

Tribest[®] making healthy living easy

Tribest[®]
**PERSONAL
BLENDER II**

PB-410, PB-420, PB-430

OPERATION MANUAL
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUCCIONES



LANGUAGES

- English.....4
- Français.....21
- Deutsch.....38
- Español.....55



INTRODUCTION

Congratulations! You are now the proud owner of a Tribest Personal Blender II. With optimum convenience and portability in mind, you can easily and effortlessly blend your favorite recipes worry-free of harmful chemicals leaching into your personal creations.

The Tribest Personal Blender II makes daily personal blending easy by offering a faster, lighter alternative to bigger blenders. This makes clean up easy and gives you more time back for the things you love most in life. The Personal Blender II is a true “blend and go” solution outfitted with shatter-proof BPA-free blending cups and Mason Jar ready. In addition to blending just about any variety of fruits or vegetables, the high-powered 200-watt motor easily blends ice and frozen fruits. It’s perfect for making sauces, salsa, sorbets, soups, protein shakes, fruit smoothies, baby food and more.

Whether at home or on-the-go, take the Tribest Personal Blender II with you. The Tribest Personal Blender II offers you the most versatile, portable and remarkably convenient way to make single servings of nutritious blended meals and snacks in less than a minute. Unlike traditional blenders that require pouring the finished product from a heavy, bulky mixing container into drinking glasses or storage jars, you can blend and drink right out of the same blending cup overall there’s less of a mess to clean up and no glassware or cumbersome pitcher to wash.

Take a moment to familiarize yourself with your new Tribest Personal Blender II, and make sure you have received all the parts included with your package. We recommend you wash all the parts with warm water and a mild detergent before your first use. Once you have done so, you will be ready to begin creating your very own personal-sized scrumptious delights.

Please take the time to thoroughly read through the entire operation manual for proper use and care instructions. Following the instructions in this manual will ensure that your Tribest Personal Blender II operates optimally for years to come.

TABLE OF CONTENTS

Introduction.....	4
Important Safeguards.....	6
Parts List.....	7
Operating Instructions.....	8
Troubleshooting.....	10
Cleaning and Storage.....	11
Blending Recipes.....	12
Product Information.....	20

EN



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions carefully.
2. Avoid electrical shock: do not immerse cord plug, base, or motor in water or other liquid; never put a wet plug into a socket, or handle with wet hands; to clean the motor base, wipe with a damp cloth and dry promptly.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
7. Only use attachments sold by Tribest with the motor base.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or let it touch the stove or other hot surfaces.
9. A rubber spatula is recommended to avoid scratching the Blending Cups.
10. Blades are sharp; handle carefully.
11. To avoid injury, properly attach the blades to the Blade Base.
12. Do not blend liquids over 104°F in the Blending Cups.
13. Only use the appliance for its intended purpose.
14. Do not use outdoors.
15. Always use on a sturdy, level surface.
16. Wash cups and blade assemblies immediately after each use.
17. In continuous operation mode, always allow the machine to rest for at least one minute between consecutive blending cycles of 30 seconds.
18. When blending in one minute cycles in continuous operation mode, do not exceed 3 consecutive cycles.
19. Product is intended for household use only, not for commercial use.
20. Store cups with either the cup lid or the blade base assembled. Make sure the parts are thoroughly dry.
21. This appliance has a polarized plug. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit properly in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

1. To prevent electric shock, unplug before cleaning.
2. To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly earthed outlets only.
3. Do not immerse in water.

PARTS LIST

PB-410 Standard Parts



- (1) Motor Base (Red, White, or Gray)
- (1) Blending Blade
- (1) 8 oz. BPA-Free Cup
- (1) 16 oz. BPA-Free Cup
- (1) 24 oz. BPA-Free Cup

- (2) Commuter Lids
- (1) Storage Lid
- (1) Mason Jar Adapter
- (1) Spatula

PB-420 Standard Parts



- (1) Motor Base (Red, White, Gray)
- (1) Blending Blade
- (2) 8 oz. BPA-Free Cups
- (2) 16 oz. BPA-Free Cups
- (2) 24 oz. BPA-Free Cups

- (4) Commuter Lids
- (2) Storage Lids
- (1) Mason Jar Adapter
- (1) Spatula

PB-430 Standard Parts



- (1) Motor Base (Red, White, Gray)
- (1) Blending Blade
- (1) 8 oz. BPA-Free Cup
- (1) 16 oz. BPA-Free Cup
- (1) 24 oz. BPA-Free Cup
- (1) 16 oz. Mason Jar

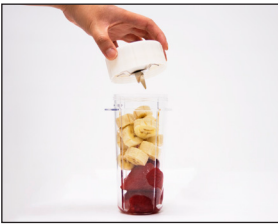
- (1) Mason Jar Lid
- (2) Commuter Lids
- (1) Storage Lid
- (1) Mason Jar Adapter
- (1) Spatula

OPERATING INSTRUCTIONS



Blending with BPA-Free Plastic Cups:

1. Fill the blending cup with desired ingredients. For best results load into your personal blending cup first harder to blend items like frozen fruits, nuts, and seeds followed by softer, easier to blend ingredients so that these will be closer to the blade during blending, creating a quicker easier blending experience.



2. Attach the Blending Blade Assembly onto the cup and tighten all the way before inverting the personal blending cup for blending.



Blending with Mason Jars:

1. Fill the mason jar with your desired ingredients. For best results load into your mason jar first with harder to blend items like frozen fruits, nuts, and seeds followed by softer, easier to blend ingredients so that these will be closer to the blade during blender creating a quicker easier blending experience.



2. Attach the mason jar attachment onto the mason jar and tighten all the way before moving to the next step.



3. Attach the Blending Blade Assembly onto the mason jar attachment and tighten all the way before inverting the mason jar for blending.

OPERATING INSTRUCTIONS



To Activate:

1. To pulse, press straight down on the blending cup once it is fitted into the blending base.



2. To blend continuously, press straight down and twist the blending cup clockwise until it is in the locked position. Press down and untwist the blending container counter clockwise when done blending.



To Remove the Blade:

1. Carefully twist the blade fitting counter-clockwise to loosen the blades.



2. Remove the blade and carefully set out of reach of children to clean.

TROUBLESHOOTING

Automatic Overload Protection

Your machine is equipped with a special feature: Automatic Overload Protection. This built-in feature is designed to protect the motor and prevent your machine from overheating. When engaged, this Automatic Overload Protection will cause the motor to shut off and possibly emit a slight odor. Should this happen, unplug the unit and cool down for 20 minutes before restarting the operation.

Tips to prevent “overloading” your machine:

Use well balanced recipes with enough moisture content that the blades can begin blending without being constricted.

Do not process recipes longer than recommended and watch your machine as it blends to ensure your recipe is properly blending.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.



CLEANING AND STORAGE

- Keep your Tribest Personal Blender ready for use on the kitchen counter.
- When it is not in use, keep it unplugged.
- Store blade assembly in a convenient safe place out of children's reach as you would do with sharp knives.
- All parts are hand washable (water temperature should not exceed 104°F.) To simplify cleaning, rinse blending cups and blade assemblies immediately after each use so food does not dry on them. To clean the motor base, make sure it is unplugged, then wash the outside surface with a damp, soft cloth or sponge that has been rinsed in a mild solution of liquid detergent and warm water. Do not place the motor base in water.
- When you wash the Blade Assemblies by hand, do it carefully as the blades are very sharp. Avoid leaving them in soapy water where they may disappear from sight.
- The Blending Cups are made of a strong and clear BPA-free polymer plastic, copolyester, with high impact resistance. Its smooth surface will look new for years when properly maintained. Keep a sponge handy as you work and wipe spills from base. Do not use abrasive cleaners on base.
- The rubber feet on the bottom of the motor base will keep the Blender from moving on most work surfaces. Clean the rubber feet regularly. When the rubber feet are dirty, the machine could move on the counter.
- NEVER allow water to enter the main body of the machine.
- NEVER use harsh chemicals, such as bleach, to remove food stains.
- NEVER drop any of the components. Our warranty does not cover accidental damage.

EN



BLENDING RECIPES



Smoothie & Beverage Instructions:

1. Fill blending cup with hardest ingredients first followed by softer ingredients and then the liquid.
2. Tighten the blending assembly to the personal blending cup tightly and invert.
3. Blend for 30 seconds.
4. Enjoy fresh or on the run by covering with the daily use commuter lids.

Orange Creamsicle Smoothie

- 1 orange
- 1 banana
- $\frac{3}{4}$ cup almond milk
- 1 tsp vanilla pea protein (optional)

Acai Smoothie

- $\frac{1}{2}$ banana
- 1 pack acai (break down into small pieces)
- 1 cup coconut water
- 1 tbsp almond butter

Date Shake

- 1 banana
- $\frac{1}{2}$ cup almond milk
- 2 tbsp date paste or 4 dates no pit
- 2 tbsp almond butter
- $\frac{1}{2}$ tsp cinnamon
- 1 pinch sea salt

Almond Daily Protein Shake

- 1 banana
- $\frac{1}{2}$ cup almond milk
- 1 tbsp protein powder
- 1 tbsp almond butter
- 1 tsp cinnamon
- 1 tsp raw honey, agave or coconut nectar

PB II Green Smoothie

- 1 banana
- 1 cup spinach
- $\frac{1}{2}$ cup coconut water (replace with fresh water if not available)
- $\frac{1}{2}$ cup frozen mango

Anti-oxidant Berry Blast

- 1 cup frozen berries
- 1 banana
- $\frac{1}{2}$ cup almond milk

Strawberry Pink Lemonade

- 1 cup coconut or regular water
- $\frac{1}{3}$ cup fresh strawberries
- $\frac{1}{4}$ cup lemon juice
- 1 tbsp raw agave or honey

Chai Smoothie

- 1 cup cold black tea
- 1 $\frac{1}{2}$ tbsp almond butter
- 1 tsp pumpkin pie spice
- 1 pinch sea salt

BLENDING RECIPES

Matcha Tea Tonic

- 1 cup almond milk
- 1 tbsp matcha
- 1 tbsp raw honey or agave nectar
- 1 tsp cinnamon
- 1 pinch sea salt

Superfood Booster

- 1 banana
- 1 cup almond milk
- 1 tbsp hemp seeds
- 1 tsp spirulina
- 1 tbsp almond butter



DIY Basic Smoothie Recipe

- ½ - 1 cup liquid of choice
- 1 fresh or frozen banana in 1" pieces
- ¼ cup of other fresh or frozen fruit
- 1 Tbsp. of protein powder (or green powder)

Optional Ingredients:

- 1 - 2 ice cubes (great for summer cooling)
- Source of EFA (essential fatty acids) from flax or hemp oil or seeds, or soaked chia seeds
- 1 Tbsp. of soaked seeds or nuts (e.g. sesame, sunflower, pumpkin, flax seeds; or soaked almonds or brazil nuts) other nuts do not have to be soaked as they are softer and will blend easier than almonds or brazil nuts.

Liquid choices:

Desired amount: ½ - 1 cup liquid of choice:

(Note: if more than 1 ¼ cup of liquid is used blender can overflow and might leak out during the blending process)

- Fruit juice
- Coffee
- Yogurt
- Milk
- Tofu (blend into liquid first with ⅓ cup water)
- Water

Fruit choices:

Desired amount: ⅓ - ½ cup of fresh or frozen fruit

(Note: maximum amount of fruit is 1 cup, adjust liquid levels to accommodate)

- Any fresh or frozen fruit in season that you like can be used for smoothies.
- The more fruit you add the thicker the drink.
- With a ¼ cup liquid you can create a pudding like dessert from any fresh fruit and your choice of liquid.

BLENDING RECIPES



Easy Milk Instructions:

1. Fill the blending with container all ingredients.
2. Tighten the blending assembly to the personal blending container tightly and invert.
3. Blend for 30- 45 seconds.
4. Check the consistency and strain if desired before storing.
5. Cover with storage lid and shake before each use for best results.

Easy Pumpkin Seed Mylk

- 1 ½ cups water
- ¼ cup pumpkin seeds
- ½ tsp cinnamon
- ¼ tsp sea salt

Easy Hemp Seed Mylk

- 1 ½ cups water
- ⅛ cup hemp seeds
- ½ tsp cinnamon
- ¼ tsp sea salt

Tonics, Dressings and Sauce Instructions:

1. Fill blending container first with the heaviest ingredients followed by the softer herbs and spices.
2. Tighten the blending assembly to the personal blending container tightly and invert.
3. Blend for 30- 45 seconds for creamy textures and pulse for guacamole, salsa and wherever a chunky texture is desired.
4. Cover with storage lid and stir before each use for best results.



Miso Soup Tonic

- 1 ½ cups water
- ¼ cup lemon or lime juice
- 3 tbsp tahini paste
- 1 tbsp mellow white miso paste
- ½ tsp sea salt
- 1 tsp dulse flakes (optional)

Tahini Cream Sauce

- ½ cup tahini paste
- ½ cup lemon or lime juicer
- ¼ cup cilantro leaves
- ¼ cup chopped green onions
- ½ tsp sea salt
- 1 tomato (optional)

BLENDING RECIPES

Cilantro Salad Dressing

1 cup fresh cilantro leaves
½ cup olive or avocado oil
¼ cup lemon or lime juice
½ tsp sea salt

Avocado Sour Cream

1 avocado
½ cup lemon or lime juice
½ cup coconut water
½ tsp sea salt

Sweet Cream Dessert Dipping Sauce

½ cup water
½ cup pine nuts
2 tbsp raw agave nectar
1 tsp vanilla paste
1 pinch sea salt

Chocolate Pudding

1 cup water
1 cup avocado
4 tbsp raw agave, honey or coconut nectar
2 tbsp cacao powder
½ tsp sea salt

Cashew Cheese Dip

1 cup water
½ cup soaked cashews
¼ cup lemon juice
1 tbsp raw agave or honey
1 clove garlic
1 tsp sea salt

Sweet Cacao Fruit Dipping Sauce

½ cup raw agave nectar
⅓ cup raw cacao powder
2 tbsp coconut oil
½ tsp cinnamon
1 pinch sea salt

Sweet and Sour Sauce

⅓ cup fresh orange juice
¼ cup maple syrup
1 tsp. apple cider vinegar
2 Tbs olive oil
2 Tbs lime juice
2 Tbs soy sauce
1 Tbs ginger, fresh, finely chopped
2 tsp. mustard

Mango salsa

1 cup mango, chopped
¼ cup fresh pineapple, chopped
¼ cup green onion
¼ cup fresh cilantro
1 tsp. fresh hot chile, chopped
lime juice to taste
sea salt to taste

BLENDING RECIPES

Classic Salsa

- 1 chopped tomato
- ½ cup cilantro
- ¼ cup green onion
- ⅓ cup lemon or lime juice
- 1 clove garlic
- sea salt to taste
- ¼ jalapeno (optional)

Guacamole

- 1 cup avocado
- ½ cup chopped tomato
- ¼ cup onion, chopped
- 1 tsp. Mexican seasoning
- lime juice to taste
- sea salt to taste



DIY Basic Sweet or Savory Sauce Recipe

- ¼ - ½ cup liquid of choice
- ½ cup creamy ingredient (e.g. tahini, nut butter, banana, avocado, milk, tofu, yogurt, cottage cheese, cream cheese, oils, or kefir)
- ¼ cup of other fresh or frozen fruit or vegetable
- 1 - 2 tsp. spice of choice

Optional Ingredients:

- Source of EFA (essential fatty acids) from flax oil, hemp oil or seeds, or soaked chia seeds
- 1 Tbs. of nut or seed butter (e.g. sesame 'butter' = tahini, almond / hemp / peanut / hazel nut / macadamia / cashew / or pumpkin butter).

Fast Baby Food Instructions:

1. Fill 4oz mason jars with cooked vegetables and fresh fruits as listed in the recipe with 1-2 tsp of water.
2. Tighten the blending assembly to the personal blending container tightly and invert.
3. Blend for 25-30 seconds until desired consistency is reached.
4. Cover with storage lid and stir before each use for best results.



Sweet Veggie Baby Food

- ¼ cup steamed carrots
- ¼ cup steamed sweet potato

Green Veggie Baby Blend

- ¼ cup steamed zucchini
- ¼ cup steamed sweet potato

BLENDING RECIPES

Green Fruit Baby Food

¼ cup raw spinach
¼ cup banana

Berry Baby Blend

¼ cup fresh blueberries
¼ cup fresh strawberries

Recipes by Tribest Chef Jenny Ross (insta@jennyrossrawfood)

Join the conversation with us @tribestlife:

 Insta@Tribestlife

 Facebook/Tribestlife

 Pinterest/Tribestlife

 Twitter/Tribestlife

 Youtube/Tribestlife

 Blog: www.tribestlife.com

EN



PRODUCT INFORMATION

ITEM	Tribest Personal Blender II
MODEL	PB-410, PB-420, PB-430
ELECTRICITY RATING	NRTL Models : 120V~, 60Hz, 200W
	CE Models : 220-240V~, 50/60Hz, 200W
	PSE Model : 100V~, 50/60Hz, 200W
SIZE	5" x 5" x 7.5" (128mm x 128mm x 189mm)
WEIGHT	2.4 lbs (1.1 kg)



INTRODUCTION

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.....	24
Mode d'emploi.....	25
Dépannage.....	27
Nettoyage et stockage.....	28
Recettes.....	29
Informations produit.....	37



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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) Lame
- (1) Récipient sans BPA 240 ml
- (1) Récipient sans BPA 440 ml
- (1) Récipient sans BPA 550 ml
- (2) Couvercles
- (1) Couvercle de stockage
- (1) Adaptateur pour pot Mason
- (1) Spatule

Pièces standard PB-420



- (1) Base avec moteur (rouge, blanche ou grise)
- (1) Lame
- (2) Récipient sans BPA 240 ml
- (2) Récipient sans BPA 440 ml
- (2) Récipient sans BPA 550 ml
- (4) Couvercles
- (2) Couvercles de stockage
- (1) Adaptateur pour pot Mason
- (1) Spatule

Pièces standard PB-430



- (1) Base avec moteur (bleue, blanche ou grise)
- (1) Lame
- (1) Récipient sans BPA 240 ml
- (1) Récipient sans BPA 440 ml
- (1) Récipient sans BPA 550 ml
- (1) Pot Mason 16 oz.
- (1) Couvercle de pot Mason
- (2) Couvercles
- (1) Couvercle de stockage
- (1) Adaptateur pour pot Mason
- (1) Spatule

MODE D'EMPLOI



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.

MODE D'EMPLOI



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.



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 séchent 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 nettoyants 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.

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

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 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)

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

Limonade rose aux fraises

- 1 tasse d'eau de coco ou d'eau fraîche
- ½ tasse de fraises fraîches
- ¼ de tasse de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'agave ou de miel brut

Shoot aux fruits rouges antioxydant

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

RECETTES

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

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 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



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 : ⅓ à ½ 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

RECETTES



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)

Sauce aigre-douce

- $\frac{1}{3}$ de tasse de jus d'orange frais
- $\frac{1}{4}$ 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

Trempeur 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)

Vinaigrette à la coriandre

- 1 tasse de feuilles de coriandre fraîche
- ½ tasse d'huile d'olive ou d'avocat
- ¼ de tasse de jus de citron ou de citron vert
- ½ cuillère à café de sel marin

Sauce à tremper pour dessert à la crème sucrée

- ½ tasse d'eau
- ½ 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

Sauce à tremper au cacao doux et aux fruits

- ½ tasse de nectar d'agave brut
- ⅓ tasse de cacao brut en poudre
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix de coco
- ½ cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel de mer

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
- ½ cuillère à café de sel marin

Crème sure à l'avocat

- 1 avocat
- ½ tasse de jus de citron ou de citron vert
- ½ tasse d'eau de coco
- ½ cuillère à café de sel marin

Salsa classique

- 1 tomate hachée
- ½ tasse de coriandre
- ¼ de tasse d'oignons verts
- ⅛ de tasse de jus de citron ou de citron vert
- 1 gousse d'ail sel marin pour le goût
- ¼ de piment jalapeño (facultatif)

Salsa à la mangue

- 1 tasse de mangue en morceaux
- ¼ de tasse d'ananas frais en morceaux
- ¼ de tasse d'oignon vert
- ¼ 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
- ½ tasse de tomates hachées
- ¼ de tasse d'oignon haché
- 1 cuillère à café d'assaisonnement mexicain
- jus de citron vert pour le goût sel marin pour le goût

RECETTES



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

¼ de tasse de carottes vapeur
¼ de tasse de patates douces cuites à la vapeur

Purée verte aux fruits pour bébés

¼ de tasse d'épinards crus
¼ de tasse de banane

Mélange de fruits rouges pour bébé

¼ de tasse de bleuets frais
¼ de tasse de fraises fraîches

Mélange de légumes verts pour bébé

¼ de tasse de courgettes à la vapeur
¼ de tasse de patates douces cuites à la vapeur

Recettes de Jenny Ross, chef cuisinière de Tribest (insta@jennyrossrawfood)

Pour plus de recettes, rejoignez notre communauté en ligne #healthtribe :



Insta@Tribestlife



Twitter/Tribestlife



Facebook/Tribestlife



Youtube/Tribestlife



Pinterest/Tribestlife



Blog: www.tribestlife.com

FR

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

EINFÜHRUNG

Herzlichen Glückwunsch! Sie sind jetzt stolze/r Besitzer/in eines Tribest Personal Blender II. Dieser Standmixer wurde entwickelt, um Ihnen optimale Bedienfreundlichkeit zu bieten und eine einfache Tragbarkeit zu ermöglichen. Damit können Sie Ihre Lieblingsrezepte einfach und mühelos mixen und müssen sich zudem keine Sorgen darüber machen, dass Chemikalien in Ihre persönlichen Kreationen gelangen könnten.

Der Tribest Personal Blender II vereinfacht das tägliche Mixen ihrer Lieblingsgetränke, da er eine schnellere, leichtere Alternative zu größeren Mixern bietet. Sein Design vereinfacht die Reinigung und räumt Ihnen somit mehr Zeit für die Dinge ein, die Sie am liebsten tun. Der Personal Blender II ist eine echte „Mix and Go“-Lösung, die mit bruchsicheren BPA-freien Mixbehältern ausgestattet und mit Einmachgläsern kompatibel ist. Der leistungsstarke 200-Watt-Motor mixt nicht nur Obst oder Gemüse jeder beliebigen Art, sondern problemlos auch Eis und tiefgefrorene Früchte. Er eignet sich ideal für die Zubereitung von Saucen, Sorbets, Suppen, Protein-Shakes, Frucht-Smoothies, Babynahrung u.v.m.

Benutzen Sie ihn zu Hause oder unterwegs, denn der Tribest Personal Blender II kann bei Bedarf ganz einfach mitgenommen werden. Der Tribest Personal Blender II bietet Ihnen die vielseitigste, tragbarste und bequemste Möglichkeit, einzelne Portionen nahrhafter gemixter Mahlzeiten und Snacks in weniger als einer Minute zuzubereiten. Und im Gegensatz zu herkömmlichen Mixern, bei denen das fertige Produkt aus einem schweren, voluminösen Mixbehälter in Trink- oder Einmachgläser umgefüllt werden muss, können Sie bei diesem Mixer aus demselben Becher trinken, in dem Sie gemixt haben, sodass Sie weniger reinigen und keine Gläser oder lästige Krüge spülen müssen.

Nehmen Sie sich einen Moment Zeit, um sich mit Ihrem neuen Tribest Personal Blender II vertraut zu machen, und stellen Sie sicher, dass Sie alle im Lieferumfang enthaltenen Teile erhalten haben. Wir empfehlen, alle Teile vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel zu spülen. Sobald Sie dies getan haben, können Sie mit der Kreation Ihrer ganz persönlichen Leckereien beginnen.

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, die gesamte Bedienungs- und Pflegeanleitung sorgfältig durchzulesen, um eine ordnungsgemäße Verwendung zu gewährleisten. Wenn Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung befolgen, wird sichergestellt, dass Ihr Tribest Personal Blender II über Jahre hinweg optimal funktioniert.

INHALTSVERZEICHNIS

Einführung.....	38
Wichtige Sicherheitshinweise.....	40
Zubehörteile.....	41
Bedienungsanleitung.....	42
Störungsbehebung.....	44
Reinigung und Aufbewahrung.....	45
Rezepturen mixen.....	46
Produktinformationen.....	54

DE



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Vermeiden Sie Stromschläge: Tauchen Sie den Netzstecker, den Sockel oder den Motor nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stecken Sie niemals einen nassen Stecker in eine Steckdose und fassen Sie ihn keinesfalls mit nassen Händen an. Um den Motorsockel zu reinigen, wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn sofort ab.
3. Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
4. Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, wenn es nicht in Gebrauch ist.
5. Vermeiden Sie jegliche Berührung mit beweglichen Teilen.
6. Betreiben Sie niemals ein Gerät, dessen Kabel oder Stecker beschädigt ist.
7. Verwenden Sie mit dem Motorsockel nur von Tribest verkaufte Zubehörteile.
8. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke hängen oder den Ofen bzw. andere heiße Oberflächen berühren.
9. Es empfiehlt sich, einen Gummispachtel zu verwenden, um ein Verkratzen des Mix- bzw. Mahlbehälters zu vermeiden.
10. Die Klingen sind scharf, gehen Sie daher vorsichtig damit um.
11. Bringen Sie die Klingen ordnungsgemäß am Klingensockel an, um Verletzungen zu vermeiden.
12. Mixen Sie in den Mixbehältern keine Flüssigkeiten mit einer Temperatur über 40 °C.
13. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
14. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
15. Stellen Sie das Gerät stets auf eine stabile, ebene Oberfläche.
16. Spülen Sie die Becher und Klingenteile sofort nach jedem Gebrauch.
17. Lassen Sie das Gerät im Dauerbetrieb zwischen aufeinanderfolgenden Mixzyklen von 30 Sekunden mindestens eine Minute lang ruhen.
18. Bei 1-minütigen Mixvorgängen sollten Sie im Dauerbetrieb nicht öfter als 3 Mal hintereinander mixen.
19. Das Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
20. Bewahren Sie die Becher mit aufgesetztem Becherdeckel bzw. mit angebrachtem Klingensockel auf. Stellen Sie sicher, dass die Teile vollkommen trocken sind.
21. Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, passt dieser Stecker in polarisierte Steckdosen nur in eine Richtung. Wenn der Stecker nicht richtig in die Steckdose passt, drehen Sie ihn um. Wenn der Stecker immer noch nicht hineinpasst, kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker. Nehmen Sie am Stecker niemals Änderungen vor.

BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

WARNHINWEISE

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker, um einen Stromschlag zu vermeiden.
2. Um einen kontinuierlichen Schutz vor Stromschlägen zu gewährleisten, schließen Sie das Gerät ausschließlich an ordnungsgemäß geerdete Steckdosen an.
3. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.

PB-410-Standardteile



- (1) Motorsockel (Rot, Weiß oder Grau)
- (1) Mixer Klinge
- (1) BPA-freier Becher 236 ml (8 oz)
- (1) BPA-freier Becher 473 ml (16 oz)
- (1) BPA-freier Becher 710 ml (24 oz)

- (2) Deckel für unterwegs
- (1) Aufbewahrungsdeckel
- (1) Einmachglasadapter
- (1) Spatel

PB-420-Standardteile



- (1) Motorsockel (Rot, Weiß oder Grau)
- (1) Mixer Klinge
- (2) BPA-freie Becher 236 ml (8 oz)
- (2) BPA-freie Becher 473 ml (16 oz)
- (2) BPA-freie Becher 710 ml (24 oz)

- (4) Deckel für unterwegs
- (2) Aufbewahrungsdeckel
- (1) Einmachglasadapter
- (1) Spatel

PB-430-Standardteile



- (1) Motorsockel (Rot, Weiß oder Grau)
- (1) Mixer Klinge
- (1) BPA-freier Becher 236 ml (8 oz)
- (1) BPA-freier Becher 473 ml (16 oz)
- (1) BPA-freier Becher 710 ml (24 oz)
- (1) Einmachglas 473 ml (16 oz)

- (1) Einmachglasdeckel
- (2) Deckel für unterwegs
- (1) Aufbewahrungsdeckel
- (1) Einmachglasadapter
- (1) Spatel

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG



1. Füllen Sie den Mixbehälter mit den gewünschten Zutaten. Um beste Ergebnisse zu erzielen, füllen Sie Ihren persönlichen Mixbehälter zuerst mit härteren Zutaten, z. B. mit tiefgefrorenen Früchten, Nüssen und Kernen/Samen, gefolgt von weicheren Zutaten, die leichter zu mixen sind, sodass diese während des Mixvorgangs näher an der Klinge sind, was ein schnelleres Mixen ermöglicht.



2. Befestigen Sie die Mixerklingeneinheit am Behälter und ziehen Sie sie fest an, bevor Sie den persönlichen Mixbehälter zum Mixen umdrehen.



Mixen mit Einmachgläsern:

1. Befüllen Sie das Einmachglas mit den von Ihnen gewünschten Zutaten. Um beste Ergebnisse zu erzielen, füllen Sie Ihren persönlichen Mix behälter zuerst mit härteren Zutaten, z. B. mit tiefgefrorenen Früchten, Nüssen und Kernen/Samen, gefolgt von weicheren Zutaten, die leichter zu mixen sind, sodass diese während des Mixvorgangs näher an der Klinge sind, was ein schnelleres Mixen ermöglicht.



2. Befestigen Sie den Einmachglasaufsatz am Einmachglas und ziehen Sie ihn fest an, bevor Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren.



3. Befestigen Sie die Mixerklingeneinheit am Aufsatz für das Einmachglas und ziehen Sie sie fest an, bevor Sie das Einmachglas zum Mixen umdrehen.

BEDIENUNGSANLEITUNG



Aktivierung:

1. Um den Pulsiermodus zu aktivieren, drücken Sie den Mixbehälter nach dem Einsetzen in den Mixsockel gerade nach unten.



2. Um ununterbrochen zu mixen, drücken Sie den Mixbehälter nach unten und drehen Sie ihn dann im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Drücken Sie den Mixbehälter nach unten und lösen Sie ihn, indem Sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.



Klinge entfernen:

1. Drehen Sie die Klingenthalerung vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn, um die Klinge freizugeben.



2. Entnehmen Sie die Klinge, um sie zu reinigen, und halten Sie sie von Kindern fern.

STÖRUNGSBEHEBUNG

Automatischer Überlastschutz

Ihr Gerät ist mit einer Besonderheit ausgestattet: einem automatischen Überlastschutz. Diese eingebaute Funktion schützt den Motor und verhindert, dass sich Ihr Gerät überhitzt. Wenn dieser automatische Überlastschutz aktiviert ist, wird der Motor abgeschaltet und möglicherweise ein leichter Geruch abgegeben. Ziehen Sie den Stecker in diesem Fall aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät 20 Minuten lang abkühlen, bevor Sie den Vorgang wiederholen.

Tipps zur Vermeidung einer „Überlastung“ Ihres Geräts:

Verwenden Sie ausgewogene Rezepte mit einem ausreichenden Feuchtigkeitsgehalt, damit die Klingen direkt zu mixen beginnen können, ohne festzustecken. Verarbeiten Sie Rezepte nicht länger als empfohlen und behalten Sie Ihr Gerät beim Mixen im Auge, um sicherzustellen, dass Ihr Rezept richtig gemixt wird.

Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker (eine Klinge ist breiter als die andere). Um die Gefahr eines Stromschlages zu verringern, passt dieser Stecker in polarisierte Steckdosen nur in eine Richtung. Wenn sich der Stecker nicht vollständig in die Steckdose einstecken lässt, drehen Sie ihn um. Wenn der Stecker immer noch nicht hineinpasst, kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker. Nehmen Sie am Stecker niemals Änderungen vor.



REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

- Betreiben Sie Ihren Tribest Personal Blender auf dem Küchentisch.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Bewahren Sie die Klingeneinheit an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf, wie Sie es auch mit jedem anderen scharfen Messer tun würden.
- Alle Teile sind von Hand spülbar (Die Wassertemperatur sollte 40 °C nicht überschreiten.). Zur Vereinfachung der Reinigung sollten Sie die Mix- bzw. Mahlbecher sowie die Klingeneinheit sofort nach jedem Gebrauch abspülen, damit keine Lebensmittelreste an ihnen kleben bleiben. Stellen Sie vor der Reinigung des Motorsockels sicher, dass der Stecker herausgezogen ist, und reinigen Sie dessen Außenfläche mit einem feuchten, weichen Tuch oder Schwamm, das zuvor in eine milde Mischung aus Flüssigspülmittel und warmem Wasser getaucht wurde. Bitte tauchen Sie den Motorsockel nicht ins Wasser ein.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie die Klingeneinheit von Hand waschen, da die Klappen sehr scharf sind. Vermeiden Sie es, sie in Seifenwasser zu tauchen, in dem sie nicht mehr sichtbar sind.
- Die Mixbecher bestehen aus einem widerstandsfähigen und durchsichtigen BPA-freien Polymerkunststoff namens Copolyester, der über eine hohe Schlagfestigkeit verfügt. Seine glatte Oberfläche wird über Jahre hinweg wie neu aussehen, wenn er ordnungsgemäß gepflegt wird. Halten Sie beim Mixen einen Schwamm bereit und wischen Sie damit Verschmutzungen vom Sockel ab. Bitte verwenden Sie zur Reinigung des Sockels keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Die GummifüÙe an der Unterseite des Motorsockels verhindern auf den meisten Arbeitsflächen, dass sich der Mixer bewegt. Reinigen Sie die GummifüÙe regelmäßig. Wenn die GummifüÙe verschmutzt sind, könnte sich das Gerät auf der Arbeitsfläche bewegen.
- Lassen Sie NIEMALS Wasser in den Hauptkörper des Geräts eindringen.
- Verwenden Sie NIEMALS scharfe Chemikalien wie Bleichmittel, um Lebensmittelflecken zu entfernen.
- Lassen Sie die Bestandteile des Geräts NIEMALS fallen. Diese Garantie gilt nicht im Fall von unfallbedingten Beschädigungen.



REZEPTUREN MIXEN



Anweisungen für Smoothies und Getränke:

1. Füllen Sie den Mixbehälter zuerst mit den härtesten Zutaten, gefolgt von den weicheren Zutaten und dann mit der Flüssigkeit.
2. Verschrauben Sie den Mixeruntersatz fest mit dem persönlichen Mixbehälter und drehen Sie sie ihn um.
3. 30 Sekunden lang mixen.
4. Genießen Sie den Mix frisch oder unterwegs, indem Sie den Behälter mit dem Deckel für unterwegs schließen.

Dattelshake

- 1 Banane
- ½ Tasse Mandelmilch
- 2 EL Dattelpaste oder 4 entkernte Datteln hinzugeben
- 2 EL Mandelbutter
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Meersalz

Mandel-Protein-Shake für den täglichen Verzehr

- 1 Banane
- ½ Tasse Mandelmilch
- 1 EL Proteinpulver
- 1 EL Mandelbutter
- 1 TL Zimt
- 1 TL roher Honig bzw. Agaven- oder Kokosnektar

Sahniger Orangen-Smoothie

- 1 Orange
- 1 Banane
- ¾ Tasse Mandelmilch
- 1 TL Vanilleschotenprotein (optional)

Antioxidativer Beeren-Shake

- 1 Tasse tiefgefrorene Beeren
- 1 Banane
- ½ Tasse Mandelmilch

Grüner Smoothie PB II

- 1 Banane
- 1 Tasse Spinat
- ½ Tasse Kokoswasser (falls nicht verfügbar, mit Trinkwasser ersetzen)
- ½ Tasse tiefgefrorene Mango

Pinkfarbene Erdbeer-Limonade

- 1 Tasse Kokoswasser oder gewöhnliches Trinkwasser
- ⅓ Tasse frische Erdbeeren
- ¼ Tasse Zitronensaft
- 1 EL roher Agavendicksaft oder Honig

Matcha-Tee-Tonikum

- 1 Tasse Mandelmilch
- 1 EL Matcha
- 1 EL roher Honig oder Agavennektar
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Meersalz

Superfood-Booster

- 1 Banane
- 1 Tasse Mandelmilch
- 1 EL Hanfsamen
- 1 TL Spirulina
- 1 EL Mandelbutter



Grundlegendes Smoothie-Rezept zum Selbermachen

- $\frac{1}{2}$ – 1 Tasse Flüssigkeit Ihrer Wahl
- 1 frische oder tiefgefrorene Banane, in etwa 2,5 cm breite Stücke geschnitten
- $\frac{1}{4}$ Tasse andere frische oder tiefgefrorene Früchte
- 1 Esslöffel Proteinpulver (oder Pulver aus grüne Gemüse)

Optionale Zutaten:

- 1–2 Eiswürfel (ideal zur Abkühlung im Sommer)
- EFA-Quelle (essenzielle Fettsäuren) aus Flachs- oder Hanföl, Hanfsamen oder eingeweichten Chiasamen
- 1 Esslöffel eingeweichte Kerne/Samen (z. B. Sesam, Sonnenblumen, Kürbis, Leinsamen) oder Nüsse (z. B. eingeweichte Mandeln oder Paranüsse – andere Nüsse müssen nicht eingeweicht werden, da sie weicher sind und sich leichter mixen lassen als Mandeln oder Paranüsse)

Flüssigkeitsauswahl:

Gewünschte Menge – $\frac{1}{2}$ – 1 Tasse – einer beliebigen Flüssigkeit: (Hinweis: Wenn mehr als 1 $\frac{1}{4}$ Tassen Flüssigkeit verwendet werden, kann der Mixer überlaufen und während des Mischvorgangs auslaufen.)

- Fruchtsaft
- Kaffee
- Joghurt
- Milch
- Tofu (zuerst mit $\frac{1}{8}$ Tasse Wasser zu einer Flüssigkeit mixen)
- Wasser

Obstauswahl:

Gewünschte Menge: $\frac{1}{8}$ – $\frac{1}{3}$ Tasse frisches oder tiefgefrorenes Obst (Hinweis: Die maximale Obstmenge beträgt 1 Tasse. Passen Sie die Flüssigkeitsmengen entsprechend an.)

- Jedes frische oder tiefgefrorene Obst der Saison kann für Smoothies verwendet werden.
- Je mehr Früchte Sie hinzufügen, desto dickflüssiger wird das Getränk.
- Mit einer $\frac{1}{4}$ Tasse Flüssigkeit Ihrer Wahl und jeglichen Früchten können Sie ein puddingartiges Dessert zubereiten.

REZEPTUREN MIXEN



Einfache Anweisung zur Zubereitung von Milch:

1. Füllen Sie den Mixbehälter mit den gewünschten Zutaten.
2. Verschrauben Sie den Mixeruntersatz fest mit dem persönlichen Mixbehälter und drehen Sie sie ihn um.
3. 30–45 Sekunden lang mixen.
4. Überprüfen Sie vor dem Einlagern die Konsistenz der Mixtur und sieben Sie sie bei Bedarf.
5. Mit dem Deckel abdecken und vor jedem Gebrauch schütteln, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Kürbiskern-Mylk mit einfacher Zubereitung

- 1 ½ Tassen Wasser
- ¼ Tasse Kürbiskerne
- ½ TL Zimt
- ¼ TL Meersalz

Hanfsamen-Mylk mit einfacher Zubereitung

- 1 ½ Tassen Wasser
- ⅛ Tasse Hanfsamen
- ½ TL Zimt
- ¼ TL Meersalz



Anleitungen für Tonics, Dressings und Saucen:

1. Füllen Sie den Mixbehälter zuerst mit den schwersten Zutaten, gefolgt von den weicheren Kräutern und Gewürzen.
2. Verschrauben Sie den Mixeruntersatz fest mit dem persönlichen Mixbehälter und drehen Sie sie ihn um.
3. Mixen Sie 30 bis 45 Sekunden lang, um cremige Texturen zu erhalten und verwenden Sie den Pulsmodus für Guacamole und Salsa sowie in allen sonstigen Fällen, in denen eine dickflüssigere Textur gewünscht wird.
4. Mit dem Deckel abdecken und vor jedem Gebrauch schütteln, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Misosuppe-Tonikum

- 1 ½ Tassen Wasser
- ¼ Tasse Zitronen- oder Limettensaft
- 3 EL Tahini-Paste
- 1 EL milde weiße Misopaste
- ½ TL Meersalz
- 1 TL Rotalgenflocken (optional)

Schokoladenpudding

- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Avocado
- 4 EL roher Agavendicksaft, Honig oder Kokosnektar
- 2 EL Kakaopulver
- ½ TL Meersalz

Koriander-Salatdressing

- 1 Tasse frische Korianderblätter
- ½ Tasse Oliven- oder Avocadoöl
- ¼ Tasse Zitronen- oder Limettensaft
- ½ TL Meersalz

Cremige Tahini-Sauce

- ½ Tasse Tahini-Paste
- ½ Tasse Zitronen- oder Limettensaft
- ¼ Tasse Korianderblätter
- ¼ Tasse gehackte Frühlingszwiebeln
- ½ TL Meersalz
- 1 Tomate (optional)

Süße Kakao-Frucht-Dip-Sauce

- ½ Tasse roher Agavennektar
- ⅓ Tasse rohes Kakaopulver
- 2 EL Kokosöl
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Meersalz

Klassische Salsa

- 1 gehackte Tomate
- ½ Tasse Koriander
- ¼ Tasse Frühlingszwiebeln
- ⅓ Tasse Zitronen- oder Limettensaft
- 1 Knoblauchzehe
- Meersalz nach Geschmack
- ¼ Jalapeño (optional)

Avocado-Sauerrahm

- 1 Avocado
- ¼ Tasse Zitronen- oder Limettensaft
- ½ Tasse Kokoswasser
- ½ TL Meersalz

Cashew-Käse-Dip

- 1 Tasse Wasser
- ½ Tasse getränkte Cashewnüsse
- ¼ Tasse Zitronensaft
- 1 EL roher Agavendicksaft oder Honig
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Meersalz

Schokoladenpudding

- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Avocado
- 4 EL roher Agavendicksaft, Honig oder Kokosnektar
- 2 EL Kakaopulver
- ½ TL Meersalz

Mango-Salsa

- 1 Tasse Mango, gehackt
- ¼ Tasse frische Ananas, gehackt
- ¼ Tasse Frühlingszwiebeln
- ¼ Tasse frischer Koriander
- 1 TL frischer scharfer Chili, gehackt
- Limettensaft nach Geschmack
- Meersalz nach Geschmack

REZEPTUREN MIXEN

Süße, cremige Dip-Sauce für den Nachtisch

- ½ Tasse Wasser
- ½ Tasse Pinienkerne
- 2 EL roher Agavennektar
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Prise Meersalz

Guacamole

- 1 Tasse Avocado
- ½ Tasse gehackte Tomaten
- ¼ Tasse Zwiebeln, gehackt
- 1 TL mexikanische Gewürzmischung
- Limettensaft nach Geschmack
- Meersalz nach Geschmack



Basisrezeptur für süße oder pikante Soße zum Selbermachen

- ¼–½ Tasse Flüssigkeit Ihrer Wahl
- ½ Tasse cremige Zutat (z. B. Tahini, Nussbutter, Banane, Avocado, Milch, Tofu, Joghurt, Hüttenkäse, Frischkäse, Öle oder Kefir)
- ¼ Tasse andere frische oder tiefgefrorene Früchte- bzw. Gemüsesorten
- 1–2 TL eines beliebigen Gewürzes

Optionale Zutaten:

- EFA-Quelle (essentielle Fettsäuren) aus Flachs- oder Hanföl, Hanfsamen oder eingeweichten Chiasamen
- 1 EL Nuss- oder Samenbutter (z. B. Sesam-, „Butter“ = Tahini, Mandel-/Hanf-/Erdnuss-/Haselnuss-/Walnuss-/Macadamia-/Cashew- oder Kürbisbutter.)

Flüssigkeitsauswahl:

Gewünschte Menge – ½–1 Tasse – einer beliebigen Flüssigkeit: (Hinweis: Wenn mehr als 1 ¼ Tassen Flüssigkeit verwendet werden, kann der Mixer überlaufen und während des Mixvorgangs auslaufen.)

- Karottensaft (oder ein beliebiger Gemüsesaft Ihrer Wahl)
- Joghurt (aus Soja oder Milch)
- Milch (normale oder laktosefreie Milch bzw. aus Soja oder Kartoffeln)
- Tofu (zuerst mit ⅓ Tasse Wasser zu einer Flüssigkeit mixen)
- Wasser

Obst- oder Gemüseauswahl:

Gewünschte Menge – ¼–½ Tasse – an frischem oder tiefgefrorenem Obst oder Gemüse (Hinweis: Die Höchstmenge beträgt 1–2 Tassen. Passen Sie die Flüssigkeitsmenge entsprechend an, damit alle Zutaten in den Mixerbehälter passen.)



Anweisungen für schnell zubereitete Babynahrung:

1. Befüllen Sie 118 ml große Einmachgläser mit gekochtem Gemüse und frischen Früchten, wie im Rezept aufgeführt, und 1–2 Teelöffeln Wasser.
2. Verschrauben Sie den Mixeruntersatz fest mit dem persönlichen Mixbehälter und drehen Sie sie ihn um.
3. 25–30 Sekunden lang mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Mit dem Deckel abdecken und vor jedem Gebrauch schütteln, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Süße vegetarische Babynahrung

- ¼ Tasse gedämpfte Karotten
- ¼ Tasse gedämpfte Süßkartoffeln

Babynahrung aus grünem Gemüse und Früchten

- ¼ Tasse roher Spinat
- ¼ Tasse Bananen

Mix aus grünem Gemüse für Babys

- ¼ Tasse gedünstete Zucchini
- ¼ Tasse gedämpfte Süßkartoffeln

Beeren-Mix für Babys

- ¼ Tasse frische Blaubeeren
- ¼ Tasse frische Erdbeeren

Rezepte von Küchenchef Jenny Ross [insta@jennyrossrawfood](https://www.instagram.com/jennyrossrawfood)

Wenn Sie weitere Inspirationen für Rezepte wünschen, treten Sie unserer Online-Community [#healthtribe](https://www.instagram.com/healthtribe) bei:

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

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

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

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

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

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

PRODUKTINFORMATIONEN

ARTIKEL	Tribest Personal Blender II
MODELL	PB-410, PB-420, PB-430
ELEKTRIZITÄTBEWERTUNG	NRTL Modelle : 120V~, 60Hz, 200W
	CE Modelle : 220-240V~, 50/60Hz, 200W
	PSE Modelle : 100V~, 50/60Hz, 200W
GRÖSSE:	5" x 5" x 7.5" (128mm x 128mm x 189mm)
GEWICHT	2.4 lbs (1.1 kg)



INTRODUCCIÓN

¡Enhorabuena! Ahora usted es el dueño orgulloso de Tribest Personal Blender II. Con una comodidad y una portabilidad óptimas, puede licuar fácilmente y sin esfuerzo sus recetas favoritas sin preocuparse del filtrado de sustancias químicas nocivas en sus creaciones personales.

Tribest Personal Blender II permite preparar fácilmente su licuado personal diario al ofrecer una alternativa más rápida y ligera a las licuadoras más grandes. Además, esto facilita la limpieza y le brinda más tiempo para hacer lo que más ama en la vida. Personal Blender II es una auténtica solución de «mezclar y listo», equipada con recipientes de licuado sin BPA a prueba de roturas y listos para guardar en un tarro. Además de licuar casi cualquier variedad de frutas o verduras, su motor de 200 vatios de alta potencia licua fácilmente el hielo y las frutas congeladas. Es ideal para preparar salsas, purés, sorbetes, sopas, batidos de proteínas, smoothies de frutas, alimentos para bebés y mucho más.

Dentro o fuera de casa, lleve Tribest Personal Blender II con usted. Tribest Personal Blender II le ofrece la manera más versátil, portátil y extraordinariamente cómoda de preparar porciones individuales de comidas y aperitivos nutritivos y licuados en menos de un minuto. Además, a diferencia de las licuadoras tradicionales que requieren verter el producto acabado de un recipiente para mezclar pesado y voluminoso en vasos o frascos de almacenamiento, puede licuar y beber directamente del vaso de licuado, por lo que se genera menos suciedad y no tendrá que lavar vasos o engorrosas jarras.

Dedique unos minutos a conocer su nuevo Tribest Personal Blender II y compruebe que ha recibido todas las piezas incluidas en su paquete. Le recomendamos que lave todas las piezas con agua tibia y un detergente suave antes de su primer uso. A continuación, estará listo para comenzar a crear sus magníficas delicias de tamaño personal.

Por favor, dedique unos minutos a leer detenidamente todo el manual de funcionamiento para obtener instrucciones de uso y cuidado adecuados. Siga las instrucciones de este manual para asegurar que su Tribest Personal Blender II funcione de manera óptima en los próximos años.

ES

ÍNDICE

Introducción.....	55
Instrucciones de seguridad importantes.....	57
Lista de piezas.....	58
Instrucciones de uso.....	59
Resolución de problemas.....	61
Limpieza y almacenamiento.....	62
Recetas de licuados.....	63
Información del producto.....	71



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siga siempre las medidas básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea atentamente todas las instrucciones.
2. Para evitar riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la base del motor, el cable o el enchufe en agua o en otros líquidos; nunca coloque un enchufe húmedo en la toma de corriente, ni lo manipule con las manos mojadas; para limpiar la base del motor, limpie con un paño húmedo y seque de inmediato.
3. Se debe supervisar atentamente cuando cualquier electrodoméstico es operado por niños o cerca de ellos.
4. Desconéctelo de la toma de corriente cuando no esté en uso.
5. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
6. No maneje ningún aparato con un cable o enchufe dañado.
7. Utilice solo accesorios vendidos por Tribest con la base del motor.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera, ni deje que entre en contacto con la estufa u otras superficies calientes.
9. Se recomienda usar una espátula de goma para evitar rayar el vaso para mezcla o molido.
10. Las cuchillas son afiladas, por lo que debe manejarlas con cuidado.
11. Para evitar lesiones, coloque correctamente las cuchillas en la base de la cuchilla.
12. No licue líquidos a más de 40 °C (104 °F) en el vaso de mezcla o molienda.
13. Utilice el aparato únicamente para los fines previstos.
14. No use el aparato al aire libre.
15. Úselo siempre sobre una superficie firme y nivelada.
16. Lave los vasos y los conjuntos de cuchillas inmediatamente después de cada uso.
17. En el modo de funcionamiento continuo, siempre permita que la máquina descansa durante al menos un minuto entre ciclos consecutivos de licuado de 30 segundos.
18. Al mezclar en ciclos de un minuto en modo de funcionamiento continuo, no supere los 3 ciclos consecutivos.
19. El producto está destinado únicamente al uso doméstico, no al uso comercial.
20. Almacene los vasos con la tapa del vaso o la base de la cuchilla ensamblados. Asegúrese de que las piezas estén completamente secas.
21. Este aparato cuenta con un enchufe polarizado. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada de una única manera. Si el enchufe no encaja correctamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, consulte con un electricista profesional. No modifique el enchufe de modo alguno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

1. Para evitar descargas eléctricas, desconéctelo antes de limpiar.
2. Para garantizar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo únicamente a una toma de tierra adecuada.
3. No lo sumerja en agua.

LISTA DE PIEZAS

Piezas estándar PB-410



- (1) Base del motor (rojo, blanco o gris)
- (1) Cuchilla licuadora
- (1) Vaso sin BPA de 8 oz.
- (1) Vaso sin BPA de 16 oz.
- (1) Vaso sin BPA de 24 oz.
- (2) Tapas de transporte
- (1) Tapa de almacenamiento
- (1) Adaptador para tarro
- (1) Espátula

Piezas estándar PB-420



- (1) Base del motor (rojo, blanco, gris)
- (1) Cuchilla licuadora
- (2) Vasos sin BPA de 8 oz.
- (2) Vasos sin BPA de 16 oz.
- (2) Vasos sin BPA de 24 oz.
- (4) Tapas de transporte
- (2) Tapas de almacenamiento
- (1) Adaptador para tarro
- (1) Espátula

Piezas estándar PB-430



- (1) Base del motor (azul, blanco, gris)
- (1) Cuchilla licuadora
- (1) Vaso sin BPA de 8 oz.
- (1) Vaso sin BPA de 16 oz.
- (1) Vaso sin BPA de 24 oz.
- (1) Tarro de 16 oz.
- (1) Tapa de tarro
- (2) Tapas de transporte
- (1) Tapa de almacenamiento
- (1) Adaptador para tarro
- (1) Espátula

INSTRUCCIONES DE USO



1. Llene el recipiente de licuado con los ingredientes deseados. Para obtener los mejores resultados, cargue primero en el recipiente de licuado personal lo más difícil de licuar, como frutas, nueces y semillas congeladas, seguido de ingredientes más suaves y fáciles de licuar, para que estén más cerca de la cuchilla a fin de facilitar y agilizar el proceso



2. Coloque el conjunto de cuchillas para licuado en el recipiente y ajústelo bien antes de invertir el recipiente de licuado personal para licuar.



Licuar con tarros:

1. Llene el tarro con los ingredientes deseados. Para obtener los mejores resultados, cargue primero en el recipiente de licuado personal lo más difícil de licuar, como frutas, nueces y semillas congeladas, seguido de ingredientes más suaves y fáciles de licuar, para que estén más cerca de la cuchilla a fin de facilitar y agilizar el proceso.



2. Coloque el accesorio del tarro en el mismo tarro y ajústelo bien antes de pasar al siguiente paso.



3. Coloque el conjunto de cuchillas para licuado en el accesorio del tarro y ajústelo bien antes de invertir el tarro para licuar.

INSTRUCCIONES DE USO



Para activar:

1. Para la función «Pulse», presione hacia abajo el recipiente de licuado una vez esté encajado en la base de mezcla.



2. Para licuar continuamente, presione hacia abajo y gire el recipiente de licuado en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté en la posición de bloqueo. Presione hacia abajo y desenrosque el recipiente de licuado en sentido contrario a las agujas del reloj cuando termine el licuado.



Para extraer la cuchilla:

1. Gire con cuidado el accesorio de la cuchilla en sentido contrario a las agujas del reloj para aflojar las cuchillas.



2. Retire la cuchilla y colóquela con cuidado fuera del alcance de los niños para limpiarla..

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Protección automática contra sobrecargas

Su máquina está equipada con una función especial: protección automática contra sobrecargas. Esta función integrada está diseñada para proteger el motor y evitar que la máquina se sobrecaliente. Cuando esté activada, la protección automática contra sobrecargas hará que el motor se apague y, posiblemente, emitirá un ligero olor. Si esto sucede, desenchufe la unidad y deje que se enfríe durante 20 minutos antes de reiniciar el funcionamiento.

Consejos para evitar la sobrecarga de la máquina:

Use recetas equilibradas con suficiente contenido de humedad para que las hojas puedan comenzar a licuar sin estar constreñidas.

No procese recetas por más tiempo de lo recomendado y observe su máquina mientras que licua para asegurarse de que la receta se licua correctamente.

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja en una toma polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si no encaja de ninguna forma, contacte con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de modo alguno.



LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Tenga su Tribest Personal Blender lista para usar en la encimera de la cocina.
- Cuando no esté en uso, debe estar desenchufada.
- Conserve el conjunto de cuchillas en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños como lo haría con unos cuchillos afilados.
- Todas las piezas se pueden lavar a mano (la temperatura del agua no debe superar los 40 °C (104 °F)). Para simplificar la limpieza, enjuague los vasos de licuado, así como los conjuntos de cuchillas inmediatamente después de cada uso para que la comida no se seque en estos. Para limpiar la base del motor, asegúrese de que esté desenchufado y lave la superficie exterior con un paño suave y húmedo o una esponja que se haya enjuagado en una solución suave de detergente líquido y agua tibia. No coloque la base del motor sobre una superficie mojada.
- Al lavar a mano los conjuntos de cuchillas, tenga cuidado, ya que las cuchillas están muy afiladas. Evite dejarlos en agua jabonosa donde puedan desaparecer de la vista.
- Los vasos de licuado están hechos de un plástico polimérico fuerte y transparente sin BPA y copoliéster, con alta resistencia a los golpes. Su superficie lisa seguirá como nueva durante años si se mantiene adecuadamente. Tenga una esponja a mano mientras trabaja y limpia los derrames de la base. No use limpiadores abrasivos en la base.
- Los pies de goma en la parte inferior de la base del motor evitan que la licuadora se mueva en la mayoría de superficies de trabajo. Limpie los pies de goma de manera habitual. Cuando los pies de goma están sucios, la máquina se puede mover sobre la encimera.
- NUNCA permita que el agua entre en el cuerpo principal de la máquina.
- NUNCA use productos químicos fuertes, como lejía, para eliminar las manchas de alimentos.
- NUNCA deje caer ninguno de los componentes. Nuestra garantía no cubre daños accidentales.



RECETAS DE LICUADOS



Instrucciones para smoothies y bebidas:

1. Llene el recipiente de licuado con los ingredientes más duros, luego con los ingredientes más blandos y, por último, el líquido.
2. Fije firmemente el conjunto de licuado al recipiente de licuado personal y dele la vuelta.
3. Licue durante 30 segundos.
4. Tómelo fresco o para llevar, cubriéndolo con las tapas de transporte para uso diario.

Smoothie de dátiles

- 1 plátano
- ½ taza de leche de almendras
- 2 cucharadas de pasta de dátiles o 4 dátiles deshuesados
- 2 cucharadas de mantequilla de almendras
- ½ cucharadita de canela
- 1 pizca de sal marina

Batido proteico diario de almendra

- 1 plátano
- ½ taza de leche de almendras
- 1 cucharada de proteína en polvo
- 1 cucharada de mantequilla de almendras
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de miel cruda, agave o néctar de coco

Smoothie Creamsicle a la naranja

- 1 naranja
- 1 plátano
- ¾ taza de leche de almendras
- 1 cucharadita de proteína de vainilla (opcional)

Smoothie verde PB II

- 1 plátano
- 1 taza de espinacas
- ½ taza de agua de coco (sustitúyala por agua fresca si no está disponible)
- ½ taza de mango congelado

Antioxidant Berry Blast

- 1 taza de frutos rojos congelados
- 1 plátano
- ½ taza de leche de almendras

Limonada rosa de fresa

- 1 taza de coco o agua corriente
- ⅓ taza de fresas frescas
- ¼ de taza de zumo de limón
- 1 cucharada de miel o agave crudo

RECETAS DE LICUADOS

Smoothie de açai

- ½ plátano
- 1 paquete de açai (partir en trozos pequeños)
- 1 taza de agua de coco
- 1 cucharada de mantequilla de almendras

Tónico de té matcha

- 1 taza de leche de almendras
- 1 cucharada de matcha
- 1 cucharada de miel cruda o néctar de agave
- 1 cucharadita de canela
- 1 pizca de sal marina



Receta básica de smoothie casero

- ½ - 1 taza de líquido a elegir
- 1 plátano fresco o congelado en trozos de 2,5 cm (1")
- ¼ taza de otras frutas frescas o congeladas
- 1 cucharada de proteína en polvo (o polvo verde)

Ingredientes opcionales:

- 1 - 2 cubitos de hielo (ideal para enfriar en verano)
- Fuente de EFA (ácidos grasos esenciales) de aceite o semillas de lino o cáñamo, o semillas de chía remojadas
- 1 cucharada de semillas o frutos secos remojados (por ej., sésamo, semillas de lino, calabaza o girasol), ya que son más blandos y se licuan más fácilmente que las almendras o las nueces de Brasil

Opciones de líquidos:

Cantidad deseada: ½ - 1 taza de líquido a elegir: (nota: si se usa más de 1 ¼ de taza de líquido, la licuadora puede desbordarse y podría derramarse durante el proceso de licuado)

- Zumo de fruta
- Café
- Yogur
- Leche
- Tofu (licuar primero con líquido, con ⅓ taza de agua)
- Agua

Opciones de fruta:

Cantidad deseada: ⅓ - ½ taza de fruta fresca o congelada (nota: la cantidad máxima de fruta es 1 taza, ajuste los niveles de líquido para adaptarlo)

- Cualquier fruta fresca o congelada de temporada que le guste puede usarse para smoothies.
- Cuanta más fruta añadida, más espesa será la bebida.
- Con ¼ taza de líquido, puede crear un pudín como postre a partir de cualquier fruta fresca y el líquido elegido.

RECETAS DE LICUADOS



Instrucciones fáciles para leches:

1. Llene el recipiente con todos los ingredientes.
2. Fije firmemente el conjunto de licuado al recipiente de licuado personal y dele la vuelta.
3. Licue durante 30-45 segundos.
4. Compruebe la consistencia y el colado si lo desea antes de almacenar.
5. Cubra con la tapa de almacenamiento y agite antes de cada uso para obtener los mejores resultados.

Leche de semillas de calabaza fácil

- 1 ½ tazas de agua
- ¼ taza de semillas de calabaza
- ½ cucharadita de canela
- ¼ de cucharadita de sal marina

Leche de semillas de cáñamo fácil

- 1 ½ tazas de agua
- ⅓ taza de semillas de cáñamo
- ½ cucharadita de canela
- ¼ de cucharadita de sal marina

Instrucciones para tónicos, aderezos y salsas:

1. Llene el recipiente de licuado primero con los ingredientes más pesados, seguidos de las hierbas y las especias más suaves.
2. Fije firmemente el conjunto de licuado al recipiente de licuado personal y dele la vuelta.
3. Licue durante 30 a 45 segundos para obtener texturas cremosas y use la función «Pulse» para guacamole, salsa y en aquello que se desee una textura gruesa.
4. Cubra con la tapa de almacenamiento y remueva antes de cada uso para obtener los mejores resultados.



Salsa dulce para dypear de postre cremoso

- ½ taza de agua
- ½ taza de piñones
- 2 cucharadas de néctar de agave crudo
- 1 cucharadita de pasta de vainilla
- 1 pizca de sal marina

Salsa dulce para dypear de fruta al cacao

- ½ taza de néctar de agave crudo
- ⅓ taza de cacao en polvo crudo
- 2 cucharadas de aceite de coco
- ½ cucharadita de canela
- 1 pizca de sal marina

RECETAS DE LICUADOS

Tónico de sopa de miso

1 ½ tazas de agua
¼ taza de zumo de limón o lima
3 cucharadas de pasta de tahini
1 cucharada de pasta de miso blanco suave
½ cucharadita de sal marina
1 cucharadita de escamas de dulce (opcional)

Crema agria de aguacate

1 aguacate
½ taza de zumo de limón o lima
½ taza de agua de coco fresco
½ cucharadita de sal marina

Salsa cremosa de tahini

½ taza de pasta tahini
½ taza de zumo de limón o lima
¼ taza de hojas de cilantro
¼ taza de cebolla verde picada
½ cucharadita de sal marina
1 tomate (opcional)

Guacamole

1 taza de aguacate
½ taza de tomate picado
¼ taza de cebolla picada
1 cucharadita de aderezo mexicano
Zumo de lima al gusto
Sal marina al gusto

Salsa clásica

1 tomate picado
½ taza de cilantro
¼ taza de cebolla verde
⅛ taza de limón o zumo de limón
1 diente de ajo
Sal marina al gusto
¼ taza de jalepeños (opcional)

Aderezo de ensalada de cilantro

1 taza de hojas frescas de cilantro
½ taza de aceite de oliva o aguacate
¼ taza de zumo de limón o lima
½ cucharadita de sal marina

Dip de queso de anacardo

1 taza de agua
½ taza de anacardos remojados
¼ de taza de zumo de limón
1 cucharada de miel o agave crudo
1 diente de ajo
1 cucharadita de sal de mar

Pudín de chocolate

1 taza de agua
1 taza de aguacate
4 cucharadas de miel, agave crudo o néctar de coco
2 cucharadas de cacao en polvo
½ cucharadita de sal marina

RECETAS DE LICUADOS

Salsa agridulce

- 1/3 taza de zumo de naranja fresco
- 1/4 taza de jarabe de arce
- 1 cucharadita de vinagre de sidra de manzana
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de jengibre fresco, finamente picado
- 2 cucharaditas de mostaza

Salsa de mango

- 1 taza de mango picado
- 1/4 taza de piña fresca picada
- 1/4 taza de cebolla verde
- 1/4 taza de cilantro fresco
- 1 cucharadita de chile picante fresco, picado
- Zumo de lima al gusto
- Sal marina al gusto



Receta casera básica de salsa dulce o salada

- 1/4 - 1/2 taza de líquido a elegir
- 1/2 taza de ingrediente cremoso (p. ej., tahini, mantequilla de nueces, plátano, aguacate, leche, tofu, yogur, queso cottage, queso cremoso, aceites o kéfir)
- 1/4 taza de otras frutas o verduras frescas o congeladas
- 1 - 2 cucharaditas de especias a elegir

Ingredientes opcionales:

- Fuente de EFA (ácidos grasos esenciales) de aceite o semillas de lino o cáñamo, o semillas de chía remojadas
- 1 cucharada de mantequilla de nueces o semillas (por ejemplo, «mantequilla» de sésamo = tahini, almendra / cáñamo / cacahuete / avellana macadamia / anacardo / o mantequilla de calabaza).

Opciones de líquidos:

Cantidad deseada: 1/2 - 1 taza de líquido a elegir:

(Nota: si se usa más de 1 1/4 de taza de líquido, la licuadora puede desbordarse y podría derramarse durante el proceso de licuado)

- Zumo de zanahoria (o cualquier zumo de verduras de su preferencia)
- Yogur (soja o lácteo)
- Leche (productos lácteos ordinarios o sin lactosa, soja o patata)
- Tofu (licuar primero con líquido, con 1/8 taza de agua)
- Agua

Opciones de frutas o verduras:

Cantidad deseada: 1/4 - 1/2 taza de frutas o verduras frescas o congeladas

(Nota: la cantidad máxima es 1-2 tazas, ajuste los niveles de líquido para que quepan en el recipiente de la licuadora)

RECETAS DE LICUADOS



Instrucciones de comida rápida para bebé:

1. Llene frascos de 120 ml (4 oz) con verduras cocidas y frutas frescas, como se indica en la receta, y 1-2 cucharaditas de agua.
2. Fije firmemente el conjunto de licuado al recipiente de licuado personal y dele la vuelta.
3. Mezcle durante 25-30 segundos hasta que se alcance la consistencia deseada.
4. Cubra con la tapa de almacenamiento y remueva antes de cada uso para obtener los mejores resultados.

Comida de verduras dulces para bebé

- ¼ taza de zanahorias al vapor
- ¼ taza de boniato al vapor

Licuado de bayas para bebé

- ¼ taza de arándanos frescos
- ¼ taza de fresas frescas

Comida de fruta verde para bebé

- ¼ taza de espinacas crudas
- ¼ taza de plátanos

Licuado de verduras verdes para bebé

- ¼ taza de calabacín al vapor
- ¼ taza de boniato al vapor

Recetas de la chef Jenny Ross de Tribest [insta@jennyrossrawfood](https://www.instagram.com/jennyrossrawfood)

Para más inspiración para recetas, únase a nuestra comunidad en línea [#healthtribe](https://www.healthtribe.com):



[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)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

ARTÍCULO	Tribest Personal Blender II
MODELO	PB-410, PB-420, PB-430
CALIFICACIÓN ELÉCTRICA	Modelos NRTL : 120V~, 60Hz, 200W
	Modelos CE : 220-240V~, 50/60Hz, 200W
	Modelo PSE : 100V~, 50/60Hz, 200W
SIZE	5" x 5" x 7.5" (128mm x 128mm x 189mm)
WEIGHT	2.4 lbs (1.1 kg)



ES



Tribest Corporation

1143 N. Patt St., Anaheim, CA 92801

toll free: 888-254-7336 | fax: 714-879-7140

www.tribest.com | sales@tribest.com