

Tribest[®] making healthy living easy

Tribest[®]
PERSONAL II
BLENDER

MASON JAR READY SINGLE SERVING BLENDER

PB-410, PB-420, PB-430

OPERATION MANUAL
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUCCIONES



Félicitations ! Vous êtes désormais l'heureux/heureuse propriétaire d'un mixeur Personal Blender II de Tribest. Celui-ci vous permet de mélanger facilement vos ingrédients préférés sans craindre que des produits chimiques nocifs ne s'invitent dans vos créations, tout en étant à la fois pratique et transportable.

Le Personal Blender II de Tribest facilite votre quotidien en se posant comme une alternative rapide et légère aux mixeurs plus volumineux. Ainsi, le nettoyage est plus aisé et vous pouvez consacrer plus de temps à vos passions. Vous permettant de mixer instantanément vos ingrédients, le Personal Blender II est équipé de récipients incassables ne contenant pas de bisphénol A et peut accueillir un pot Mason. En plus de permettre de mixer à peu près n'importe quelle variété de fruits ou de légumes, le moteur puissant de 200 watts permet de mixer facilement la glace et les fruits surgelés. Il est parfait pour les sauces, les sorbets, les soupes, les boissons protéinées, les smoothies aux fruits, les purées pour bébés et bien d'autres types de mélanges.

Vous pouvez aussi bien utiliser le mixeur Personal Blender de Tribest chez vous qu'en déplacement. Aucun autre appareil ne permet de préparer aussi rapidement et facilement des repas complets et des en-cas à base d'ingrédients mixés pour une personne. De plus, contrairement aux mixeurs traditionnels qui vous obligent à verser votre mélange à partir d'un récipient lourd et volumineux dans des verres ou dans des bocaux, vous pouvez faire votre mélange et boire directement à partir du récipient de mixage, ce qui vous épargnera en plus de devoir nettoyer les éventuels résidus tombés pendant le transvasement ou encore des verres et des pichets.

Nous vous invitons à prendre quelques instants pour vous familiariser avec votre nouveau Personal Blender II Tribest et vérifier que vous avez bien reçu toutes les pièces détachées incluses. Nous vous recommandons de laver toutes les pièces avec de l'eau tiède et un détergent doux avant la première utilisation. Ceci fait, vous pourrez commencer à préparer de délicieux mélanges sur mesure.

Nous vous conseillons de prendre le temps de lire attentivement l'intégralité de ce mode d'emploi pour bien utiliser et entretenir votre appareil. Si vous suivez ces instructions, votre Personal Blender II Tribest fonctionnera de manière optimale pendant des années.

TABLE DES MATIÈRES

Introduction.....	19
Précautions importantes.....	21
Liste des pièces.....	22
Mode d'emploi.....	23
Dépannage.....	25
Nettoyage et stockage.....	26
Recettes.....	27
Informations produit.....	33



Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter certaines précautions de sécurité élémentaires, notamment les suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Évitez les décharges électriques : ne plongez pas la fiche du cordon, la base ou le moteur dans l'eau ou un autre liquide ; ne branchez jamais une fiche mouillée dans une prise et ne la manipulez pas en ayant les mains mouillées ; nettoyez la base, essuyez-la avec un chiffon humide et séchez-la rapidement.
3. Il est nécessaire d'exercer une surveillance étroite lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
4. Débranchez la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
5. Évitez le contact avec les pièces mobiles.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e).
7. Utilisez uniquement les accessoires vendus par Tribest avec la base.
8. Ne laissez pas pendre le cordon au-dessus du bord de la table ou du comptoir, et ne le laissez pas en contact avec une plaque chauffante ou une autre surface chaude.
9. Nous vous conseillons d'utiliser une spatule en caoutchouc pour éviter de rayer le récipient de mélange ou de broyage.
10. Les lames étant tranchantes, elles sont à manipuler avec précaution.
11. Fixez correctement les lames à leur socle afin d'éviter toute blessure.
12. Ne mélangez pas de liquides dont la température est supérieure à 40 °C dans le récipient de mélange ou de broyage.
13. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
14. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
15. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et stable.
16. Lavez les récipients et les lames immédiatement après chaque utilisation.
17. En mode de fonctionnement continu, laissez toujours reposer l'appareil pendant au moins une minute entre des phases de mixage consécutives de 30 secondes.
18. Ne dépassez pas 3 cycles de mixage continu d'une minute successifs.
19. Le produit est destiné à un usage domestique uniquement et non à un usage commercial.
20. Conservez les récipients avec le couvercle ou le socle de la lame assemblés. Veillez à ce que les pièces sont bien sèches.
21. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée. Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne se branche dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

1. Pour éviter tout risque d'électrocution, débranchez le cordon d'alimentation avant le nettoyage.
2. Pour garantir une protection continue contre les risques d'électrocution, ne branchez l'appareil qu'à des prises de courant correctement mises à la terre.
3. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

LISTE DE PIÈCES

Pièces standard PB-410



- (1) Base avec moteur (rouge, blanche ou grise)
- (1) Récipient sans BPA 24 oz
- (1) Récipient sans BPA 16 oz
- (1) Récipient sans BPA 8 oz
- (2) Couvertres
- (1) Couvercle de stockage
- (1) Spatule
- (1) Lame
- (1) Adaptateur pour pot Mason

Pièces standard PB-420



- (1) Base avec moteur (rouge, blanche ou grise)
- (2) Récipient sans BPA 24 oz
- (2) Récipient sans BPA 16 oz
- (2) Récipient sans BPA 8 oz
- (4) Couvertres
- (2) Couvertres de stockage
- (1) Spatule
- (1) Lame
- (1) Adaptateur pour pot Mason

Pièces standard PB-430



- (1) Base avec moteur (bleue, blanche ou grise)
- (1) Récipient sans BPA 24 oz
- (1) Récipient sans BPA 16 oz
- (1) Récipient sans BPA 8 oz
- (1) Pot Mason 16 oz
- (1) Couvercle de pot Mason
- (2) Couvertres
- (1) Couvercle de stockage
- (1) Spatule
- (1) Adaptateur pour pot Mason
- (1) Lame



Mélange avec des gobelets en plastique sans BPA:

1. Remplissez le récipient de mélange avec les ingrédients désirés. Remplissez le pot Mason avec les ingrédients désirés. Pour de meilleurs résultats, placez d'abord les fruits congelés, les noix et les graines dans votre récipient, puis les ingrédients plus mous et plus faciles à mélanger afin qu'ils soient plus près de la lame pendant le mélange, pour un mélange plus rapide et plus facile.



2. Fixez la lame sur le récipient et serrez-la à fond puis tournez le récipient pour procéder au mixage.



Mixage dans des pots Mason :

1. Remplissez le pot Mason avec les ingrédients désirés. Pour de meilleurs résultats, placez d'abord les fruits congelés, les noix et les graines dans votre récipient, puis les ingrédients plus mous et plus faciles à mélanger afin qu'ils soient plus près de la lame pendant le mélange, pour un mélange plus rapide et plus facile.



2. Fixez l'accessoire pour pot Mason au pot Mason et serrez-le à fond avant de passer à l'étape suivante.



3. Fixez la lame à l'accessoire pour pot Mason, serrez-la à fond, puis retournez le pot Mason pour procéder au mixage.



Mise en route :

1. Pour déclencher le mixage, appuyez directement sur le récipient de mixage une fois celui-ci emboîté dans la base.



2. Pour effectuer un mixage continu, appuyez vers le bas et tournez le récipient de mélange dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit en position verrouillée. Une fois le mixage terminé, appuyez et faites tourner le récipient dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Retirer la lame :

1. Dévissez délicatement la lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la détacher.



2. Retirez la lame et placez-la soigneusement hors de portée des enfants pour procéder au nettoyage.

Protection automatique contre la surchauffe

Votre appareil est équipé d'une fonction spéciale : un dispositif automatique de protection contre la surchauffe. Cette fonction intégrée est conçue pour protéger le moteur et empêcher votre appareil de surchauffer. En s'activant, elle provoquera l'arrêt du moteur et dégagera peut-être une faible odeur. Si cela se produit, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 20 minutes avant de le remettre en marche.

Conseils pour éviter la surchauffe de votre appareil :

Utilisez des recettes bien équilibrées avec un taux d'humidité suffisant pour que les lames puissent amorcer le mixage sans être entravées. Ne dépassez pas les durées de mixage préconisées et surveillez votre appareil pendant le mixage pour vérifier que vos ingrédients sont mélangés correctement.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne se branche dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.

FR



NETTOYAGE ET STOCKAGE

- Laissez votre mixeur personnel Tribest en permanence sur le comptoir de la cuisine, prêt à l'emploi.
- Débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Entreposez la lame dans un endroit sûr et accessible, hors de portée des enfants, comme cela se fait avec des couteaux tranchants.
- Toutes les pièces sont lavables à la main (la température de l'eau ne doit pas dépasser 40°C.) Pour faciliter le nettoyage, rincez immédiatement après chaque utilisation les récipients et les lames pour que les aliments ne sèchent pas sur eux. Pour nettoyer la base, débranchez-la puis nettoyez sa surface avec un chiffon doux et humide ou une éponge trempée dans une solution douce de détergent liquide et d'eau chaude. Ne plongez pas la base dans l'eau.
- Faites attention lorsque vous lavez les lames à la main, car elles sont très tranchantes. Évitez de les laisser dans de l'eau savonneuse pour ne pas risquer de les perdre de vue.
- Les récipients de mélange sont fabriqués en polymère de copolyester résistant et transparent ne contenant pas de bisphénol A et qui résiste très bien aux chocs. Leur surface lisse gardera son aspect neuf pendant des années si elle est bien entretenue. Gardez une éponge à portée de main pendant l'utilisation et essuyez les éclaboussures à la base. Il est déconseillé d'utiliser des nettoyeurs abrasifs pour nettoyer la base.
- Les patins en caoutchouc situés sous la base empêchent le mixeur de se déplacer sur la plupart des surfaces. Nettoyez-les régulièrement. Lorsqu'ils sont sales, il se peut que l'appareil se déplace sur le comptoir.
- Ne laissez JAMAIS de l'eau pénétrer dans le boîtier principal.
- N'utilisez JAMAIS de produits chimiques agressifs, comme de l'eau de Javel, pour faire disparaître les taches de nourriture.
- Ne laissez JAMAIS tomber les éléments. Notre garantie ne couvre pas les dégâts occasionnés par des accidents.





Instructions concernant les smoothies et les boissons :

1. Remplissez le récipient de mélange avec les ingrédients les plus durs d'abord, puis avec les ingrédients plus tendres et enfin avec le liquide.
2. Serrez fermement le dispositif de mixage au récipient et retournez l'ensemble.
3. Mixez pendant 30 secondes.

4. Dégustez votre boisson immédiatement ou plus tard en la recouvrant avec les couvercles prévus à cet effet.

Smoothie à l'orange glacée

- 1 orange
- 1 banane
- ¾ de tasse de lait d'amande
- 1 cuillère à café de protéines protéine de pois et de vanille (facultative)

Shake de dattes

- 1 banane
- ½ tasse de lait d'amande
- 2 cuillères à soupe de pâte de dattes ou 4 dates sans noyau
- 2 cuillères à soupe de beurre d'amande
- ½ cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel de mer

Limonade rose aux fraises

- 1 tasse d'eau de coco ou d'eau fraîche
- ⅓ tasse de fraises fraîches
- ¼ de tasse de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'agave ou de miel brut

Tea Tonic Matcha

- 1 tasse de lait d'amande
- 1 cuillère à soupe de matcha
- 1 cuillère à soupe de miel brut ou de nectar d'agave
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel de mer

Smoothie vert PB II

- 1 banane
- 1 tasse d'épinards
- ½ tasse d'eau de coco (remplacer avec de l'eau fraîche si non disponible)
- ½ tasse de mangue congelée

Smoothie à l'açaï

- ½ banane
- 1 paquet d'açaï (à découper en petits morceaux)
- 1 tasse d'eau de coco
- 1 cuillère à soupe de beurre d'amande

Shake de protéines quotidien aux amandes

- 1 banane
- ½ tasse de lait d'amande
- 1 cuillère à soupe de poudre de protéines
- 1 cuillère à soupe de beurre d'amande
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de miel brut, d'agave ou d'eau de coco

Smoothie Chai

- 1 tasse de thé noir froid
- 1 ½ cuillère à soupe de beurre d'amande
- 1 cuillère à café d'épices pour tarte à la citrouille
- 1 pincée de sel de mer

Booster Superfood

- 1 banane
- 1 tasse de lait d'amande
- 1 cuillère à soupe de graines de chanvre
- 1 cuillère à café de spiruline
- 1 cuillère à soupe de beurre d'amande

Shoot aux fruits rouges antioxydant

- 1 tasse de fruits rouges congelés
- 1 banane
- ½ tasse de lait d'amande



Recette de base pour smoothie maison

- ½ ou 1 tasse de liquide au choix
- 1 banane fraîche ou congelée coupée en morceaux
- ¼ de tasse d'autres fruits frais ou congelés
- 1 cuillère à soupe de poudre de protéine (ou poudre verte)

Ingrédients facultatifs :

- 1 ou 2 glaçons (parfait pour se rafraîchir en été)
- Une source d'AGE (acides gras essentiels) provenant

d'huile ou de graines de lin ou de chanvre, ou de graines de chia trempées

- Une cuillère à soupe de graines ou de noix trempées (sésame, tournesol, citrouille, graines de lin, amandes ou noix du Brésil trempées). les autres noix n'ont pas besoin d'être trempées car elles sont plus tendres et se mélangent mieux que les amandes ou les noix du Brésil.

Liquides au choix :

Quantité désirée : ½ à 1 tasse de liquide au choix:

(Remarque : si plus de 1 tasse ¼ de liquide est utilisée, le mixeur peut déborder et risque de fuir pendant le mixage.)

- Jus de fruit
- Café
- Yaourt
- Lait
- Tofu (mélange dans le premier liquide avec de l'eau 1/8 de tasse d'eau)
- Eau

Fruits au choix :

Quantité désirée : ½ à ⅓ tasse de fruits frais ou congelés

(Remarque : la quantité maximale de fruits ne doit pas excéder 1 tasse, ajustez les niveaux de liquide en fonction de la taille du ou des fruit(s))

- Vous pouvez utiliser n'importe quel fruit frais ou congelé de saison pour faire des smoothies.
- Plus vous ajoutez de fruits, plus la boisson est épaisse.
- Avec ¼ de tasse de liquide, vous pouvez créer un dessert comme un pouding à partir de n'importe quel fruit frais et du liquide de votre choix.



Instructions Easy Milk :

1. Remplissez le récipient de mixage avec tous les ingrédients.
2. Resserrez bien le dispositif de mixage sur le récipient et retournez l'ensemble.
3. Mixez pendant 30 à 45 secondes.
4. Vérifiez au besoin la consistance et la texture de votre mélange avant de le stocker.
5. Couvrez votre récipient avec un couvercle de rangement et secouez avant chaque emploi pour obtenir la consistance idéale.

Lait de graines de citrouille facile à préparer

- 1 tasse ½ d'eau ¼ de tasse de graines de citrouille
- ½ cuillère à café de cannelle
- ¼ cuillère à café de sel marin

Lait de graines de chanvre facile à préparer

- 1 tasse ½ d'eau
- ⅓ de tasse de graines de chanvre
- ½ cuillère à café de cannelle
- ¼ cuillère à café de sel marin



Instructions pour les tonics, les vinaigrettes et les sauces :

1. Remplissez d'abord le récipient de mélange avec les ingrédients les plus épais, puis avec les herbes et les épices les plus tendres.
2. Resserrez bien le dispositif de mixage sur le récipient et retournez l'ensemble.
3. Mixez pendant 30 à 45 secondes pour obtenir des textures

crémeuses et donnez des impulsions pour le guacamole et la sauce et chaque fois que vous désirez obtenir une texture épaisse.

4. Couvrez votre récipient avec un couvercle de rangement et secouez avant chaque emploi pour obtenir la consistance idéale.

Tonic de soupe miso

- 1 tasse $\frac{1}{2}$ d'eau
- $\frac{1}{4}$ de tasse de jus de citron ou de citron vert
- 3 cuillères à soupe de jus de citron ou de citron vert
- 3 cuillères à soupe de pâte de tahini
- 1 cuillère à soupe de pâte de miso blanc moelleux
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel marin
- 1 cuillère à café de flocons de dulse (facultatif)

Vinaigrette à la coriandre

- 1 tasse de feuilles de coriandre fraîche
- $\frac{1}{2}$ tasse d'huile d'olive ou d'avocat
- $\frac{1}{4}$ de tasse de jus de citron ou de citron vert
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel marin

Sauce à tremper pour dessert à la crème sucrée

- $\frac{1}{2}$ tasse d'eau
- $\frac{1}{2}$ tasse de pignons de pin
- 2 cuillères à soupe de nectar d'agave brut
- 1 cuillère à café de pâte de vanille
- 1 pincée de sel de mer

Trempe au fromage de noix de cajou

- 1 tasse d'eau
- $\frac{1}{2}$ tasse de noix de cajou trempées
- $\frac{1}{4}$ de tasse de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'agave ou de miel brut
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sel marin

Sauce à la crème de tahini

- $\frac{1}{2}$ tasse de pâte de tahini
- $\frac{1}{2}$ tasse de jus de citron ou de citron vert
- $\frac{1}{4}$ de tasse de feuilles de coriandre
- $\frac{1}{4}$ de tasse d'oignons verts hachés
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel marin
- 1 tomate (facultatif)

Crème sure à l'avocat

- 1 avocat
- $\frac{1}{2}$ tasse de jus de citron ou de citron vert
- $\frac{1}{2}$ tasse d'eau de coco
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel marin

Pouding au chocolat

- 1 tasse d'eau
- 1 tasse d'avocat
- 4 cuillères à soupe de nectar d'agave cru, de miel ou de noix de coco
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel marin

Sauce à tremper au cacao doux et aux fruits

- $\frac{1}{2}$ tasse de nectar d'agave brut
- $\frac{1}{3}$ tasse de cacao brut en poudre
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix de coco
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel de mer

Sauce aigre-douce

- 1/3 de tasse de jus d'orange frais
- 1/4 de tasse de sirop d'érable
- 1 cuillère à café de vinaigre de cidre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais, haché finement
- 2 cuillères à café de moutarde

Salsa classique

- 1 tomate hachée
- 1/2 tasse de coriandre
- 1/4 de tasse d'oignons verts
- 1/8 de tasse de jus de citron ou de citron vert
- 1 gousse d'ail sel marin pour le goût
- 1/4 de piment jalapeño (facultatif)

Salsa à la mangue

- 1 tasse de mangue en morceaux
- 1/4 de tasse d'ananas frais en morceaux
- 1/4 de tasse d'oignon vert
- 1/4 de tasse de coriandre fraîche
- 1 cuillère à café de piment frais en morceaux
- jus de citron vert pour le goût
- sel marin pour le goût

Guacamole

- 1 tasse d'avocat
- 1/2 tasse de tomates hachées
- 1/4 de tasse d'oignon haché
- 1 cuillère à café d'assaisonnement mexicain
- jus de citron vert pour le goût
- sel marin pour le goût





Recette de base pour sauce sucrée ou salée maison

- $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ tasse de liquide au choix
- $\frac{1}{2}$ de tasse d'ingrédient crémeux (ex : tahini, beurre de noix, banane, avocat, lait, tofu, yaourt, fromage cottage, fromage à la crème, huile ou kéfir)
- $\frac{1}{4}$ de tasse d'autres fruits ou légumes frais ou surgelés
- 1 ou 2 cuillère(s) à café d'épices au choix

Ingrédients facultatifs:

- Une source d'AGE (acides gras essentiels) provenant d'huile ou de graines de lin ou de chanvre, ou de graines de chia trempées
- 1 cuillère à soupe de beurre de noix ou de graines (ex : beurre de sésame = tahini, amande / chanvre / arachide / noisette / macadamia / noix de cajou / ou beurre de courge)

Liquides au choix :

Quantité souhaitée : $\frac{1}{2}$ à 1 tasse de liquide au choix:

(Remarque : si plus de 1 tasse $\frac{1}{4}$ de liquide est utilisée, le mixeur peut déborder et risque de fuir pendant le mixage)

- Jus de carotte (ou jus de légumes de votre choix)
- Yaourt (à base de soja ou de lait)
- Lait (lait ordinaire ou sans lactose, de soja ou de pomme de terre)
- Tofu (mélanger d'abord dans le liquide avec $\frac{1}{8}$ de tasse d'eau)
- Eau

Fruits ou légumes au choix :

Quantité désirée : $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ tasse de fruits frais ou congelés

(Remarque : la quantité maximale de fruits ne doit pas excéder 1 à 2 tasse(s), ajustez les niveaux de liquide en fonction de la taille du ou des fruit(s))

Instructions pour mixer rapidement des purées pour bébés :

1. Remplissez des pots Mason de 110 g de légumes cuits et de fruits frais comme indiqué dans la recette avec 1 ou 2 cuillères à café d'eau.
2. Resserrez bien le dispositif de mixage sur le récipient et retournez l'ensemble.
3. Mixez pendant 25 à 30 secondes pour obtenir la consistance désirée.
4. Couvrez votre récipient avec un couvercle de rangement et secouez avant chaque emploi pour obtenir la consistance idéale.



Purée pour bébés aux légumes

- $\frac{1}{4}$ de tasse de carottes vapeur
- $\frac{1}{4}$ de tasse de patates douces cuites à la vapeur

Purée verte aux fruits pour bébés

- $\frac{1}{4}$ de tasse d'épinards crus
- $\frac{1}{4}$ de tasse de banane

Mélange de fruits rouges pour bébé

- $\frac{1}{4}$ de tasse de bleuets frais
- $\frac{1}{4}$ de tasse de fraises fraîches

Mélange de légumes verts pour bébé

- $\frac{1}{4}$ de tasse de courgettes à la vapeur
- $\frac{1}{4}$ de tasse de patates douces cuites à la vapeur

Recettes de Jenny Ross, chef cuisinière de Tribest ([insta@jennyrossrawfood](https://www.instagram.com/jennyrossrawfood))

Pour plus de recettes, rejoignez notre communauté en ligne @tribestlife :

 [Insta@Tribestlife](https://www.instagram.com/tribestlife)

 [Twitter/Tribestlife](https://twitter.com/Tribestlife)

 [Facebook/Tribestlife](https://www.facebook.com/Tribestlife)

 [Youtube/Tribestlife](https://www.youtube.com/Tribestlife)

 [Pinterest/Tribestlife](https://www.pinterest.com/Tribestlife)

 [Blog: www.tribestlife.com](http://www.tribestlife.com)

[#healthtribe](#) [#personalblender2](#)



INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

NOM COMMERCIAL	Tribest Personal Blender II
MODÈLE	PB-410, PB-420, PB-430
ELECTRICITY RATING	Modèles NRTL : 120V~, 60Hz, 200W
	Modèles CE : 220-240V~, 50/60Hz, 200W
	Modèle PSE : 100V~, 50/60Hz, 200W
DIMENSIONS	128mm x 128mm x 189mm
POIDS	1.1 kg

FR

