

TRIBEST
making healthy living easy

Tribest Corporation
P.O. Box 4089, Cerritos, CA 90703
toll free: 888-254-7336 | fax: 714-879-7140
www.tribest.com | service@tribest.com

TRIBEST
dynablend[®]
clean

DB-950 High Power
Home Blender
Operation Manual /
Mode d'emploi /
Bedienungsanleitung /
Manual de uso



Read Instructions Before Using / Lisez Les Instructions Avant Utilisation / Lesen Sie Vor Gebrauch Die
Anweisungen Durch / Antes De Usar El Producto, Lea Las Instrucciones

LANGUAGES

English.....	5
Français.....	33
Deutsch.....	61
Español.....	89

INTRODUCTION

EN

Congratulations and welcome to the Tribest family! Your purchase of the Tribest® Dynablend® Clean™ high power home blender represents a decision that you made to live a healthier lifestyle. As with every Tribest product, the Dynablend Clean's rich features and clean materials are the result of smart choices that were made to do one thing: Make Healthy Living Easy.

The Dynablend Clean is the World's first high power blender constructed out of clean materials with both Pre-Programmed Buttons and a Variable Speed Dial. The Stainless Steel Blade Assembly and Utility Scoop coupled with the Tempered Glass Pitcher help you avoid food contact with plastic. Designed for easy cleaning, the Dynablend Clean comes with a detachable Stainless Steel Blade Assembly for easy deep cleaning of the blades when needed.

The Dynablend Clean features a powerful 1.1 HP motor that easily blends any vegetable into a silky smooth soup or sauce. Add ice or frozen fruit to your greens to make a delicious and nutritious green smoothie. Even grinding dry ingredients such as coffee beans, nuts, grains, herbs, and gritty flax seeds is a snap. We do not recommend that you blend your smartphone.

Take a moment to familiarize yourself with your Dynablend Clean 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 you first use your Dynablend Clean. Once you have done so, you are now ready to begin creating scrumptious delights for you and your family. Please take the time to read through the entire operation manual for proper use and care instructions.

If you have any questions, comments, or need any tips, please do not hesitate to contact us at 1-888-254-7336 or via email at service@tribest.com. We are always happy to help.

We graciously ask that you rate the Tribest Dynablend Clean at www.tribestlife.com. We appreciate your feedback.

TABLE OF CONTENTS

EN

Introduction.....	5
Important Safeguards.....	8
Standard Parts.....	10
Names of Parts.....	11
Before First Use.....	12
Operating Instructions.....	13
Cleaning and Storage.....	14
Warranty.....	16
Parts and Optional Accessories.....	18
Recipes.....	19
Product Specifications.....	32

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, the following basic safety precautions should always be adhered to:

1. Read all instructions.
2. Avoid electrical shock: do not put cord plug, base, or motor in water or other liquid; never put a wet plug into a socket, or handle with wet hands; never immerse the Motor Base in water. Wipe with a damp cloth only and dry promptly.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children under the age of 12m should not use this machine without adult supervision.
4. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Blades are sharp, handle carefully. Avoid all contact when parts are still moving.
6. Always use on a level, sturdy surface.
7. Do not use outdoors.
8. Do not operate while driving a vehicle.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. If the Dynablend Clean malfunctions, is dropped, or damaged in any manner, call the Main Service Center (888-254-7336) to get a Return Merchandise Authorization (RMA) No. prior to sending your Dynablend Clean to the service center. Returns will not be accepted without a RMA No. clearly written on the box.
10. Only use attachments sold by Tribest with the Motor Base. The use of attachments, including canning jars, is not recommended by the manufacturer and may cause injury to persons or damage to the Dynablend Clean.
11. Do not let cord hang over an edge of a table or a counter, or touch the stove or other hot surfaces.
12. To avoid injury, properly attach the Stainless Steel Blade Assembly to the Glass Pitcher base.
13. Do not blend liquids over 104°F. When blending hot liquids, remove center piece of the two-piece lid.
14. Only use the Dynablend Clean for its intended purpose. For Household use only. Not for commercial use.
15. Wash the Glass Pitcher and Stainless Steel Blade Assembly immediately after each use.
16. In 30 second Pulse mode, always allow the machine to rest for at least one minute between consecutive blending cycles of 30 seconds. When blending in the 60-second cycles, 60 second Blend or Combo mode, do not exceed 3 consecutive cycles.
17. Store the Glass Pitcher with its Lid. Make sure the parts are thoroughly dry.
18. The Dynablend Clean has a polarized plug. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet in 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.
19. Keep hands and utensils out of the Glass Pitcher while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Dynablend Clean. A scraper may be used but must be used only when the Dynablend Clean is not running.
 20. Always operate the Dynablend Clean with the lid in place.
 21. To reduce the risk of injury, never place the Stainless Steel Blade Assembly on the Motor Base without the Glass Pitcher properly secured to the base.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

EN

STANDARD PARTS

Please check if all parts described below are included.
If not, please call 888-254-7336 for your replacement.

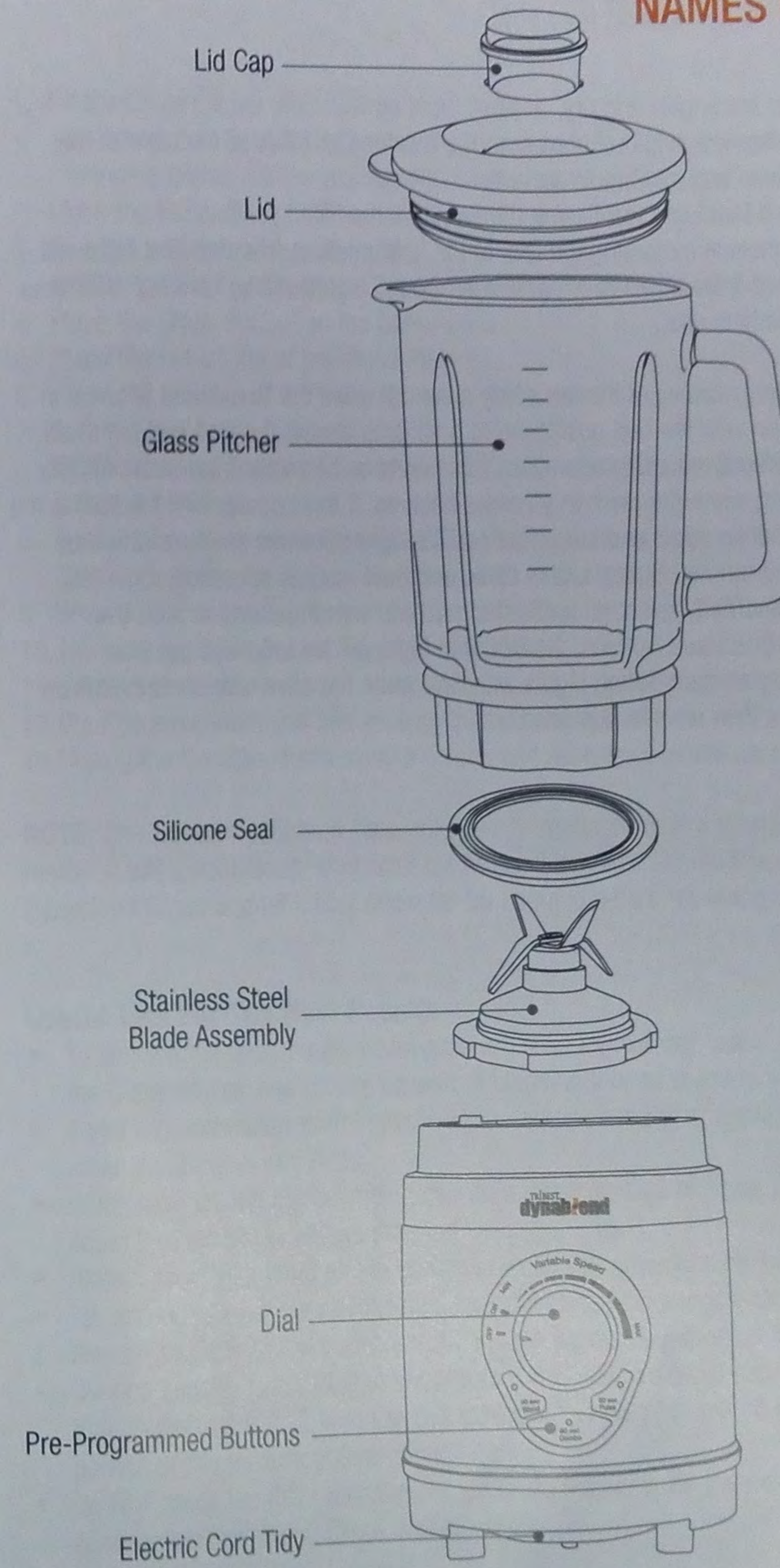
Dynablend Clean

- 1) Motor Base
- 2) Tempered Glass Pitcher
- 3) Stainless Steel Blade Assembly
- 4) Lid
- 5) Lid Cap
- 6) Utility Scoop
- 7) Blade Opener
- 8) Silicone Seal



NAMES OF PARTS

EN



BEFORE FIRST USE

1. Clean all parts thoroughly and dry.
2. Take out the required length of cord from the Electric Cord Tidy at the base of the Dynablend Clean and plug it into an outlet.
NOTE: The Red Dial Light will flash if the Dial is at the 'OFF' position.
3. Turn on the machine by turning the Dial to the 'ON' position. The Red Dial Light will become solid and the Blue Pre-Programmed Button Lights will be blinking. Now, your machine is ready to use.

- NOTE:** 1) For safety reasons, if the electricity goes out while the Dynablend Clean is in operation with the Dial positioned at a variable speed, the Red Dial Light will flash without resuming operation. This prevents the motor from automatically engaging when the electricity comes back on. If this occurs, turn the Dial to the 'ON' position and make sure the Red Dial Light becomes solid and the Blue Pre-Programmed Button Lights blink, and then resume operation.
- 2) If the electricity goes out while the machine was in operation with the Pre-Programmed Buttons, the Red Dial Light will be solid and the Blue Pre-Programmed Button Lights will blink when the electricity comes back on. You may then resume operation.

OPERATING INSTRUCTIONS

EN

1. Fill the Glass Pitcher with desired ingredients.
 - Blending: Add 2-10 oz. of liquid with your solid ingredients depending on the recipe.
 - Grinding grains: Fill the pitcher with ¼ - ½ cup of grains.
2. Place the Motor Base on a stable, level surface.
3. Plug the power cord into an outlet.
NOTE: Red Dial Light flashes if Dial is at the 'OFF' position and solid if at the 'ON' position.
4. Place the Glass Pitcher on the Motor Base.
5. Place the Lid on top of the Glass Pitcher.
6. Place the Lid Cap or the Utility Scoop in the opening of the Lid.
7. Turn the Dial to the 'ON' position.
NOTE: The Red Dial Light becomes solid and the Blue Pre-Programmed Button Lights will start blinking.
8. To activate, press one of the Pre-Programmed Buttons or turn the Variable Speed Dial clockwise.
9. When you finish blending, turn off the Dynablend Clean by turning the Dial to the 'OFF' position.
10. Remove the Glass Pitcher from the Motor Base.
11. Remove the Lid.
12. Pour your blended food into an appropriate serving cup.
13. Unplug the Dynablend and clean the parts and accessories immediately after each use.

NOTE: The Tribest Dynablend Clean Blender is equipped with a thermo-protection device. It will automatically shut off if the Motor overheats. Should this happen, unplug the Dynablend Clean and let it cool down for 20 minutes before resuming operation.

Useful Tips For The Best Results

- To achieve the best results when pureeing solid ingredients, place small portions into the Glass Pitcher one by one instead of blending a large quantity all at once.
- If you are processing solid ingredients like celery, tomato, or apples, cut them into small pieces (2-3 cm) first.
- When mixing solid ingredients start with a small amount of liquid. Gradually add more liquid through the opening in the Lid.
- Always place your hand on top of the Lid when you are operating the Dynablend Clean.
- For stirring solid or very thick liquid ingredients we recommend that you use the blender in pulse mode to prevent the blades from creating an air pocket.
- Overloading the Glass Pitcher with more than 1.5 liters could cause the motor to stall. Should the motor stall, turn the Dynablend off, unplug from the outlet, and remove a portion of the mixture before continuing.
- Do NOT place hands or utensils into the Glass Pitcher while the machine is in operation or when the Dynablend Clean is plugged in.

CLEANING AND STORAGE

1. After use, fill the Glass Pitcher $\frac{1}{3}$ full with clean water and run one of the Pre-Programmed Buttons to remove most of food debris remaining on the Glass Pitcher.
NOTE: If necessary, you may add a couple drops of dish soap.
2. Empty the Glass Pitcher.
3. Repeat Step 1 and Step 2 with the Glass Pitcher $\frac{2}{3}$ full of clean warm water with NO SOAP to rinse the pitcher thoroughly.
4. Empty the Glass Pitcher.
5. Dry the Glass Pitcher fully for the next use.

NOTE: If any food debris remains at the blade assembly area, remove the Stainless Steel Blade Assembly using the Blade Opener provided to clean out the debris. (Please see "How to Remove Blade Assembly from the Glass Pitcher" page 15.)

Motor Base

1. Unplug the power cord.
2. Wipe outside surface with a damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleaners on the Motor Base.
3. Dry with a soft cloth or paper towel.
4. The rubber feet on the bottom of the Motor Base will keep the blender in place on most work surfaces. Clean the rubber feet regularly. When the rubber feet are dirty, the machine may move on the counter.

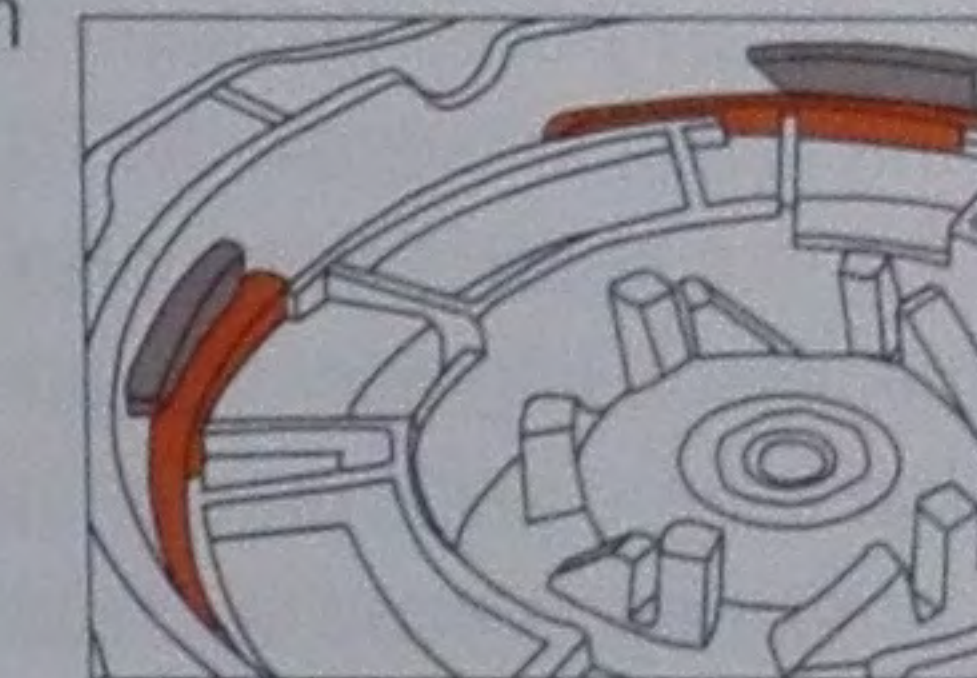
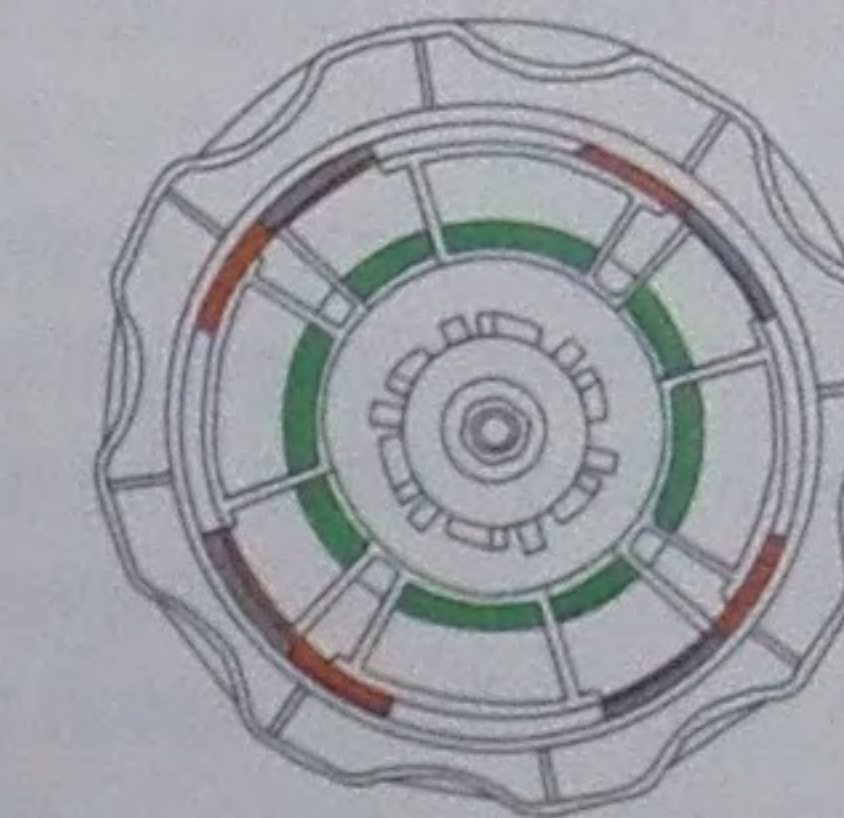
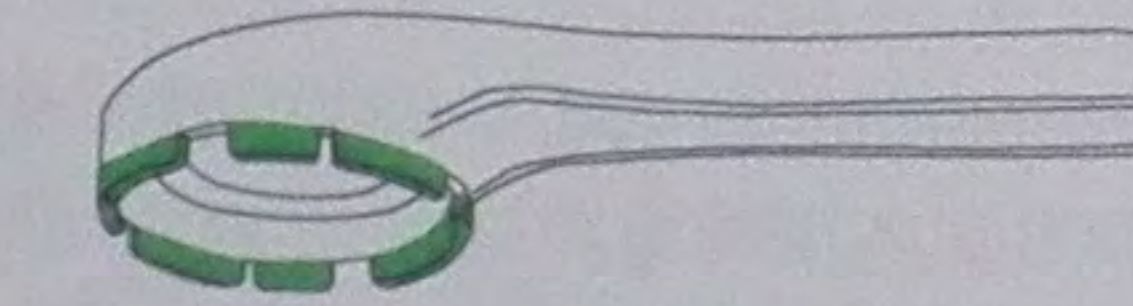
WARNING: Do not immerse the Motor Base in water.

How to Clean the White Silicone Seal

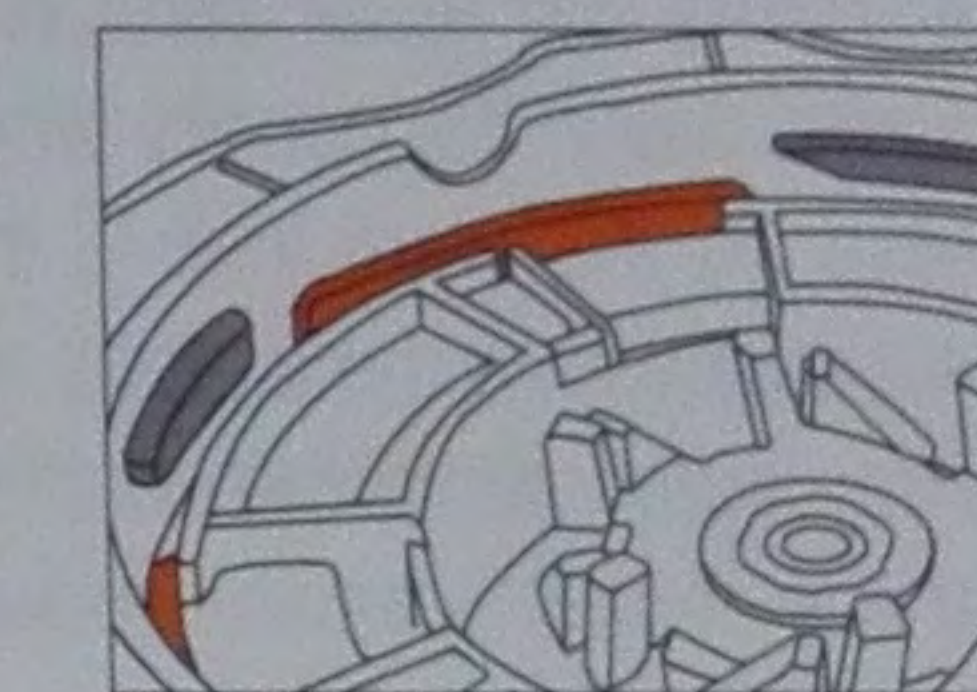
When you take out the Blade Assembly, you will see a white Silicone Seal placed on the inside ridge of the Glass Pitcher. Wash the Silicone Seal with mild dish soap and water. Wipe the Silicone Seal with a dry towel, then refer to the "How to Reassemble the Stainless Steel Blade Assembly" on page 15.

How to Remove Stainless Steel Blade Assembly from the Glass Pitcher

1. Place the Glass Pitcher upside down on a counter.
2. Align ridges on the Blade Opener to the grooves on the Stainless Steel Blade Assembly (as shown in Green).
3. Unlock the Stainless Steel Blade Assembly by turning the Blade Opener counter-clockwise.
4. Make sure to check and see whether the Stainless Steel Blade Assembly has been released from the locked position to unlocked position (as shown in Orange).
5. Cover the bottom of the Glass Pitcher with your palm and turn the Glass Pitcher right side up. The Stainless Steel Blade Assembly will easily detach.



Locked



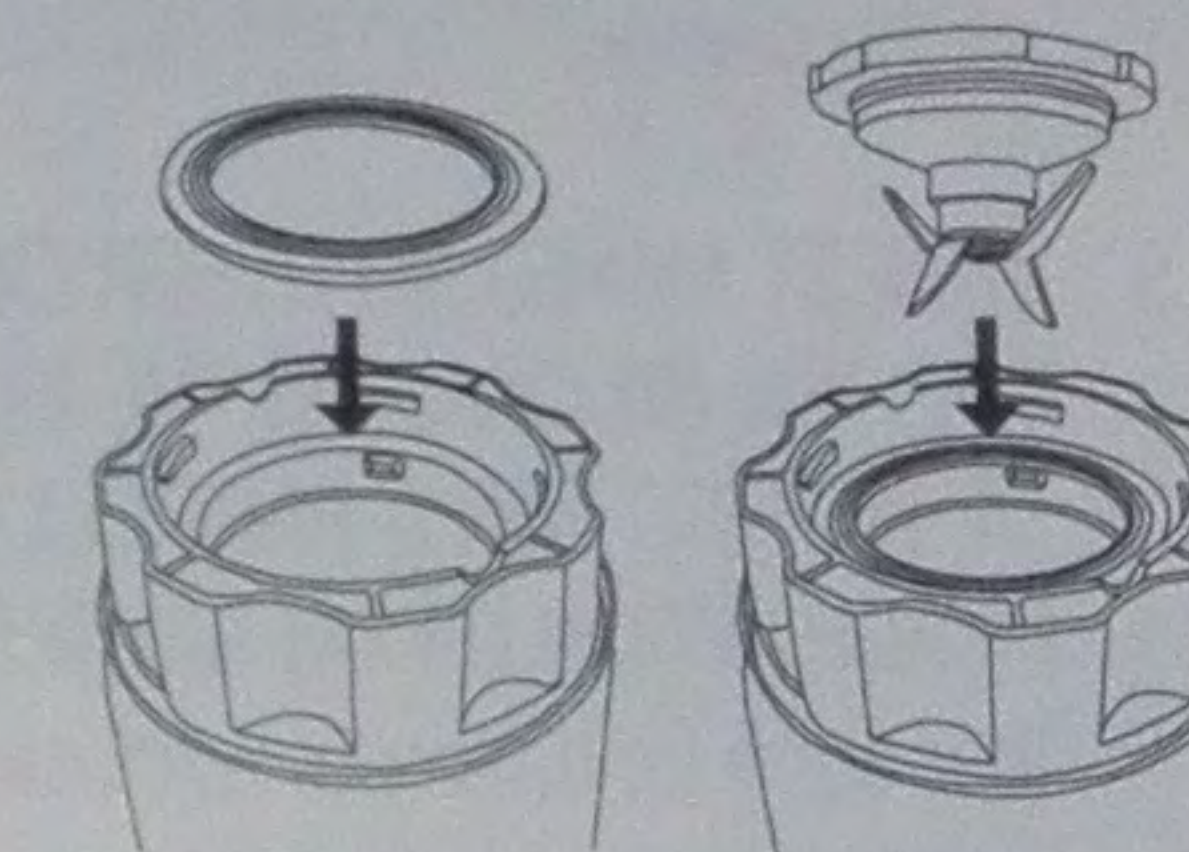
Unlocked

WARNING: The blade is sharp. Do not touch to avoid cutting yourself. Do not leave it in soapy water where it may not be visible.

NOTE: Additionally, you may use the inside of the Lid as a blade opener. Align the inside of the Lid Cap opening with the Blade Assembly and turn counter-clockwise.

How to Reassemble the Blade Assembly

1. Place the Silicone Seal at the ridge of the Glass Pitcher.
2. Place the Blade Assembly in its place over the Silicone Seal and turn it clockwise to its locked position using the Blade Opener.



STORAGE

1. Place your Tribest Dynablend Clean on the kitchen counter so that its easily accessible.
2. Keep it unplugged when it is not in use.
3. If you keep your Stainless Steel Blade Assembly disassembled, please store it in a convenient, safe place out of the reach of children, as you would with sharp knives.

WARRANTY

1. We warrant to you, the end-user customer, who has properly registered for warranty upon purchasing a new Tribest® Dynablend® Clean™, that the new Tribest Dynablend Clean will be free from defects in materials and workmanship for a period of 10 years from the date of purchase.
2. Upon Tribest's receipt of a written notice of defects from you during the warranty period, Tribest, at its option, will either repair or replace the Tribest Dynablend Clean that proved to be defective. The replacement of the Tribest Dynablend may be either new or like new. The Tribest Dynablend may contain re-manufactured or re-conditioned parts, which is equivalent to new in performance or may have been subjected to incidental use.
3. This warranty does not apply to defects resulting from:
 - a) the failure to operate the Tribest Dynablend Clean in accordance with the instructions.
 - b) the use of parts or supplies not provided or authorized by Tribest.
 - c) negligent, improper or inadequate maintenance.
 - d) the service performed or attempted by unauthorized service person(s).
 - e) tampering, misuse or unauthorized modification of the Tribest Dynablend Clean.
4. All warranty and repair services must be performed at a warranty service center which is located within the country where the Tribest Dynablend Clean was originally purchased. However, in the event that: [I] the machine must be serviced at a service center that is not located within the country where the machine was purchased; or [II] there is no service center within the country where the machine is located and must be shipped to a service center in another country, then those service centers are responsible for the parts and service only, and any and all costs relating to the shipping, delivery and handling of the machine to and from those service centers shall be the sole responsibility of the owner.
5. TRIBEST MAKES NO OTHER EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY OR CONDITION WHETHER WRITTEN OR ORAL. TO THE EXTENT REQUIRED BY LOCAL LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR SATISFACTORY QUALITY IS LIMITED TO ONE (1) YEAR. In the event that such limitation or exclusion on the duration of an implied warranty is not allowed in the states or counties wherein you reside, the above limitation or exclusion will not apply. This warranty gives you specific legal rights and protection, and you might also have other rights that vary from state to state, or county to county.
6. TO THE EXTENT ALLOWED BY LOCAL LAW, THE REMEDIES IN THIS WARRANTY STATEMENT ARE YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES. EXCEPT AS INDICATED ABOVE, IN NO EVENT WILL TRIBEST BE LIABLE FOR DIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL,

CONSEQUENTIAL (INCLUDING LOST PROFIT), OR OTHER DAMAGE, WHETHER BASED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE. Some states or counties might not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. If you reside in such a state or county, the above limitation or exclusion may not be applicable.

In the event that you have any questions concerning the use and care for this product or concerning service, please call us at 888-254-7336, send an e-mail, or write a letter to the following address explaining the nature of your concerns.

Tribest Corp.
P.O. Box 4089
Cerritos, CA 90703
Website: www.tribest.com
E-mail: service@tribest.com

Model #

Serial #

Date Warranty mailed

EN

PARTS AND OPTIONAL ACCESSORIES

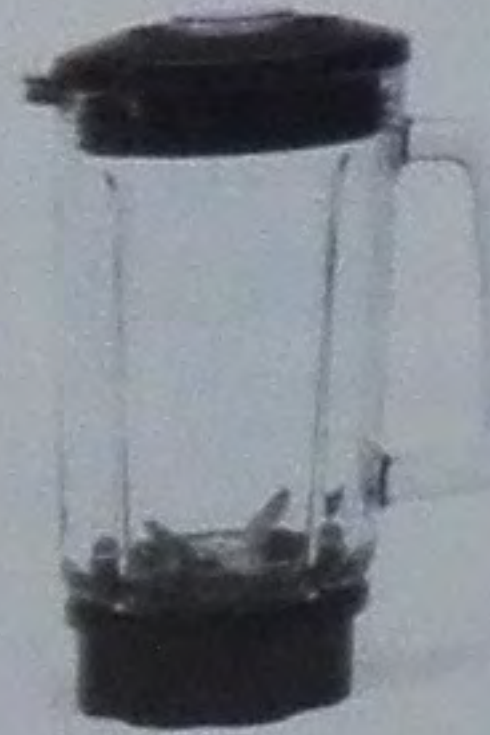
Please call 888-254-7336 or visit www.tribestlife.com for availability and price.



Motor Base



Stainless Steel Blade Assembly



Lid (#DB02)
Glass Pitcher (#DB03)



Lid Cap (#DB01)



Utility Scoop (#DB17)



Blade Opener (#DB18)



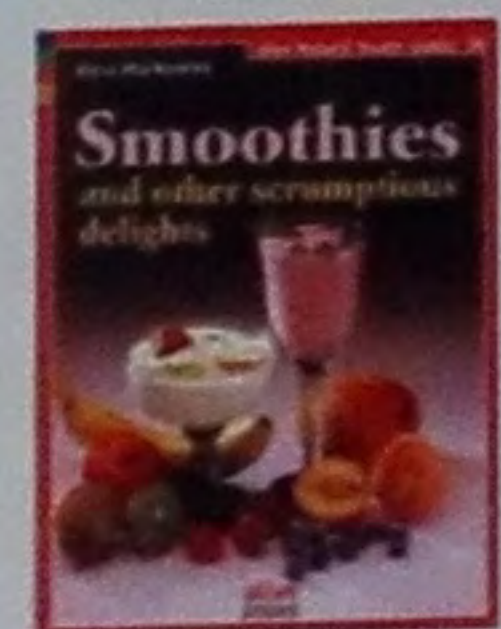
Extra Long Silicone Spatula,
11.25" (#PB01S)



Tribest Bottle Brush
(#PB038A)
Tribest Bottle Brush
Replacement Head
(#PB038H)



Plastic Chopping Board
(#PB06)



Smoothies and Other
Scrumptious Delights
(#GPBEM03)

RECIPES

EN

I. Smoothies/Blended Drinks.....	20
II. Savory Soups.....	21
III. Sweet or Savory Sauces.....	23
IV. Salsa and Guacamole.....	24
V. Dressing.....	25
VI. Tapenade/Pesto.....	26
VII. Porridge.....	27
VIII. Pâté.....	28
IX. Pudding.....	29
X. Baby Food.....	30
XI. Possible Nutritional Supplements.....	31

NOTE: The recipes in this booklet are based on suggestion serving size of one, 16 oz. in volume. Feel free to adjust your portions for the ingredients should you desire to do so.

I. Smoothies/Blended Drink Recipes

Basic recipe:

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

Optional ingredients:

- 1-2 ice cubes
- Source of EFA (essential fatty acids) from flax, 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:

- ½ - 1 cup liquid of choice:
 - Apple Juice
 - Orange Juice
 - Coffee (Teccino, Pero, or Caf-Lib)
 - Yogurt (soy or dairy)
 - Milk
 - Tofu (blend into liquid first with ¼ cup water)
 - Water

NOTE: If more than 1¼ cup of liquid is used the Dynablend Clean can overflow and liquid might leak out during the blending process.

Fruit choices:

- ½ - ⅓ cup of fresh or frozen fruit
 - Any fresh or frozen fruit in season that you like can be used for smoothies.

NOTE: The maximum amount of fruit is 1 cup, adjust liquid levels to accommodate. 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.

A Date with an Orange:

- ½ cup fresh orange juice
- 1 frozen banana
- 2 Tbsp. soaked chia seeds (optional), or hemp seeds
- 1 pitted date
- 1 Tbsp. protein or green powder
- 2 ice cubes (optional)

Blend 30-45 seconds - or to desired smoothness.

Winter Green Smoothie:

- 1 cup apple juice
- 1 banana
- 1 Tbsp. soaked flax seeds or flax oil
- 2 mint leaves
- 1-2 tsp. green powder (barley green is great)

Blend 30-45 seconds - or to desired smoothness.

II. Savory Soups

Can be made room temperature, chilled, or warmed.

NOTE: These soups will be slightly chunky, unless very soft vegetables/greens are used. The more vegetables you add the thicker the drink/soup. With a ¼ cup liquid you can create a dip or sauce like dishes from most vegetables and your choice of liquid.

Basic recipe:

- ½-1 cup warm or hot liquid of choice
- ½ avocado (cut into 1" pieces or other creamy ingredient: e.g. tahini, nut butter, milk, tofu, yogurt, cottage cheese, cream cheese, oils, or kefir)
- ¼ cup of other fresh or frozen vegetable
- 1 Tbsp. of protein powder (or green powders)

Optional ingredients:

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

Liquid choices:

- ½-1 cup liquid of choice:
 - Carrot juice (or any vegetable juice of your choice)
 - Yogurt (soy or dairy)
 - Milk (dairy, soy, or lactose free)
 - Tofu (blend into liquid first with ⅓ cup water)
 - Water

NOTE: If more than 1¼ cup of liquid is used the Dynablend Clean can overflow and liquid might leak out during the blending process.

Vegetable choices:

- ⅓-½ cup of fresh or frozen vegetables
- Recommended Vegetables Include:*

- Tomatoes
- Green peas
- Cucumber
- Celery
- Squash (zucchini, crook neck, or butternut)
- Cauliflower
- Corn
- Lettuce (or any leafy green, cilantro, parsley, mint, etc.)

NOTE: Use any fresh, in-season vegetables that you like for savory soups. The maximum amount of vegetables is 1-2 cups, adjust liquid levels to fit into the blender container.

Cado Cado Soup:

- 1 cup carrot juice
- ½ avocado
- 2 basil leaves
- 1 Tbsp. green powder
- To Taste- lemon juice

Blend 30-45 seconds - or to desired smoothness.

Chunky Tomato Soup:

- ¼ cup water
- 4 cherry tomatoes (cut in half)
- 4 dried tomatoes (soaked in warm water)
- 3 basil leaves
- 1 pitted date
- 1 clove garlic
- To Taste- salt

Blend 30-45 seconds - or to desired smoothness.

III. Sweet or Savory Sauces

Sauces are lovely to eat like a soup in a bowl, or made thicker by reducing the liquid ingredients in the recipe. Enjoy both fruit and savory styles.

Basic recipe:

- ¼-½ cup liquid of choice
- ½ cup creamy ingredient (e.g. sesame 'butter' (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 Tbsp. of nut or seed butter (e.g. sesame 'butter' (tahini), almond, hemp, peanut, hazelnut, macadamia, cashew, or pumpkin butter.)

Liquid choices:

- ½-1 cup liquid of choice:
 - Carrot juice (or any vegetable juice of your choice)
 - Yogurt (soy or dairy)
 - Milk (dairy, lactose free, or soy)
 - Tofu (blend into a liquid first with ⅓ cup water)
 - Water

NOTE: If more than 1¼ cup of liquid is used, the blender may overflow.

Fruit or Vegetable choices:

- ¼-½ cup of fresh or frozen fruits or vegetables

NOTE: The maximum amount is 1-2 cups, adjust liquid levels to fit into the Glass Pitcher.

Apple Sauce:

- 1 fresh chopped apple (chop into little pieces)
- 1 tsp. soaked chia seeds
- 1 banana
- To Taste- cinnamon and nutmeg
- To Taste- lemon juice

Blend 45-60 seconds - or to desired smoothness.

Sweet and Sour Sauce:

- 1/3 cup fresh orange juice
- 1/4 cup maple syrup
- 1 tsp. apple cider vinegar
- 2 Tbsp. olive oil
- 2 Tbsp. lime juice
- 2 Tbsp. soy sauce
- 1 Tbsp. ginger (fresh, finely chopped)
- 2 tsp. mustard

Blend 45-60 seconds - or to desired smoothness.

IV. Salsa and Guacamole

Salsa has a texture that allows chunky and liquid to marinate together to form wonderful flavors and can be put over any vegetable, grain dish, or used as a dip for fruits or vegetables.

Classic Salsa:

- 1 tomato (chopped)
- 1 green onion
- 1/2 cup cilantro
- 1 clove garlic
- 1/4 jalapeno (optional)
- To Taste- sea salt

Pulse machine until desired consistency is achieved.

Mango Salsa:

- 1 cup mango (chopped)
- 1/4 cup pineapple (chopped)
- 1/4 cup green onion
- 1/4 cup cilantro
- 1 tsp. fresh hot chile (chopped)
- To Taste- lime juice
- To Taste- sea salt

Pulse machine until desired consistency is achieved.

Guacamole:

- 1 avocado
- 2 cherry tomatoes, sliced in half
- 1 Tbsp. onion (red or green, chopped)
- 1 tsp. Mexican seasoning
- To Taste- lime juice
- To Taste- sea salt

Pulse machine until desired consistency is achieved.

V. Dressing

Dressings can be smooth or chunky depending on the ingredients. If made with a bit less liquid, or add more solids, and these recipes can be turned into dips.

Spicy Papaya - Seed Dressing:

- 1/3 cup brown rice vinegar (or lime juice)
- 1 Tbsp. yellow onion, chopped
- 2 tsp. mustard (Dijon works fine)
- 1 tsp. agave nectar or honey
- 1 tsp. or To Taste- hot sauce
- 2/3 cup olive oil
- 2 Tbsp. papaya seeds

Blend 45-60 seconds - or to desired smoothness.

Zesty Papaya Dressing

- 1 papaya (skinned, seeded, and sliced)
- ½ cup orange juice
- 1 Tbsp. soaked chia seed (olive or flax oil can be substituted here)
- 1 tsp. lime juice
- 1 tsp. chile or other hot (cayenne) spice (optional)
- To Taste- sea salt

Blend 45-60 seconds - or to desired smoothness.

VI. Tapenade/Pesto

Tapenade and pesto have a very similar texture - thick with coarsely chopped ingredients.

Olive Tapenade:

- 1 cup olives (pitted, sliced)
- ½ cup olive oil
- 2 Tbsp. capers
- 1 clove garlic (chopped)
- 2 tsp. brown rice vinegar

Blend 45-60 seconds - or to desired smoothness.

Tomato Tapenade:

- 1 cup dried tomatoes (soaked and drained)
- 2 cherry tomatoes (halved)
- ¼ cup olive oil
- 2 cloves garlic (chopped)
- To Taste- sea salt

Blend 45-60 seconds - or to desired smoothness.

Presto Pesto:

- ¼ cup olive oil
- 1 Tbsp. lemon juice
- ½ cup fresh basil leaves
- ½ cup parsley (chopped)
- 2 cloves garlic
- 1 tsp. soy sauce
- 3 Tbsp. pine nuts (or walnuts)

Blend 45-60 seconds - or to desired smoothness.

Creamy Walnut Pesto:

- ¼ cup walnuts
- 1 avocado (pitted, and chopped)
- ½ cup basil leaves
- ¼ cup spinach leaves (carefully washed, chopped)
- 2 cloves garlic, chopped
- 2 Tbsp. olive oil
- 1 Tbsp. pepper (freshly ground is best)
- 1 Tbsp. lime juice
- To Taste- sea salt

Blend 45-60 seconds - or to desired smoothness.

VII. Porridge

Blended, cooked, or sprouted grains make a wonderful breakfast meal. Top with your favorite fresh fruit, nuts or seeds, and milk (dairy or non-dairy).

Rice Porridge:

- 2 cups rice (cooked)
- ¼ cup warmed rice, soy milk, or Vance's DariFree Milk, or hot water
- 2 Tbs hemp seeds
- ¼ tsp. cinnamon powder
- To Taste- sea salt
- To Taste- maple syrup or sweetener (optional)

Blend 45-60 seconds - or to desired smoothness.

NOTE: This recipe also works with other cooked grains: all the varieties of rice (brown, basmati, red, white, etc.), millet, buckwheat, barley, or corn meal.

Cream of Quinoa (Flakes):

- 1¼ cup hot water
- ⅔ cup quinoa flakes
- ¼ tsp. Chinese 5 Spice (or nutmeg)
- 1 Tbsp. soaked chia seeds
- To Taste- agave nectar or honey
- To Taste- sea salt

Blend 45-60 seconds - or to desired smoothness.

NOTE: This recipe also works with other 'flaked' cereals: brown rice, barley, oats, etc. The water to grain ratio varies slightly (e.g. 1 cup hot water to 1¼ cup brown rice flakes)-follow the directions on the packet.

VIII. Pâté

Pâtés are classically made from nuts and vegetables. They can also be made from nuts and seeds, mixed with various vegetables. Be creative and find your own variations. These recipes will help you get started.

Pecan Pâté:

- 1 cup pecans (raw)
- 1 red onion (not too large, chopped)
- 2 tsp. poultry spice
- ¼ cup zucchini (chopped)
- 1 Tbsp. soy sauce

Blend 45-60 seconds - or to desired smoothness. To add more texture to this pate, stir in finely chopped red bell pepper, parsley, and celery (½ cup each).

Saucy Pumpkin Pâté:

- ¼ cup soaked pumpkin seeds (soak 30 minutes and drain)
- ¼ cup soaked sunflower seeds (soak 30 minutes and drain)
- ¼ cup fresh orange juice
- ½ avocado (chopped)
- 2 sprigs fresh parsley (chopped)
- 2 cherry tomatoes (halved)
- 1 clove garlic (minced)
- 1 Tbsp. fresh ginger (minced)
- 1 Tbsp. curry powder
- To Taste- sea salt

Blend 45-60 seconds - or to desired smoothness. To add a bit of soft/chunky texture, stir in the other half of the avocado, diced, at the end of blending.

IX. Puddings

Basic Recipe:

- 1-1½ cups of fresh fruit currently in season
- 2-4 Tbsp. Thickener of choice (suggestions listed below)
- 1-3 Tbsp. liquid of choice (suggestions listed below)

Thickener Choices:

- 2-4 Tbsp. thickener of choice:
 - Papaya
 - Banana (the easiest thickener)
 - Dried fruit, soaked
 - Nuts: cashews, pecans, or walnuts
 - Seeds: sunflower seeds or pumpkin seeds - soak them overnight and rinse and then make the pudding with these ingredients. This process removes a coating from the seeds that prevents them from sprouting. Soaking and rinsing also makes it easier to digest. This process is called germinating.
 - Soaked chia seeds or hemp seeds (a good source of essential fatty acids)

Liquid Choices:

- 1-3 Tbsp. liquid of choice:
 - Fresh juice
 - Water
 - Yogurt (dairy or non-dairy)
 - Milk (dairy, rice, soy, or Vance's DariFree)
 - Kefir (dairy or soy)

Orange Cashew Delight

- 1 cup cashew pieces
- 2 Tbsp. fresh orange juice
- 1 Tbsp. hemp seeds

Blend to smooth, serve as a pudding or as a dip.

Apricot Ambrosia

- 1 large apricot or 2 small ones (pitted and sliced)
- 2 dried pineapple slices (soaked in warm water)
- 1 Tbsp. soaking water from the dried pineapple
- 2 Tbsp. sunflower seeds (soaked)

Blend to smooth, serve as a pudding or as a dip.

X. Baby Food

General instructions:

Babies need simple foods:

- Blended fruits (raw)
- Blended vegetables (lightly steamed) - the only exception is potatoes (they get very gluey)
- Pick fruits and vegetables that are in season, blend it with a small amount of water.

NOTE: 2 Tbsp. of liquid/water is enough for most, add more if needed.

Smashed Banana/Grapes

- 1 banana
- 6-10 grapes

Start with the banana and blend to a paste. Then add the grapes and blend until smooth, then serve.

Pear sauce

- 1 pear (sliced)
- 1 banana
- 1-2 Tbsp. water or apple juice

Start with a small amount of pear and water, add remaining ingredients blend until smooth, then serve.

XI. Possible Nutritional Supplements

EFA sources:

- Hemp seeds - from HempNut
- Chia seeds - from Jaffee Brothers, or Earth Products
- Flax oils - from Barleans
- Flax seeds

Green/Blended Food Powders:

- Green Magma
- Barley Green
- Kamut
- Green Frog
- Pure Synergy
- Ultimate Life/Meal

Milk Choices:

- Lactose free, low fat, or whole milk
- Soy milk
- Rice milk
- Vance's DariFree Milk - a powdered milk made from potatoes
- Banana milk - blend fresh or frozen bananas with water

The following three milks can be made in your Dynablen Clean by blending soaked, rinsed almonds, or sunflower seeds, or sesame seeds - with water:

- Almond milk
- Sunflower milk
- Sesame Milk

Juice Companies:

- Juice Evolution
- Trader Joe's fresh made juices
- Local markets fresh made juices

NOTE: Watch out for flash pasteurized juices - know that they have been heat treated, you may prefer fresh, non-pasteurized juices.

Enjoy your new Tribest Dynablen High Power Blender. The recipes included here are intended to inspire you to play with the fresh, in season, food you like. Try using Organic produce which has more nutrition, more flavor, and more food value. Let these recipes help you create perfect health and vitality.

PRODUCT SPECIFICATIONS

ITEM	FOOD PROCESSOR
MODEL	DB-950
METHOD	BLENDING/GRINDING
ELECTRICITY	USA: 120V / 60Hz EUROPE & ASIA: 210~230V / 50~60Hz
ELECTRIC POWER	850W
GLASS PITCHER SIZE	1800 ml
COLOR BOX SIZE	10.6 (L) x 8.9 (W) x 14.6 (H) in / 270 (L) x 225 (W) x 370 (H) mm
SHIPPING WEIGHT	24.25 lbs (11kg)

INTRODUCTION

Félicitations et bienvenue dans la famille Tribest ! Votre achat du mixeur électroménager ultra-puissant Dynabrend® Clean™ de Tribest® représente une décision prise pour mener un mode de vie plus sain. Comme pour tout produit Tribest, les riches fonctionnalités et les matériaux propres du Dynabrend Clean résultent de choix intelligents qui ont été opérés pour atteindre un objectif ultime : Rendre la vie saine plus facile.

En effet, le Dynabrend Clean est le tout premier mixeur ultra-puissant au monde construit à partir de matériaux propres, muni de boutons préprogrammés et d'un cadran à vitesse variable. Le dispositif de lames en acier inoxydable et la cuillère tout usage associée au pichet en verre trempé vous permettent d'éviter le contact des aliments avec le plastique. Conçu pour un nettoyage facile, le Dynabrend Clean est livré avec un dispositif de lames en acier inoxydable amovibles pour faciliter le nettoyage en profondeur des lames, le cas échéant. Le Dynabrend Clean est équipé d'un puissant moteur de 1,1 CV qui mélange facilement tous les légumes en soupe ou sauce soyeuse et onctueuse. Ajoutez de la glace ou des fruits congelés à vos salades vertes pour confectionner un smoothie vert délicieux et nutritif. Même le broyage des ingrédients secs, tels que les fèves de café, les noix, les grains, les herbes et les graines de lin dures est un jeu d'enfant. Nous ne vous conseillons pas de laisser tomber votre smartphone dans le mélange.

Prenez un moment pour vous familiariser avec votre Dynabrend Clean et assurez-vous d'avoir reçu toutes les pièces incluses dans le colis. Nous vous recommandons de laver toutes les pièces avec de l'eau chaude et un détergent doux avant la première utilisation de votre Dynabrend Clean. Une fois ce nettoyage accompli, vous êtes désormais prêt à commencer à confectionner des délices succulents pour vous et votre famille. Veuillez prendre le temps de lire attentivement l'intégralité du mode d'emploi pour découvrir les instructions concernant l'utilisation et l'entretien corrects de l'appareil.

Si vous avez des questions, des commentaires ou besoin de conseils, n'hésitez pas à nous contacter au numéro 1-888-254-7336 ou par courrier électronique à l'adresse service@tribest.com. Nous sommes toujours ravis de vous aider.

Nous vous prions de bien vouloir procéder à l'évaluation du Dynabrend Clean de Tribest à l'adresse www.tribestlife.com. Nous sommes heureux de recevoir vos commentaires.

FR

TABLE DES MATIÈRES

Introduction.....	33
Précautions importantes.....	36
Pièces standard.....	38
Noms des pièces.....	39
Avant la première utilisation.....	40
Mode d'emploi.....	41
Nettoyage et entreposage.....	42
Garantie.....	44
Pièces et accessoires optionnels.....	46
Recettes.....	47
Spécifications du produit.....	60

FR

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité de base qui suivent doivent toujours être respectées:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Évitez toute électrocution : ne mettez pas le cordon d'alimentation, le socle ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide ; n'insérez jamais une fiche mouillée dans une prise et n'effectuez aucune manipulation avec des mains mouillées ; ne plongez jamais le socle du moteur dans l'eau. Essayez à l'aide d'un chiffon humide uniquement et faites sécher rapidement.
3. Une étroite supervision est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants âgés de moins de 12 ans ne doivent pas utiliser cet appareil sans la surveillance d'un adulte.
4. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou démonter des pièces et avant le nettoyage.
5. Les lames sont tranchantes ; manipulez-les avec précaution. Évitez tout contact lorsque les pièces sont encore en mouvement.
6. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et stable.
7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
8. N'utilisez pas l'appareil en conduisant un véhicule.
9. Ne faites pas fonctionner un quelconque appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé. Si le Dynablend Clean présente un dysfonctionnement, s'il tombe ou est endommagé de quelque manière que ce soit, appelez le centre de services principal (888-254-7336) afin d'obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandise (RMA) avant d'envoyer votre Dynablend Clean au centre de services. Les retours ne seront pas acceptés sans le numéro RMA clairement indiqué sur la boîte.
10. Utilisez uniquement des accessoires vendus par Tribest avec le socle du moteur. L'utilisation d'accessoires, notamment des bocaux de conserve, n'est pas recommandée par le fabricant et peut provoquer des blessures corporelles ou endommager le Dynablend Clean.
11. Ne laissez pas le cordon pendre par dessus le rebord d'une table ou d'un plan de travail, ou être en contact avec la cuisinière ou toute autre surface chaude.
12. Afin d'éviter les blessures, fixez correctement le dispositif de lames en acier inoxydable au socle du pichet en verre.
13. Ne mélangez pas des liquides dont la température est supérieure à 40 °C. Lorsque vous mélangez des liquides chauds, retirez la pièce centrale du couvercle à deux pièces.
14. Utilisez uniquement le Dynablend Clean aux fins pour lesquelles il a été conçu. Conçu pour un usage domestique uniquement. Ne convient pas à un usage commercial.
15. Lavez le pichet en verre et le dispositif de lames en acier inoxydable immédiatement après chaque utilisation.
16. En mode Impulsion 30 secondes (30 sec Pulse), laissez la machine inactive pendant

au moins une minute entre des cycles de mélange consécutifs de 30 secondes.

Lorsque vous effectuez des mélanges en cycles de 60 secondes, en mode Mélange 60 secondes (60 sec Blend) ou Combo 60 secondes (60 sec Combo), ne dépassez pas 3 cycles consécutifs.

17. Rangez le pichet en verre avec son couvercle. Assurez-vous que les pièces sont complètement sèches.
18. Le Dynablend Clean est équipé d'une fiche polarisée. Pour réduire les risques d'électrocution, cette fiche ne peut être branchée sur une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, insérez-la dans l'autre sens. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche d'une quelconque manière.
19. Gardez vos mains et les ustensiles à l'écart du pichet en verre lors du mélange afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou d'endommagement du Dynablend Clean. Vous pouvez utiliser une raclette, mais uniquement lorsque le Dynablend Clean n'est pas en fonctionnement.
20. Faites toujours fonctionner le Dynablend Clean avec le couvercle en place.
21. Afin de réduire le risque de blessures, ne placez jamais le dispositif de lames en acier inoxydable sur le socle du moteur sans le pichet en verre bien fermement fixé sur le socle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FR

PIÈCES ET ACCESSOIRES OPTIONNELLS

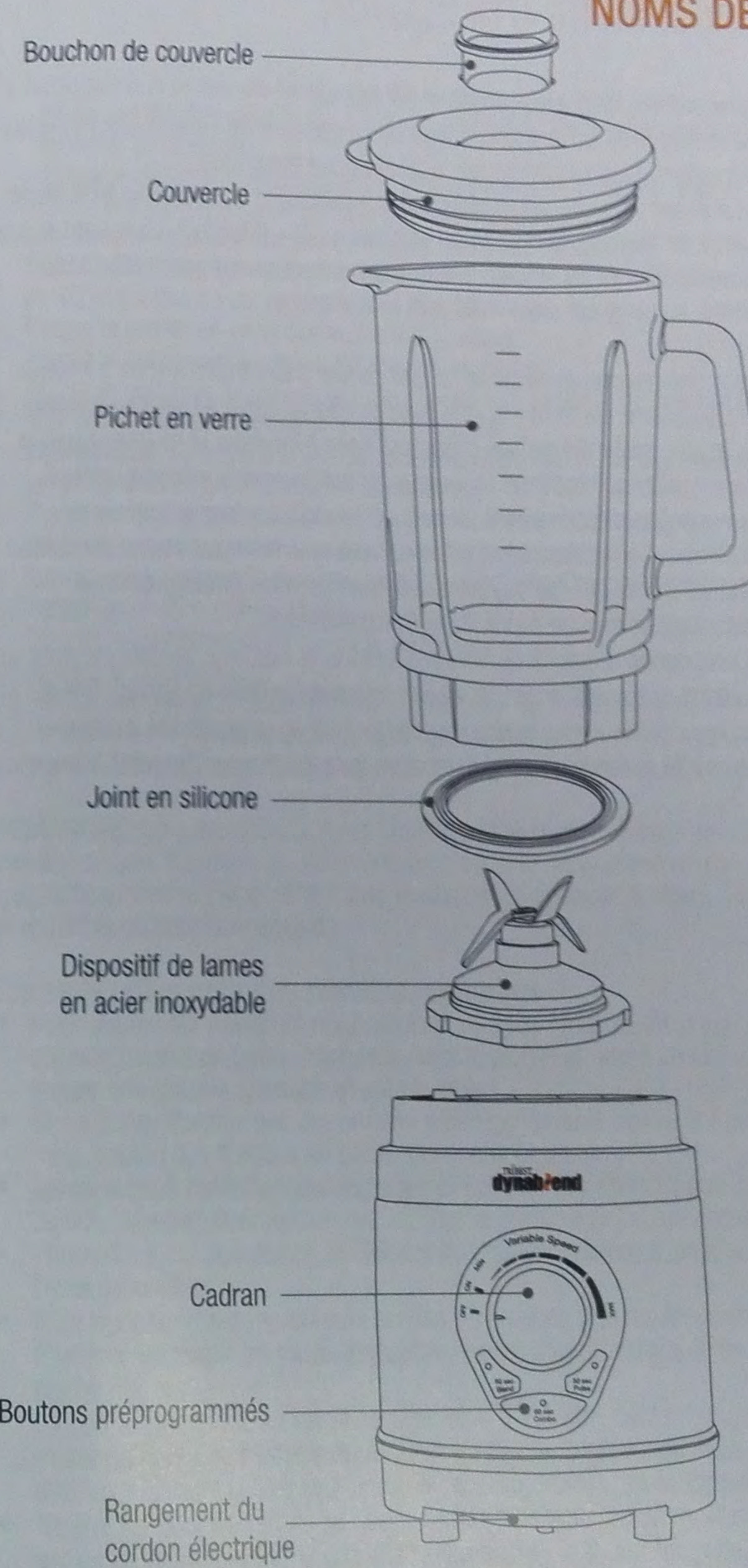
Veillez vérifier si toutes les pièces décrites ci-dessous sont incluses. Sinon, veuillez appeler le 888-254-7336 pour les faire remplacer.

Dynablend Clean

- 1) Socle du moteur
- 2) Pichet en verre trempé
- 3) Dispositif de lames en acier inoxydable
- 4) Couvercle
- 5) Bouchon de couvercle
- 6) Cuillère tout usage
- 7) Système de déverrouillage des lames
- 8) Joint en silicone



NOMS DES PIÈCES



FR

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez soigneusement toutes les pièces et séchez-les.
2. Faites sortir la longueur de cordon nécessaire du rangement du cordon électrique sur le socle du Dynablend Clean et branchez-le à une prise électrique.
REMARQUE: Le voyant rouge du cadran clignotera si le cadran est en position « OFF » (Arrêt).
3. Allumez l'appareil en tournant le cadran en position « ON » (Marche). Le voyant rouge du cadran deviendra fixe et les voyants bleus des boutons préprogrammés clignoteront. Votre appareil est désormais prêt à être utilisé.

REMARQUE: 1) Pour des raisons de sécurité, si une panne d'électricité survient lorsque le Dynablend Clean fonctionne avec le cadran réglé en vitesse variable, le voyant rouge du cadran clignotera sans reprendre le fonctionnement. Ce mécanisme empêche le moteur de redémarrer automatiquement lorsque l'électricité revient. Si cela se produit, tournez le cadran en position « ON » (Marche) et assurez-vous que le voyant rouge du cadran devient fixe et que les voyants bleus des boutons préprogrammés clignotent et ensuite reprenez le fonctionnement.

2) Si une panne d'électricité survient lorsque la machine fonctionne avec les boutons préprogrammés, le voyant rouge du cadran deviendra fixe et les voyants bleus des boutons préprogrammés clignoteront lorsque l'électricité reviendra. Vous pouvez alors faire fonctionner l'appareil à nouveau.

MODE D'EMPLOI

1. Remplissez le pichet en verre avec les ingrédients de votre choix.
 - Mélange: Ajoutez environ 60 à 300 ml de liquide à vos ingrédients solides en fonction de la recette.
 - Broyage des grains: Remplissez le pichet de ¼ à ½ tasse de grains.
2. Placez le socle du moteur sur une surface stable et plane.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.
REMARQUE: Le voyant rouge du cadran clignote si le cadran est en position « OFF » (Arrêt) et est fixe s'il est en position « ON » (Marche).
4. Placez le pichet en verre sur le socle du moteur.
5. Placez le couvercle au-dessus du pichet en verre.
6. Placez le bouchon du couvercle ou la cuillère tout usage dans l'ouverture du couvercle.
7. Tournez le cadran en position « ON » (Marche).
REMARQUE: Le voyant rouge du cadran devient fixe et les voyants bleus des boutons préprogrammés commenceront à clignoter.
8. Pour activer l'appareil, appuyez sur l'un des boutons préprogrammés ou tournez le cadran à vitesse variable (Variable Speed) dans le sens des aiguilles d'une montre.
9. Lorsque vous terminez le mélange, mettez le Dynablend Clean hors tension en tournant le cadran en position « OFF » (Arrêt).
10. Retirez le pichet en verre du socle du moteur.
11. Retirez le couvercle.
12. Versez vos aliments mélangés dans une tasse de service appropriée.
13. Débranchez le Dynablend Clean, puis nettoyez les pièces et les accessoires immédiatement après chaque utilisation.

REMARQUE: Le mixeur Dynablend Clean de Tribest est équipé d'un dispositif de protection thermique. Il s'éteindra automatiquement si le moteur est en surchauffe. En pareil cas, débranchez le Dynablend Clean et laissez-le refroidir pendant 20 minutes avant de le remettre en fonctionnement.

Conseils utiles pour des résultats optimaux

- Pour obtenir les meilleurs résultats lorsque vous réduisez en purée des ingrédients solides, mettez de petits morceaux dans le pichet en verre un par un au lieu de mélanger une grande quantité en même temps.
- Si vous transformez des ingrédients solides comme le céleri, la tomate ou des pommes, coupez-les d'abord en petits morceaux (2 à 3 cm).
- Lorsque vous mélangez des ingrédients solides, commencez par une petite quantité de liquide. Ajoutez progressivement du liquide par l'ouverture du couvercle.
- Placez toujours vos mains au-dessus du couvercle lorsque vous faites fonctionner le Dynablend Clean.
- Pour mélanger des ingrédients solides ou liquides très épais, nous vous conseillons d'utiliser le mixeur en mode Impulsion (Pulse) afin d'éviter que les lames créent une poche d'air.
- La surcharge du pichet en verre avec plus d'1,5 litre peut provoquer le blocage du moteur. En cas de blocage du moteur, mettez le Dynablend Clean hors tension, débranchez-le et retirez une partie du mélange avant de continuer.
- NE mettez PAS les mains ou des ustensiles dans le pichet en verre lorsque la machine est en fonctionnement ou quand le Dynablend Clean est branché.

GARANTIE

1. Aux clients utilisateurs finaux dûment enregistrés pour la garantie lors de l'achat d'un nouveau Dynablend® Clean™ de Tribest®, nous garantissons que l'appareil sera exempt de tout défaut de matériaux et de fabrication pendant une période de 10 ans à compter de la date d'achat.
2. Lorsque vous faites parvenir à Tribest une notification de défauts par écrit durant la période de garantie, la Société procédera, à son gré, à la réparation ou au remplacement du Dynablend Clean de Tribest qui s'est avéré défectueux. Le Dynablend Clean de Tribest peut être remplacé par un produit neuf ou quasi-neuf. Le Dynablend Clean de Tribest peut contenir des pièces remises à neuf ou reconditionnées, dont les performances sont équivalentes à celles des pièces neuves ou soumises à une utilisation accessoire.
3. Cette garantie ne s'applique pas aux défauts causés par :
 - a) l'utilisation du Dynablend Clean de Tribest sans respecter les instructions ;
 - b) l'utilisation de fournitures ou de pièces non fournies ou autorisées par Tribest ;
 - c) un entretien inadapté, inapproprié ou négligent ;
 - d) la réparation effectuée ou ayant été tentée par un ou des réparateurs non agréés ;
 - e) l'altération, la mauvaise utilisation ou la modification non autorisée du Dynablend Clean de Tribest.
4. Tous les services de garantie et de réparation doivent être effectués dans un centre de services de garantie du pays où le Dynablend Clean de Tribest a été acheté initialement. Toutefois, au cas où : la machine doit faire l'objet d'un entretien dans un centre de services qui ne se trouve pas dans le pays où elle a été achetée ; ou il n'existe pas de centre de services dans le pays où la machine se trouve et elle doit être expédiée à un centre de services dans un autre pays, alors ces centres de services sont uniquement responsables des pièces et de la réparation et tout ou partie des coûts liés au transport, à la livraison et à la manutention de la machine à destination et au départ de ces centres de services seront à la seule responsabilité du propriétaire.
5. TRIBEST NE FORMULE AUCUNE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE. DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI LOCALE, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE CONFORMITÉ À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE, GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE QUALITÉ SATISFAISANTE SE LIMITE À UN (1) AN. Au cas où une telle limitation ou exclusion de la durée d'une garantie implicite n'est pas autorisée dans l'état ou le comté dans lequel vous résidez, la limitation ou exclusion ci-dessus ne s'appliquera pas. Cette garantie vous donne des droits légaux et une protection spécifiques ; vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre ou d'un comté à l'autre.

6. DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI LOCALE, LES RECOURS DE CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE CONSTITUENT VOS SEULS ET UNIQUES RECOURS. SAUF INDICATION CONTRAIRE CI-DESSUS, TRIBEST NE SERA EN AUCUN CAS TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS, SPÉCIAUX, CONSÉCUTIFS (Y COMPRIS DES PERTES DE BÉNÉFICES) OU AUTRES, FONDÉS SUR UN CONTRAT, UN PRÉJUDICE OU AUTREMENT. Certains états ou comtés peuvent ne pas autoriser les exclusions ou limitations de dommages accessoires ou consécutifs. Si vous résidez dans un tel état ou comté, la limitation ou exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer.

Au cas où vous auriez des questions concernant l'utilisation et l'entretien de ce produit ou concernant le service, veuillez nous appeler au numéro 888-254-7336, envoyer un e-mail ou écrire une lettre à l'adresse suivante en expliquant la nature de vos préoccupations.

Tribest Corp.
P.O. Box 4089
Cerritos, CA 90703
Website: www.tribest.com
E-mail: service@tribest.com

Modèle n°

Numéro de série

Date de garantie expédiée

FR

PIÈCES ET ACCESSOIRES OPTIONNELS

Veillez appeler le numéro 888-254-7336 ou consulter le site Web www.tribestlife.com pour disponibilité et prix.



Socle du moteur



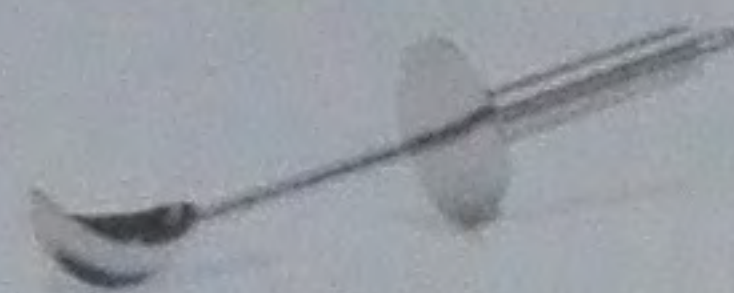
Dispositif de lames en acier inoxydable



Couvercle (#DB02)
Pichet en verre (#DB03)



Bouchon de couvercle (#DB01)



cuillère tout usage (#DB17)



Déverrouillage des lames (#DB18)



Spatule en silicone extra longue, 28,5 cm (#PB01S)



Écouvillon Tribest (#PB038A)
Tête de remplacement pour écouvillon Tribest (#PB038H)



Planche à découper en plastique (#PB06)



Smoothies et autres délices succulents (#GPBEM03)

RECETTES

I. Smoothies/Boissons mélangées.....	48
II. Soupes savoureuses.....	49
III. Sauces sucrées ou savoureuses.....	51
IV. Salsa et guacamole.....	52
V. Assaisonnement.....	53
VI. Tapenade/Pesto.....	54
VII. Porridge.....	55
VIII. Pâté.....	56
IX. Pudding.....	57
X. Nourriture pour bébé.....	58
XI. Suppléments nutritionnels possibles.....	59

REMARQUE: Les recettes contenues dans ce livret sont sur la base d'une portion, équivalente à 475 ml. N'hésitez pas à adapter la quantité des ingrédients si vous le souhaitez.

FR

I. Recettes de smoothies/boissons mélangées

Recette de base:

- ½ à 1 tasse de liquide au choix
- 1 banane (au maximum) fraîche ou congelée en morceaux de 2 à 3 cm
- ¼ de tasse d'un autre fruit frais ou congelé
- 1 cuillère à soupe de protéines en poudre (ou poudres végétales)

Ingrédients optionnels:

- 1 à 2 glaçons
- Source d'AGE (acides gras essentiels) provenant de l'huile ou des graines de lin, de chanvre ou des graines de chia trempées.
- 1 cuillère à soupe de graines ou noix trempées (par exemple, sésame, tournesol, citrouille, graines de lin ; ou amandes trempées ou noix du Brésil) ; d'autres noix ne doivent pas être trempées dans la mesure où elles sont plus douces et se mélangeront plus facilement que les amandes ou les noix du Brésil.

Choix de liquides :

- ½ à 1 tasse de liquide au choix:
 - Jus de pomme
 - Jus d'orange
 - Café (Teccino, Pero ou Caf-Lib)
 - Yaourt (soja ou produits laitiers)
 - Lait
 - Tofu (mélanger en liquide d'abord avec 1/8 de tasse d'eau)
 - Eau

REMARQUE: Si vous utilisez plus de 1¼ de tasse de liquide, le Dynablend Clean peut déborder et des fuites peuvent se produire durant la phase de mélange.

Choix de fruits:

- ½ à ¾ de tasse de fruit frais ou congelé
 - N'importe quel fruit frais ou congelé de saison que vous aimez peut être utilisé pour des smoothies.

REMARQUE: La quantité maximale de fruit est de 1 tasse, ajustez les niveaux de liquide en conséquence. Plus vous ajoutez de fruits et plus la boisson sera épaisse. Avec ¼ de tasse de liquide, vous pouvez confectionner un dessert de type pudding à partir de n'importe quel fruit frais et du liquide de votre choix.

Une datte avec une orange :

- ½ tasse de jus d'orange frais
- 1 banane congelée
- 2 cuillères à soupe de graines de chia trempées (optionnel) ou graines de chanvre
- 1 datte dénoyautée
- 1 cuillère à soupe de protéines ou de poudres végétales
- 2 glaçons (optionnel)

Mélangez pendant 30 à 45 secondes ou selon l'onctuosité souhaitée.

Smoothie vert hivernal:

- 1 tasse de jus de pomme
- 1 banane
- 1 cuillère à soupe de graines de lin trempées ou d'huile de lin
- 2 feuilles de menthe
- 1 à 2 cuillères à café de poudre végétale (du malt vert est excellent)

Mélangez pendant 30 à 45 secondes ou selon l'onctuosité souhaitée.

II. Soupes savoureuses

Peuvent être réalisées à température ambiante, froides ou chaudes.

REMARQUE: Ces soupes comporteront quelques gros morceaux, à moins que des légumes très tendres ne soient utilisés. Plus vous ajoutez de légumes et plus la soupe/la boisson sera épaisse. Avec 1/4 de tasse, vous pouvez créer des mets de type dip ou sauces à partir de la plupart des légumes et du liquide de votre choix.

Recette de base:

- ½ à 1 tasse de liquide tiède ou chaud au choix
- ½ avocat (découpé en tranches de 3 cm ou autre ingrédient crémeux : par exemple tahini, beurre de noix, lait, tofu, yaourt, fromage cottage, fromage à la crème, huiles ou kéfir)
- ¼ de tasse d'un autre légume frais ou congelé
- 1 cuillère à soupe de protéines en poudre (ou poudres végétales)

Ingrédients optionnels :

- Source d'AGE (acides gras essentiels) à partir d'huile de lin, d'huile de chanvre ou de graines, ou de graines de chia trempées.
- 1 cuillère à soupe de noix ou de beurre de noix (par exemple, « beurre » de sésame (tahini), amande, chanvre, cacahuète, noisette, macadamia, noix de cajou ou beurre de citrouille).

Choix de liquides:

- De 1/2 à 1 tasse de liquide au choix:
 - Jus de carotte (ou tout autre jus de légumes de votre choix)
 - Yaourt (soja ou produits laitiers)
 - Lait (produits laitiers, soja ou sans lactose)
 - Tofu (mélanger en liquide d'abord avec 1/8 de tasse d'eau)
 - Eau

REMARQUE: Si vous utilisez plus de 1¼ de tasse de liquide, le Dynablend Clean peut déborder et des fuites peuvent se produire durant la phase de mélange.

Choix de légumes:

- 1/5 à 1/3 de tasse de légumes frais ou congelés.

Les légumes recommandés sont notamment les suivants:

- Tomates
- Pois verts
- Concombre
- Céleri
- Courge (courgette, courge longue de Nice ou bouton)
- Chou-fleur
- Maïs
- Laitue (ou tout autre feuille verte, coriandre, persil, menthe, etc.)

REMARQUE: Utilisez n'importe quel légume frais de saison que vous souhaitez pour des soupes salées. La quantité maximale de légumes est de 1 à 2 tasses, ajustez les niveaux de liquide selon la contenance du récipient du mixeur.

Soupe CadoCado:

- 1 tasse de jus de carotte
- 1/2 avocat
- 2 feuilles de basilic
- 1 cuillère à soupe de poudre végétale
- Jus de citron selon les goûts

Mélangez pendant 30 à 45 secondes ou selon l'onctuosité souhaitée.

Soupe de tomates avec de gros morceaux:

- 1/4 de tasse d'eau
- 4 tomates cerises (coupées en deux)
- 4 tomates séchées (trempées dans l'eau tiède)
- 3 feuilles de basilic
- 1 datte dénoyautée
- 1 gousse d'ail
- Sel selon les goûts

Mélangez pendant 30 à 45 secondes ou selon l'onctuosité souhaitée.

III. Sauces sucrées ou savoureuses

Les sauces sont délicieuses à manger servies comme une soupe dans un bol. Leur texture peut également être épaissie en réduisant les ingrédients liquides contenus dans la recette. Profitez de sauces aux styles différents : aux fruits ou salées.

Recette de base:

- 1/4 à 1/2 tasse de liquide au choix
- 1/2 tasse d'ingrédients crémeux (par exemple, « beurre » de sésame (tahini), beurre de noix, banane, avocat, lait, tofu, yaourt, fromage cottage, fromage à la crème, huiles ou kéfir)
- 1/4 de tasse d'un autre fruit ou légume frais ou congelé
- 1 à 2 cuillères à soupe d'épices de votre choix

Ingrédients optionnels:

- Source d'AGE (acides gras essentiels) provenant de l'huile ou des graines de lin, de chanvre ou des graines de chia trempées.
- 1 cuillère à soupe de noix ou de beurre de noix (par exemple, « beurre » de sésame (tahini), amande, chanvre, cacahuète, noisette, macadamia, noix de cajou ou beurre de citrouille).

Choix de liquides:

- 1/2 à 1 tasse de liquide au choix:
 - Jus de carotte (ou tout autre jus de légumes de votre choix)
 - Yaourt (soja ou produits laitiers)
 - Lait (produits laitiers, soja ou sans lactose)
 - Tofu (mélanger en liquide d'abord avec 1/8 de tasse d'eau)
 - Eau

REMARQUE: Si vous utilisez plus de 1¼ de tasse de liquide, le mixeur risque de déborder.

Choix de fruits ou de légumes:

- ¼ à ½ tasse de fruits ou légumes frais ou congelés

REMARQUE: La quantité maximale est de 1 à 2 tasses, ajustez les niveaux de liquide selon la contenance du pichet en verre.

Compote de pommes:

- 1 pomme fraîche hachée (hacher en petits morceaux)
- 1 cuillère à café de graines de chia trempées
- 1 banane
- Cannelle et noix de muscade selon les goûts
- Jus de citron selon les goûts

Mélangez pendant 45 à 60 secondes ou selon l'onctuosité souhaitée.

Sauce aigre-douce:

- ⅓ de tasse de jus d'orange frais
- ¼ de tasse de sirop d'érable
- 1 cuillère à café de vinaigre de cidre de pommes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 2 cuillères à soupe de sauce de soja
- 1 cuillère à soupe de gingembre (frais, finement haché)
- 2 cuillérées à café de moutarde

Mélangez pendant 45 à 60 secondes ou selon l'onctuosité souhaitée.

IV. Salsa and Guacamole

La sauce Salsa a une texture permettant de faire mariner ensemble des morceaux et des liquides pour créer des saveurs exceptionnelles. Elle peut s'ajouter à n'importe quel légume ou plat de céréales ou être utilisée comme dip pour les fruits ou les légumes.

Salsa classique:

- 1 tomate (découpée)
- 1 oignon vert
- ½ tasse de coriandre
- 1 gousse d'ail
- ¼ de jalapeno (optionnel)
- Sel de mer selon les goûts

Faites fonctionner l'appareil jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Salsa à la mangue:

- 1 tasse de mangue (hachée)
- ¼ de tasse d'ananas (haché)
- ¼ de tasse d'oignon vert
- ¼ de tasse de coriandre
- 1 cuillère à café de piment de chili fort frais (haché)
- Jus de citron selon les goûts
- Sel de mer selon les goûts

Faites fonctionner l'appareil jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Guacamole:

- 1 avocat
- 2 tomates cerises coupées en deux
- 1 cuillère à soupe d'oignon (rouge ou vert, haché)
- 1 cuillère à café d'assaisonnement mexicain
- Jus de citron selon les goûts
- Sel de mer selon les goûts

Faites fonctionner l'appareil jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

V. Assaisonnement

Les assaisonnements peuvent être onctueux ou comporter des morceaux en fonction des ingrédients. S'ils sont réalisés avec une quantité moindre de liquide et avec plus d'éléments solides, ces recettes peuvent être transformées en dips.

Papaye épicée - assaisonnement aux graines:

- ⅓ de tasse de vinaigre de riz brun (ou jus de citron vert)
- 1 cuillère à soupe d'oignon jaune haché
- 2 cuillérées à café de moutarde (la moutarde de Dijon convient bien)
- 1 cuillère à café de sirop d'agave ou de miel
- 1 cuillère à café de sauce piquante ou selon les goûts
- ⅔ de tasse d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de graines de papaye

Mélangez pendant 45 à 60 secondes ou selon l'onctuosité souhaitée.

Assaisonnement épicé à la papaye

- 1 papaye (épluchée, égrainée et tranchée)
- ½ tasse de jus d'orange
- 1 cuillère à soupe de graines de chia trempées (peut être remplacée par de l'huile d'olive ou de chanvre)
- 1 cuillère à café de jus de citron vert
- 1 cuillère à café de piment de chili ou d'épices piquantes (cayenne) en option
- Sel de mer selon les goûts

Mélangez pendant 45 à 60 secondes ou selon l'onctuosité souhaitée.

VI. Tapenade/Pesto

La tapenade et le pesto ont une texture très similaire : épaisse avec des ingrédients grossièrement hachés.

Tapenade à l'olive:

- 1 tasse d'olives (dénoyautées, tranchées)
- ½ tasse d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 1 gousse d'ail (hachée)
- 2 cuillères à café de vinaigre de riz brun

Mélangez pendant 45 à 60 secondes ou selon l'onctuosité souhaitée.

Tapenade à la tomate:

- 1 tasse de tomates séchées (trempées et égouttées)
- 2 tomates cerises (coupées en deux)
- ¼ de tasse d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail (hachées)
- Sel de mer selon les goûts

Mélangez pendant 45 à 60 secondes ou selon l'onctuosité souhaitée.

Presto Pesto:

- ¼ de tasse d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- ½ tasse de feuilles de basilic frais
- ½ tasse de persil (haché)
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de sauce de soja
- 3 cuillères à soupe de noix de pin (ou de noix)

Mélangez pendant 45 à 60 secondes ou selon l'onctuosité souhaitée.

Pesto crémeux aux noix:

- ¼ de tasse de noix
- 1 avocat (dénoyauté et haché)
- ½ tasse de feuilles de basilic
- ¼ de tasse de feuilles d'épinards (soigneusement lavées et hachées)
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de poivre (fraichement moulu de préférence)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- Sel de mer selon les goûts

Mélangez pendant 45 à 60 secondes ou selon l'onctuosité souhaitée.

VII. Porridge

Le porridge mélangé et cuit ou avec des grains germés constitue un excellent petit déjeuner. Ajoutez-y vos fruits frais, noix ou graines favorites ainsi que du lait (d'origine animale ou végétale).

Porridge au riz:

- 2 tasses de riz (cuit)
- ¼ de tasse de riz chaud, de lait de soja ou du lait Vance's DariFree ou d'eau chaude
- 2 cuillères à soupe de graines de chanvre • ¼ de cuillère à café de cannelle en poudre
- Sel de mer selon les goûts
- Sirop d'érable ou édulcorant selon les goûts (optionnel)

Mélangez pendant 45 à 60 secondes ou selon l'onctuosité souhaitée.

REMARQUE: Cette recette fonctionne également avec d'autres grains : l'ensemble des variétés de riz (brun, basmati, rouge, blanc, etc.), millet, sarrasin, orge ou semoule de maïs.

Crème de quinoa (flocons):

- 1¼ de tasse d'eau chaude
- ⅔ de tasse de flocons de quinoa
- 1 cuillère à café de 5 épices chinoises (ou noix de muscade)
- 1 cuillère à soupe de graines de chia trempées
- Nectar d'agave ou miel selon les goûts
- Sel de mer selon les goûts

Mélangez pendant 45 à 60 secondes ou selon l'onctuosité souhaitée.

REMARQUE: Cette recette fonctionne également avec d'autres céréales en « flocons » : riz brun, orge, avoine, etc. La proportion d'eau et de céréales varie légèrement (par exemple : 1 tasse d'eau chaude pour 1¼ de tasse de flocons de riz brun), suivez les instructions figurant sur le paquet.

VIII. Pâté

Les pâtés sont habituellement composés de noix et de légumes. Ils peuvent également comporter des noix et des graines, mélangées à différents légumes. Faites preuve de créativité et trouvez vos propres variations. Ces recettes vous aideront à faire vos premiers pas.

Pâté à la noix de pécan:

- 1 tasse de noix de pécan (brutes)
- 1 oignon rouge (pas trop gros, haché)
- 2 cuillères à café d'épices à volaille
- ¼ de tasse de courgettes (hachées)
- 1 cuillère à soupe de sauce de soja

Mélangez pendant 45 à 60 secondes ou selon l'onctuosité souhaitée. Pour donner plus de texture à ce pâté, incorporez du poivron rouge finement haché, du persil et du céleri (½ tasse chacun).

Pâté à la citrouille en sauce:

- ¼ de tasse de graines de citrouille trempées (faire tremper 30 minutes, puis égoutter)
- ¼ de tasse de graines de tournesol trempées (faire tremper 30 minutes, puis égoutter)
- ¼ de tasse de jus d'orange frais • ½ avocat (haché)
- 2 brins de persil frais (haché)
- 2 tomates cerises (coupées en deux)
- 1 gousse d'ail (émincée)
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais (émincé)
- 1 cuillère à soupe de poudre de cari
- Sel de mer selon les goûts

Mélangez pendant 45 à 60 secondes ou selon l'onctuosité souhaitée. Pour obtenir une consistance lisse/granuleuse, incorporez l'autre moitié de l'avocat coupé en dès à la fin du mélange.

IX. Puddings

Recette basique:

- 1 tasse à 1½ tasse de fruits frais de saison
- 2 à 4 cuillères à soupe d'épaississant de votre choix (suggestions énumérées ci-dessous)
- 1 à 3 cuillères à soupe de liquide de votre choix (suggestions énumérées ci-dessous)

Choix de l'épaississant:

- 2 à 4 cuillères à soupe d'épaississant de votre choix:
 - Papaye
 - Banane (l'épaississant le plus facile)
 - Fruits séchés, trempés
 - Noix : noix de cajou, noix de pécan ou noix commune
 - Graines : graines de tournesol ou graines de citrouille - faites-les tremper la veille, puis rincez-les et confectionner le pudding avec ces ingrédients. Cette procédure enlève une pellicule des graines ce qui les empêche de germer. Tremper et rincer les graines permet également de faciliter la digestion. Ce processus est appelé germination.
 - Graines de chia trempées ou graines de lin (une bonne source d'acides gras essentiels).

Choix de liquides:

- 1 à 3 tasses de liquide au choix:
 - Jus frais
 - Eau
 - Yaourt (produits laitiers ou non laitiers)
 - Lait (produits laitiers, riz, soja, ou Vance's DariFree)
 - Kéfir (produits laitiers ou soja)

Délice aux noix de cajou et à l'orange

- 1 tasse de noix de cajou en morceaux
- 2 cuillères à soupe de jus d'orange frais
- 1 cuillère à soupe de graines de chanvre

Mélangez jusqu'à obtenir une consistance onctueuse, puis servez comme pudding ou comme dip.

Ambroisie à l'abricot

- 1 abricot de grande taille ou 2 petits (dénoyautés et tranchés)
- 2 tranches d'ananas séché (trempées dans de l'eau tiède)
- 1 cuillère à soupe d'eau de trempage de l'ananas séché
- 2 cuillères à soupe de graines de tournesol (trempées)

Mélangez jusqu'à obtenir une consistance onctueuse, puis servez comme pudding ou comme dip.

X. Nourriture pour bébé

Instructions générales:

Les bébés ont besoin d'aliments simples:

- Cocktail de fruits (crus)
- Mélange de légumes (légèrement cuits à la vapeur) - la seule exception réside dans les pommes de terre (elles deviennent très collantes)
- Cueillez des fruits et des légumes de saison, mélangez-les avec une petite quantité d'eau

REMARQUE: 2 cuillères à soupe de liquide/d'eau suffisent la plupart du temps, incorporez-en davantage si nécessaire.

Banane écrasée/Raisins

- 1 banane
- 6 à 10 raisins

Commencez par la banane et réduisez-la en pâte. Ajoutez ensuite les raisins et mélangez jusqu'à homogénéité, puis servez.

Compote de poires

- 1 poire (en tranches)
- 1 banane
- 1 à 2 cuillères à soupe d'eau ou de jus de pomme

Commencez par une petite quantité de poire et d'eau, incorporez les ingrédients restants, mélangez jusqu'à homogénéité, puis servez.

XI. Suppléments nutritionnels possibles

Sources d'AGE:

- Graines de chanvre - de HempNut
- Graines de chia - de Jaffee Brothers ou Earth Products
- Huiles de lin - de Barleans
- Graines de lin

Poudres végétales/d'aliments mélangés:

- Green Magma
- Barley Green
- Kamut
- Green Frog
- Pure Synergy
- Ultimate Life/Meal

Choix de lait:

- Sans lactose, faible en matières grasses ou lait entier
- Lait de soja
- Lait de riz
- Lait Vance DariFree - lait en poudre à base de pommes de terre
- Lait de banane - mélange de bananes fraîches ou congelées avec de l'eau

Les trois laits suivants peuvent être réalisés dans votre Dynablen Clean en mélangeant des amandes rincées et trempées, des graines de tournesol ou des graines de sésame avec de l'eau:

- Lait d'amande
- Lait de tournesol
- Lait de sésame

Producteurs de jus de fruits:

- Juice Evolution
- Jus de fruits frais de Trader Joe
- Jus de fruits frais des marchés locaux

REMARQUE: Prenez garde aux jus flash pasteurisés. Ayez conscience du fait qu'ils ont été traités thermiquement, vous pouvez leur préférer des jus frais non pasteurisés.

Profitez pleinement de votre nouveau électroménager Dynablen Clean Blender™ ultra-puissant de Tribest. Les recettes présentées ici sont destinées à vous inspirer à jouer avec les produits alimentaires frais de saison que vous aimez. Efforcez-vous d'utiliser des produits biologiques qui sont plus nutritifs, plus savoureux et ont une plus grande valeur alimentaire. Que ces recettes vous aident à créer une santé et une vitalité parfaites.

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

ARTICLE	ROBOT MÉNAGER
MODÈLE	DB-950
MÉTHODE	MÉLANGE/BROYAGE
ÉLECTRICITÉ	USA: 120V / 60Hz EUROPE & ASIA: 210-230V / 50-60Hz ELECTRIC POWER
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	850W
TAILLE DU PICHET EN VERRE	1800 ml
TAILLE DU CARTON EN COULEUR	10.6 (L) x 8.9 (W) x 14.6 (H) in / 270 (L) x 225 (W) x 370 (H) mm
POIDS D'EXPÉDITION	24.25 lbs (11kg)

EINFÜHRUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf und willkommen bei Tribest! Mit dem Tribest® Dynablend® Clean™ Hochleistungsmixer für zuhause haben Sie sich für einen gesunden Lebensstil entschieden. Wie jedes Tribest-Produkt bietet Dynablend Clean umfangreiche Funktionen und einfach zu reinigende Materialien und verfolgt dabei ein bestimmtes Ziel: Gesundes Leben leicht zu machen.

Dynablend Clean ist weltweit der erste Hochleistungsmixer, der aus einfach zu reinigenden Materialien hergestellt wurde und über vorprogrammierte Knöpfe und einen variablen Drehzahlregler verfügt. Mithilfe des Edelstahlklingenaufsatzes, des Universallöffels sowie der Hartglaskanne können Sie vermeiden, dass Nahrungsmittel mit Plastik in Berührung kommen. Um gründliches Reinigen der Klingen zu ermöglichen, ist Dynablend Clean mit einem abnehmbaren Edelstahlklingenaufsatz ausgestattet.

Darüber hinaus macht es der 1,1 PS-Motor von Dynablend Clean möglich, jede Art von Gemüse in eine glatte, cremige Suppe oder Sauce zu verwandeln. Geben Sie Eis oder gefrorene Früchte zum Gemüse dazu, um einen köstlichen und nahrhaften grünen Smoothie zuzubereiten. Sogar das Mahlen trockener Zutaten wie Kaffeebohnen, Nüsse, Getreide, Kräuter und grobkörniger Leinsamen ist ein Kinderspiel. Ihr Smartphone sollten Sie also in Sicherheit bringen.

Machen Sie sich kurz mit Ihrem neuen Produkt vertraut und vergewissern Sie sich, dass alle Teile mitgeliefert wurden. Wir empfehlen Ihnen, vor dem Erstgebrauch des Dynablend Clean alle Teile mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel abzuwaschen. Wenn Sie das getan haben, können Sie anfangen, leckere Köstlichkeiten für sich und Ihre Familie zuzubereiten. Bitte nehmen Sie sich die Zeit und lesen Sie das ganze Handbuch, damit Sie das Gerät korrekt bedienen und Instand halten können.

Falls Sie Fragen oder Kommentare haben, oder Tipps benötigen, rufen Sie uns jederzeit gerne unter 1-888-254-7336 an oder senden Sie eine E-Mail service@tribest.com. Wir sind immer gerne für Sie da.

Wir wären Ihnen sehr dankbar, wenn Sie Tribest Dynablend Clean unter www.tribestlife.com bewerten könnten. Wir freuen uns über Ihr Feedback.

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung.....	61
Wichtige Sicherheitshinweise.....	64
Standardteile.....	66
Bezeichnungen der Teile.....	67
Vor dem Erstgebrauch.....	68
Bedienungsanweisung.....	69
Reinigung und Aufbewahrung.....	70
Garantie.....	72
Teile und optionales Zubehör.....	74
Rezepte.....	75
Produktmerkmale.....	80

DE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten die folgenden grundlegenden Sicherheitsregeln immer beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Vermeiden Sie Stromschläge: bringen Sie Netzstecker, Fuß des Geräts oder Motor nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt; stecken Sie niemals einen nassen Netzstecker in eine Steckdose, fassen Sie Geräteteile niemals mit nassen Händen an; tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser ein. Reinigen Sie nur mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie danach sofort ab.
3. Bei der Benutzung elektrischer Geräte in der Nähe von Kindern ist besondere Vorsicht geboten. Kinder unter zwölf Jahren sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht Erwachsener verwenden.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, Sie Teile ein- oder ausbauen oder es reinigen möchten.
5. Die Klingen sind scharf, gehen Sie vorsichtig mit ihnen um. Berühren Sie keine Geräteteile, die sich noch bewegen.
6. Benutzen Sie das Gerät nur auf einer stabilen, flachen Oberfläche.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
8. Nicht im fahrenden Fahrzeug verwenden.
9. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind. Wenn Störungen bei Ihrem Dynablend Clean auftreten, es heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt ist, rufen Sie die zentrale Servicestelle (+1 888-254-7336) an, um eine Warenrücksendegenehmigungsnummer (Return Merchandise Authorization - RMA) zu erhalten, bevor Sie das Gerät zur Servicestelle schicken. Rücksendungen ohne deutlich auf der Verpackung geschriebene RMA-Nummer werden nicht angenommen.
10. Verwenden Sie nur Zubehör, das von Tribest zusammen mit der Motoreinheit verkauft wird. Die Verwendung von Fremdzubehör, darunter auch Einmachgläser, wird vom Hersteller nicht empfohlen und kann zu Verletzungen an Personen oder Beschädigungen am Dynablend Clean führen.
11. Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Küchenzeilenränder hängen. Achten Sie darauf, dass es nicht den Herd oder andere heiße Oberflächen berührt.
12. Um Verletzungen zu vermeiden, befestigen Sie den Edelstahlklingenaufsatz ordnungsgemäß an der Glaskannenbasis.
13. Mixen Sie keine Flüssigkeiten, die heißer als 40 °C sind. Entfernen Sie das Mittelstück des zweiteiligen Deckels, wenn Sie heiße Flüssigkeiten mixen.
14. Nutzen Sie den Dynablend Clean nur für den vorgesehenen Zweck. Nur für den Hausgebrauch. Nicht für den kommerziellen Gebrauch.
15. Waschen Sie die Glaskanne und den Edelstahlklingenaufsatz sofort nach jedem Gebrauch.
16. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im 30-Sekunden-Pulsmodus zwischen den

aufeinanderfolgenden 30-Sekunden-Mixzyklen mindestens eine Minute ruht. Wenn Sie in 60-Sekunden-Zyklen, im 60-Sekunden-Mixmodus oder Kombi-Modus mixen, führen Sie nicht mehr als drei Intervalle hintereinander durch.

17. Bewahren Sie die Glaskanne mit Deckel auf. Sorgen Sie dafür, dass die Einzelteile trocken sind.
18. Der Dynablend Clean hat einen gepolten Stecker. Um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern, passt dieser Stecker nur auf eine Weise in eine gepolte Steckdose. Wenn der Stecker nicht richtig in die Steckdose passt, drehen Sie ihn um. Wenn er immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Rüsten Sie den Stecker nicht in irgendeiner Weise um.
19. Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände und Utensilien während des Mixvorgangs nicht in die Glaskanne geraten, um schwere Verletzungen an Personen oder Beschädigungen am Dynablend Clean zu vermeiden. Die Verwendung eines Kratzers kann erforderlich sein, aber verwenden Sie diesen nur, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
20. Bedienen Sie den Dynablend Clean nur, wenn der Deckel korrekt sitzt.
21. Um das Verletzungsrisiko zu senken, setzen Sie den Edelstahlklingenaufsatz nie auf die Motoreinheit, wenn die Glaskanne nicht ordnungsgemäß auf der Basis fixiert ist.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

DE

STANDARDTEILE

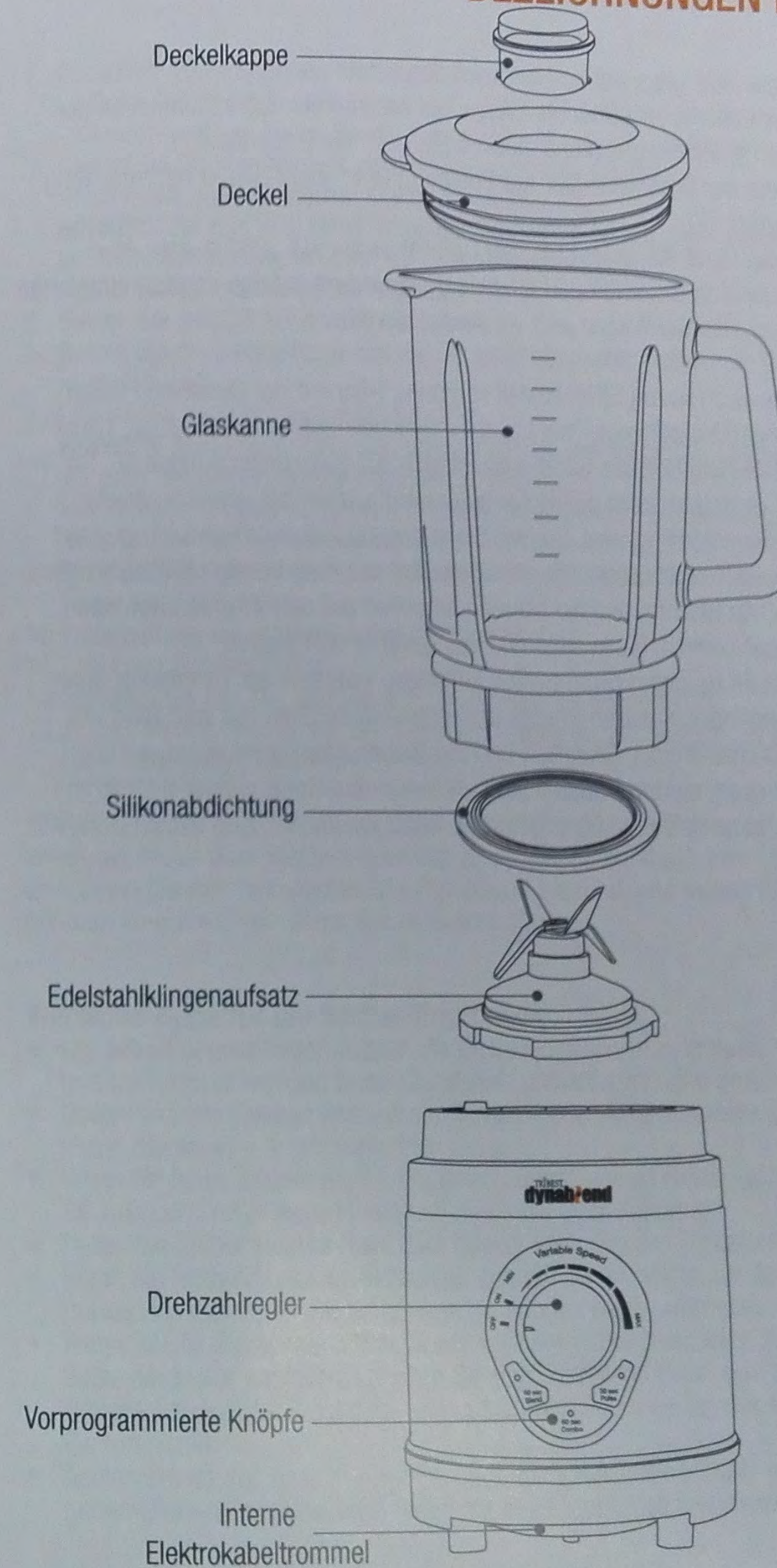
Überprüfen Sie, ob alle folgenden Teile mitgeliefert wurden. Wenn nicht, können Sie unter 888-254-7336 Ersatzteile anfordern.

Dynablend Clean

- 1) Motoreinheit
- 2) Hartglaskanne
- 3) Edelstahlklingenaufsatz
- 4) Deckel
- 5) Deckelkappe
- 6) Universallöffel
- 7) Klingenlöser
- 8) Silikonabdichtung



BEZEICHNUNGEN DER TEILE



DE

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

1. Reinigen Sie alle Teile gründlich und trocknen Sie sie gut ab.
2. Ziehen Sie das Kabel in erforderlicher Länge aus der internen Kabeltrommel an der Unterseite des Dynablend Clean und stecken Sie es in die Steckdose.
HINWEIS: Wenn der Drehzahlregler auf Position „OFF“ steht, blinkt ein roter Ring um den Schalter.
3. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Drehzahlregler auf „ON“ drehen. Nun leuchtet der rote Ring dauerhaft und die blauen Lämpchen auf den vorprogrammierten Knöpfen blinken. Das Gerät kann jetzt verwendet werden

HINWEIS: 1) Sollte es zu einem Stromausfall kommen, während der Dynablend Clean mit dem Drehzahlregler auf variabler Geschwindigkeit in Betrieb ist, blinkt der rote Ring und das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen ab. So wird verhindert, dass der Motor automatisch anspringt, wenn er wieder mit Strom versorgt wird. Drehen Sie in diesem Fall den Drehzahlregler auf „ON“ und vergewissern Sie sich, dass der rote Ring um den Drehzahlregler dauerhaft leuchtet und die blauen Lämpchen auf den vorprogrammierten Knöpfen blinken. Sie können nun das Gerät erneut starten.

2) Sollte es zu einem Stromausfall kommen, während der Dynablend über die vorprogrammierten Knöpfe in Betrieb ist, leuchtet der rote Ring um den Drehzahlregler dauerhaft und die blauen Lämpchen auf den vorprogrammierten Knöpfen blinken, wenn das Gerät wieder mit Strom versorgt wird. Dann können Sie das Gerät wieder in Gang setzen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Füllen Sie die Glaskanne mit den gewünschten Zutaten.
 - Mixen: Geben Sie je nach Rezept 59 – 295 ml Flüssigkeit zu den festen Zutaten.
 - Getreide mahlen: Füllen Sie die Kanne mit 1/4 – 1/2 Tasse Getreide.
2. Stellen Sie die Motoreinheit auf eine flache, stabile Oberfläche.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
HINWEIS: Der rote Ring blinkt, wenn der Drehzahlregler auf „OFF“ gedreht ist und er leuchtet dauerhaft, wenn er auf „ON“ gedreht ist
4. Setzen Sie die Glaskanne auf die Motoreinheit.
5. Setzen Sie den Deckel auf die Glaskanne.
6. Setzen Sie die Deckelkappe auf die Deckelöffnung oder stecken Sie den Universallöffel in die Öffnung.
7. Drehen Sie den Drehzahlregler auf „ON“.
HINWEIS: Nun leuchtet der rote Ring dauerhaft und die blauen Lämpchen der vor programmierten Knöpfe beginnen zu blinken.
8. Um den Mixvorgang zu starten, drücken Sie entweder eine der vorprogrammierten Knöpfe oder drehen Sie den variablen Drehzahlregler im Uhrzeigersinn.
9. Wenn der Mixvorgang beendet ist, schalten Sie den Dynablend Clean aus, indem Sie den Regler auf „OFF“ drehen.
10. Entfernen Sie die Glaskanne von der Motoreinheit.
11. Entfernen Sie den Deckel.
12. Schütten Sie das Mix-Erzeugnis in ein geeignetes Serviergefäß.
13. Ziehen Sie den Netzstecker des Dynablend Clean ab und reinigen Sie Teile und Zubehör sofort nach jedem Gebrauch.

HINWEIS: Der Tribest Dynablend Clean Mixer ist mit einem Thermoschutz ausgestattet. Wenn der Motor überhitzt, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Falls dies passiert, ziehen Sie den Netzstecker des Dynablend Clean ab und lassen Sie das Gerät 20 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es erneut starten.

Wertvolle Tipps für die besten Ergebnisse

- Um beim Pürieren fester Zutaten die besten Ergebnisse zu erzielen, geben Sie nach und nach kleine Mengen in die Glaskanne, anstatt sofort eine große Menge zu mixen.
- Bevor Sie feste Zutaten wie Sellerie, Tomaten oder Äpfel verarbeiten, sollten Sie sie in kleine Stücke (2 – 3 cm) schneiden.
- Wenn Sie feste Zutaten mixen, beginnen Sie mit kleinen Flüssigkeitsmengen. Schütten Sie nach und nach mehr Flüssigkeit durch die Deckelöffnung.
- Halten Sie immer Ihre Hand auf dem Deckel, wenn Sie den Dynablend Clean bedienen.
- Wenn Sie feste oder sehr dickflüssige Zutaten mixen, sollten Sie den Mixer im Pulsmodus laufen lassen. So können die Klängen keine Luftblasen erzeugen.
- Wenn Sie die Glaskanne mit mehr als 1,5 Litern überfüllen, kann der Motor ausfallen. Sollte der Motor ausfallen, schalten Sie den Dynablend Clean aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und entnehmen Sie einen Teil des Mix-Inhalts, bevor Sie fortfahren.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände oder Küchenutensilien NICHT in die Glaskanne geraten, wenn der Dynablend Clean mit einer Steckdose verbunden oder in Betrieb ist.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

1. Füllen Sie die Glaskanne nach Gebrauch zu einem Drittel mit sauberem Wasser und drücken Sie einen der vorprogrammierten Knöpfe. So wird ein Großteil der Zutatenreste aus der Glaskanne entfernt.

HINWEIS: Falls nötig, können Sie einige Tropfen Spülmittel hinzugeben.

2. Leeren Sie die Glaskanne.
3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 mit der Glaskanne, die zu 2/3 mit sauberem, warmem Wasser und OHNE SPÜLMITTEL gefüllt ist. So wird die Kanne gründlich gereinigt.
4. Leeren Sie die Glaskanne.
5. Trocknen Sie die Glaskanne vollständig für den nächsten Gebrauch.

HINWEIS: Sollten Zutatenreste am Klingenaufsatz zurückbleiben, entfernen Sie den Edelstahlklingenaufsatz mit dem Klingenlöser, um die Reste zu beseitigen. (Siehe: „Entfernung des Edelstahlklingenaufsatzes aus der Glaskanne“ Seite 71.)

Motoreinheit

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Wischen Sie die äußere Oberfläche mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Verwenden Sie zur Reinigung der Motoreinheit keine Scheuermittel.
3. Trocknen Sie mit einem weichen Tuch oder einem Papierhandtuch ab.
4. Die Gummifüße unter der Motoreinheit sorgen dafür, dass der Mixer stabil auf den meisten Arbeitsflächen steht. Reinigen Sie die Gummifüße regelmäßig. Sind die Gummifüße verschmutzt, kann das Gerät sich auf der Arbeitsfläche bewegen.

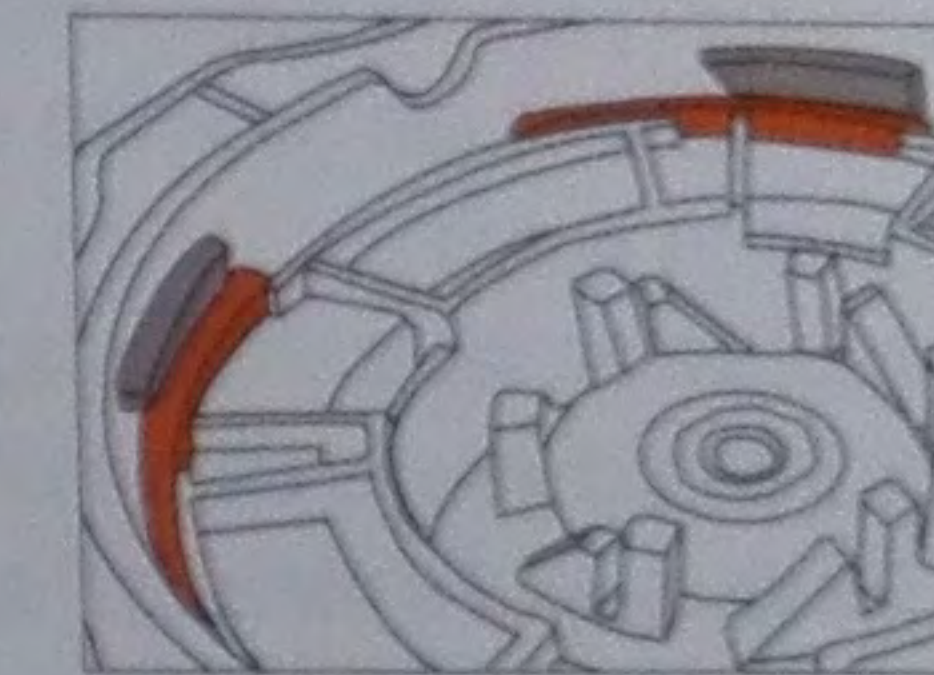
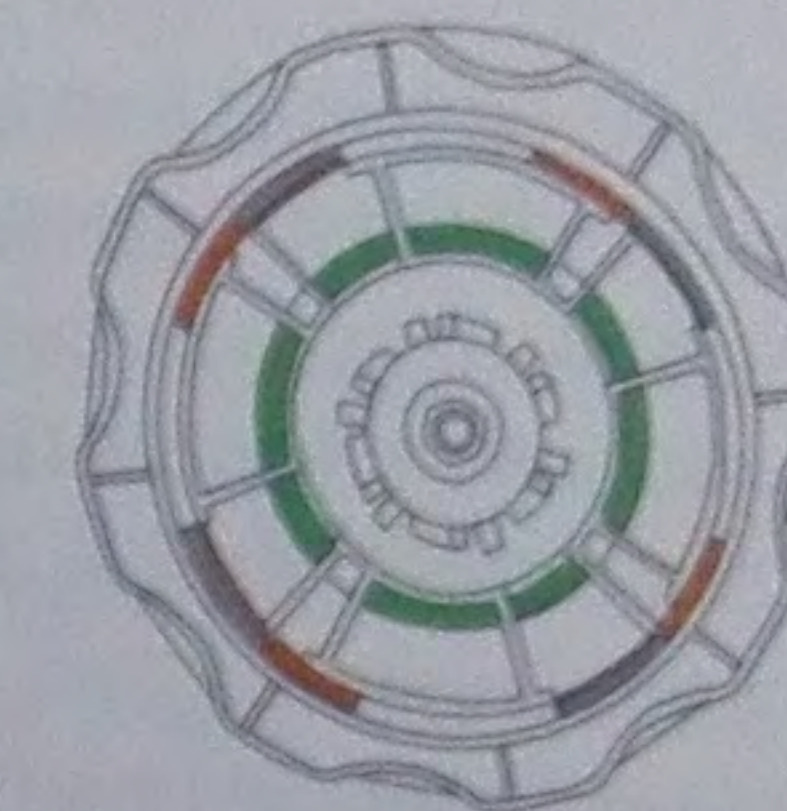
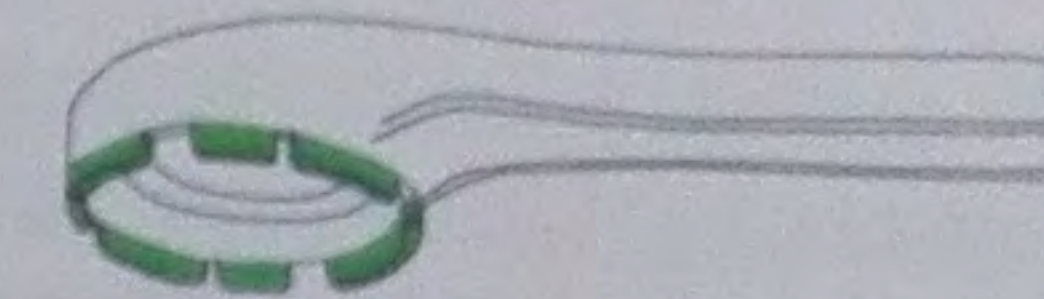
ACHTUNG: Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser.

Reinigung der weißen Silikonabdichtung

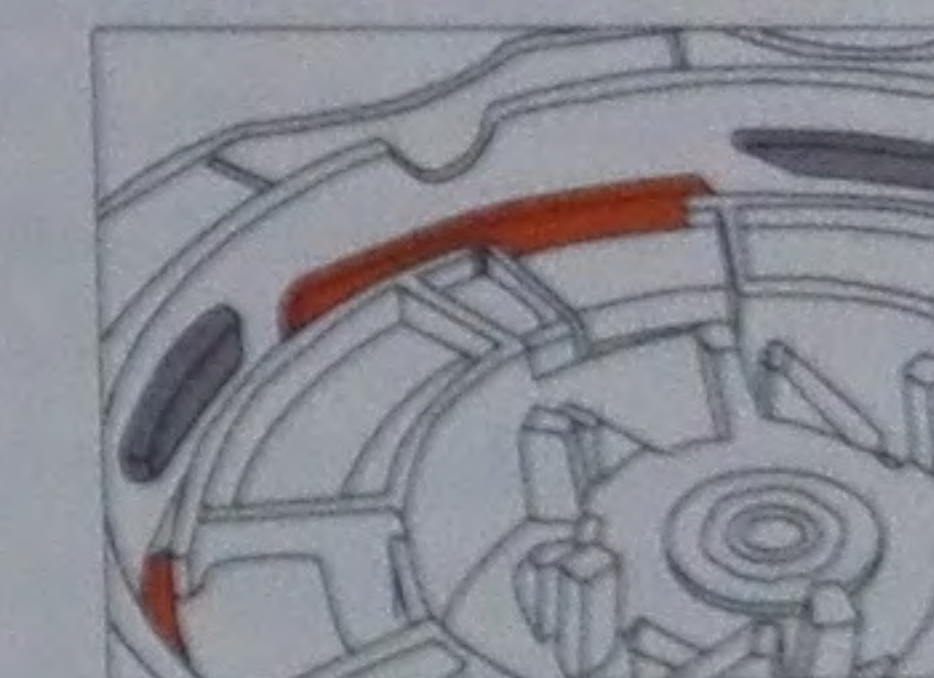
Wenn Sie den Edelstahlklingenaufsatz entnehmen, sehen Sie an der Innenkante der Glaskanne eine weiße Silikonabdichtung. Reinigen Sie die Silikonabdichtung mit mildem Geschirrspülmittel und Wasser. Wischen Sie die Silikonabdichtung mit einem trockenen Handtuch ab und nehmen Sie Bezug auf den Abschnitt „Wiedereinbau des Edelstahlklingenaufsatzes“ auf Seite 71.

Entfernung des Edelstahlklingenaufsatzes aus der Glaskanne

1. Stellen Sie die Glaskanne mit der Öffnung nach unten auf eine Arbeitsfläche.
2. Richten Sie die Kämme des Klingenlöser an den Kerben des Edelstahlklingenaufsatzes (in Grün dargestellt) aus.
3. Lösen Sie den Edelstahlklingenaufsatz, indem Sie den Klingenlöser gegen den Uhrzeigersinn drehen.
4. Achten Sie darauf, zu überprüfen, ob der Edelstahlklingenaufsatz sich aus der fixierten Position gelöst hat (in Orange dargestellt).
5. Halten Sie Ihre Hand unter die Glaskanne und drehen Sie die Glaskanne um. Der Edelstahlklingenaufsatz ist nun problemlos entnehmbar. **ACHTUNG:** Die Klinge ist scharf. Nicht anfassen, um sich nicht zu verletzen. Lassen Sie die Klinge nicht in Seifenwasser, wo sie nicht zu sehen ist.



Fixiert



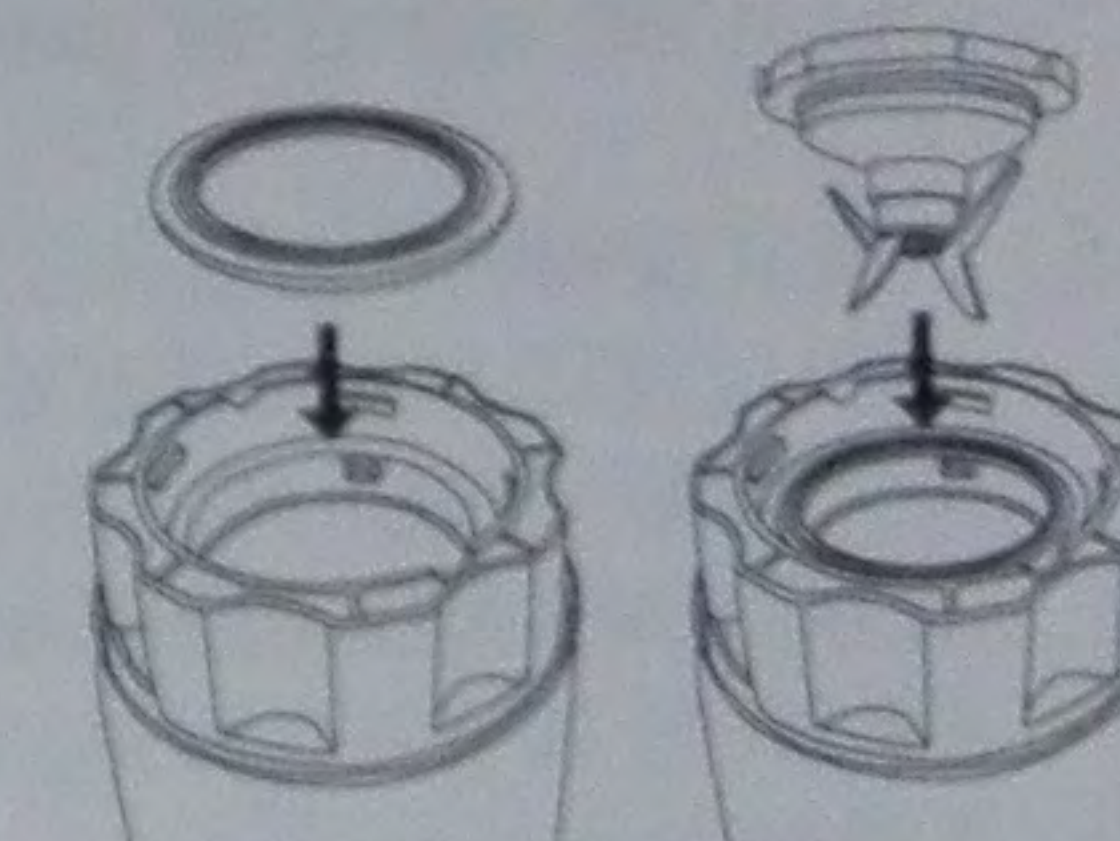
Nicht fixiert

ACHTUNG: Die Klinge ist scharf. Nicht anfassen, um sich nicht zu verletzen. Lassen Sie die Klinge nicht in Seifenwasser, wo sie nicht zu sehen ist.

HINWEIS: Sie können die Innenseite des Deckels auch als Klingenlöser nutzen. Richten Sie die Innenseite der Deckelkappenöffnung auf den Edelstahlklingenaufsatz aus und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn.

Wiedereinbau des Edelstahlklingenaufsatzes

1. Platzieren Sie die Silikonabdichtung auf der Glaskannenkante.
2. Platzieren Sie den Edelstahlklingenaufsatz an der vorgesehenen Stelle über der Silikonabdichtung und drehen Sie ihn mit mithilfe des Klingenlöser, bis er einrastet.



AUFBEWAHRUNG

1. Stellen Sie Ihren Tribest Dynablend Clean auf Ihre Küchenzeile, damit er leicht zugänglich ist.
2. Wenn er nicht benutzt wird, sollte der Netzstecker nicht in der Steckdose stecken.
3. Wenn der Edelstahlklingenaufsatz ausgebaut bleibt, sollten Sie ihn an einem geeigneten, sicheren Ort lagern, der für Kinder unzugänglich ist, wie Sie es mit scharfen Messern tun würden.

GARANTIE

1. Wir gewähren Ihnen, dem Endverbraucher, nach ordnungsgemäßer Garantie-Registrierung, dass der neue Tribest® Dynablend® Clean™, für einen Zeitraum von zehn Jahren ab Kaufdatum frei von Material- und Herstellungsfehlern bleibt.
2. Tribest wird, nach Erhalt Ihrer schriftlichen Benachrichtigung über das Vorliegen eines Fehlers innerhalb der Garantiezeit, den zweifelstrei fehlerhaften Tribest Dynablend Clean nach eigenem Ermessen reparieren oder ersetzen. Der Tribest Dynablend Clean wird durch ein neues oder neuwertiges Gerät ersetzt. Der Tribest Dynablend Clean kann wiederhergestellte oder erneuerte Bauteile beinhalten, die neuwertig sind oder nur gelegentlich verwendet wurden.
3. Diese Garantie gilt nicht bei Defekten durch:
 - a) Fehlgbrauch des Tribest Dynablend Clean und Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung.
 - b) Verwendung von Bauteilen und Zubehör, die nicht von Tribest zugelassen oder geliefert wurden.
 - c) fahrlässige, nicht ordnungsgemäße oder unangemessene Wartung.
 - d) Inanspruchnahme eines nicht autorisierten Kundendienstes.
 - e) Manipulation, Fehlgbrauch oder unerlaubte Modifizierung des Tribest Dynablend Clean.
4. Alle Garantie- und Reparaturdienste müssen von einer Garantie-Servicestelle in dem Land durchgeführt werden, in dem der Tribest Dynablend Clean ursprünglich gekauft wurde. In dem Fall jedoch, dass: [I] die Maschine in einer Servicestelle, die sich nicht in dem Land befindet, in dem das Gerät gekauft wurde, gewartet werden muss oder [II] es keine Servicestelle innerhalb des Landes gibt, in dem sich die Maschine befindet und sie an eine Servicestelle in einem anderen Land verschickt werden muss, dann sind diese Servicestellen nur für die Teile und den Service verantwortlich und sämtliche Kosten für Versand und Lieferung der Maschine zu und von diesen Servicestellen müssen vom Eigentümer getragen werden.
5. TRIBEST GEWÄHRT WEDER SCHRIFTLICH NOCH MÜNDLICH WEITERE VERTRAGLICHE ODER GESETZLICHE GARANTIE. IM RAHMEN DES ÖRTLICH GELTENDEN RECHTS MUSS JEDE GEWÄHRLEISTUNG DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK, DER ALLGEMEINEN GEBRAUCHSTAUGLICHKEIT ODER DER ZUFRIEDENSTELLENDE QUALITÄT AUF EIN (1) JAHR BESCHRÄNKT SEIN. Sollte diese Beschränkung oder dieser Ausschluss hinsichtlich der gesetzlichen Garantiefrist in Ihren Staaten oder Gebieten gegen örtlich geltendes Recht verstoßen, ist die obige Beschränkung oder der Haftungsausschluss nicht anwendbar. Diese Garantie gewährt Ihnen bestimmte Rechte und bestimmten Schutz. Darüber hinaus haben Sie möglicherweise weitere Rechte, die in verschiedenen Staaten und Gebieten variieren.

6. IM RAHMEN DES ÖRTLICH GELTENDEN RECHTS SIND DIE IN DIESER GARANTIEERKLÄRUNG AUFGEFÜHRTE RECHTSMITTEL IHRE EINZIGEN RECHTSMITTEL. MIT AUSNAHME OBIGER BESTIMMUNGEN HAFTET TRIBEST IN KEINEM FALL FÜR UNMITTELBARE, WEITERFÜHRENDE, ZUFÄLLIGE SCHÄDEN, FOLGESCHÄDEN (EINSCHLIESSLICH ENTGANGENER GEWINNE) ODER FÜR ANDERE SCHADENSANPRÜCHE AUS VERTRAG, UNERLAUBTER HANDLUNG ODER ANDEREM. In einigen Staaten oder Gebieten kann die Haftung für zufällige Schäden oder Folgeschäden nicht ausgeschlossen oder beschränkt werden. Wenn Sie in einem solchen Staat oder Gebiet wohnhaft sind, gilt obige Einschränkung oder obiger Ausschluss möglicherweise nicht.

Falls Sie Fragen bezüglich der Nutzung und Pflege dieses Produkts oder hinsichtlich des Kundendienstes haben, rufen Sie uns unter +1 888-254-7336 an oder senden Sie eine E-Mail oder einen Brief unter Angabe Ihrer Gründe an die folgende Adresse.

Tribest Corp.
P.O. Box 4089
Carritos, CA 90703
Website: www.tribest.com
E-mail: service@tribest.com

Modell #

Seriennummer #

Garantie-Versanddatum

DE

TEILE UND OPTIONALES ZUBEHÖR

Unter +1 888-254-7336 oder auf www.tribestlife.com erhalten Sie Informationen über Verfügbarkeit und Preise.



Motoreinheit



Edelstahlklingenaufsatz



Deckel (#DB02)
Glaskanne (#DB03)



Deckelkappe (#DB01)



Universallöffel (#DB17)



Klingenlöser (#DB18)



Extralanger Silikonspatel,
28,5 cm (#PB01S)



Tribest Flaschenbürste
(#PB038A)
Tribest Flaschenbürste
Ersatzkopf
(#PB038H)



Plastikschneidebrett
(#PB06)



Smoothies und andere
Leckereien
(#GPBEM03)

REZEPTE

I. Smoothies / Gemischte Getränke	76
II. Herzhafte Suppen.....	77
III. Süße oder herzhafte Saucen	79
IV. Salsa und Guacamole.....	80
V. Dressing.....	81
VI. Tapenade/Pesto.....	82
VII. Brei.....	83
VIII. Pastete	84
IX. Pudding.....	85
X. Säuglingsnahrung	86
XI. Mögliche Nahrungsergänzungsmittel.....	87

HINWEIS: Die Rezepte in diesem Handbuch sind auf eine Serviermenge von 450 g ausgelegt. Sie können die Zutatenmengen gerne an andere Portionsgrößen anpassen.

DE

I. Smoothies / Gemischte Getränke – Rezepte

Grundrezept:

- ½–1 Tasse Flüssigkeit Ihrer Wahl
- 1 Banane (maximal), frisch oder gefroren, in Stücken von etwa 2,5 cm
- ¼ Tasse einer anderen frischen oder gefrorenen Frucht
- 1 EL Eiweißpulver (oder Grünpulver)

Optionale Zutaten:

- 1–2 Eiswürfel
- EFS-Quelle (EFS: essentielle Fettsäuren) von Leinsamenöl/Leinsamen, Hanföl/Hanfsamen oder eingeweichte Chia-Samen
- 1 EL eingeweichte Samen oder Nüsse (z. B. Sesam-, Sonnenblumen-, Kürbis-, Leinsamen; oder eingeweichte Mandeln oder Paranüsse) andere Nüsse müssen nicht eingeweicht werden, da sie weicher sind und sich leichter als Mandeln oder Paranüsse mischen lassen.

Auswahl von Flüssigkeiten:

- ½ - 1 Tasse Flüssigkeit Ihrer Wahl:
 - Apfelsaft
 - Orangensaft
 - Kaffee (Teccino, Pero, oder Caf-Lib)
 - Joghurt (auf Soja- oder Milchbasis)
 - Milch
 - Tofu (vorher mit 1/8 Tasse Wasser flüssig mixen)
 - Wasser

HINWEIS: Wenn Sie mehr als 1¼ Tassen Flüssigkeit einfüllen, kann der der Dynablend Clean überlaufen oder während des Mixvorgangs auslaufen.

Auswahl an Obst:

- ½ - ⅓ Tasse frische oder gefrorene Früchte
 - jedes frische oder gefrorene Obst der Saison Ihrer Wahl kann für Smoothies verwendet werden.

HINWEIS: Die maximale Obstmenge ist eine Tasse, passen Sie die Flüssigkeitsmenge dementsprechend an. Je höher die Obstmenge, umso dickflüssiger wird das Getränk. Mit 1/4 Tasse Flüssigkeit können Sie ein puddingartiges Dessert aus frischen Früchten und einer flüssigen Zutat Ihrer Wahl kreieren.

Dattel trifft Orange:

- ½ Tasse frischer Orangensaft
- 1 gefrorene Banane
- 2 EL eingeweichte Chia-Samen (optional) oder Hanfsamen
- 1 entkernte Dattel
- 1 EL Eiweiß- oder Grünpulver
- 2 Eiswürfel (optional)

30-45 Sekunden oder bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

Immergrüner Smoothie:

- 1 Tasse Apfelsaft
- 1 Banane
- 1 EL eingeweichte Leinsamen oder Leinsamenöl
- 2 Minzblätter
- 1-2 TL Grünpulver (Gerstengras ist hier optimal)

30-45 Sekunden oder bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

II. Herzhafte Suppen

können gekühlt, warm oder auf Raumtemperatur zubereitet werden.

HINWEIS: Die Suppen haben eine grobe Konsistenz, es sei denn Sie verwenden sehr weiches Gemüse oder Blattgemüse. Je mehr Gemüse Sie hinzugeben, umso dickflüssiger wird das Getränk / die Suppe. Mit 1/4 Tasse Flüssigkeit können Sie einen Dip oder eine Sauce zubereiten, wie bei den meisten Gemüsegerichten mit der Flüssigkeit Ihrer Wahl.

Grundrezept:

- ½-1 Tasse warme oder heiße Flüssigkeit nach Wahl
- ½ Avocado in 2,5 cm Stücken oder andere cremige Zutat, z. B.: Tahina, Nussbutter, Milch, Tofu, Joghurt, Hüttenkäse, Doppelrahmkäse, Öle oder Kefir
- ¼ Tasse einer anderen frischen oder gefrorenen Frucht
- 1 EL Eiweißpulver (oder Grünpulver)

Optionale Zutaten:

- EFS-Quelle (EFS: essentielle Fettsäuren) aus Leinsamenöl/Leinsamen, Hanföl/Hanfsamen oder eingeweichte Chia-Samen
- 1 EL Nuss- oder Samenbutter (z. B.: Sesam-„Butter“ (Tahina), Mandel-, Hanf-, Erdnuss-, Haselnuss-, Macadamia-Nuss-, Cashew-Nuss- oder Kürbisbutter).

DE

Auswahl an Flüssigkeiten:

- ½-1 Tasse Flüssigkeit Ihrer Wahl:
 - Karottensaft (oder ein anderer Gemüsesaft Ihrer Wahl)
 - Joghurt (auf Soja- oder Milchbasis)
 - Milch (Kuhmilch, Sojamilch oder laktosefreie Milch)
 - Tofu (vorher mit 1/8 Tasse Wasser flüssig mischen)
 - Wasser

HINWEIS: Wenn Sie mehr als 1¼ Tassen Flüssigkeit einfüllen, kann der Dynablend Clean überlaufen oder während des Mixvorgangs auslaufen.

Gemüseauswahl:

- ½-⅓ Tasse frisches oder gefrorenes Gemüse
Empfohlenes Gemüse ist z. B.:
 - Tomaten
 - Grüne Erbsen
 - Gurke
 - Sellerie
 - Kürbispflanzen (Zucchini, gelber Gartenkürbis oder Patisson)
 - Blumenkohl
 - Mais
 - Gartensalat (oder jedes andere Blattgemüse, Koriander, Petersilie, Minze etc.)

HINWEIS: Sie können für herzhafte Suppen jedes Gemüse der Saison Ihrer Wahl verwenden. Füllen Sie maximal 1–2 Tassen Gemüse ein und passen Sie die Flüssigkeitsmenge dem Mischbehälter entsprechend an.

Cado Cado Suppe:

- 1 Tasse Karottensaft
- ½ Avocado
- 2 Basilikumblätter
- 1 EL Grünpulver
- Mit Zitronensaft abschmecken

30-45 Sekunden oder bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

Grobe Tomatensuppe:

- ¼ Tasse Wasser
- 4 Kirschtomaten (halbiert)
- 4 getrocknete Tomaten (eingeweicht in warmem Wasser)
- 3 Basilikumblätter
- 1 entkernte Dattel
- 1 Knoblauchzehe
- mit Salz abschmecken

30–45 Sekunden oder bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

III. Süße oder herzhafte Saucen

Saucen sind lecker und lassen sich wie Suppen in einer Schale verzehren. Wenn Sie die Menge flüssiger Zutaten reduzieren, wird die Sauce dickflüssiger. Lassen Sie sich Ihre fruchtigen und herzhaften Saucen schmecken.

Grundrezept:

- ¼-½ Tasse Flüssigkeit Ihrer Wahl
- ½ Tasse einer cremigen Zutat (z. B. Sesam-„Butter“ (Tahina), Nussbutter, Banane, Avocado, Milch, Tofu, Joghurt, Hüttenkäse, Doppelrahmkäse, Öle oder Kefir)
- ¼ Tasse anderer frischer oder gefrorener Früchte oder Gemüse
- 1-2 TL Gewürz Ihrer Wahl

Optionale Zutaten:

- EFS-Quelle (EFS: essentielle Fettsäuren); z. B.: Leinsamenöl/Leinsamen, Hanföl/Hanfsemen oder eingeweichte Chia-Samen
- 1 EL Nuss- oder Samenbutter (z. B.: Sesam-„Butter“ (Tahina), Mandel-, Hanf-, Erdnuss-, Haselnuss-, Macadamia-Nuss-, Cashew-Nuss- oder Kürbisbutter)

Flüssigkeiten-Optionen:

- ½-1 Tasse Flüssigkeit Ihrer Wahl:
 - Karottensaft (oder ein anderer Gemüsesaft Ihrer Wahl)
 - Joghurt (auf Soja- oder Milchbasis)
 - Milch (Kuhmilch, laktosefreie Milch oder Sojamilch)
 - Tofu (vorher mit 1/8 Tasse Wasser flüssig mischen)
 - Wasser

HINWEIS: Wenn Sie mehr als 1 1/4 Tassen Flüssigkeit einfüllen, kann der Mixer überlaufen.

Auswahl Obst oder Gemüse:

- ¼-½ Tasse frisches oder gefrorenes Obst oder Gemüse

HINWEIS: Maximalmenge 1–2 Tassen. Passen Sie die Flüssigkeitsmenge an, damit die Glaskanne nicht überfüllt wird.

Apfelmus:

- 1 frisch geschnittener Apfel (in kleine Stücke schneiden)
- 1 TL eingeweichte Chia-Samen
- 1 Banane
- Mit Zimt und Muskatnuss abschmecken
- Mit Zitronensaft abschmecken

45-60 Sekunden oder bis zur gewünschten Sämigkeit mischen.

Süß-Sauer-Sauce:

- ½ Tasse frischer Orangensaft
- ¼ Tasse Ahornsirup
- 1 TL Apfelweinessig
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Limettensaft
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL frischer, fein gehackter Ingwer
- 2 TL Senf

45-60 Sekunden oder bis zur gewünschten Sämigkeit mischen.

IV. Salsa und Guacamole

Salsa hat Beschaffenheit, die es ganzen Stücken und Flüssigkeit erlaubt, miteinander zu marinieren, um wunderbare Geschmäcker hervorzubringen. Sie kann zu allen Gemüsen, Salaten und Getreiden, oder als Dip für Obst und Gemüse gereicht werden.

Klassische Salsa:

- 1 Tomate (gehackt)
- 1 Frühlingszwiebel
- ½ Tasse Koriander
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ Jalapeno (optional)
- Meersalz zum Abschmecken

Pulsmodus bis zur gewünschten Konsistenz.

Mango-Salsa:

- 1 Tasse Mango (gehackt)
- ¼ Tasse Ananas (gehackt)
- ¼ Tasse Frühlingszwiebel
- ¼ Tasse Koriander
- 1 TL scharfe Chili (gehackt)
- mit Limettensaft abschmecken
- mit Meersalz abschmecken

Pulsmodus bis zur gewünschten Konsistenz.

Guacamole:

- 1 Avocado
- 2 Kirschtomaten, halbiert
- 1 EL Zwiebel (rot oder grün), gehackt
- 1 TL Mexikanische Gewürzmischung
- mit Limettensaft abschmecken
- Meersalz zum Abschmecken

Pulsmodus bis zur gewünschten Konsistenz.

V. Dressing

Dressings können je nach Zutaten sämig oder mit festen Stücken sein. Wenn Sie die Menge flüssiger Zutaten reduzieren oder die Menge fester Zutaten erhöhen, können Sie aus einem Dressing einen Dip machen.

Scharfes Papaya-Samen-Dressing:

- ½ Tasse Braunreis-Essig (oder Limettensaft)
- 1 TL gelbe Zwiebel (gehackt)
- 2 TL Senf (Dijon-Senf eignet sich gut)
- 1 TL Agaven-Nektar oder Honig
- mit 1 TL scharfer Sauce abschmecken
- ⅔ Tassen Olivenöl
- 2 EL Papaya-Samen

45 - 60 Sekunden oder bis zur gewünschten Sämigkeit mischen.

Pikantes Papaya-Dressing

- 1 Papaya (geschält, entkernt und geschnitten)
- ½ Tasse Orangensaft
- 1 EL eingeweichte Chia-Samen (kann durch Oliven- oder Leinsamenöl ersetzt werden)
- 1 TL Limettensaft
- 1 TL Chili oder anderes scharfes (Cayenne) Gewürz (optional)
- Meersalz zum Abschmecken

45-60 Sekunden oder bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

VI. Tapenade/Pesto

Tapenade und Pesto haben eine sehr ähnliche Konsistenz – dick mit grob gehackten Zutaten.

Oliven-Tapenade:

- 1 Tasse entkernte, geschnittene Oliven
- ½ Tasse Olivenöl
- 2 EL Kapern
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 2 TL Braunreis-Essig

45-60 Sekunden oder bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

Tomaten-Tapenade:

- 1 Tasse getrocknete Tomaten (eingeweicht und abgetropft)
- 2 Kirschtomaten (halbiert)
- ¼ Tasse Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- Meersalz zum Abschmecken

45-60 Sekunden oder bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

Presto Pesto:

- ¼ Tasse Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- ½ Tasse frische Basilikumblätter
- ½ Tasse Petersilie (gehackt)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Sojasauce
- 3 EL Pinienkerne (oder Walnüsse)

45-60 Sekunden oder bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

Cremiges Walnuss-Pesto:

- ¼ Tasse Walnüsse
- 1 Avocado (entkernt und gehackt)
- ½ Tasse Basilikumblätter
- ¼ Tasse Spinatblätter (sorgfältig gewaschen und gehackt)
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Pfeffer (optimal ist frisch gemahlen)
- 1 EL Limettensaft
- Meersalz zum Abschmecken

45-60 Sekunden oder bis zur gewünschten Sämigkeit mischen.

VII. Brei

Gemischtes, gekochtes oder gekeimtes Getreide ist ein wunderbares Frühstück. Garnieren Sie es mit den frischen Früchten, die Ihnen am besten schmecken, Nüssen oder Samen und Milch (Kuhmilch oder andere Milcharten).

Reisbrei:

- 2 Tassen Reis (gekocht)
- ¼ Tasse warmer Reis, Sojamilch oder Vance's DariFree Milk oder heißes Wasser
- 2 EL Hanfsamen
- ¼ TL Zimtpulver
- Meersalz zum Abschmecken
- mit Ahornsirup, Süßstoff abschmecken (optional)

45-60 Sekunden oder bis zur gewünschten Konsistenz mischen.

HINWEIS: Für dieses Rezept können auch andere gekochte Getreidesorten verwendet werden: alle Reissorten (braun, Basmati, rot, weiß etc.), Hirse, Buchweizen, Gerste oder Maisgrieß.

Quinoa-Creme (Flocken):

- 1¼ Tasse heißes Wasser
- ⅔ Tasse Quinoa-Flocken
- ¼ TL Chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver (oder Muskat)
- 1 EL eingeweichte Chia-Samen
- mit Agaven-Nektar oder Honig abschmecken
- Meersalz zum Abschmecken

45–60 Sekunden oder bis zur gewünschten Sämigkeit mischen.

HINWEIS: Sie können für das Rezept auch andere Getreideflocken verwenden: braunen Reis, Gerste, Hafer etc. Dabei müssen Sie das Verhältnis Wasser/Getreide leicht verändern (z. B. auf 1 Tasse heißes Wasser zu 1¼ Tassen braune Reisflocken) – beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung.

VIII. Pastete

Eine klassische Pastete besteht aus Nüssen und Gemüse. Sie kann auch aus Nüssen, Samen und verschiedenen Gemüsen bestehen. Werden Sie kreativ und entdecken Sie eigene Variationen. Die folgenden Rezepte sind ein guter Anfang.

Pekannusspastete:

- 1 Tasse Pekannüsse (roh)
- 1 rote Zwiebel (nicht zu groß, gehackt)
- 2 TL Geflügelwürzmischung
- ¼ Tasse Zucchini (gehackt)
- 1 EL Sojasauce

45–60 Sekunden oder bis zur gewünschten Sämigkeit mischen. Um der Pastete mehr Konsistenz zu geben, rühren Sie fein gehackte rote Paprika, Petersilie und Sellerie ein (jeweils 1/2 Tasse).

Kürbis-Pastete:

- ¼ Tasse eingeweichte Kürbiskerne (30 Minuten einweichen und abtropfen lassen)
- ¼ Tasse eingeweichte Sonnenblumenkerne (30 Minuten einweichen und abtropfen lassen)
- ¼ Tasse frischer Orangensaft
- ½ Avocado (geschnitten)
- 2 Zweige frische Petersilie (gehackt)
- 2 Kirschtomaten (halbiert)
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 1 EL frischer Ingwer (fein gehackt)
- 1 EL Currypulver
- Meersalz zum Abschmecken

45–60 Sekunden oder bis zur gewünschten Sämigkeit mischen. Um der Pastete eine weiche oder grobe Textur zu geben, die andere Hälfte der Avocado würfeln und am Ende des Mischvorgangs einrühren.

IX. Pudding

Grundrezept:

- 1-1½ Tassen einer frischen Saison-Frucht
- 2-4 EL Dickungsmittel Ihrer Wahl (Vorschläge siehe unten)
- 1-3 EL Flüssigkeit Ihrer Wahl (Vorschläge siehe unten)

Dickungsmittel-Optionen:

- 2-4 EL Dickungsmittel Ihrer Wahl:
 - Papaya
 - Banane (das einfachste Dickungsmittel)
 - getrocknete, eingeweichte Früchte
 - Nüsse: Cashewnüsse, Pekannüsse oder Walnüsse
 - Samen: Sonnenblumen- oder Kürbiskerne - über Nacht einweichen und abwaschen. Machen Sie dann den Pudding mit diesen Zutaten. Bei diesem Verfahren wird eine Schicht von den Samen entfernt, die sie am Keimen hindert. Durch das Einweichen und Abspülen sind sie auch leichter zu verdauen. Dieses Verfahren nennt man Keimung.
 - eingeweichte Chia-Samen oder Hanf-Samen (eine gute Quelle für essentielle Fettsäuren)

Auswahl an Flüssigkeiten:

- 1-3 EL Flüssigkeit Ihrer Wahl:
 - Frischer Saft
 - Wasser
 - Joghurt (auf Soja- oder Milchbasis)
 - Milch (Kuhmilch, Reis- oder Sojamilch oder Vance's DariFree Milch)
 - Kefir (auf Soja- oder Milchbasis)

Orange-Cashew-Delight

- 1 Tasse Cashewnuss-Stücke
- 2 EL frisch gepresster Orangensaft
- 1 EL Hanfsamen

Mischen, bis Masse glatt ist. Als Pudding oder Dip servieren.

Aprikosen-Ambrosia

- 1 große (oder zwei kleine) Aprikosen (entkernt und geschnitten)
- 2 getrocknete Ananas-Scheiben (eingeweicht in warmes Wasser)
- 1 EL Einweichwasser der getrockneten Ananas
- 2 EL eingeweichte Sonnenblumenkerne

Mischen, bis Masse glatt ist. Als Pudding oder Dip servieren.

X. Säuglingsnahrung

Allgemeine Hinweise:

Säuglinge brauchen einfache Nahrung:

- Gemischte Früchte (roh)
- Gemischtes Gemüse (leicht gedünstet) - einzige Ausnahme sind Kartoffeln (sie werden sehr klebrig)
- Wählen Sie Obst und Gemüse der Saison und mixen Sie sie mit ein wenig Wasser.

HINWEIS: 2 EL Flüssigkeit/Wasser genügen in den meisten Fällen. Nehmen Sie mehr, falls nötig.

Zerquetschte Banane/Trauben

- 1 Banane
- 6-10 Trauben

Mischen Sie zunächst die Banane zu einem Brei. Fügen Sie dann die Trauben hinzu, mixen Sie alles dünnflüssig und servieren Sie.

Birnen-Sauce

- 1 geschnittene Birne
- 1 Banane
- 1-2 EL Wasser oder Apfelsaft

Mischen Sie zunächst eine kleine Menge Birnen und Wasser, dann fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu, mischen das Ganze dünnflüssig, dann servieren.

XI. Mögliche Nahrungsergänzungsmittel

EFS-Quellen:

- Hanfsamen – von HempNut
- Chia-Samen – von Jaffe Bros. oder Earth Products
- Leinsamenöl – von Barleans
- Leinsamen

Grüne/Gemischte Nahrungsmittelpulver:

- Green Magma Gerstengrasextrakt
- Barley Green Gerstengraspulver
- Kamut
- Green Frog
- Pure Synergy
- Ultimate Life/Meal

Milchoptionen:

- laktosefreie oder fettarme Milch, oder Vollmilch
- Sojamilch
- Reismilch
- Vance's DariFree Milk – Milchpulver auf Kartoffelbasis
- Bananenmilch – frische oder gefrorene Bananen mit Wasser gemixt

Die drei folgenden Milcharten können Sie in Ihrem eigenen Dynablend Clean herstellen: Mixen Sie eingeweichte, abgespülte Mandeln oder Sonnenblumenkerne oder Sesamkerne mit Wasser:

- Mandelmilch
- Sonnenblumenmilch
- Sesam-Milch

Safthersteller:

- Juice Evolution
- Trader Joe's frische Säfte
- Frische Säfte von regionalen Märkten

HINWEIS: Achten Sie auf kurzzeiterhitzte Säfte. Diese Säfte sind wärmebehandelt und könnten für Sie im Vergleich zu frischen, nicht pasteurisierten Säften nur zweite Wahl sein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Tribest Dynablend Clean High Power Home Blender™. Die hier enthaltenen Rezepte bieten Ihnen Ideen zum Ausprobieren von neuen Kreationen mit frischen Früchten oder Gemüse der Saison. Versuchen Sie Bioprodukte zu verwenden. Sie enthalten mehr Nährstoffe, haben mehr Geschmack und einen höheren Nährwert. Diese Rezepte verhelfen Ihnen zu einem gesunden Leben und mehr Vitalität.

PRODUKTMERKMALE

ARTIKEL	KÜCHENMASCHINE
MODELL	DB-950
METHODE	MIXEN/MAHLEN
STROMVERSORGUNG	USA: 120V / 60Hz EUROPA & ASIEN: 210 ~ 230 V / 50 ~ 60 Hz
LEISTUNGS-AUFNAHME	850W
FASSUNGSVERMÖGEN GLASKANNE	1800 ml
GRÖSSE VERPACKUNG	10.6 (L) x 8.9 (W) x 14.6 (H) in / 270 (L) x 225 (W) x 370 (H) mm
VERSANDGEWICHT	24.25 lbs (11kg)

INTRODUCCIÓN

¡Enhorabuena y bienvenido/a a la familia Tribest! Su compra de la batidora doméstica de alta potencia Tribest® Dynablend® Clean™ representa la decisión que ha tomado de vivir un estilo de vida más saludable. Como en cualquier producto de Tribest, las numerosas características de la Dynablend Clean y sus limpios materiales son el resultado de inteligentes decisiones tomadas para lograr una sola cosa: que sea fácil vivir una vida sana.

La Dynablend Clean es la primera batidora de alta potencia del mundo fabricada a partir de materiales limpios, con botones preprogramados y un interruptor giratorio de variación de la velocidad. La pieza de cuchillas de acero inoxidable y el utensilio de brazo junto con la jarra mezcladora de cristal le ayudarán a evitar que la comida entre en contacto con el plástico. Diseñada para una limpieza fácil, la Dynablend Clean viene con una pieza de cuchillas de acero inoxidable desmontable para facilitar una limpieza profunda de las cuchillas siempre que sea necesario.

La Dynablend Clean cuenta con un potente motor de 1,1 caballos de vapor (CV) que bate fácilmente cualquier verdura y la convierte en una sopa o salsa de textura suave. Añada hielo o fruta congelada a sus verduras para hacer un smoothie verde delicioso y nutritivo. Incluso muele ingredientes secos tales como granos de café, nueces, cereales, hierbas y las arenosas semillas de lino en un abrir y cerrar de ojos. A pesar de su potencia, no le recomendamos que intente utilizar su smartphone como ingrediente.

Tómese unos instantes para familiarizarse con su nueva batidora Dynablend Clean y asegúrese de que ha recibido todas las piezas incluidas en su embalaje. Le recomendamos que lave todas las piezas con agua templada y un lavavajillas suave antes del primer uso de su Dynablend Clean. Una vez que lo haya hecho, está listo para empezar a crear espléndidas delicias para usted y para su familia. Tómese el tiempo necesario para leer todo el manual de uso para familiarizarse con las instrucciones de utilización y mantenimiento adecuadas.

Si tiene cualquier pregunta, comentario o necesita cualquier consejo, no dude en ponerse en contacto con nosotros llamando al 1-888-254-7336 o escribiendo un correo electrónico a service@tribest.com. Siempre estamos encantados de ayudarle.

Le pedimos amablemente que valore la Dynablend Clean en la página www.tribestlife.com. Apreciamos su opinión.

© 2015 Tribest Corp.

NVervielfältigung, Übertragung jeglicher Art oder Übersetzungen in andere Sprachen sind ausdrücklich verboten, außer es liegt eine schriftliche Genehmigung von Tribest Corp. vor. Alle Rechte vorbehalten

ÍNDICE

Introducción.....	89
Precauciones importantes de seguridad.....	92
Piezas estándar.....	94
Nombre de las piezas.....	95
Antes del primer uso.....	96
Instrucciones de uso.....	97
Limpieza y almacenamiento.....	98
Garantía.....	100
Piezas y accesorios opcionales.....	102
Recetas.....	103
Especificaciones del producto.....	116

PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, siga las siguientes precauciones básicas de seguridad:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Evite la electrocución: no sumerja el cable del enchufe, la base o el motor en agua o en otro líquido; no ponga nunca un enchufe mojado en una toma ni lo maneje con las manos mojadas; no sumerja nunca la base del motor en agua. Solo pásele un paño húmedo y séquela enseguida.
3. Es necesario vigilar atentamente cuando el aparato se utilice cerca de niños. Los niños menores de 12 meses no deben utilizar este aparato sin la supervisión de un adulto.
4. Retire el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté usando el aparato, antes de poner o quitar componentes y antes de su limpieza.
5. Las cuchillas son afiladas; manipúlelas con cuidado. Evite todo contacto cuando las piezas sigan moviéndose.
6. Se debe usar siempre sobre una superficie compacta y lisa.
7. No se debe utilizar al aire libre.
8. No utilice este aparato mientras conduce un vehículo.
9. No use ningún aparato con el cable o con el enchufe dañado. Si la Dynablend Clean no funciona bien, se cae o resulta dañada de cualquier otra forma, llame al centro de servicio principal (888-254-7336) para obtener un N.º de autorización de devolución de mercancía (Return Merchandise Authorization, RMA) antes de enviar su Dynablend Clean al centro de servicio. No se aceptarán devoluciones sin un número de RMA claramente escrito en la caja.
10. Utilice exclusivamente accesorios vendidos por Tribest con la base de motor. El uso de accesorios, tales como frascos de conserva, no está recomendado por el fabricante y puede herir a las personas o dañar la Dynablend Clean.
11. No deje que el cable quede colgando del borde de la mesa o encimera, ni deje que toque los fogones u otras superficies calientes.
12. Para evitar daños, monte bien la pieza de cuchillas de acero inoxidable en la base de la jarra de cristal.
13. No bata líquidos a una temperatura superior a 40 °C (104 °F). Cuando bata líquidos calientes, extraiga la pieza central de la tapa de dos piezas.
14. Utilice la Dynablend Clean solo para el propósito para el que ha sido diseñada. Solo para uso doméstico. No apta para uso comercial.
15. Lave la jarra de cristal y la pieza de cuchillas de acero inoxidable inmediatamente después de cada uso.
16. En el modo de pulsación de 30 segundos, permita siempre que el aparato descanse, al menos, durante un minuto entre ciclos de batido consecutivos de 30 segundos. Cuando bata en ciclos de 60 segundos, en modo batido de 60 segundos o en modo combo, no sobrepase los 3 ciclos consecutivos.

17. Guarde la jarra de cristal con su tapa. Asegúrese de que todas las piezas estén bien secas.
18. La Dynablend Clean tiene un enchufe polarizado. Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe solo podrá encajar en una toma de alimentación polarizada de una sola forma. Si el enchufe no queda correctamente colocado en la toma, dele la vuelta. Si aún no queda bien colocado, llame a un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna forma.
19. Mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra de cristal mientras bate para reducir el riesgo de herir gravemente a las personas o de dañar la Dynablend Clean. Puede usarse una rasqueta, pero solo cuando la Dynablend Clean no está en funcionamiento.
20. Utilice siempre la Dynablend Clean con la tapa en su sitio.
21. Para reducir el riesgo de que se produzcan heridas, no sitúe nunca la pieza de cuchillas de acero inoxidable en la base del motor sin la jarra de cristal correctamente fijada a la base.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS ESTÁNDAR

Compruebe si todas las piezas descritas a continuación están incluidas. Si no es así, llame al 888-254-7336 para su sustitución.

Dynablend Clean

- 1) Base del motor
- 2) Jarra de cristal templado
- 3) Pieza de cuchillas de acero inoxidable
- 4) Tapa
- 5) Tapa en forma de caperuza
- 6) Utensilio de mango
- 7) Abridor de cuchillas
- 8) Sello de silicona



NOMBRE DE LAS PIEZAS



ANTES DEL PRIMER USO

1. Limpie bien todas las piezas y séquelas.
2. Saque la longitud necesaria de cable del compartimento para guardarlo situado en la base de la Dynabrend Clean y conéctelo a una toma de corriente
NOTA: La luz roja del interruptor giratorio parpadeará si el interruptor está en la posición de apagado ("OFF").
3. Encienda el aparato girando el interruptor giratorio a la posición de encendido ("ON"). La luz roja del interruptor giratorio se quedará fija y las luces azules de los botones preprogramados estarán parpadeando. Ahora, su aparato está listo para usarse.

- NOTA:** 1) Por motivos de seguridad, si se corta la electricidad mientras la Dynabrend Clean está funcionando con el interruptor giratorio en posición de velocidad variable, la luz roja del interruptor giratorio parpadeará sin volver a poner en marcha el aparato. Esto evita que el motor se ponga en marcha automáticamente cuando vuelva la electricidad. Si esto ocurre, gire el interruptor a la posición "ON" y asegúrese de que la luz roja se queda fija y que las luces azules de los botones preprogramados parpadean, y después vuelva a usar el aparato.
- 2) Si la electricidad se va mientras el aparato está en funcionamiento con los botones preprogramados, la luz roja del interruptor giratorio estará fija y las luces azules de los botones preprogramados parpadearán cuando vuelva la electricidad. Entonces podrá volver a usar el aparato.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Llene la jarra de cristal con los ingredientes deseados.
- Batir: Añada de 60 a 300 ml (2 a 10 onzas) de líquido con sus ingredientes sólidos, dependiendo de la receta.
- Moler cereales: Llene la jarra con ¼ - ½ taza de cereales.
2. Coloque la base del motor sobre una superficie estable y lisa.
3. Enchufe el cable de alimentación a la toma de alimentación eléctrica.
NOTA: La luz roja del interruptor giratorio parpadea si se encuentra en posición "OFF" y permanece fija si se encuentra en posición "ON".
4. Coloque la jarra de cristal en la base del motor.
5. Sitúe la tapa en la parte superior de la jarra de cristal.
6. Sitúe la tapa en forma de caperuza o el utensilio de brazo en la apertura de la tapa.
7. Gire el interruptor a la posición "ON".
NOTA: La luz roja del interruptor giratorio se quedará fija y las luces azules de los botones preprogramados comenzarán a parpadear.
8. Para activar el aparato, pulse uno de los botones preprogramados o gire el interruptor de variación de la velocidad en el sentido de las agujas del reloj.
9. Cuando termine de batir, apague la Dynabrend Clean y gire el interruptor a la posición "OFF".
10. Extraiga la jarra de cristal de la base del motor.
11. Extraiga la tapa.
12. Vierta la comida que haya batido en una taza adecuada para servirla.
13. Desenchufe la Dynabrend Clean y limpie las piezas y accesorios inmediatamente después de cada uso.

NOTA: La batidora Dynabrend Clean está equipada con un dispositivo de protección térmica. Dicho dispositivo apagará automáticamente el motor si se sobrecalienta. Si esto sucediera, desconecte la Dynabrend Clean y deje que se enfríe durante 20 minutos antes de volver a ponerla en marcha.

Consejos útiles para obtener los mejores resultados

- Para lograr los mejores resultados cuando convierta en puré ingredientes sólidos, eche trozos pequeños en la jarra de cristal uno a uno, en lugar de batir una gran cantidad de una sola vez.
- Si está procesando ingredientes sólidos como apio, tomate o manzanas, córtelos en trozos pequeños primero (de 2 a 3 cm).
- Cuando mezcle ingredientes sólidos, empiece con una pequeña cantidad de líquido. Gradualmente, añada más líquido a través de la apertura de la tapa.
- Coloque siempre su mano encima de la tapa cuando esté utilizando la Dynabrend Clean.
- Para mezclar ingredientes sólidos o líquidos muy espesos, le recomendamos que use la batidora en modo de pulsación para evitar que las cuchillas creen burbujas de aire.
- Si sobrecarga la jarra de cristal con más de 1,5 litros, puede hacer que el motor se pare. Si el motor se para, apague la Dynabrend Clean, desenchúfela de la toma de corriente y extraiga una parte de la mezcla antes de seguir.
- NO ponga las manos ni ningún utensilio en la jarra de cristal mientras el aparato está funcionando o cuando la Dynabrend Clean esté enchufada.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

1. Después de usarla, llene 1/3 de la jarra de cristal con agua limpia y use uno de los botones preprogramados para extraer la mayoría de los restos de comida que queden en la jarra de cristal.

NOTA: Si es necesario, puede añadir un par de gotas de jabón lavavajillas.

2. Videz le pichet en verre.
3. Repita los pasos 1 y 2 con 2/3 con la jarra de cristal llena de agua limpia templada SIN JABÓN para aclararla bien.
4. Vacíe la jarra de cristal.
5. Seque completamente la jarra de cristal para el siguiente uso.

NOTA: Si quedan restos de comida en la zona de la pieza de cuchillas, extraiga la pieza de cuchillas de acero inoxidable empleando el abridor de cuchillas que viene con el aparato para limpiar los restos. (Consulte la sección "Cómo extraer la pieza de cuchillas de acero inoxidable de la jarra de cristal" en la página 99).

Base del motor

1. Desenchufe el cable de alimentación eléctrica.
2. Limpie la superficie exterior con un trapo o una esponja húmedos. No utilice limpiadores agresivos para la base del motor.
3. Séquela con un trapo suave o con una toalla de papel.
4. Las patas de goma de la parte inferior de la base del motor impedirán que la batidora se mueva sobre la mayoría de las superficies de trabajo. Limpie las patas de goma periódicamente. Si las patas de goma están sucias, el aparato podría moverse sobre la encimera.

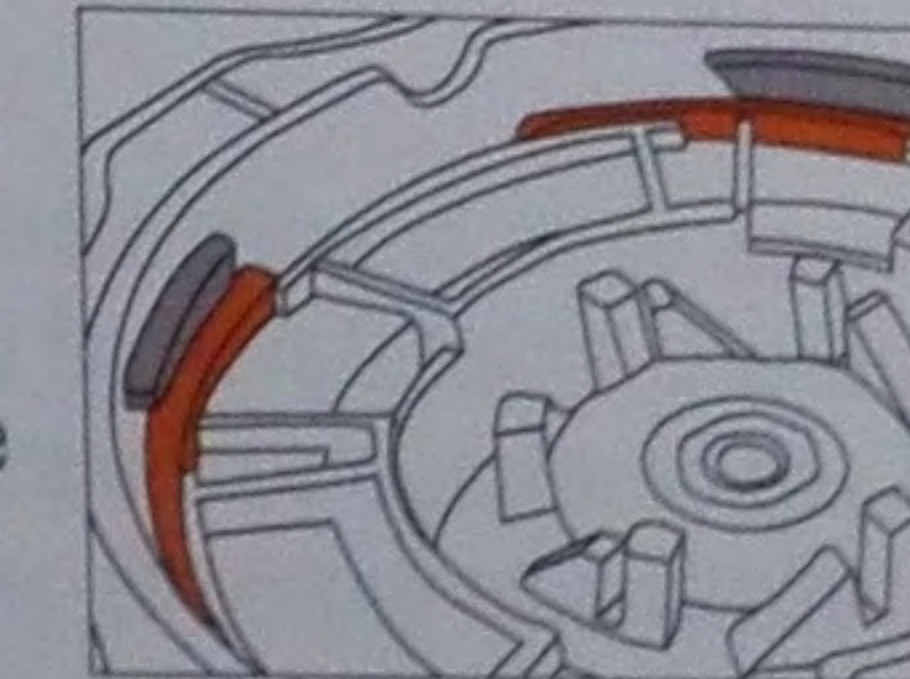
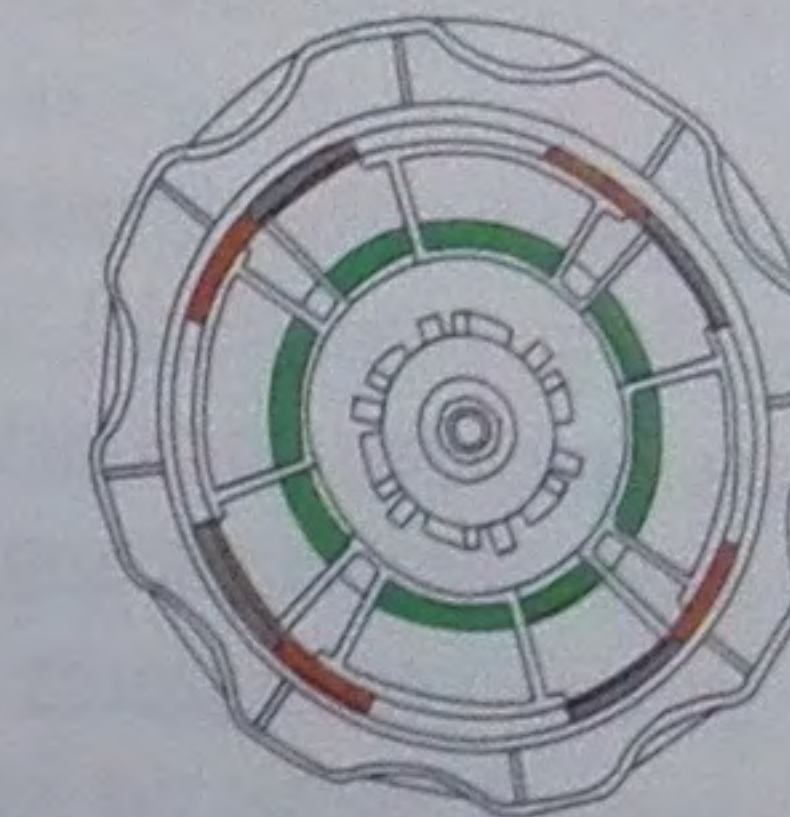
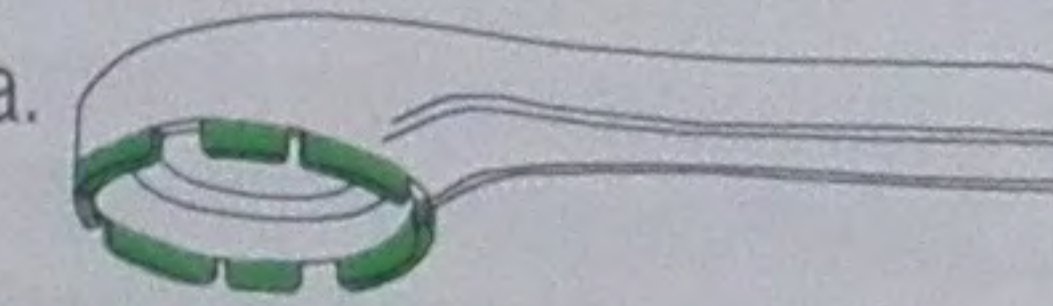
ADVERTENCIA: No sumerja la base del motor en agua.

Cómo limpiar el sello blanco de silicona

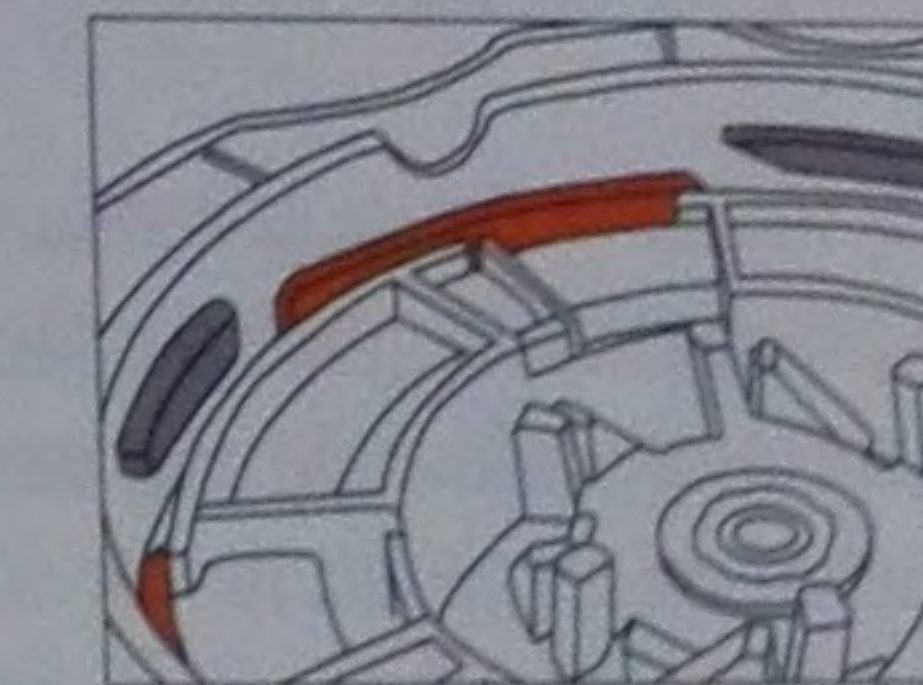
Cuando saque la pieza de cuchillas de acero inoxidable, verá un sello de silicona blanca situado sobre la estría interior de la jarra de cristal. Lave el sello de silicona con jabón suave lavavajillas y agua. Frote el sello de silicona con una toalla seca, y luego consulte la sección "Cómo volver a montar la pieza de cuchillas de acero inoxidable" en la página 99.

Cómo extraer la pieza de cuchillas de acero inoxidable de la jarra de cristal

1. Sitúe la jarra de cristal boca abajo en una encimera.
2. Alinee las estrías en el abridor de cuchillas con las hendiduras en la pieza de cuchillas de acero inoxidable (tal y como se muestra en verde).
3. Desbloquee la pieza de cuchillas de acero inoxidable girando el abridor de cuchillas en el sentido contrario a las agujas del reloj.
4. Asegúrese de comprobar y ver si la pieza de cuchillas de acero inoxidable se ha soltado de la posición de bloqueo a la posición de desbloqueo (tal y como se muestra en naranja).
5. Cubra el fondo de la jarra de cristal con la palma de la mano y gire la jarra de cristal hacia la derecha boca arriba. La pieza de cuchillas de acero inoxidable se separará fácilmente.



Bloqueado



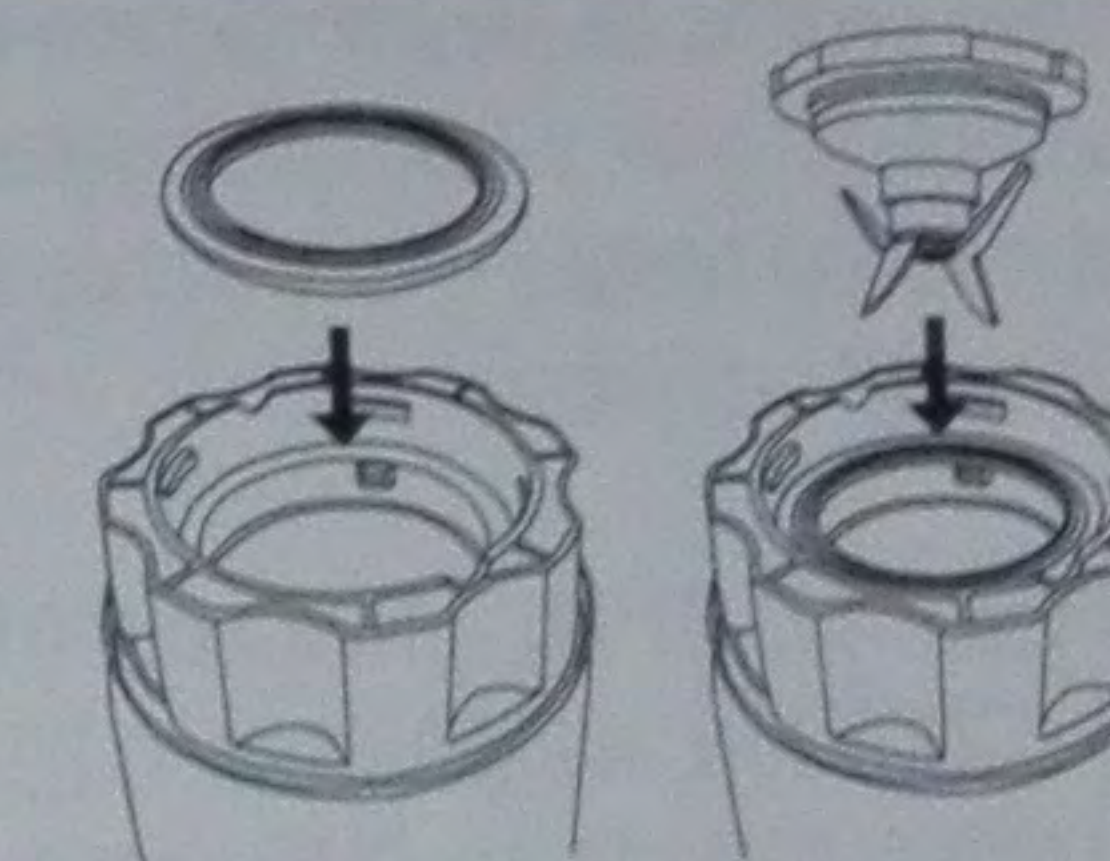
Desbloqueado

ADVERTENCIA: Las cuchillas están afiladas. No las toque para evitar cortarse. No las deje en agua jabonosa donde no sean visibles..

NOTA: Además, puede usar la parte interior de la tapa como abridor de cuchillas. Alinee la parte interior de la tapa en forma de caperuza con la pieza de cuchillas de acero inoxidable y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Cómo volver a montar la pieza de cuchillas de acero inoxidable

1. Sitúe el sello de silicona en la estría de la jarra de cristal.
2. Coloque la pieza de cuchillas de acero inoxidable sobre el sello de silicona y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta su posición de bloqueo empleando el abridor de cuchillas.



ALMACENAMIENTO

1. Ponga su Dynablen Clean en la encimera de la cocina a fin de que sea fácilmente accesible.
2. Cuando no utilice el aparato, manténgalo desenchufado.
3. Mantenga la pieza de cuchillas de acero inoxidable separada y guárdela en un sitio cómodo y seguro, fuera del alcance de los niños, tal y como haría con los cuchillos afilados.

GARANTÍA

1. Le garantizamos a usted, el cliente final que ha registrado correctamente la garantía de su Tribest® Dynablend® Clean™ después de la compra, que la nueva Tribest Dynablend Clean estará libre de defectos de material y mano de obra durante un período de un 10 años a contar desde la fecha de compra.
2. Cuando Tribest reciba de usted una notificación por escrito de defectos durante el período de garantía, Tribest, a su discreción, reparará o sustituirá la Tribest Dynablend Clean que presente un defecto demostrado. La sustitución de la Tribest Dynablend Clean puede hacerse por una nueva o por una como nueva. La Tribest Dynablend Clean puede contener piezas refabricadas o reacondicionadas, lo que equivale a un estado nuevo a efectos del funcionamiento, o que puedan haber estado sujetas a un uso incidental.
3. Esta garantía no se aplica a los defectos resultantes de:
 - a) utilizar la Tribest Dynablend Clean sin seguir las instrucciones;
 - b) el uso de piezas o suministros no proporcionados o autorizados por Tribest;
 - c) mantenimiento negligente, indebido o inadecuado;
 - d) reparación o intento de reparación por parte de personal de servicio técnico no autorizado;
 - e) manipulación, uso indebido o modificación no autorizada de la Tribest Dynablend Clean.
4. Todos los servicios de garantía y reparación deben ser realizados en un centro de servicio técnico de garantía situado en el país en el que la Tribest Dynablend Clean fue originalmente adquirida. Sin embargo, en caso de que: [I] la máquina deba ser reparada en un centro de servicio técnico que no esté situado en el país en el que se adquirió; o bien, [II] no haya centro de servicio técnico en el país en el que se encuentra la máquina y debe ser enviada a un centro de servicio técnico en otro país, estos centros de servicio técnico únicamente son responsables de las piezas y del servicio técnico, y todos los costes originados por el envío, entrega y manipulación de la máquina hasta y desde dichos centros de servicio técnico deben ser responsabilidad única del propietario.
5. TRIBEST NO OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, O CONDICIÓN, YA SEA ORAL O ESCRITA. HASTA EL MÁXIMO PERMITIDO POR LA LEGISLACIÓN LOCAL, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO O GARANTÍA O CONDICIÓN IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CALIDAD SATISFACTORIA SE LIMITA A UN (1) AÑO. En el caso de que tal limitación o exclusión de la duración de una garantía implícita no se permita en el estado o condado en el que reside, no se aplicará la condición anterior. Esta garantía le otorga derechos legales y protección específica y usted podría estar sujeto a otros derechos que varían según el estado o condado.

6. HASTA EL EXTREMO PERMITIDO POR LA LEGISLACIÓN LOCAL, LOS RECURSOS EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA SON SUS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS RECURSOS. EXCEPTO COMO SE INDICA ANTERIORMENTE, EN NINGÚN CASO TRIBEST SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS DIRECTOS, ESPECIALES, INCIDENTALES, DERIVADOS (INCLUIDA LA PÉRDIDA DE BENEFICIOS) O DE CUALQUIER OTRO TIPO, YA SEAN BASADOS EN CONTRATO, AGRAVIO O DE OTRO TIPO. Algunos estados o condados podrían no permitir la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales. Si reside en uno de dichos estados o condados, no se aplicará la limitación o exclusión anterior.

Ante cualquier duda relacionada con el uso y cuidado de este producto o en relación con el mantenimiento, llámenos al teléfono 888-254-7336, remítanos un correo electrónico o escriba una carta a la siguiente dirección explicando la naturaleza de su problema.

Tribest Corp.
P.O. Box 4089
Cerritos, CA 90703
Website: www.tribest.com
E-mail: service@tribest.com

N.º de modelo

N.º de serie

Fecha en la que se envió
por correo la garantía

PIEZAS Y ACCESORIOS OPCIONALES

Llame al 888-254-7336 o visite la página web www.tribestlife.com para ver la disponibilidad y el precio.



Base del motor



Pieza de cuchillas de acero inoxidable



Tapa (#DB02)
Jarra de cristal (#DB03)



Tapa en forma de caperuza (#DB01)



Utensilio de brazo (#DB17)



Abridor de cuchillas (#DB18)



Espátula extralarga de silicona de 28 cm (11,25 pulg.) (#PB01S)



Cepillo para botellas de Tribest (#PB038A)
Cabezal de sustitución del cepillo para botellas de Tribest (#PB038H)



Tabla de cortar de plástico (#PB06)



Smoothies y otras espléndidas delicias (#GPBEM03)

RECETAS

I. Smoothies/Bebidas batidas.....	104
II. Sopas saladas.....	105
III. Salsas dulces o aliños.....	107
IV. Salsa mexicana y guacamole.....	108
V. Aliños de ensalada.....	109
VI. Tapenade/Pesto.....	110
VII. Gachas.....	111
VIII. Paté.....	112
IX. Pudín.....	113
X. Papilla infantil.....	114
XI. Posibles suplementos nutricionales.....	115

NOTA: Las recetas de este libro están basadas en porciones para una persona, es decir, de 473 ml (16 onzas) de volumen. Puede ajustar sus porciones de ingredientes a otras cantidades si así lo desea.

I. Recetas de smoothies/Bebidas batidas

Receta básica:

- ½-1 taza del líquido de su elección
- 1 plátano (máximo) fresco o congelado en trozos de 2,54 cm (1 pulg.)
- ¼ de taza de otra fruta fresca o congelada
- 1 cucharada de proteínas en polvo (o polvo verde)

Ingredientes opcionales:

- 1 o 2 cubitos de hielo
- Fuente de ácidos grasos esenciales del aceite o las semillas de lino o cáñamo, o semillas de chía mojadas.
- 1 cucharada de semillas mojadas o frutos secos (p. ej. sésamo, girasol, calabaza, semillas de lino; o almendras o nueces brasileñas mojadas); otros frutos secos no tienen que mojarse, ya que son más blandos y se mezclarán más fácilmente que las almendras o las nueces brasileñas.

Opciones líquidas:

- ½ - 1 taza del líquido de su elección:
 - Zumo de manzana
 - Zumo de naranja
 - Café (Teccino, Pero o descafeinado)
 - Yogur (de soja o de leche)
 - Leche
 - Tofu (bátalo primero con líquido con 1/8 de taza de agua)
 - Agua

NOTA: Si utiliza más de 1 taza y ¼ de líquido, la Dynablend Clean puede rebalsar y verterse líquido de su interior durante el proceso de batido.

Opciones de fruta:

- De ½ a ⅓ de taza de fruta fresca o congelada:
 - se puede usar cualquier fruta fresca o congelada que desee para hacer smoothies.

NOTA: La cantidad máxima de fruta es de 200 gr; ajuste los niveles de líquido para acomodarla de forma conveniente. Cuanta más fruta añadida, más espesa será la bebida. Con ¼ de taza de líquido puede crear un pudín como postre a partir de cualquier fruta fresca y el líquido de su elección.

1 dátil con una naranja:

- ½ taza de zumo de naranja recién exprimido
- 1 plátano congelado
- 2 cucharadas de semillas de chía mojadas (opcional) o semillas de cáñamo
- 1 dátil sin hueso
- 1 cucharada de proteínas en polvo o polvo verde
- 2 cubitos de hielo (opcional)

Batir de 30 a 45 segundos o hasta conseguir la consistencia deseada.

Smoothie verde de invierno:

- 1 taza de zumo de manzana
- 1 plátano
- 1 cucharada de semillas de lino mojadas o aceite de lino
- 2 hojas de menta
- 1 o 2 cucharadas de polvo verde (la malta verde es genial)

Batir de 30 a 45 segundos o hasta conseguir la consistencia deseada.

II. Las sopas saladas

Pueden hacerse a temperatura ambiente, frías o tibias.

NOTA: Estas sopas pueden presentar tropezones, a no ser que se usen verduras/vegetales muy blandos. Cuanta más verdura añadida, más espesa será la bebida/la sopa. Con ¼ de taza de líquido puede crear salsas para mojar o platos estilo salsa a partir de la mayoría de las verduras y del líquido de su elección.

Receta básica:

- ½-1 taza del líquido templado o caliente de su elección
- ½ aguacate (cortado en trozos de 2,54 cm (1 pulg.) u otro ingrediente cremoso: p. ej., tahini, mantequilla de nuez, leche, tofu, yogur, requesón, queso crema, aceites o kefir)
- ¼ de taza de otra verdura fresca o congelada
- 1 cucharada de proteínas en polvo (o polvo verde)

Ingredientes opcionales:

- Fuente de ácidos grasos esenciales del aceite de lino, las semillas o el aceite de cáñamo o las semillas de chía mojadas.
- 1 cucharada de mantequilla de nuez o de semillas (p. ej. "mantequilla" de sésamo (tahini), almendra, cáñamo, cacahuete, avellana, macadamia, anacardos o calabaza).

Opciones líquidas:

- ½-1 taza del líquido de su elección:
 - Zumo de zanahorias (o cualquier zumo de verduras de su elección)
 - Yogur (de soja o de leche)
 - Leche (de vaca, de soja o sin lactosa)
 - Tofu (mézclelo primero con líquido con 1/8 de taza de agua)
 - Agua

NOTA: Si utiliza más de 1 taza y ¼ de líquido, la Dynablend Clean puede rebosar y verterse líquido de su interior durante el proceso de batido.

Opciones de verdura:

- De ½ a ⅓ de taza de verduras frescas o congeladas

Entre las verduras recomendadas están:

- Tomates
- Guisantes verdes
- Pepino
- Apio
- Calabaza (calabacín, calabaza cuello botella o calabaza plana)
- Coliflor
- Maíz
- Lechuga (o cualquier verdura de hoja verde, cilantro, perejil, menta, etc.)

NOTA: Emplee cualquier verdura fresca de temporada que prefiera para sus sopas saladas. La cantidad máxima de verduras es de 1 o 2 tazas; ajuste los niveles de líquido para que quepan en el recipiente de la batidora.

Sopa de zanahoria y aguacate:

- 1 taza de zumo de zanahoria
- ½ aguacate
- 2 hojas de albahaca
- 1 cucharada de polvo verde
- Zumo de limón al gusto

Batir de 30 a 45 segundos o hasta conseguir la consistencia deseada

Sopa de tomate espesa:

- ¼ de taza de agua
- 4 tomates cherry (cortados por la mitad)
- 4 tomates secos (mojados en agua tibia)
- 3 hojas de albahaca
- 1 dátil sin hueso
- 1 diente de ajo
- Sal marina al gusto

Batir de 30 a 45 segundos o hasta conseguir la consistencia deseada.

III. Salsas dulces o aliños

Las salsas son estupendas para tomarlas en forma de sopa en un bol o espesarlas reduciendo los ingredientes líquidos de la receta. Disfrute tanto los gustos frutales como los salados.

Receta básica:

- ¼-½ taza del líquido de su elección
- ½ taza de un ingrediente cremoso (p. ej., "mantequilla" de sésamo (tahini), mantequilla de nuez, plátano, aguacate, leche, tofu, yogur, requesón, queso crema, aceites o kefir)
- ¼ de taza de otra fruta fresca o congelada o de verdura
- 1 o 2 cucharadas de la especia de su elección

Ingredientes opcionales:

- Fuente de ácidos grasos esenciales del aceite de lino, las semillas o el aceite de cáñamo o las semillas de chía mojadas.
- 1 cucharada de mantequilla de nuez o de semillas (p. ej. "mantequilla" de sésamo (tahini), almendra, cáñamo, cacahuete, avellana, macadamia, anacardos o calabaza).

Opciones líquidas:

- ½-1 taza del líquido de su elección:
 - Zumo de zanahorias (o cualquier zumo de verduras de su elección)
 - Yogur (de soja o de leche)
 - Leche (de vaca, de soja o sin lactosa)
 - Tofu (mézclelo primero con líquido con 1/8 de taza de agua)
 - Agua

NOTA: Si utiliza más de 1 taza y ¼ de líquido, puede que rebose el vaso mezclador.

Opciones de frutas o verduras:

- ¼-½ taza de fruta fresca o congelada o de verdura

NOTA: La cantidad máxima es de 1 o 2 tazas; ajuste los niveles de líquido para que quepan en la jarra de cristal.

Salsa de manzana:

- 1 manzana fresca picada (píquela en trozos pequeños)
- 1 cucharadita de semillas de chía mojadas
- 1 plátano
- Canela al gusto y nuez moscada
- Zumo de limón al gusto

Batir de 45 a 60 segundos o hasta conseguir la consistencia deseada.

Salsa agridulce:

- ⅓ de taza de zumo de naranja recién exprimido
- ¼ de taza de sirope de arce
- 1 cucharadita de vinagre de sidra de manzana
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de zumo de lima
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de jengibre (fresco, picado fino)
- 2 cucharaditas de mostaza

Batir de 45 a 60 segundos o hasta conseguir la consistencia deseada.

IV. Salsa mexicana y guacamole

La salsa mexicana es una textura que admite que los trozos y el líquido marinen juntos para componer maravillosos sabores y puede verterse sobre cualquier verdura o plato de cereales o utilizarse como salsa para mojar frutas o verduras.

Salsa mexicana clásica:

- 1 tomate (picado)
- 1 cebolla verde
- ½ taza de cilantro
- 1 diente de ajo
- ¼ de jalapeño (opcional)
- Sal marina al gusto

Presione la máquina hasta conseguir la consistencia deseada.

Salsa de mango:

- 1 taza de mango (picado)
- ¼ de taza de piña (picada)
- ¼ de taza de cebolla verde
- ¼ de taza de cilantro
- 1 cucharadita de chile picante fresco (picado)
- Zumo de lima al gusto
- Sal marina al gusto

Presione la máquina hasta conseguir la consistencia deseada.

Guacamole:

- 1 aguacate
- 2 tomates cherry, cortados por la mitad
- 1 cucharada de cebolla (roja o verde, picada)
- 1 cucharadita de mezcla de especias mexicanas
- Zumo de lima al gusto
- Sal marina al gusto

Presione la máquina hasta conseguir la consistencia deseada.

V. Aliños de ensalada

Los aliños pueden ser suaves o con tropezones, dependiendo de los ingredientes. Hágalas con menos líquido o añada más sólidos y convierta estas recetas en salsas para mojar.

Aliño especiado de semillas de papaya:

- ⅓ de taza de vinagre de arroz salvaje (o de zumo de lima)
- 1 cucharada de cebolla amarilla, picada
- 2 cucharaditas de mostaza (la de Dijon va bien)
- 1 cucharadita de néctar de ágave o de miel
- Salsa picante: 1 cucharadita o al gusto
- ⅔ de taza de aceite de oliva
- 2 cucharadas de semillas de papaya

Batir de 45 a 60 segundos o hasta conseguir la consistencia deseada.

Aliño sabroso de papaya

- 1 papaya (pelada, sin semillas y en rodajas)
- ½ taza de zumo de naranja
- 1 cucharada de semillas de chía mojadas (puede sustituirlas por aceite de oliva o de lino)
- 1 cucharadita de zumo de lima
- 1 cucharadita de chile o de otra especia picante (cayena) (opcional)
- Sal marina al gusto

Batir de 45 a 60 segundos o hasta conseguir la consistencia deseada.

VI. Tapenade/Pesto

La tapenade y el pesto poseen una textura muy similar: espesa y con ingredientes cortados de forma rústica.

Tapenade de aceitunas:

- 1 taza de aceitunas (deshuesadas y picadas)
- ½ taza de aceite de oliva
- 2 cucharadas de alcaparras
- 1 diente de ajo (picado)
- 2 cucharaditas de vinagre de arroz salvaje

Batir de 45 a 60 segundos o hasta conseguir la consistencia deseada.

Tapenade de tomate:

- 1 taza de tomates secos (mojados y escurridos)
- 2 tomates cherry (cortados por la mitad)
- ¼ de taza de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo (picados)
- Sal marina al gusto

Batir de 45 a 60 segundos o hasta conseguir la consistencia deseada.

Pesto rápido:

- ¼ de taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de zumo de limón
- ½ taza de hojas de albahaca fresca
- ½ taza de perejil (picado)
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de salsa de soja
- 3 cucharadas de piñones (o nueces)

Batir de 45 a 60 segundos o hasta conseguir la consistencia deseada.

Pesto de nueces cremoso:

- ¼ de taza de nueces
- 1 aguacate (deshuesado y picado)
- ½ taza de hojas de albahaca
- ¼ de taza de hojas de espinacas (cuidadosamente lavadas y picadas)
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de pimienta (mejor si es recién molida)
- 1 cucharada de zumo de lima
- Sal marina al gusto

Batir de 45 a 60 segundos o hasta conseguir la consistencia deseada.

VII. Gachas

Los cereales batidos, cocinados o germinados son un extraordinario desayuno. Extiéndales por encima su fruta fresca, frutos secos o semillas favoritos y leche (de vaca o no).

Gachas de arroz:

- 2 tazas de arroz (cocido)
- ¼ de taza de leche de arroz, de soja o Vance's DariFree, o agua caliente
- 2 cucharadas de semillas de cáñamo
- ¼ de cucharadita de canela en polvo
- Sal marina al gusto
- Sirope de arce o edulcorante al gusto (opcional)

Batir de 45 a 60 segundos o hasta conseguir la consistencia deseada.

NOTA: Esta receta también funciona con otros granos cocidos: todas las variedades de arroz (salvaje, basmati, rojo, blanco, etc.), mijo, alforfón, cebada o harina de maíz hervida.

Crema de quinoa (en copos):

- 1 taza y ¼ de agua caliente
- ⅔ de taza de copos de quinoa
- ¼ de cucharadita de 5 especias chinas (o de nuez moscada)
- 1 cucharada de semillas de chía mojadas
- Néctar de ágave o miel al gusto
- Sal marina al gusto

Batir de 45 a 60 segundos o hasta conseguir la consistencia deseada.

NOTA: Esta receta también puede hacerse con otros copos de cereales: arroz salvaje, cebada, avena, etc. La proporción agua-cereales varía ligeramente (p. ej., 1 taza de agua caliente para 1 taza y ¼ de copos de arroz); siga las instrucciones del paquete.

VIII. Pâté

Los patés se hacen tradicionalmente de frutos secos y verduras. También pueden hacerse de frutos secos y semillas, mezclados con varios tipos de verduras. Sea creativo y encuentre sus propias variaciones. Estas recetas le ayudarán a empezar.

Paté de nueces pecanas:

- 1 taza de nueces pecanas (crudas)
- 1 cebolla roja (no demasiado grande, picada)
- 2 cucharaditas de caldo de ave concentrado
- ¼ de taza de calabacines (picados)
- 1 cucharada de salsa de soja

Batir de 45 a 60 segundos o hasta conseguir la consistencia deseada. Para añadir más textura a este paté, saltear pimienta roja cortado en finas rodajas, perejil y apio (½ de cada uno).

Sabroso paté de calabaza:

- ¼ de taza de semillas de calabaza mojadas (poner a remojo 30 minutos y escurrir)
- ¼ de taza de semillas de girasol mojadas (poner a remojo 30 minutos y escurrir)
- ¼ de taza de zumo de naranja recién exprimido
- ½ aguacate (picado)
- 2 hojitas de perejil fresco (picado)
- 2 tomates cherry (cortados por la mitad)
- 1 diente de ajo (picado)
- 1 cucharada de jengibre fresco (picado)
- 1 cucharada de polvo de curry
- Sal marina al gusto

Batir de 45 a 60 segundos o hasta conseguir la consistencia deseada. Para añadir una textura algo más suave o con tropezones, añada la otra parte del aguacate cortada en dados después de batir.

IX. Pudines

Receta básica:

- De 1 a una taza y media de fruta fresca de temporada
- De 2 a 4 cucharadas de espesante de su elección (a continuación encontrará una lista de sugerencias)
- De 1 a 3 cucharadas del líquido de su elección (a continuación encontrará una lista de sugerencias)

Espesantes sugeridos:

- De 2 a 4 cucharadas del espesante de su elección:
 - Papaya
 - Plátano (el espesante más sencillo)
 - Fruta seca, mojada
 - Frutos secos: anacardos, pecanas o nueces
 - Semillas: semillas de girasol o de calabaza - mojar durante la noche y escurrir y después hacer el pudín con estos ingredientes. Este proceso hace que se desprenda la capa de las semillas que evita que germinen. El ponerlas a remojo y escurrirlas facilita también su digestión. Este proceso se llama germinación.
 - Semillas de chía mojada o semillas de cáñamo (una buena fuente de ácidos grasos esenciales)

Opciones líquidas:

- De 1 a 3 cucharadas del líquido de su elección:
 - Zumo fresco
 - Agua
 - Yogur (de leche o no)
 - Leche (de vaca, de arroz, de soja o Vance's DariFree)
 - Kefir (de leche o de soja)

Delicia de naranja y anacardo

- 1 taza de anacardos
- 2 cucharadas de zumo de naranja recién exprimido
- 1 cucharada de semillas de cáñamo

Batir hasta que la textura esté suave, y servir como pudín o como salsa para mojar.

Ambrosía de melocotón

- 1 melocotón grande o 2 pequeños (deshuesado(s) y picado(s))
- 2 rodajas de piña secas (puestas a remojo en agua templada)
- 1 cucharada del agua para remojo de la piña seca
- 2 cucharadas de semillas de girasol (mojadas)

Batir hasta que la textura esté suave, y servir como pudín o como salsa para mojar.

X. Papilla infantil

Instrucciones generales:

Los bebés necesitan alimentos sencillos:

- Frutas batidas (crudas)
- Verduras batidas (hechas ligeramente al vapor); la única excepción son las patatas (se quedan muy chiclosas)
- Elija frutas y verduras de temporada y bátalas con una pequeña cantidad de agua.

NOTA: 2 cucharadas de líquido/agua bastan para la mayoría, pero añada más si lo necesita.

Puré de plátano/uvas

- 1 plátano
- De 6 a 10 uvas

Empiece con el plátano y bátalo hasta que se haga una pasta. Después añada las uvas y bata hasta que la mezcla quede suave, y luego sírvala.

Salsa de pera

- 1 pera (troceada)
- 1 plátano
- 1 o 2 cucharadas de agua o zumo de manzana

Comience con una pequeña cantidad de pera y agua, añada el resto de los ingredientes, bata hasta obtener una textura suave y sirva.

XI. Posibles suplementos nutricionales

Fuentes de ácidos grasos esenciales:

- Semillas de cáñamo, de HempNut
- Semillas de chía, de Jaffee Brothers o Earth Products
- Aceites de lino, de Barleans
- Semillas de lino

Polvos verdes/alimentos liofilizados:

- Green Magma
- Barley Green
- Kamut
- Green Frog
- Pure Synergy
- Ultimate Life/Meal

Opciones de leche:

- Leche sin lactosa, desnatada o entera
- Leche de soja
- Leche de arroz
- Leche Vance's DariFree: una leche en polvo hecha de patatas
- Leche de plátano: batido de plátanos frescos o congelados con agua

Puede hacer las siguientes tres leches en su Dynablen Clean batiendo almendras mojadas y escurridas o semillas de girasol o semillas de sésamo con agua:

- Leche de almendras
- Leche de girasol
- Leche de sésamo

Acompañantes para zumo:

- Juice Evolution
- Zumos frescos Trader Joe's
- Zumos frescos de sus mercados locales

NOTA: Esté atento porque puede adquirir zumos pasteurizados: sepa que han sido tratados de forma térmica; quizá prefiera zumos frescos no pasteurizados.

Disfrute su nueva batidora doméstica de alta potencia Tribest Dynablen Clean High Power Home Blender™. Las recetas incluidas aquí están pensadas para inspirarle a jugar con la comida fresca de temporada que prefiera. Intente usar productos orgánicos que tienen más propiedades nutritivas, más sabor y más valor alimenticio. Deje que estos principios le ayuden a disfrutar de una perfecta salud y de vitalidad.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

ELEMENTO	PROCESADOR DE ALIMENTOS
MODELO	DB-950
MÉTODO	BATIR/MOLER
SUMINISTRO ELÉCTRICO	EN LOS EE UU.: 120 V / 60 Hz EN EUROPA Y ASIA: 210~230 V / 50~60 Hz
POTENCIA ELÉCTRICA	850W
TAMAÑO DE LA JARRA DE CRISTAL	1800 ml
TAMAÑO DE LA CAJA DE COLOR	10.6 (L) x 8.9 (W) x 14.6 (H) in / 270 (L) x 225 (W) x 370 (H) mm
PESO DE ENVÍO	24.25 lbs (11kg)

NOTES

© 2015 Tribest Corp.
No está permitida la copia, transmisión o traducción a otro idioma de este manual de ningún modo
sin permiso escrito de Tribest Corp. Todos los derechos reservados.

NOTES

NOTES

TRIBEST
making healthy living easy

Tribest Corporation
P.O. Box 4089, Cerritos, CA 90703
toll free: 888-254-7336 | fax: 714-879-7140
www.tribest.com | service@tribest.com

©2015 Tribest Corporation v.20150811

TRIBEST
dynab•end[®]
clean

**DB-950 High Power
Home Blender
Operation Manual /
Mode d'emploi /
Bedienungsanleitung /
Manual de uso**



Read Instructions Before Using / Lisez Les Instructions Avant Utilisation / Lesen Sie Vor Gebrauch Die
Anweisungen Durch / Antes De Usar El Producto, Lea Las Instrucciones