1½ стакана
миндального
йогурта



1 стакан
тыквенного
пюре



4 ст. л.
сиропа агавы
или 2–4 капсулы
стевии



1 ч. л. пряной
смеси для
приготовления
тыквенного
пирога



1 щепотка
морской соли

Слой с йогуртом



1½ стакана
миндального
йогурта



2 стакана
орехов пекан



2 ст. л. сиропа
агавы



1 ч. л. пряной
смеси для
приготовления
тыквенного
пирога



1 щепотка
морской соли

Слой с орехами пекан

х2

BLEND

смешайте все ингредиенты
для тыквенного слоя

Разделите тыквенную смесь пополам
и разложите первую половину
по 4 банкам Мейсона объемом
250 мл. После этого слоя выложите
половину слоя йогурта.



х1

PULSE

смешайте все ингредиенты
для слоя с орехами пекан

Разделите смесь орехов пекан пополам
и выложите по половине в каждую
банку следующим слоем. Покройте
этот слой другой половиной слоя
йогурта. В конце добавьте свежие орехи
пекан и посыпьте сверху специями!

ЯГОДНОЕ ПЮРЕ



Порция: 450 г



450 г свежих
ягод



½ стакана
сиропа агавы



½ ч. л. морской
соли

х2
BLEND

СЛАДКИЕ ЗАВТРАКИ И ДЕСЕРТЫ



Порция: 450 г

Заправки и соусы – это простой способ придать аромат салату, боулу или многослойному блюду. В холодильнике такие смеси можно хранить до 7 дней. Вакуумное смешивание в Дупарго улучшит цвет, вкус и продлит срок хранения наших рецептов, которые здесь представлены.

ЗАПРАВКА «ЗЕЛЕНАЯ ЗЕМЛЯ»



260 г
тахини



180 г томатов



125 г красного
болгарского перца
очищенного от семян



125 мл сока
лимона



10 г листьев
кинзы



25 г зеленого
лука



1 ч. л. морской
соли



BLEND



Порция: 450 г

«Единственное, что имеет значение, – это чтобы люди, которых вы любите, были здоровы»

ПОЛ УОКЕР

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ СОУС С КЛУБНИКОЙ



125 г
клубники



½ стакана
оливкового
масла



½ стакана
бальзамического
уксуса



1 ст. л.
итальянских
приправ



1 зубчик
чеснока



1 ч. л. морской
соли



BLEND



Порция: 2,5 чашки

«Счастье – это прежде
всего здоровье»
ДЖОРДЖ УИЛЬЯМ
КЕРТИС

ХУМУС С АВОКАДО



2 стакана
вареного нута



125 г
авокадо



125 мл
лимонного
сока



2 ст. л.
тахини



1 ч. л. морской
соли



1 зубчик
чеснока



PULSE

+



COMBO

+



BLEND



Порция: 75 г

Этот рецепт – отличная
альтернатива
традиционному
картофельному пюре
с низким содержанием
углеводов. Используйте
базовый рецепт и в любое
время добавляйте
в него специи и другие
ингредиенты, чтобы
получить интересные
комбинации.

ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ



260 г отварной
цветной капусты



½ стакана
кешью



2 ч. л. оливкового
масла



2 зубчика
чеснока



PULSE

ЗАПРАВКИ, СОУСЫ И ПАСТЫ



Порция: 350 г

В отличии от традиционного рецепта, песто на растительной основе может храниться в холодильнике до 10 дней, поэтому можно приготовить сразу двойную порцию. Наслаждайтесь богатым вкусом и текстурой фисташек, а также дополнительной дозой витаминов группы В для повышения вашей энергии.

ФИСТАШКОВЫЙ ПЕСТО



120 г листьев свежего базилика



1½ ч. л. оливкового масла



180 г фисташек



6 зубчиков чеснока



1½ ч. л. морской соли

х2

BLEND

смешайте все ингредиенты, кроме фисташек

Добавьте фисташки после первого цикла смешивания.

+

х2

BLEND



Порция: 700 г

«Если вы действительно хотите с кем-то подружиться, идите в его дом и ешьте с ним... Люди, которые делятся с вами своей пищей, отдают вам свое сердце»

СЕСАР ЧАВЕС

СОУС ДЛЯ НАЧОС



360 г томатов, нарезанных кубиками



150 г нарезанного кубиками красного болгарского перца без семян



1 стакан замоченных орехов макадамия



60 мл лимонного сока



2 ст. л. перца чили



2 зубчика чеснока



1 ч. л. морской соли

х2

BLEND

ЗАПРАВКИ, СОУСЫ И ПАСТЫ



Порция: 700 г

«Кулинария — как
любовь: в нее нужно
либо окунуться
с головой, либо вообще
не погружаться»

ГАРРИЕТ ВАН ХОРН

РИКОТТА С МАКАДАМИЕЙ



2 стакана сырых
орехов макадамия



½ стакана
воды



125 мл
лимонного сока



100 г
томатов Рома



2 зубчика
чеснока



1 ч. л. морской
соли

x2

BLEND



Порция: 450 г

«Чтобы обеспечить
хорошее здоровье:
выходите на свет,
дышите глубоко, живите
умеренно, побольше
радуйтесь и сохраняйте
интерес к жизни»

УИЛЬЯМ ЛОНДЕН

СМЕТАНА ИЗ КЕШЬЮ



2 стакана
вымоченных
кешью



½ стакана
воды



125 мл
лимонного сока



2 зубчика
чеснока



1 ст. л. пищевых
дрожжей



1 ч. л. морской
соли

x3

BLEND

ЗАПРАВКИ, СОУСЫ И ПАСТЫ



Порция: 450 г

«Все, что тебе нужно, — это любовь. Но немного шоколада время от времени не повредит»

ЧАРЛЬЗ МОНРО ШУЛЬЦ

ЛИМОННАЯ ЗАПРАВКА С УКРОПОМ



½ стакана
кешью



½ стакана
воды



125 мл
лимонного сока



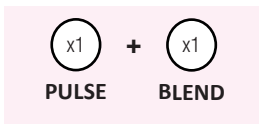
¼ стакана
оливкового
масла



2 г
укропа



2 зубчика
чеснока



Порция: 450 г

«Человек не может хорошо думать, хорошо любить, хорошо спать, если перед этим хорошо не поужинал»

ВИРДЖИНИЯ ВУЛФ

СЛАДКАЯ ГОРЧИЧНАЯ ЗАПРАВКА



1½ стакана
оливкового
масла



½ стакана
бальзамического
уксуса



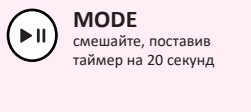
4 ст. л.
кленового
сиропа



4 ст. л.
дижонской
горчицы или
горчичного
порошка



1 ч. л. морской
соли





Порция: 900 г

ПЮРЕ ИЗ КРАСНОГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА И БАЗИЛИКА



6 красных перцев
без сердцевины



30 г листьев
базилика



$\frac{3}{4}$ стакана
оливкового
масла



3 зубчика
чеснока



3 ч. л. морской
соли



BLEND

«Люди, которые любят
поесть, — всегда лучшие
люди»

ДЖУЛИЯ ЧАЙЛД



Порция: 700 г

СОУС «БАФФАЛО»



180 г
нарезанных
кубиками томатов



150 г
красного перца
без семян



25 г
нарезанного
перца серрано



25 г
нарезанного
зеленого лука



$\frac{1}{4}$ стакана
оливкового масла
или масла авокадо



2 ст. л.
яблочного
уксуса



2 ст. л. перца
чили



1 ч. л.
морской
соли

x2

BLEND

Для достижения
наилучших результатов
при создании густых
соусов в Дунпарго мы
рекомендуем сначала
добавлять жидкие
и мягкие ингредиенты,
а затем ингредиенты
с большим содержанием
клетчатки.

ЗАПРАВКИ, СОУСЫ И ПАСТЫ



Порция: 650 г

Золотистый оттенок этого восхитительного соуса делает его самой яркой частью любого блюда. Добавляйте соус к овощам, в буль с киноа или используйте в качестве отдельного соуса. Цвет дает куркума, входящая в состав карри, которая борется с воспалениями.

КОКОСОВЫЙ КРЕМ-СОУС С КАРРИ



2 стакана
вымоченных
кешью



½ стакана
кокосового
молока



½ стакана
воды



4 ст. л.
порошка
карри



2 ст. л.
кокосового
сиропа



1 ч. л. тмина



1 зубчик
чеснока



1 ч. л.
морской
соли



BLEND



4 чашки

СОУС МАРИНАРА



1 кг
нарезанных
кубиками томатов



¼ стакана
оливкового
масла



2 ст. л. сиропа
агавы



2 зубчика
чеснока



1 ч. л. морской
соли



BLEND

«Успех – это сумма
небольших усилий,
повторяющихся
изо дня в день»

РОБЕРТ КОЛЬЕР

ЗАПРАВКИ, СОУСЫ И ПАСТЫ



Порция: 450 г

Смузи в вакуумном блендере Дупарго легче смешиваются и дольше хранятся. Наслаждайтесь разнообразием натуральных уникальных ароматов и высоким содержанием важных антиоксидантов.

СУПЕРЗЕЛЕНый СМУЗИ



1 банан



65 г кейла



80 г
замороженного
манго



½ стакана
кокосовой
воды



25 г
мякоти кокоса



1 ст. л.
конопляных
семян



Порция: ~450 г

«Хорошее здоровье не купишь. Однако это может быть очень ценный сберегательный счет»

ЭНН УИЛСОН ШЕФ

ЗЕЛЕНый СМУЗИ «РАССВЕТ»



1 банан



165 г
замороженного
ананаса



30 г шпината или
65 г кейла



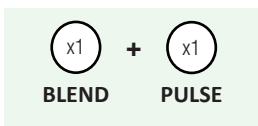
½ стакана
воды



1 ст. л.
миндального
или кокосового
масла



1–2 ст. л.
суперфудов
(по желанию)





МОЛОКО ИЗ ТЫКВЕННЫХ СЕМЯН



3 стакана молока
из тыквенных семян
(процеженного)



1 ст. л.
сиропа агавы или
кокосового сиропа



1 ч. л. ванильной
пудры



$\frac{1}{2}$ ч. л. корицы



1 щепотка
морской соли



BLEND

Всего 30 г тыквенных семечек содержат 7 г белка! Такое молоко – отличный источник железа и магния для укрепления костей и повышения энергии. Тыквенное молоко можно хранить в холодильнике до 7 дней – заморозьте остатки в форме для кубиков льда, чтобы в дальнейшем можно было добавлять их в любой смузи для получения кремовой консистенции.



МИНДАЛЬНОЕ МОЛОКО С КАКАО



3 стакана
миндального молока
(процеженного)



1 ст. л.
сиропа агавы или
кокосового сиропа



3 ст. л. какао



$\frac{1}{2}$ ч. л. корицы



1 щепотка
морской соли



BLEND

«Пусть пища твоя станет
лекарством твоим,
а лекарство твое –
пищей твоей»

ГИППОКРАТ



Порция: 450 г

ТАЙСКИЙ МИСО-СУП



1 стакан
кокосовой воды



60 мл
лимонного сока



1 зубчик
чеснока



10 г
зеленого лука



2 ст. л. тахини



1 ст. л. пасты
мисо



BLEND

Украсьте суп своими любимыми овощами, нарезанными соломкой

Наши фавориты: морковь, цуккини, нарезанная капуста Напа и желтая тыква.

В Дыпарго можно готовить как сыроедческие, так и горячие крем-супы.



Порция: 700 г

ТЫКВЕННЫЙ СУП-ПЮРЕ



230 г сырой
обыкновенной
или мускатной
тыквы



1 стакан
кокосового
молока



1 зубчик
чеснока



2 ст. л.
шнитт-лука



2 ст. л.
сиропа агавы



1 ч. л. молотого
красного перца



1 ч. л.
морской соли



+



MODE

смешайте, поставив таймер на 2 минуты, чтобы слегка нагреть смесь

Все супы лучше всего готовить в вакууме, особенно супы из таких продуктов, как помидоры, красный болгарский перец или свежие травы.

СМУЗИ, РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО И СУПЫ



Порция: 450 г

«Три вещи в жизни –
ваше здоровье, ваша
миссия и люди, которых
вы любите. Это все»

НАВАЛЬ РАВИКАНТ

ЕЖЕДНЕВНАЯ ПЯТЕРКА



65 г кейла



220 г
замороженных
ягод на выбор



1 стакан
кокосовой воды
или сока



2 ст. л.
конопляных
семян



1 ст. л.
кокосового
масла



Порция: 450 г

«При неправильном
питании лекарства
бесполезны.
При правильном —
не нужны»
МУДРОСТЬ АЮРВЕДЫ

ЭЛЕКТРОЛИТНЫЙ ЛИМОНАД



1 стакан
кокосовой
воды



250 мл свежего
сока лимона или
лайма



2 ст. л. сиропа
агавы



1 стакан
кубиков льда





Порция: 450 г

«Путь в тысячу миль
начинается с одного
шага»

ЛАО-ЦЗЫ

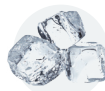
ГРАНАТОВЫЙ СМУЗИ С ПРОТИВО- ВОСПАЛИТЕЛЬНЫМ ЭФФЕКТОМ



1 стакан
кокосовой воды



1 стакан семян
граната



½ стакана
кубиков льда



4 ст. л. сока
лимона



2 ст. л. семян
чаи



BLEND



«Здоровье – главное
богатство»

РАЛЬФ УОЛДО ЭМЕРСОН

МОЛОКО ИЗ СЕМЯН И ОРЕХОВ



1 стакан
вымоченных
орехов или
семян



3 стакана
воды



BLEND

После смешивания процедите
молоко от жмыха. Добавьте
свои любимые пряности.

СМУЗИ, РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО И СУПЫ



Порция: 450 г

Какао, в котором содержатся полифенолы, положительно влияет на настроение и общее самочувствие. Полифенолы стимулируют кровообращение, улучшают работу мозга и память. Утренний смузи – отличный способ повысить концентрацию, энергию и творческие способности!

ЯГОДНЫЙ СМУЗИ С КАКАО



1 банан



1 стакан
замороженных
ягод на выбор



½ стакана
миндального
молока



2 ст. л. какао



2 ст. л.
ореховой пасты
или пасты
из семян



1 ст. л. протеина
(по желанию)



Порция: 450 г

«Я решил быть счастливым, потому что это полезно для моего здоровья»
ВОЛЬТЕР

КОКОСОВО-ПЕРСИКОВЫЙ СМУЗИ



1 банан



150 г
замороженных
персиков



½ стакана воды



2 ст. л.
протеина



1 ст. л.
кокосового
масла



1 ч. л. корицы





Порция: 450 г

«Сохраняйте жизненную силу. Жизнь без здоровья подобна реке без воды»

МАКСИМ ЛАГАСЕ

ЯБЛОЧНЫЙ СМУЗИ С КОРИЦЕЙ



1 зеленое
яблоко



½
банана



½ стакана молока
из миндаля или семян
подсолнечника



1 ч. л. корицы



PULSE

+



BLEND



Порция: 450 г

Питахайя – это суперфуд, который борется с воспалениями, придает сил, а содержащиеся в нем пребиотики способствуют пищеварению. Этот фрукт богат витамином С и антиоксидантами, укрепляющими иммунитет. Пейте смузи в середине дня, чтобы зарядиться энергией или на завтрак, чтобы день получился продуктивным.

РОЗОВЫЙ СМУЗИ ИЗ ПИТАХАЙИ



1 банан или
авокадо



1 упаковка
питахайи



½ стакана воды или
кокосового молока



2 ст. л. какао



1 ст. л. белых
семян чиа



1 ч. л.
порошка маки



PULSE

+



BLEND

СМУЗИ, РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО И СУПЫ



Порция: 450 г

«Настоящее богатство — это здоровье, а не слитки золота и серебра»

МАХАТМА ГАНДИ

УТРЕННИЙ ЯГОДНЫЙ ВЗРЫВ



½ банана



150 г
замороженных
ягод на выбор



30 г
шпината



1 ст. л. семян
конопли
или чиа



½ стакана
воды



Порция: 450 г

«Врач будущего не будет давать лекарств, но будет учить своих пациентов заботе о своем теле, питании, а также о причинах и предотвращении болезней»

ТОМАС ЭДИСОН

ЗЕЛЕНАЯ МАШИНА



1 банан



165 г
замороженных
тропических фруктов



30 г шпината или
65 г кейла



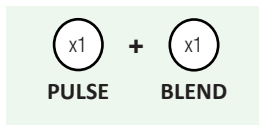
55 г
цукини



½ стакана
обычной или
кокосовой воды



1 ч. л. спирулины или
1 ст. л. горохового
или конопляного
протеина
(по желанию)





Порция: 900 г

Красочный суп из фруктов и овощей богат клетчаткой и содержит множество важных питательных веществ.

Укрепите свой организм с помощью дополнительной дозы витамина С из манго и помидоров, а также антиоксидантов – ликопина, калия и фолиевой кислоты.

ГАСПАЧО ИЗ МАНГО



240 г
огурцов
без кожуры



180 г
томатов
Ромы



150 г красного
болгарского
перца



165 г
нарезанного
кубиками манго



60 мл
лимонного сока



¼ стакана
оливкового
масла



2 зубчика
чеснока



1 ч. л.
морской
соли



BLEND



Порция: 900 г

«У кого есть здоровье –
есть надежда, у кого есть
надежда – есть все»

ТОМАС КАРЛАЙЛ

ГОРОХОВЫЙ СУП СО СПАРЖЕЙ



350 г
вареной
спаржи



65 г
вареного
горошка



½ стакана
овощного
бульона



50 г лука,
нарезанного
кубиками



2 ст. л. оливкового
масла



1 зубчик
чеснока



1 ч. л. морской
соли



MODE

смешайте, поставив
таймер на 3,5 минуты

СМУЗИ, РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО И СУПЫ

12. УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Владельцу блендера Tribest Dynapro предоставляется коммерческая гарантия от заводских дефектов и составляет 3 года с даты покупки. Гарантия не распространяется на естественный износ, включая остроту заточки ножей. Гарантия на подшипники блока ножей составляет 1 год. 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.

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. 38.

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.

13. О КОММЕРЧЕСКОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Вакуумный блендер Tribest Dynapro DPS-2200/DPS-2250 сконструирован и сертифицирован не только для домашнего использования, но и для **коммерческой эксплуатации**. Вы можете использовать прибор в кафе, джус-баре или на производстве коктейлей, работая практически без остановки двигателя. Однако, в зависимости от ингредиентов, не забывайте периодически промывать чашу и блок ножей, а также не работайте без остановки блендера более 10 минут, так как это может привести к выкипанию содержимого или даже возгоранию (в случае измельчения сухих продуктов).

Внимание!

Перегрузка чаши ингредиентами, а также многократные случаи перегрева мотора вплоть до остановки из-за срабатывания автоматической системы защиты от перегрузок и последующая за этим возможная поломка не покрываются гарантией!

При обращении в сервисный центр по гарантии коммерческой эксплуатацией признаются следующие случаи:

- Если плательщиком при покупке устройства является юридическое лицо или индивидуальный предприниматель;
- Если при обращении в сервисную службу клиент письменно или устно уточнял, что прибор эксплуатировался не в домашних условиях;
- Если устройство имеет явные следы повышенного износа деталей (блока ножей, моторного блока), нетипичных для домашнего использования;
- Если курьер сервисной службы забирает устройство из кафе, ресторана, иного производственного помещения, где эксплуатировалось устройство;
- Иные факторы, однозначно свидетельствующие о предполагаемом коммерческом характере деятельности покупателя с применением данного товара.



14. ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Контактная информация авторизованного сервис-центра:

Компания «Все Соки»

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

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

www.vsesoki.ru/remont

Для ускорения гарантийного обслуживания направьте заявку на диагностику и ремонт с подробным описанием дефекта устройства, приложенными фото или видео, отражающими суть проблемы. В письме укажите свои контактные данные, дату покупки, наименование продавца и серийный № устройства.

Модель: TRIBEST Dynapro DPS-

Серийный номер (Serial no): _____

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: _____ (печать или штамп продавца)

Гарантийный талон будет являться недействительным в случае неполного или неверного заполнения, а также отсутствия печати продавца и подписи покупателя!

С условиями гарантии ознакомлен и согласен _____
(подпись покупателя)



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен гарантийному сроку с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам. Информацию о соответствии можно найти по адресу: www.vsesoki.ru

Tribest®

Соковыжималка
Tribest Solostar 4



Блендер Tribest
Dynablend DB-950



Соковыжималка
Tribest Slowstar SW-2000



Соковыжималка
Tribest Green Star Elite



Мини блендер
Tribest PB-250



Дегидратор Tribest
Sedona Express
SD-6780

Соковыжималка
ручная Tribest Z-Star
Z-710



Дегидратор Tribest
Sedona SD-P9150



Проращиватель
Tribest FL-3000



Соковыжималка
Tribest Solostar 3

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



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

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



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