

Tribest®
soyabella™
Automatic Soymilk Maker and Coffee Grinder

Модель SB-130

АВТОМАТИЧЕСКИЙ БЛЕНДЕР ДЛЯ
ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ И ПОЛУЧЕНИЯ СОЕВОГО
МОЛОКА

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Храните инструкцию
на видном месте



Содержание

Важные меры предосторожности.....	3
Детали.....	4
Особенности.....	5
Инструкции по эксплуатации	
А. Меры предосторожности.....	6
В. Приготовление соевого молока.....	7
С. Приготовление молока из сырых орехов.....	8
D. Приготовление рисовой пасты.....	9
Е. Приготовление супов.....	10
F. Измельчение кофейных зерен и других сухих продуктов.....	12
G. Чистка и уход.....	13
Поиск и устранение неисправностей.....	14
Для заметок.....	15
Рецепты	
А. Соевое молоко с ванилью.....	16
В. Молоко из сырых орехов.....	16
С. Горячие супы и каши.....	17
D. Традиционные китайские рецепты.....	21
Технические характеристики.....	24
Гарантия.....	25
Гарантийный талон.....	26

Важные меры предосторожности

При использовании бытовых электрических устройств важно соблюдать следующие меры предосторожности:

1. Внимательно прочтите все инструкции.
2. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте электрический шнур, штекер или основание двигателя в воду или другие жидкости.
3. Отключайте прибор от сети, когда он не используется; перед тем, как устанавливать или снимать детали, а также перед чисткой. Извлекайте вилку из розетки, потянув за основание вилки. Никогда не дергайте и не скручивайте шнур.
4. Дети должны находиться под присмотром во время использования прибора или в случае, если они находятся рядом.
5. Избегайте контакта с движущимися частями прибора.
6. Не используйте прибор с поврежденным шнуром/вилкой, в случае возникновения неисправности прибора, а также при его падении или повреждении обратитесь в авторизованный сервисный центр.
7. Использование деталей, не рекомендуемых или не продаваемых производителем, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травме.
8. Не используйте прибор на открытом воздухе.
9. Не допускайте, чтобы шнур свисал с края стола или соприкасался с горячей поверхностью.
10. Убедитесь, что работа аппарата полностью прекратилась, прежде чем отключить прибор от сети.
11. Будьте внимательны. Перед разборкой убедитесь, что двигатель полностью остановился.

Сохраняйте инструкцию

Детали



Сетка для рисовой пасты



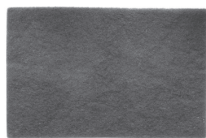
Стакан для измельчения



Мерный стаканчик



Вспомогательный стакан



Очищающая салфетка



Щетка для чистки



Шнур питания

Особенности

- Полностью автоматическая обработка
- Возможность достижения отличных результатов с сухими или вымоченными ингредиентами.
- Запатентованные ножи в форме спирали с зубчатыми краями, способные измельчать сухие бобы и зерна для получения насыщенной, однородной консистенции.
- Микропроцессорная система приготовления позволяет регулировать время и температуру для получения идеальных результатов.
- Чаша из нержавеющей стали с аккуратно выполненными отверстиями для увеличения скорости потока и сбалансированного производства молока.
- Многофункциональная защитная схема обеспечивает защиту от перегрева, переполнения и не допускает работу, если чаша пустая.
- Легкость очистки, удобное управление.
- Умный индикатор меняется с красного на зеленый цвет, указывая на завершение процесса.
- Легко трансформируется в кофемолку или мельницу для сухих продуктов со включенной в комплект чашей для измельчения.



Опции для модели SB-130



Крышка из нержавеющей стали



Набор для приготовления тофу

Инструкции по эксплуатации

А. Меры предосторожности

1. Не используйте Soyabella для подогрева холодных паст.
2. Не погружайте корпус двигателя в воду и не заливайте водой электрические компоненты. Не допускайте попадания воды в отверстие для испарения влаги (используйте влажную салфетку для очистки корпуса)
3. Не погружайте чашу из нержавеющей стали в воду, следите за тем, чтобы нижняя часть основания или ручка не намокали.



4. Перед подключением убедитесь, что верхний штекер и разъем для шнура питания сухие.
5. Самостоятельная разборка корпуса двигателя приведет к аннулированию гарантии.
6. Будьте осторожны во время чистки, чтобы не порезаться об острые ножи.
7. Не прикасайтесь к нагретым деталям прибора до тех пор, пока они полностью не остынут.
8. Чаша из нержавеющей стали может нагреваться во время работы. Не прикасайтесь к ней в процессе работы блендера (тщательно следите, если рядом есть дети).
9. Не включайте аппарат, если шнур питания поврежден.
10. Всегда используйте заземленную розетку и шнур питания.

ВАЖНО!

Чтобы предотвратить накопление жмыха в сетке, который может блокировать отверстия, промывайте сетку для молока сразу после использования. Инструкцию по очистке смотрите на странице 13.

Инструкции по эксплуатации

В. Приготовление соевого молока

Следуйте нижеуказанным инструкциям, чтобы приготовить свежее соевое молоко, ореховое молоко или рисовое молоко.

1. Вымочите соевые бобы. Используя мерный стакан, насыпьте 70-95 г. сухих соевых бобов. Тщательно промойте соевые бобы и оставьте их на 4-6 часов или на ночь.

- **Совет:** засыпьте бобы в сетку для молока и поставьте сетку во вспомогательный стакан. Налейте воду, чтобы вымочить бобы и дать им настояться.

2. Залейте воду в чашу из нержавеющей стали. Наполните чашу водой, чтобы уровень воды находился между верхней и нижней риской. Вы можете контролировать консистенцию соевого молока, добавляя больше или меньше воды. Можно добавить теплой воды, чтобы сократить время обработки. Температура воды не должна превышать 40°C.

3. Засыпьте соевые бобы и закрепите сетку для молока на корпусе двигателя. Слейте воду с соевых бобов и пересыпьте их в сетку для молока. Установите сетку для молока на корпусе двигателя, поворачивая ножи из стороны в сторону, чтобы сетка могла правильно встать на место. Закрепите сетку для молока, повернув ее против часовой стрелки (отметки на сетке для молока указывают правильное направление блокировки и разблокировки).

- **Предостережение:** убедитесь, что сетка правильно защелкнута! Если она ослабится во время работы, это может привести к повреждению.

4. Соберите все детали и начните работу. Вставьте корпус двигателя в чашу из нержавеющей стали. Убедитесь, что верхняя заглушка встала в разъем на верхней части ручки. Подключите шнур питания к розетке. Вы услышите звуковой сигнал, после чего начнет мигать красный индикатор. Нажмите на кнопку «Milk» (“Молоко”), красный индикатор перестанет мигать. Цикл займет приблизительно 15 минут. Когда процесс закончится, индикатор начнет мигать зеленым, раздастся звуковой сигнал.

5. Налейте молоко и наслаждайтесь: Открутите корпус двигателя. Извлеките корпус двигателя из чаши из нержавеющей стали. Не прикасайтесь к сетке, когда будете снимать корпус двигателя! Дождитесь, когда она остынет. Поставьте корпус двигателя вместе с закрепленной на нем сеткой во вспомогательный стакан, чтобы охладить сетку. Убедитесь, что ручка под металлической сеткой встает в соответствующий паз в пластиковом стакане. Осторожно перелейте молоко из чаши.

- **Осторожно:** соевое молоко горячее. Остудите молоко перед подачей.

- **Совет:** добавьте свои любимые ингредиенты, чтобы придать аромат соевому молоку. Можно добавить щепотку морской соли, коричневого сахара, ванили или любой другой ингредиент, который вам нравится.

Инструкции по эксплуатации

С. Приготовление молока из сырых орехов

1. Вымочите орехи. Наберите полный мерный стакан сухих орехов. Тщательно промойте и оставьте на ночь или минимум на 4 часа.

- **Совет:** когда вы будете замачивать орехи, поместите их непосредственно в сетку для молока и поставьте ее во вспомогательный стакан. Залейте воду в стакан, чтобы вымочить орехи.

- **Совет:** Soyabella будет работать нормально, даже если вы не будете замачивать орехи. Тем не менее, мы всегда рекомендуем замачивать орехи и бобы перед приготовлением молока, чтобы улучшить пользу для здоровья.

2. Залейте воду в чашу из нержавеющей стали. Наполните чашу так, чтобы уровень воды находился между верхней и нижней риской.

3. Засыпьте орехи и закрепите сетку для молока на корпус двигателя. Поместите орехи в сетку для молока. Вы можете вымочить орехи немного дольше, если хотите, чтобы молоко получилось гуще.

Установите сетку для молока на корпусе двигателя, поворачивая ножи из стороны в сторону, чтобы сетка могла правильно встать на место. Закрепите сетку для молока, повернув ее против часовой стрелки.

- **Предостережение:** убедитесь, что сетка правильно защелкнута! Если она ослабится во время работы, это может привести к повреждению.

4. Соберите все детали и начните работу. Вставьте корпус двигателя в чашу из нержавеющей стали. Убедитесь, что верхняя заглушка встала в разъем на верхней части ручки. Подключите шнур питания к розетке. Вы услышите звуковой сигнал, после чего начнет мигать красный индикатор. Нажмите на кнопку «Mill» (“Измельчение”), красный индикатор перестанет мигать. Цикл измельчения займет приблизительно 10 минут. Примерно через 3 секунды начнет мигать зеленый индикатор. Повторите процедуру 3-5 раз в зависимости от того, насколько густую консистенцию молока вы хотите получить.

5. Налейте молоко и подавайте к столу. Откройте корпус двигателя. Извлеките корпус двигателя из чаши из нержавеющей стали. Убедитесь, что с сетки слилось молоко, перед тем, как извлекать корпус двигателя из чаши. Поставьте корпус двигателя вместе с закрепленной на нем сеткой во вспомогательный стакан. Осторожно перелейте молоко из чаши.

- **Совет:** добавьте свои любимые ингредиенты, чтобы придать аромат ореховому молоку. Можно добавить щепотку морской соли, сироп агавы, выпаренный тростниковый сок, ваниль или другие ингредиенты, которые вам нравятся.

Инструкции по эксплуатации

D. Приготовление рисовой пасты

1. Вымочите рис. Насыпьте полный стакан сухого риса (115 г.). Используйте мерный стакан. Тщательно промойте и вымочите в течение 30 минут.

2. Залейте воду в чашу из нержавеющей стали. Наполните чашу так, чтобы уровень воды находился между верхней и нижней риской.

3. Засыпьте рис и подготовьте аппарат к работе. Слейте воду с риса и засыпьте его в специальную сетку для рисовой пасты. Закрепите сетку на корпусе двигателя, поворачивая ножи из стороны в сторону, чтобы сетка могла правильно встать на место. Заблокируйте сетку для рисовой пасты, повернув ее против часовой стрелки (отметки на сетке для молока указывают правильное направление блокировки и разблокировки).

- **Предостережение:** Убедитесь, что сетка правильно защелкнута! Если она ослабится во время работы, это может привести к повреждению сетки.

4. Соберите все детали и начните работу. Вставьте корпус двигателя в чашу из нержавеющей стали. Убедитесь, что разъем на двигателе встал в разъем на верхней части ручки.

Подключите шнур питания к розетке. Когда аппарат включится, вы услышите звуковой сигнал, начнет мигать красный индикатор. Нажмите на кнопку «Paste» («Паста»), красный индикатор перестанет мигать. Цикл измельчения займет приблизительно 15 минут. Когда работа закончится, индикатор изменит цвет на зеленый, вы услышите звуковой сигнал.

5. Снимите корпус двигателя с чаши из нержавеющей стали. Когда вы будете снимать корпус двигателя, не прикасайтесь к сетке, поскольку она горячая. Убедитесь, что вся жидкость слилась с сетки, перед тем как отсоединить корпус двигателя от чаши из нержавеющей стали. Поставьте корпус двигателя вместе с закрепленной на нем сеткой во вспомогательный стакан, чтобы остудить сетку. Убедитесь, что ручка под металлической сеткой встает в соответствующий паз в пластиковом стакане. Осторожно перелейте пасту из чаши.

- **Осторожно:** Рисовая паста горячая. Остудите пасту перед подачей.

Инструкции по эксплуатации

Е. Приготовление супов

Супы также можно готовить в блендере Soyabella; нижеуказанные комбинации получаются очень вкусно:

Брокколи / лук

Тыква / кешью с карри

Морковь / имбирь / кешью с карри

Картофель / лук-порей / чеснок

Тыква мускатная / лук / морковь

Капуста кейл / кукуруза

Приготовление бульонов

Используя сетку для пасты можно приготовить прозрачную и при этом сытную основу для супа, полностью смешав и затем процедив смесь через сетку.

1. Поместите ингредиенты в сетку для пасты. Засыпьте 1 небольшой мерный стакан измельченных ингредиентов в сетку, таких как колотый горошек или чечевица и установите на корпус двигателя (поверните против часовой стрелки, чтобы плотно закрепить сетку на корпусе).

2. Залейте воду в чашу из нержавеющей стали. Для достижения наилучших результатов заполните чашу до нижней линии уровня воды.

3. Соберите все детали и начните работу. вставьте корпус двигателя в чашу из нержавеющей стали. Убедитесь, чтобы верхняя заглушка встала в разъем на верхней части ручки. Подключите шнур питания к розетке. Вы услышите звуковой сигнал, начнет мигать красный индикатор. Нажмите на кнопку «Paste» и Soyabella начнет работать в режиме суповарки в течение 15 минут.

4. Снимите корпус двигателя с чаши из нержавеющей стали. После завершения цикла отключите аппарат от сети. Извлеките корпус двигателя вместе с подсоединенной сеткой из чаши из нержавеющей стали. Подождите, пока жидкость полностью стечет с сетки, прежде чем извлекать корпус двигателя из чаши из нержавеющей стали. Поставьте корпус двигателя с закрепленной на нем сеткой во вспомогательный стакан. Аккуратно перелейте суп из чаши блендера в свою посуду. Добавьте приправы по вкусу, подавайте к столу.

Инструкции по эксплуатации

Приготовление крем-супов/пюре

Можно использовать блендер Soyabella без сетки, чтобы приготовить крем-суп. Загрузка всех ингредиентов в чашу из нержавеющей стали позволяет смешивать все продукты, но не полностью, так, чтобы мелкие кусочки остались цельными.

1. Поместите измельченные ингредиенты в чашу из нержавеющей стали.

2. Наполните чашу водой до нижней линии уровня воды. Не наливайте выше этой линии, поскольку вода может выплеснуться в процессе, если ее будет слишком много.

3. Соберите аппарат и начните работу. Вставьте корпус двигателя в чашу из нержавеющей стали. Убедитесь, чтобы верхняя заглушка встала в разъем на верхней части ручки. Подключите шнур питания к розетке. Вы услышите звуковой сигнал, начнет мигать красный индикатор. Нажмите на кнопку «Paste» (“Паста”) и Soyabella начнет работать в режиме суповарки в течение 15 минут.

4. Подавайте суп к столу. После завершения цикла отключите аппарат от сети. Извлеките корпус двигателя из чаши из нержавеющей стали. Поставьте корпус двигателя во вспомогательный стакан. Аккуратно перелейте суп из чаши. Добавьте приправы по вкусу, подавайте к столу.

Приготовление супов с кусочками

Чтобы приготовить более насыщенные супы, добавляйте ингредиенты в сетку для пасты. Оставьте ингредиенты, которые вы хотите видеть цельными в супе, оставьте за пределами сетки, тогда они не измельчатся.

1. Наполните чашу водой до нижней линии уровня воды. Не наливайте выше этой линии, поскольку вода может выплеснуться в процессе, если ее будет слишком много.

2. Загрузите ингредиенты в сетку для пасты. Засыпьте 1 небольшой мерный стакан измельченных ингредиентов в сетку, таких как расколотый горошек или чечевица и закрепите сетку на корпусе двигателя (поверните против часовой стрелки, чтобы плотно закрепить сетку на корпусе).

3. Добавьте ингредиенты, которые вы хотите оставить «цельными» в чашу из нержавеющей стали. Засыпьте продукт непосредственно в чашу из нержавеющей стали Soyabella. Эти продукты аппарат приготовит, но не измельчит. Соответственно, вы получите суп с крупными кусочками.

4. Соберите аппарат и начните работу. Вставьте корпус двигателя в чашу из нержавеющей стали. Убедитесь, чтобы верхний разъем корпуса двигателя встал в разъем на верхней части ручки. Подключите шнур питания к розетке. Вы услышите звуковой сигнал, начнет мигать красный индикатор. Нажмите на кнопку «Paste» (“Паста”) и Soyabella начнет работать в режиме суповарки в течение 15 минут.

5. Подавайте суп к столу. После завершения цикла отключите аппарат от сети. Извлеките корпус двигателя из чаши из нержавеющей стали. Поставьте корпус двигателя в универсальный стакан. Аккуратно перелейте суп из чаши. Добавьте приправы по вкусу, подавайте к столу.

Инструкции по эксплуатации

Ф. Измельчение кофейных зерен и других сухих продуктов

Чтобы измельчать кофе, орехи, зерно или семена, следуйте нижеприведенным инструкциям.

1. Наполните стакан для измельчения. Наберите полный мерный стакан кофейных зерен, орехов, зерна или семян и засыпьте в стакан для измельчения.

2. Закрепите чашу для измельчения на корпусе двигателя. Закрепите чашу на корпусе двигателя, поворачивая ножи из стороны в сторону, чтобы сетка могла правильно встать на место. Заблокируйте чашу для измельчения, повернув ее против часовой стрелки.

- **Предостережение:** убедитесь, что чаша правильно защелкнута! Если она ослабится во время работы, это может привести к повреждению чаши для измельчения или блока ножей!

3. Соберите аппарат и начните работу. Вставьте корпус двигателя в чашу из нержавеющей стали. Убедитесь, чтобы верхний разъем корпуса двигателя встал в разъем на верхней части ручки. Подключите шнур питания к розетке. Вы услышите звуковой сигнал, начнет мигать красный индикатор. Нажмите на кнопку «Mill» (“Измельчение”), красный индикатор перестанет мигать и будет гореть постоянно. Цикл измельчения займет приблизительно 10 минут. Примерно через 3 секунды после окончания измельчения красный индикатор снова начнет мигать. Повторите процедуру 3-5 раз в зависимости от того, насколько мелкую текстуру вы хотите получить.

4. Наслаждайтесь свежемолотым кофе, орехами, зернами или семенами. После завершения цикла отключите аппарат от сети. Вытащите корпус двигателя из чаши из нержавеющей стали. Осторожно отсоедините чашу для измельчения, повернув ее по часовой стрелке, и снимите с корпуса двигателя. Ингредиенты готовы.

- **Совет:** Если требуется еще раз измельчить продукт, следуйте инструкциям в пункте 2 и еще раз повторите цикл.

Инструкции по эксплуатации

Г. Чистка и уход

Обязательно очищайте блендер Soyabella после каждого использования. Правильная очистка гарантирует, что блендер будет давать отличные результаты в течение долгих лет.

- Примечание: Чтобы предотвратить накопление жмыха в сетке, который может блокировать отверстия, промывайте мелкие чейки сетки как можно скорее.



1. Отключите прибор от сети.

2. Осоедините от чаши и поставьте корпус двигателя вместе с закрепленной на нем сеткой во вспомогательный стакан, чтобы охладить сетку. Убедитесь, что ручка под металлической сеткой встает в соответствующий паз в пластиковом стакане (см. фото слева). - Совет: Для более быстрой очистки добавьте холодную воду во вспомогательный стакан, чтобы замочить сетку.

3. Чтобы сетка остыла быстрее и вы смогли ее помыть, используйте вспомогательный стакан для отсоединения сетки от корпуса двигателя. Возьмитесь за верхнюю часть корпуса двигателя

одной рукой, второй рукой плотно прижмите вспомогательный стакан к сетке. Поворачивайте вспомогательный стакан в направлении, указанном на сетке, пока сетка не открутится от корпуса двигателя.

4. Сетка горячая! Избегайте прямого контакта рук с сеткой при переключивании жмыха. После того, как вы уберете жмых из сетки, поставьте вспомогательный стакан с сеткой под проточную воду, пока детали не остынут.

5. Когда детали достаточно остынут, используйте чистящую салфетку и щетку для очистки сетки, а также мягкое моющее средство и горячую воду. Регулярная чистка сразу после использования предотвратит засорение отверстий сетки. Убедитесь, что сетка полностью очищена, поскольку забитые отверстия могут повлиять на консистенцию молока во время дальнейшей работы. Если белок забьет мелкие отверстия сетки и затвердеет, его будет очень сложно удалить.

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Сетка соскальзывает с блока двигателя	- Сетка неправильно закручена на резьбу	- Повторно закрутите сетку, вращая против часовой стрелки
Ингредиенты измельчаются не полностью	- Слишком много/мало ингредиентов - Недостаточно воды в чаше - Сетка забита	- Наполните сетку согласно инструкции - Заполните чашу до уровня между двумя рисками. - Очистите щеткой
Содержимое чаши вытекает наружу	- Слишком много воды в резервуаре - Сетка забита	- Заполните чашу до уровня между двумя рисками - Очистите щеткой
Нет звука оповещения	- Слишком низкий уровень воды - Слишком низкая температура воды - Двигатель или вал засорены	- Отрегулируйте уровень воды в соответствии с метками - Нагрейте воду до 30-40 С градусов - Очистите детали блендера от загрязнений
Содержимое подгорает	- Недостаточно ингредиентов в сетке - Слишком много ингредиентов и слишком мало жидкости	- Попробуйте снова – используйте мерный стакан, когда будете заполнять сетку - Попробуйте снова – залейте воду так, чтобы уровень воды находился между рекомендуемыми линиями
Молоко очень жидкое и водянистое	- Сетка забита - Недостаточно ингредиентов в сетке - Ингредиенты недостаточно вымочены	- Помойте сетку чистящей щеткой и горячей мыльной водой - Попробуйте снова – используйте мерный стакан, когда будете заполнять сетку - Соблюдайте пункты, указанные в инструкции
Нагрев идет, но двигатель не работает	- Проверьте, не забились ли сетка, и нет ли ошибок при эксплуатации	- Выключите прибор и перезапустите. Инструкцию по эксплуатации смотрите в руководстве
Не реагирует при нажатии кнопок	- Вода попала внутрь корпуса двигателя	- Подождите 4-5 дней, когда корпус двигателя просохнет. Попробуйте еще раз

Рецепты

А. Соевое молоко с ванилью

Приготовьте соевое молоко с помощью блендера Soybella в соответствии с инструкциями (стр. 7). Когда соевое молоко будет готово, добавьте:

1/2 ч. л. морской соли

1 ч. л. экстракта ванили

3 столовые ложки тростникового сахара

В соевое молоко можно добавлять различные ароматизаторы. Не бойтесь экспериментировать. Кроме ванильного экстракта попробуйте использовать натуральный кленовый сироп вместо белого сахара. Черная патока, сироп из коричневого сахара, финиковый сахар, кэроб, сироп ячменного солода – это некоторые подсластители, которые можно использовать.

В продовольственных магазинах для гурманов, магазинах здоровой пищи и многих магазинах для кофе продаются сиропы для приготовления кофе с ароматизаторами. Их также можно использовать для придания вкусу соевому, рисовому и овсяному молоку.

Фундук, кофе или мокка – фавориты для новичков.

В **соленое соевое молоко** не нужно добавлять сахар. Китайский рецепт требует использования обычного соевого молока без добавок, которые переливается в чашу поверх смеси нарезанного зеленого лука, соли (по возможности используйте морскую соль), кусочков сушеных креветок и маринованных овощей.

Молоко из черных бобов и кунжута готовится из 60% черных бобов, 25% арахиса и 15% семян черного кунжута (черный кунжут в виде порошка доступен в магазинах азиатских продуктов). Для приготовления следуйте инструкциям, описанным на стр. 9, в пункте D “Приготовление рисовой пасты”.

В. Молоко из сырых орехов

Миндальное молоко с кленовым сиропом

Состав: 1 мерный стакан вымоченного/промытого миндаля, 0,8 л. фильтрованной воды (заполните до нижней линии в чаше), 2-5 ст.л. кленового сиропа, 1 ч.л. ванили, 1-2 щепотки морской соли.

Инструкции:

1. Наполните чашу 0,8 л. фильтрованной воды (до нижней линии).
2. Наполните сетку для молока вымоченными орехами и закрепите ее на корпусе двигателя (поверните против часовой стрелки), убедитесь, что она надежно закреплена.
3. Следуйте инструкциям по приготовлению молока из орехов (стр.8).
4. Перелейте миндальное молоко без добавок в контейнер или банку и смешайте с кленовым сиропом, ванилью и морской солью.
5. Охладите перед подачей.

Молоко из семян подсолнечника

Состав: 1 небольшой мерный стакан вымоченных/промытых семян подсолнечника (75 мл.), 0,8 л. фильтрованной воды (заполните до нижней линии в чаше), 2-5 ст.л. сиропа агавы, 1-2 свежих или замороженных бананов, щепотка мускатного ореха, 1-2 щепотки морской соли.

Инструкции:

1. Залейте в чашу 0,8 л. фильтрованной воды (до нижней линии).
2. Наполните сетку для молока вымоченными семенами подсолнечника и закрепите ее на корпусе двигателя (поверните против часовой стрелки), убедитесь, что она надежно закреплена.
3. Следуйте инструкциям по приготовлению молока из орехов (стр. 8).
4. Перелейте молоко из семечек подсолнечника в блендер, добавьте нектар агавы, банан, мускатный орех и морскую соль. Смешайте до однородной консистенции.
5. Подавайте к столу.

Молоко на день благодарения

Состав: 1 мерный стакан вымоченных/промытых семян тыквы (75 мл.), 0,8 л. фильтрованной воды (заполните до нижней линии в чаше), 2-5 ст.л. кленового сиропа, щепотку пряностей для тыквы, 1-2 щепотки морской соли.

Инструкции:

1. Залейте в чашу 0,8 л. фильтрованной воды (до нижней линии).
2. Засыпьте вымоченные семена тыквы и семена кунжута в сетку для молока.
3. Следуйте инструкциям по приготовлению молока из орехов (стр. 8).
4. Добавьте кленовый сироп, тыквенные пряности.
5. Охладите, подавайте к столу.

С. Горячие супы и каши

Полезный совет! Если вам нужно смешать приправы, как только основа для супа будет готова в Soyabella, можно засыпать их в чашу из нержавеющей стали, закрепить корпус двигателя без сетки и смешать в течение 10 секунд, нажав на кнопку «Mill» (“Измельчение”). Если вы хотите смешать более тщательно, измельчите еще 2-3 раза.

- Луковый суп с брокколи

Состав: 1 небольшая красная или желтая луковица, нарезанная кусочками, 1 стакан соцветий брокколи, 1 небольшая морковь, нарезанная ломтиками, 0,8 л. воды, 1 ч.л. перца, 1-2 ч.л. морской соли, щепотка тертого мускатного ореха, щепотка оливкового масла, свежая петрушка (для украшения).

Инструкции:

1. Добавьте лук, брокколи, морковь и перец в чашу из нержавеющей стали.
2. Залейте воду до уровня нижней отметки.
3. Следуйте инструкциям по приготовлению крем-супа (стр. 11).
4. Смешайте с приправами, добавьте оливковое масло в последнюю очередь.

Рецепты

5. Подавайте горячим, украсьте свежей петрушкой.

- Можно сделать суп более густым, добавив сыр пармезан.
- Очень вкусный суп, отлично подходит для холодных зимних дней.

Картофельный суп с луком-пореем

Ингредиенты: нарежьте и помойте лук порей (1 шт.), 1 стакан нарезанного картофеля, 3 зубчика чеснока, 0,8 л. воды, 1 ч.л. перца, 2-3 ч.л. красная мисо-паста, 1 ч.л. морской соли, щепотка приправы чили, немного кунжутного масла, свежавыжатый лимонный сок, шнитт-лук.

Инструкции:

1. Добавьте лук-порей, картофель, чеснок и перец в чашу из нержавеющей стали.
2. Залейте в чашу 0,8 л. фильтрованной воды (до нижней линии).
3. Следуйте инструкциям по приготовлению крем-супа (стр. 11).
4. Добавьте оставшиеся приправы, добавив кунжутное масло в конце.
5. Подавайте горячим, украсьте нарезанным шнитт-луком и лимонным соком.

Ингредиенты: 2 нарезанных зеленых цукини, 1 стакан органических кешью с карри, 0,8 л. воды, 1 ч.л. специ для птицы, 1-2 ч.л. соевого соуса, 1 ч.л. морской соли, кусочек сливочного масла на каждую порцию, свежий базилик для украшения.

Инструкции:

1. Добавьте цукини, кешью, специ для птицы в чашу из нержавеющей стали.
2. Залейте в чашу 0,8 л. фильтрованной воды (до нижней линии).
3. Следуйте инструкциям по приготовлению крем-супа (стр. 11).
4. Перемешайте с остальными приправами.
5. Подавайте горячим, украсьте сливочным маслом, небольшим количеством свежего нарезанного базилика.

Полезный совет: Отличным дополнением к этому супу является тертый сыр пармезан. Благодаря кешью получается отличный бульон для супа. Если вы хотите более густой суп или суп с кусочками, положите кешью (небольшой мерный стакан 75 мл.) в сетку для молока и приготовьте. Тыква не измельчается, измельчаются кешью.

Зимний суп

Ингредиенты: 1 белая или желтая луковица, 1 стакан нарезанный батат (не очищайте шкуру), 1 стакан нарезанной японской тыквы кабocha (не очищайте кожуру), вода, 1 ч.л. нарезанного свежего корня имбиря, 1-2 ч.л. соевого соуса, 1 ч.л. морской соли, щепотка измельченного мускатного ореха и корицы.

Инструкции:

1. Положите нарезанный лук, батат, тыкву и имбирь в чашу из нержавеющей стали Soybella.
2. Добавьте достаточное количество воды до отметки 0,8 л.

3. Следуйте инструкциям для приготовления крем-супа (стр. 11).
4. Смешайте с соевым соусом и солью.
5. Подавайте горячим, украсьте мускатным орехом и корицей.
 - Можно сделать суп более густым, добавив тертый сырой батат.
 - Корень имбиря послужит «согревающим элементом» супа в холодный зимний день.

Сливочный крем суп с карри

Ингредиенты: 1 стакан органических кешью с карри, 2 стакана нарезанных грибов, вода, 1 ч.л. перца, 1 ч.л. специй для птицы, 1 ч.л. морской соли, щепотка порошка карри, ломтик сливочного масла, свежая петрушка для украшения.

Инструкции:

1. Засыпьте кешью, грибы и перец в чашу из нержавеющей стали.
2. Добавьте достаточное количество воды до отметки 0,8 л.
3. Следуйте инструкциям для приготовления крем-супа (стр. 11).
4. Смешайте со специями для птицы, морской солью, порошком карри и добавьте сливочное масло в конце.
5. Подавайте горячим, украсьте петрушкой.
 - Вместо сливочного масла можно использовать оливковое.

Сырой тыквенный суп

Ингредиенты: 2 стакана нарезанных грибов, 1 стакан органических кешью с карри, вода, 1 ч.л. специй для птицы, 1-2 ч.л. соевого соуса, 1 ч.л. морской соли, 1/2 стакана тертого цукини для каждой порции, 1 ломтик сливочного масла для каждой порции.

Инструкции:

1. Засыпьте кешью, грибы и специи для птицы в чашу из нержавеющей стали.
2. Добавьте достаточное количество воды до отметки 0,8 л.
3. Следуйте инструкциям для приготовления крем-супа (стр. 11).
4. Смешайте соевый соус, морскую соль и масло.
5. Подавайте суп горячим, добавьте тертый цукини в конце – 1/2 стакана на каждые 240 мл. бульона.

Смесь вареного и сырого делает суп более густым, добавляет питательные вещества и аромат.

Растворимая ржаная каша

Ингредиенты: 1 мерный стакан вымоченного/промытого сырого миндаля, 1 стакан ржаных хлопьев, 2 стакана фильтрованной воды, 1-3 ч.л. кленового сиропа, немного тыквенных специй или корицы и мускатного ореха, 2 щепотки морской соли.

Рецепты

Инструкции:

1. Налейте 2 стакана фильтрованной воды в чашу.
2. Засыпьте ржаные хлопья в чашу из нержавеющей стали.
3. Добавьте в сетку для молока миндаль, закрепите сетку на основании двигателя.
4. Следуйте инструкциям для приготовления супа с кусочками (стр. 11).
5. Переложите кашу в чашку и смешайте с оставшимися ингредиентами.
6. Подавайте, пока каша не остыла. Можно добавить специи из тыквы по вкусу (или корицу и мускатный орех) в каждую порцию.

-Пшенная каша

Ингредиенты: 2 стакана фильтрованной воды, полтора стакана пшеницы (вымоченной на ночь), полтора мерного стакана (110 мл) вымоченных семян подсолнечника, 1/2 ч.л. корицы, щепотка кардамона, 1-2 ч.л. кленового сиропа, щепотка морской соли, ломтик сливочного масла, пригоршня вымоченного изюма.

Инструкции:

1. Засыпьте пшено и залейте воду в чашу из нержавеющей стали.
2. Засыпьте семена подсолнечника в сетку для молока.
3. Следуйте инструкциям по приготовлению супов с кусочками (стр. 11).
4. Переложите кашу без добавок в чашку.
5. Смешайте с корицей, кардамоном, кленовым сиропом и морской солью.
6. Подавайте, пока каша не остыла. Добавьте ломтик сливочного масла на каждую порцию, украсьте изюмом и щепоткой корицы.

- Каша из коричневого риса с кедровым орехом

Ингредиенты: коричневый рис – 2 мерных стакана, кедровый орех – 1 мерный стакан, вода – 1,3 л., соль и приправы для вкуса.

Инструкции:

1. Вымочите рис в течение 4-6 часов или оставьте на ночь.
2. Засыпьте коричневый рис и кедровые орехи в чашу из нержавеющей стали Soyabella.
3. Добавьте достаточное количество воды до отметки 0,8 л.
4. Следуйте инструкциям по приготовлению крем-супов (стр. 11).
5. Когда цикл будет окончен, добавьте воду до уровня 1,3 л.
6. Повторно присоедините корпус двигателя и нажмите на кнопку «Mill» (“Измельчение”). Как только цикл измельчения закончится, нажмите на кнопку «Mill» еще раз.
7. Добавьте соль и приправы для вкуса.

*Попробуйте добавить больше кедровых орехов в кашу для хруста.

D. Традиционные китайские рецепты

Ниже приведены китайские рецепты. Многие ингредиенты можно найти в магазинах азиатских товаров.

Молоко из 5 видов бобовых

Состав: соевые бобы 40 г., черные соевые бобы 10 г., фасоль обыкновенная 10 г., горох 10 г., каштан 10 г., вода 1 л.

Инструкции:

1. Замочите бобы на 6-8 часов, помойте перед использованием.
2. Следуйте инструкциям по приготовлению соевого молока (стр. 7).

Соевые бобы и солодовый напиток

Ингредиенты: соевые бобы (80 г.), вода 1 л., солодовый сахар 50 г.

Инструкции:

1. Замочите соевые бобы на 6-8 часов и помойте, чтобы подготовить к использованию. Растопите солодовый сахар, положив его в кипяченую воду.
2. Следуйте инструкциям по приготовлению соевого молока (стр. 7). Добавьте солодовый сахар и подавайте к столу.

Рисовая каша с соевыми бобами и бататом

Ингредиенты: соевые бобы 35 г., вода 1 л., рис 15 г., черный рис 15 г., батат 15 г. и белый сахар.

Инструкции:

1. Замочите соевые бобы на 6-8 часов и помойте, чтобы подготовить к использованию.
2. Следуйте инструкциям по приготовлению соевого молока (стр. 7).
3. Порежьте батат на мелкие кусочки. Варите батат с рисом, черным рисом и соевым молоком в течение 10-15 минут.

Молоко из кунжута и черных соевых бобов

Ингредиенты: черные соевые бобы 50 г., арахис 15 г., черный кунжут 5-10 г., вода 1 л.

Инструкции:

1. Замочите соевые бобы и арахис на 6-8 часов и помойте, чтобы подготовить к использованию.
2. Засыпьте вымоченные черные соевые бобы, арахис, черный кунжут в сетку для молока и следуйте инструкциям по приготовлению соевого молока (стр. 7).

Рецепты

Молоко из соевых бобов и арахиса

Ингредиенты: молоко 200 г., арахис 40 г., соевые бобы 40 г., вода 800 мл.

Инструкции:

1. Замочите соевые бобы и арахис на 6-8 часов и помойте, чтобы подготовить к использованию.
2. Засыпьте вымоченные черные соевые бобы и арахис. Залейте воду и молоко в чашу и следуйте инструкциям по приготовлению соевого молока (стр. 7).

Молоко из зеленых соевых бобов и китайских фиников

Ингредиенты: красные финики 15 г., зеленые соевые бобы 20 г., соевые бобы 40 г., белый сахар 50 г., вода 1 л.

Инструкции:

1. Замочите обычные и зеленые соевые бобы на 6-8 часов и помойте, чтобы подготовить к использованию.
2. Помойте красные финики и засыпьте в сетку для молока с вымоченными соевыми бобами. Следуйте инструкциям, для приготовления соевого молока (стр. 7).
3. Добавьте сахар по желанию.

Ореховое и миндальное молоко

Ингредиенты: миндаль 60 г., грецкий орех 15 г., вода 1 л.

Инструкции:

1. Вымочите грецкие орехи и миндаль в течение 6-8 часов и помойте, чтобы подготовить к использованию.
2. Засыпьте грецкие орехи и миндаль в сетку для молока и следуйте инструкциям по приготовлению соевого молока (стр. 7).

Арахисовое молоко

Ингредиенты: арахис 80 г., вода 1 л.

Инструкции:

1. Вымочите арахис в течение 6-8 часов и помойте, чтобы подготовить к использованию.
2. Засыпьте вымоченный арахис в сетку для молока и следуйте инструкциям по приготовлению соевого молока (стр. 7).

Молоко из черного кунжута с медом

Ингредиенты: мед 1 ст.л., черные кунжут 20 г., соевые бобы 60 г., вода 1 л.

Инструкции:

1. Вымочите соевые бобы в течение 6-8 часов и помойте, чтобы подготовить к использованию.
2. Засыпьте соевые бобы и черный кунжут в сетку для молока и следуйте инструкциям по приготовлению соевого молока (стр. 7).
3. Добавьте мед и подавайте к столу.

Бисквит из соевого жмыха

Ингредиенты: 2 или 3 яйца, мука 400 г., соевый жмых 400 г., вода 400 г.

Инструкции:

1. Смешайте все ингредиенты и добавьте приправьте по вкусу солью или сахаром.
2. Обжарьте на сковороде.

Тофу

Ингредиенты: соевое молоко, коагулянт для тофу (можно заменить: магния малат, нигари, (природный магнийхлорид) или природный сульфат кальция).

Инструкции:

1. Постепенно смешайте 1 упаковку коагулянта для тофу с соевым молоком. Накройте контейнер и дайте настояться примерно 40 минут. Соевое молоко разделится на творог и сыворотку.
2. Подготовьте форму для тофу, постелите марлю. Как только соевое молоко разделилось на творог и сыворотку, перелейте его в форму для тофу. Накройте тофу краем марли и отожмите лишнюю воду.
3. Поставьте что-то тяжелое на тофу (0,5 -1 кг) и дайте ему настояться еще 20 минут.
4. Извлеките из формы, подавайте к столу.

Технические характеристики

Наименование	Блендер-измельчитель пищевых продуктов торговой марки "Tribest", тип "Soyabella"
Изготовитель	TRIBEST CORPORATION, США
Модель	SB-130
Напряжение	230 В / 50 Гц
Потребляемая мощность	750 Вт
Мощность на порцию	0,2 кВт/ч на порцию
Размеры	464 мм x 175мм x 318 мм
Все прибора	2,45 кг
Вес с упаковкой	2,7 кг
Материал чаши	Пищевая нержавеющая сталь
Рабочая емкость чаши (мин / макс)	800 мл / 1300 мл
Скорость вращения вала ножей	1000 об/мин
Расход сои на порцию	50-70 г
Филиал изготовителя	«FOSHAN JINXINGHUI ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD» КИТАЙ, No. 7, North Park Mid-RD, Nanhai Economic Development Zone, Foshan City, Guangdong Province, 528225
Страна-изготовитель	Китай
Гарантийный срок (для домашнего использования)	1 год с даты покупки



Условия гарантии

Гарантия предоставляется владельцу блендера Soyabella. Гарантийный срок на прибор составляет 1 (один) год с даты покупки. Гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, включая остроту заточки лезвий в блоке ножей. Если во время использования блендера в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода, несет ответственность за замену или ремонт устройства.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

1. Неправильного использования устройства, несоблюдения инструкций по эксплуатации.
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 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.

Гарантийный талон

Контактная информация авторизованного сервис-центра:

Группа компаний “Все Соки”
199178, Санкт-Петербург, Малый пр. В.О, д.3
Телефон: 8 (800) 3333-627 (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: бытовой электрический блендер Tribest Soyabella SB-130

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 5 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.



Tribest Corporation
1143 N. Patt St., Anaheim, CA 92801
toll free: 888-254-7336 | fax: 714-879-7140