

**Tribest**<sup>®</sup> making healthy living easy

**Tribest**<sup>®</sup>  
**PERSONAL II**  
**BLENDER**

MASON JAR READY SINGLE SERVING BLENDER

**PB-410, PB-420, PB-430**

OPERATION MANUAL

MODE D'EMPLOI

BEDIENUNGSANLEITUNG

MANUAL DE INSTRUCCIONES





# LANGUAGES

- English.....4
- Français.....19
- Deutsch.....34
- Español.....49



# INTRODUCTION

---

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

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

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

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

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

# TABLE OF CONTENTS

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Introduction.....           | 4  |
| Important Safeguards.....   | 6  |
| Parts List.....             | 7  |
| Operating Instructions..... | 8  |
| Troubleshooting.....        | 10 |
| Cleaning and Storage.....   | 11 |
| Blending Recipes.....       | 12 |
| Product Information.....    | 18 |

EN



# IMPORTANT SAFEGUARDS

---

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

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### WARNING

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

# PARTS LIST

## PB-410 Standard Parts



- (1) Motor Base (Red, White, or Gray)
- (1) 24 oz BPA-Free Cup
- (1) 16 oz BPA-Free Cup
- (1) 8 oz BPA-Free Cup
- (2) Commuter Lids
- (1) Storage Lid
- (1) Spatula
- (1) Blending Blade
- (1) Mason Jar Adapter

## PB-420 Standard Parts



- (1) Motor Base (Red, White, Gray)
- (2) 24 oz BPA-Free Cups
- (2) 16 oz BPA-Free Cups
- (2) 8 oz BPA-Free Cups
- (4) Commuter Lids
- (2) Storage Lids
- (1) Spatula
- (1) Blending Blade
- (1) Mason Jar Adapter

## PB-430 Standard Parts



- (1) Motor Base (Red, White, Gray)
- (1) 24 oz BPA-Free Cup
- (1) 16 oz BPA-Free Cup
- (1) 8 oz BPA-Free Cup
- (1) 16 oz Mason Jar
- (1) Mason Jar Lid
- (2) Commuter Lids
- (1) Storage Lid
- (1) Spatula
- (1) Blending Blade
- (1) Mason Jar Adapter

# OPERATING INSTRUCTIONS



## **Blending with BPA-Free Plastic Cups:**

1. Fill the blending cup with desired ingredients. For best results, put harder to blend food like frozen fruits, nuts, and seeds into the blending cup first, then put in softer, easier to blend ingredients on top followed by any liquids.



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



## **Blending with Mason Jars:**

1. Fill the mason jar with your desired ingredients. For best results, put harder to blend food like frozen fruits, nuts, and seeds into the blending cup first, then put in softer, easier to blend ingredients on top followed by any liquids.



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



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



# OPERATING INSTRUCTIONS



## To Activate:

1. After attaching the blade assembly onto the blending container of your choice, turn it upside down so that the blade assembly end of the container is attached to the motor base. To pulse, press straight down on the blending base. To pulse, press straight down on the blending cup once it is fitted into the blending base.



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



## To Remove the Blade:

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



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

# TROUBLESHOOTING

## Automatic Overload Protection

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

### Tips to prevent “overloading” your machine:

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

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

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



## CLEANING AND STORAGE

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

EN



# BLENDING RECIPES



## Smoothie & Beverage Instructions:

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

### Orange Creamsicle Smoothie

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

### Date Shake

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

### Strawberry Pink Lemonade

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

### Matcha Tea Tonic

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

### PB II Green Smoothie

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

### Acai Smoothie

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

### Almond Daily Protein Shake

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

### Chai Smoothie

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

### Superfood Booster

- 1 banana
- 1 cup almond milk
- 1 Tbsp. hemp seeds
- 1 tsp. spirulina
- 1 Tbsp. almond butter

### Anti-oxidant Berry Blast

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

# BLENDING RECIPES



## DIY Basic Smoothie Recipe

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

### Optional Ingredients:

- 1 - 2 ice cubes (great for summer cooling)
- Source of EFA (essential fatty acids) from flax or hemp oil or seeds, or soaked chia seeds

- 1 Tbsp. of soaked seeds or nuts (e.g. sesame, sunflower, pumpkin, flax seeds; or soaked almonds or brazil nuts) other nuts do not have to be soaked as they are softer and will blend easier than almonds or brazil nuts.

### Liquid choices:

Desired amount: ½ - 1 cup liquid of choice:

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

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

### Fruit choices:

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

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

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



## Easy Milk Instructions:

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

## Easy Pumpkin Seed Mylk

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

## Easy Hemp Seed Mylk

- 1 ½ cups water
- ⅓ cup hemp seeds
- ½ tsp. cinnamon
- ¼ tsp. sea salt

# BLENDING RECIPES

## Tonics, Dressings and Sauce Instructions:

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



## Miso Soup Tonic

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

## Tahini Cream Sauce

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

## Cilantro Salad Dressing

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

## Avocado Sour Cream

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

## Sweet Cream Dessert Dipping Sauce

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

## Chocolate Pudding

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

## Cashew Cheese Dip

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

## Sweet Cacao Fruit Dipping Sauce

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

## BLENDING RECIPES

### 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

### Classic Salsa

1 chopped tomato  
1/2 cup cilantro  
1/4 cup green onion  
1/8 cup lemon or lime juice  
1 clove garlic  
sea salt to taste  
1/4 jalapeno (optional)

### Mango salsa

1 cup mango, chopped  
1/4 cup fresh pineapple, chopped  
1/4 cup green onion  
1/4 cup fresh cilantro  
1 tsp. fresh hot chile, chopped  
lime juice to taste  
sea salt to taste

### Guacamole

1 cup avocado  
1/2 cup chopped tomato  
1/4 cup onion, chopped  
1 tsp. Mexican seasoning  
lime juice to taste  
sea salt to taste



# BLENDING RECIPES



## DIY Basic Sweet or Savory Sauce Recipe

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

### Optional Ingredients:

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

### Fast Baby Food Instructions:

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



### Sweet Veggie Baby Food

- ¼ cup steamed carrots
- ¼ cup steamed sweet potato

### Green Veggie Baby Blend

- ¼ cup steamed zucchini
- ¼ cup steamed sweet potato

### Green Fruit Baby Food

- ¼ cup raw spinach
- ¼ cup banana

### Berry Baby Blend

- ¼ cup fresh blueberries
- ¼ cup fresh strawberries

**Recipes by**  
**Tribest Chef Jenny Ross**  
**insta@jennyrossrawfood**



## BLENDING RECIPES

Join the conversation with us @tribestlife:

 Insta@Tribestlife

 Twitter/Tribestlife

 Facebook/Tribestlife

 Youtube/Tribestlife

 Pinterest/Tribestlife

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

#healthtribe #personalblender2

EN



# PRODUCT INFORMATION

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



## INTRODUCTION

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

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

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

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

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

# TABLE DES MATIÈRES

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



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### AVERTISSEMENT

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

# LISTE DE PIÈCES

## Pièces standard PB-410



- (1) Base avec moteur (rouge, blanche ou grise)
- (1) Récipient sans BPA 24 oz
- (1) Récipient sans BPA 16 oz
- (1) Récipient sans BPA 8 oz
- (2) Couverts

- (1) Couvercle de stockage
- (1) Spatule
- (1) Lame
- (1) Adaptateur pour pot Mason

## Pièces standard PB-420



- (1) Base avec moteur (rouge, blanche ou grise)
- (2) Récipient sans BPA 24 oz
- (2) Récipient sans BPA 16 oz
- (2) Récipient sans BPA 8 oz
- (4) Couverts

- (2) Couverts de stockage
- (1) Spatule
- (1) Lame
- (1) Adaptateur pour pot Mason

## Pièces standard PB-430



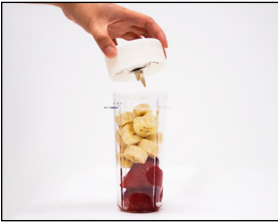
- (1) Base avec moteur (bleue, blanche ou grise)
- (1) Récipient sans BPA 24 oz
- (1) Récipient sans BPA 16 oz
- (1) Récipient sans BPA 8 oz
- (1) Pot Mason 16 oz
- (1) Couvercle de pot Mason

- (2) Couverts
- (1) Couvercle de stockage
- (1) Spatule
- (1) Adaptateur pour pot Mason
- (1) Lame



### Mélange avec des gobelets en plastique sans BPA:

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



### Mixage dans des pots Mason :

1. Remplissez le pot Mason avec les ingrédients désirés. Pour de meilleurs résultats, placez d'abord les fruits congelés, les noix et les graines dans votre récipient, puis les ingrédients plus mous et plus faciles à mélanger afin qu'ils soient plus près de la lame pendant le mélange, pour un mélange plus rapide et plus facile.
2. Fixez l'accessoire pour pot Mason au pot Mason et serrez-le à fond avant de passer à l'étape suivante.



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

## MODE D'EMPLOI



### Mise en route :

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



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



### Retirer la lame :

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



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



## Protection automatique contre la surchauffe

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

## Conseils pour éviter la surchauffe de votre appareil :

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

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



## NETTOYAGE ET STOCKAGE

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





## Instructions concernant les smoothies et les boissons :

1. Remplissez le récipient de mélange avec les ingrédients les plus durs d'abord, puis avec les ingrédients plus tendres et enfin avec le liquide.
  2. Serrez fermement le dispositif de mixage au récipient et retournez l'ensemble.
  3. Mixez pendant 30 secondes.
4. Dégustez votre boisson immédiatement ou plus tard en la recouvrant avec les couvercles prévus à cet effet.

### Smoothie à l'orange glacée

- 1 orange
- 1 banane
- $\frac{3}{4}$  de tasse de lait d'amande
- 1 cuillère à café de protéines protéine de pois et de vanille (facultative)

### Shake de dattes

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

### Limonaade rose aux fraises

- 1 tasse d'eau de coco ou d'eau fraîche
- $\frac{1}{3}$  tasse de fraises fraîches
- $\frac{1}{4}$  de tasse de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'agave ou de miel brut

### Tea Tonic Matcha

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

### Smoothie vert PB II

- 1 banane
- 1 tasse d'épinards
- $\frac{1}{2}$  tasse d'eau de coco (remplacer avec de l'eau fraîche si non disponible)
- $\frac{1}{2}$  tasse de mangue congelée

### Smoothie à l'açaï

- $\frac{1}{2}$  banane
- 1 paquet d'açaï (à découper en petits morceaux)
- 1 tasse d'eau de coco
- 1 cuillère à soupe de beurre d'amande

### Shake de protéines quotidien aux amandes

- 1 banane
- $\frac{1}{2}$  tasse de lait d'amande
- 1 cuillère à soupe de poudre de protéines
- 1 cuillère à soupe de beurre d'amande
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de miel brut, d'agave ou d'eau de coco

### Smoothie Chai

- 1 tasse de thé noir froid
- 1  $\frac{1}{2}$  cuillère à soupe de beurre d'amande
- 1 cuillère à café d'épices pour tarte à la citrouille
- 1 pincée de sel de mer

### Booster Superfood

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

### Shoot aux fruits rouges antioxydant

- 1 tasse de fruits rouges congelés
- 1 banane
- $\frac{1}{2}$  tasse de lait d'amande

# RECETTES



## Recette de base pour smoothie maison

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

### Ingrédients facultatifs :

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

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

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

### Liquides au choix :

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

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

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

### Fruits au choix :

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

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

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



### Instructions Easy Milk :

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

### Lait de graines de citrouille facile à préparer

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

### Lait de graines de chanvre facile à préparer

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



## Instructions pour les tonics, les vinaigrettes et les sauces :

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

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

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

### Tonic de soupe miso

- 1 tasse ½ d'eau
- ¼ de tasse de jus de citron ou de citron vert
- 3 cuillères à soupe de jus de citron ou de citron vert
- 3 cuillères à soupe de pâte de tahini
- 1 cuillère à soupe de pâte de miso blanc moelleux
- ½ cuillère à café de sel marin
- 1 cuillère à café de flocons de dulce (facultatif)

### Vinaigrette à la coriandre

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

### Sauce à tremper pour dessert à la crème sucrée

- ½ tasse d'eau
- ½ tasse de pignons de pin
- 2 cuillères à soupe de nectar d'agave brut
- 1 cuillère à café de pâte de vanille
- 1 pincée de sel de mer

### Trempette au fromage de noix de cajou

- 1 tasse d'eau
- ½ tasse de noix de cajou trempées
- ¼ de tasse de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'agave ou de miel brut
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sel marin

### Sauce à la crème de tahini

- ½ tasse de pâte de tahini
- ½ tasse de jus de citron ou de citron vert
- ¼ de tasse de feuilles de coriandre
- ¼ de tasse d'oignons verts hachés
- ½ cuillère à café de sel marin
- 1 tomate (facultatif)

### Crème sure à l'avocat

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

### Pouding au chocolat

- 1 tasse d'eau
- 1 tasse d'avocat
- 4 cuillères à soupe de nectar d'agave cru, de miel ou de noix de coco
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre
- ½ cuillère à café de sel marin

### Sauce à tremper au cacao doux et aux fruits

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

# RECETTES

## Sauce aigre-douce

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

## Salsa classique

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

## Salsa à la mangue

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

## Guacamole

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





## Recette de base pour sauce sucrée ou salée maison

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

### Ingrédients facultatifs:

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

### Liquides au choix :

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

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

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

### Fruits ou légumes au choix :

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

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

### Instructions pour mixer rapidement des purées pour bébés :

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



### Purée pour bébés aux légumes

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

### Purée verte aux fruits pour bébés

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

### Mélange de fruits rouges pour bébé

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

### Mélange de légumes verts pour bébé

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

# RECETTES

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

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



Insta@Tribestlife



Twitter/Tribestlife



Facebook/Tribestlife



Youtube/Tribestlife



Pinterest/Tribestlife



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

#healthtribe #personalblender2





## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

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

FR



# EINFÜHRUNG

---

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

Der Tribest Personal Blender II vereinfacht den tägliche Umgang mit Ihren Lieblingsrezepten, da er eine schnellere und leichtere Alternative zu größeren Mixern ist. Sein Konzept vereinfacht die Reinigung und räumt Ihnen somit mehr Zeit für weitere Dinge in Ihrem Leben ein. Der Personal Blender II ist eine echte „Mix and Go“ Lösung, die mit bruchsicheren BPA-freien Mixbehältern ausgestattet und mit Einmachgläsern kompatibel ist. Der 200-Watt-Motor mixt nicht nur Obst oder Gemüse jeder beliebigen Art, sondern auch problemlos Eis und leicht angetaute, tiefgefrorene Früchte. Er eignet sich ideal für die Zubereitung von Saucen, Sorbets, Suppen, Protein-Shakes, Frucht-Smoothies, Babynahrung u.v.m.

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

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

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

# INHALTSVERZEICHNIS

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Einführung.....                   | 34 |
| Wichtige Sicherheitshinweise..... | 36 |
| Zubehörteile.....                 | 37 |
| Bedienungsanleitung.....          | 38 |
| Störungsbehebung.....             | 40 |
| Reinigung und Aufbewahrung.....   | 41 |
| Rezepturen mixen.....             | 42 |
| Produktinformationen.....         | 48 |

DE



# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Vermeiden Sie Stromschläge: Tauchen Sie den Netzstecker und den Motorblock nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stecken Sie niemals einen feuchten Stecker in eine Steckdose und fassen Sie ihn keinesfalls mit nassen Händen an. Um den Motorblock zu reinigen, können Sie ein feuchtes Tuch benutzen, wenn Sie diesen danach sofort trocken abwischen.
3. Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
4. Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, wenn es nicht in Gebrauch ist.
5. Vermeiden Sie jegliche Berührung mit beweglichen Teilen.
6. Betreiben Sie niemals ein Gerät, dessen Kabel oder Stecker beschädigt ist.
7. Verwenden Sie den Motorblock nur mit den von Tribest hergestellten Zubehörteilen.
8. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder der Arbeitsfläche hängen, sowie den Ofen bzw. andere heiße Oberflächen berühren.
9. Es empfiehlt sich, den mitgelieferten, gummierten Teigschaber zu verwenden, um ein Verkratzen der Mixbehälters zu vermeiden.
10. Die Klingen der Messerbasis sind scharf, gehen Sie daher vorsichtig damit um.
11. Schrauben Sie die Messerbasis ordnungsgemäß auf den Behälter, um Verletzungen zu vermeiden.
12. Verarbeiten Sie in den Mixbehältern keine Flüssigkeiten mit einer Temperatur von über 40 °C.
13. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
14. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
15. Stellen Sie das Gerät stets auf eine stabile, ebene Oberfläche.
16. Spülen Sie Behälter und Messerbasis sofort nach jedem Gebrauch.
17. Wenn Sie das Gerät im Dauerbetrieb 30 bis 60 Sekunden laufen lassen, pausieren Sie bis zur nächsten Benutzung mindestens eine Minute lang.
18. Bei 1-minütiger Benutzung im Dauerbetrieb, sollten Sie nicht öfter als 3 Mal hintereinander mixen.
19. Das Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch und nicht für die gewerblichen Nutzung bestimmt.
20. Bewahren Sie die Behälter mit aufgesetztem Deckel bzw. mit aufgeschraubter Messerbasis auf.  
Stellen Sie sicher, dass die Teile vollkommen trocken sind.
21. Nehmen Sie am Gerät oder Stecker niemals Änderungen vor.

## BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

### WARNHINWEISE

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

## PB-410-Standardteile



- |                                      |                         |
|--------------------------------------|-------------------------|
| (1) Motorblock (Rot, Weiß oder Grau) | (1) Aufbewahrungsdeckel |
| (1) BPA-freier Becher 24 oz          | (1) Teigschaber         |
| (1) BPA-freier Becher 16 oz          | (1) Einmachglasadapter  |
| (1) BPA-freier Becher 8 oz           | (1) Messerbasis         |
| (2) Trinkdeckel                      |                         |

## PB-420-Standardteile



- |                                      |                         |
|--------------------------------------|-------------------------|
| (1) Motorblock (Rot, Weiß oder Grau) | (2) Aufbewahrungsdeckel |
| (2) BPA-freie Becher 24 oz           | (1) Teigschaber         |
| (2) BPA-freie Becher 16 oz           | (1) Messerbasis         |
| (2) BPA-freie Becher 8 oz            | (1) Einmachglasadapter  |
| (4) Trinkdeckel                      |                         |

## PB-430-Standardteile



- |                                      |                         |
|--------------------------------------|-------------------------|
| (1) Motorblock (Rot, Weiß oder Grau) | (2) Trinkdeckel         |
| (1) BPA-freier Becher 24 oz          | (1) Aufbewahrungsdeckel |
| (1) BPA-freier Becher 16 oz          | (1) Teigschaber         |
| (1) BPA-freier Becher 8 oz           | (1) Messerbasis         |
| (1) Einmachglas 16 oz                | (1) Einmachglasadapter  |
| (1) Einmachglasdeckel                |                         |

DE

# BEDIENUNGSANLEITUNG



## Mischen mit BPA-freien Plastikbechern:

1. Befüllen Sie den Mixbehälter mit den gewünschten Zutaten. Um beste Ergebnisse zu erzielen, füllen Sie den Mixbehälter zuerst mit den härteren Zutaten, z. B. mit angetauten Früchten, Nüssen und Kernen / Samen, gefolgt von weicheren Zutaten, sodass diese während des Mixvorgangs zuerst von den Klingen erfasst werden und so schnellere Ergebnisse erzielt werden.



2. Schrauben Sie die Messerbasis auf den Behälter und ziehen Sie diese fest an, bevor Sie den Mixbehälter zum Mixen umdrehen und auf den Motorblock setzen.



## Mixen mit Einmachgläsern:

1. Befüllen Sie das Einmachglas mit den von Ihnen gewünschten Zutaten. Um beste Ergebnisse zu erzielen, füllen Sie den Mixbehälter zuerst mit den härteren Zutaten, z. B. mit angetauten Früchten, Nüssen und Kernen / Samen, gefolgt von weicheren Zutaten, sodass diese während des Mixvorgangs zuerst von den Klingen erfasst werden und so schnellere Ergebnisse erzielt werden.



2. Schrauben Sie den Einmachglasadapter auf das Glas und ziehen Sie ihn fest an, bevor Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren.



3. Schrauben Sie die Messerbasis auf den Adapter und ziehen Sie diese ebenfalls fest an, bevor Sie das Einmachglas zum Mixen umdrehen und auf den Motorblock setzen.

# BEDIENUNGSANLEITUNG



## **Aktivierung:**

1. Um den Behälterinhalt pulsierend zu mixen, drücken Sie den Mixbehälter nach dem Einsetzen auf den Motorblock gerade nach unten.



2. Um im Dauerbetrieb zu mixen, drücken Sie den Mixbehälter nach unten und drehen Sie ihn einige Millimeter im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Zum Beenden des Mixvorgangs drücken Sie den Mixbehälter etwas nach unten und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn.



## **Messerbasis entfernen:**

1. Drehen Sie die Messerbasis vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn, um den Behälter zu öffnen.



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

# STÖRUNGSBEHEBUNG

## Automatischer Überlastschutz

Ihr Gerät ist mit einer Besonderheit ausgestattet: einem automatischen Überhitzungsschutz. Diese Funktion sorgt dafür, dass Ihr Motor nicht zu heiß wird und Schäden am Gerät verhindert werden. Wenn dieser Überhitzungsschutz aktiviert wird, stellt sich der Motor automatisch ab und Sie nehmen möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Ziehen Sie den Stecker in diesem Fall aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten lang abkühlen, bevor Sie den Vorgang wiederholen.

### Tipps zur Vermeidung einer „Überlastung“ Ihres Geräts:

Verwenden Sie ausgewogene Rezepte mit einem ausreichendem Flüssigkeitsgehalt, damit die Klingen sofort das Mixgut erfassen, ohne leer zu laufen, oder zu blockieren. Verarbeiten Sie Rezepte nicht länger als empfohlen und behalten Sie Ihr Gerät beim Mixen im Auge, um sicherzustellen, dass Ihre Zutaten richtig gemixt wird.

Nehmen Sie am Gerät oder Stecker niemals Änderungen vor.





## REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

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



# REZEPTUREN MIXEN



## Anweisungen für Smoothies und Getränke:

1. Füllen Sie den Mixbehälter zuerst mit den härtesten Zutaten, gefolgt von den weicheren Zutaten und dann mit der Flüssigkeit.
2. Verschrauben Sie die Messerbasis fest auf den Mixbehälter und drehen Sie ihn um.
3. 30 Sekunden lang mixen.
4. Genießen Sie den Inhalt frisch oder unterwegs, indem Sie den Behälter mit dem Deckel verschließen.

### Sahniger Orangen-Smoothie

- 1 Orange
- 1 Banane
- ¾ Tasse Mandeldrink oder Wasser
- 1 EL Proteinpulver (optional)

### Dattel-Shake

- 1 Banane
- ½ Tasse Mandeldrink oder Wasser
- 2 EL Dattelpaste oder 4 entkernte Datteln
- 2 EL Mandelpüree
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz

### Pinkfarbene Erdbeer-Limonade

- 1 Tasse Kokoswasser oder Wasser
- ⅓ Tasse frische Erdbeeren
- ¼ Tasse Zitronensaft
- 1 EL roher Agavendicksaft

### Matcha-Tee-Tonikum

- 1 Tasse Mandeldrink oder Wasser
- 1 EL Matcha
- 1 EL roher Agavennektar
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

### Grüner Smoothie PB II

- 1 Banane
- 1 Tasse Spinat
- ½ Tasse Kokossaft oder Wasser
- ½ Tasse tiefgefrorene Mango

### Acai-Smoothie

- ½ Banane
- 1 Packung Acai (in kleine Stücke zerlegen)
- 1 Tasse Kokoswasser
- 1 EL Mandelbutter

### Mandel-Protein-Shake für den täglichen

#### Verzehr

- 1 Banane
- ½ Tasse Mandeldrink oder Wasser
- 1 EL Proteinpulver
- 1 EL Mandelpüree
- 1 TL Zimt
- 1 TL roher Agavendicksaft

### Chai-Smoothie

- 1 Tasse kalter schwarzer Tee
- 1 ½ EL Mandelbutter
- 1 TL Kürbiskuchengewürz
- 1 Prise Meersalz

### Superfood-Booster

- 1 Banane
- 1 Tasse Mandeldrink oder Wasser
- 1 EL geschälte Hanfsamen
- 1 TL Spirulina
- 1 EL Mandelpüree

### Antioxidativer Beeren-Shake

- 1 Tasse tiefgefrorene Beeren
- 1 Banane
- ½ Tasse Mandeldrink oder Wasser



## Grundlegendes Smoothie-Rezept zum Selbermachen

- ½ –1 Tasse Flüssigkeit Ihrer Wahl
- 1 frische oder angetaute Banane, in etwa 2,5 cm breite Stücke geschnitten
- ¼ Tasse andere frische oder angetaute Früchte
- 1 Esslöffel Proteinpulver (oder Spirulina Pulver)

### Optionale Zutaten:

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

### Flüssigkeitsauswahl:

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

- Fruchtsaft
- Kokossaft
- vegane Pflanzendrinks
- Kaffee
- Tofu (zuerst mit ⅛ Tasse Wasser zu einer Flüssigkeit mixen)
- Wasser

### Obstauswahl:

Gewünschte Menge: ⅛–⅓ Tasse frisches oder tiefgefrorenes, angetautes Obst (die maximale Obstmenge beträgt 1 Tasse. Passen Sie die Flüssigkeitsmengen entsprechend an.)

- Jedes frische oder tiefgefrorene Obst der Saison kann für Smoothies verwendet werden.
- Je mehr Früchte Sie hinzufügen, desto dickflüssiger wird das Getränk.
- Mit einer ¼ Tasse Flüssigkeit Ihrer Wahl und jeglichen Früchten können Sie ein puddingartiges Dessert zubereiten.



### Einfache Zubereitung von Pflanzendrinks:

1. Füllen Sie den Mixbehälter mit den gewünschten Zutaten.
2. Verschrauben Sie die Messerbasis fest auf den Mixbehälter und drehen Sie ihn um.
3. 30 Sekunden lang mixen.
4. Überprüfen Sie vor dem Kühlstellen die Konsistenz des Drinks und sieben Sie ihn bei Bedarf.
5. Mit dem Deckel verschließen und vor jedem Verzehr schütteln, um den optimalen Geschmack zu erzielen.

### Kürbiskern Drink mit einfacher Zubereitung

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

### Hanfsamen Drink mit einfacher Zubereitung

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

# REZEPTUREN MIXEN



## Anleitungen für Tonics, Dressings und Saucen:

1. Füllen Sie den Mixbehälter zuerst mit den schwersten Zutaten, gefolgt von den weicheren Kräutern und Gewürzen.
2. Verschrauben Sie die Messerbasis fest auf den IMixbehälter und drehen Sie ihn um.
3. Mixen Sie 30 Sekunden lang, um cremige Texturen zu erhalten und verwenden Sie den Pulsmodus für Guacamole

und Salsa sowie in allen weiteren Fällen, in denen eine dickflüssige, stückige Textur erwünscht ist.  
4. Mit dem Deckel verschließen und vor jedem Verzehr schütteln, um den optimalen Geschmack zu erzielen.

### Misosuppe

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

### Cremige Tahini-Sauce

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

### Koriander-Salatdressing

- 1 Tasse frische Korianderblätter
- ½ Tasse Olivenöl
- ¼ Tasse Zitronen- oder Limettensaft
- ½ TL Salz

### Avocado-Sauerrahm

- 1 Avocado
- ¼ Tasse Zitronen- oder Limettensaft
- ½ Tasse Kokossaft
- ½ TL Salz

### Süße, cremige Dip-Sauce für den Nachtisch

- ½ Tasse Wasser
- ½ Tasse Pinienkerne
- 2 EL roher Agavennektar
- 1 TL Vanillepulver
- 1 Prise Salz

### Schokoladen-Pudding

- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Avocado
- 4 EL roher Agavendicksaft
- 2 EL rohes Kakaopulver
- ½ TL Salz

### Cashew-Käse-Dip

- 1 Tasse Wasser
- ½ Tasse Cashewkerne
- ¼ Tasse Zitronensaft
- 1 EL roher Agavendicksaft
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz

### Süße Kakao-Frucht-Dip-Sauce

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

### Süß-Sauer-Sauce

- 1/3 Tasse frischer Orangensaft
- 1/4 Tasse Ahornsirup
- 1 TL Apfelessig
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Limettensaft
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Ingwer, frisch, fein gehackt
- 2 TL Senf

### Klassische Salsa

- 1 gehackte Tomate
- 1/2 Tasse Koriander
- 1/4 Tasse Frühlingszwiebeln
- 1/8 Tasse Zitronen- oder Limettensaft
- 1 Knoblauchzehe
- Salz nach Belieben
- 1/4 Jalapeño (optional)

### Mango-Salsa

- 1 Tasse Mango, gehackt
- 1/4 Tasse frische Ananas, gehackt
- 1/4 Tasse Frühlingszwiebeln
- 1/4 Tasse frischer Koriander
- 1 TL frischer scharfer Chili, gehackt
- Limettensaft nach Belieben
- Salz nach Belieben

### Guacamole

- 1 Tasse Avocado
- 1/2 Tasse gehackte Tomaten
- 1/4 Tasse Zwiebeln, gehackt
- 1 TL mexikanische Gewürzmischung
- Limettensaft nach Belieben
- Salz nach Belieben



# REZEPTUREN MIXEN



## Basisrezeptur für süße oder pikante Soße zum Selbermachen

- ¼–½ Tasse Flüssigkeit Ihrer Wahl
- ½ Tasse cremige Zutat (z. B. Sesammus, Nussmus, Banane, Avocado, Pflanzendrinks, Tofu oder Öle)
- ¼ Tasse andere frische oder tiefgefrorene Früchte- bzw. Gemüsesorten
- 1–2 TL eines beliebigen Gewürzes

### Optionale Zutaten:

- EFA-Quelle (essentielle Fettsäuren) aus Leinöl, geschälter Hanf oder eingeweichten Chiasamen
- 1 EL Nuss- oder Samenmuse (z. B. Sesam-, Mandel-, Erdnuss-, Haselnuss-, oder Cashemus)

### Flüssigkeitsauswahl:

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

- Karottensaft (oder ein beliebiger Gemüsesaft Ihrer Wahl)
- Joghurt (aus Soja oder Kokos)
- Pflanzendrinks
- Tofu (zuerst mit ⅓ Tasse Wasser zu einer Flüssigkeit mixen)
- Wasser

### Obst- oder Gemüseauswahl:

Gewünschte Menge – ¼–½ Tasse – an frischem oder tiefgefrorenem Obst oder Gemüse (Hinweis: Die Höchstmenge beträgt 1–2 Tassen. Passen Sie die Flüssigkeitsmenge entsprechend an, damit alle Zutaten in den Mixerbehälter passen.) Lassen Sie Gefrorenes ca. 5 Minuten antauen.



## Anweisungen für schnell zubereitete Babynahrung:

1. Befüllen Sie 118 ml große Einmachgläser mit gekochtem Gemüse und frischen Früchten, wie im Rezept aufgeführt, und 1–2 Teelöffeln Wasser.
2. Verschrauben Sie die Messerbasis fest mit dem persönlichen Mixbehälter und drehen Sie sie ihn um.
3. 25–30 Sekunden lang mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

4. Mit dem Deckel verschließen und vor jedem Gebrauch schütteln, um den optimalen Geschmack zu erzielen.

### Süße vegetarische Babynahrung

- ¼ Tasse gedämpfte Karotten
- ¼ Tasse gedämpfte Süßkartoffeln

### Babynahrung aus grünem Gemüse und Früchten

- ¼ Tasse roher Spinat
- ¼ Tasse Bananen

### Mix aus grünem Gemüse für Babys

- ¼ Tasse gedünstete Zucchini
- ¼ Tasse gedämpfte Süßkartoffeln

### Beeren-Mix für Babys

- ¼ Tasse frische Blaubeeren
- ¼ Tasse frische Erdbeeren

## REZEPTUREN MIXEN

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

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

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

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

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

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

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

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

**#healthtribe #personalblender2**



## PRODUKTINFORMATIONEN

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





# INTRODUCCIÓN

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

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

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

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

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

# ÍNDICE

|   |    |
|---|----|
| Introducción.....                           | 49 |
| Instrucciones de seguridad importantes..... | 51 |
| Lista de piezas.....                        | 52 |
| Instrucciones de uso.....                   | 53 |
| Resolución de problemas.....                | 55 |
| Limpieza y almacenamiento.....              | 56 |
| Recetas de licuados.....                    | 57 |
| Información del producto.....               | 63 |



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### ADVERTENCIA

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

# LISTA DE PIEZAS

## Piezas estándar PB-410



- (1) Base del motor (rojo, blanco o gris)
- (1) Vaso sin BPA de 24 oz
- (1) Vaso sin BPA de 16 oz
- (1) Vaso sin BPA de 8 oz
- (2) Tapas de transporte

- (1) Tapa de almacenamiento
- (1) Espátula
- (1) Cuchilla licuadora
- (1) Adaptador para tarro

## Piezas estándar PB-420



- (1) Base del motor (rojo, blanco, gris)
- (2) Vasos sin BPA de 24 oz
- (2) Vasos sin BPA de 16 oz
- (2) Vasos sin BPA de 8 oz
- (4) Tapas de transporte

- (2) Tapas de almacenamiento
- (1) Espátula
- (1) Cuchilla licuadora
- (1) Adaptador para tarro

## Piezas estándar PB-430



- (1) Base del motor (azul, blanco, gris)
- (1) Vaso sin BPA de 24 oz
- (1) Vaso sin BPA de 16 oz
- (1) Vaso sin BPA de 8 oz
- (1) Tarro de 16 oz
- (1) Tapa de tarro

- (2) Tapas de transporte
- (1) Tapa de almacenamiento
- (1) Espátula
- (1) Cuchilla licuadora
- (1) Adaptador para tarro

# INSTRUCCIONES DE USO



## Mezcla con vasos de plástico libres de BPA:

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



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



## Licuar con tarros:

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



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



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

## INSTRUCCIONES DE USO



### Para activar:

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



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



### Para extraer la cuchilla:

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



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

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## Protección automática contra sobrecargas

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

## Consejos para evitar la sobrecarga de la máquina:

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

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

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



## LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

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





# RECETAS DE LICUADOS



## Instrucciones para smoothies y bebidas:

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

### Smoothie Creamsicle a la naranja

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

### Smoothie de dátiles

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

### Limonada rosa de fresa

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

### Tónico de té matcha

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

### Smoothie verde PB II

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

### Smoothie de açai

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

### Batido proteico diario de almendra

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

### Smoothie chai

- 1 taza de té negro frío
- 1 ½ cucharada de mantequilla de almendras
- 1 cucharadita de especias para pastel de calabaza
- 1 pizca de sal marina

### Booster superalimento

- 1 plátano
- 1 taza de leche de almendras
- 1 cucharada de semillas de cáñamo
- 1 cucharadita de espirulina
- 1 cucharada de mantequilla de almendras

### Antioxidant Berry Blast

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

# RECETAS DE LICUADOS



## Receta básica de smoothie casero

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

### Ingredientes opcionales:

- 1 - 2 cubitos de hielo (ideal para enfriar en verano)
- Fuente de EFA (ácidos grasos esenciales) de aceite o

semillas de lino o cáñamo, o semillas de chía remojadas

- 1 cucharada de semillas o frutos secos remojados (por ej., sésamo, semillas de lino, calabaza o girasol), ya que son más blandos y se licuan más fácilmente que las almendras o las nueces de Brasil

### Opciones de líquidos:

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

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

### Opciones de fruta:

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

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



### Instrucciones fáciles para leches:

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

### Leche de semillas de calabaza fácil

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

### Leche de semillas de cáñamo fácil

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

## Instrucciones para tónicos, aderezos y salsas:

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



### Tónico de sopa de miso

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

### Aderezo de ensalada de cilantro

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

### Salsa dulce para dipear de postre cremoso

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

### Dip de queso de anacardo

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

### Salsa cremosa de tahini

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

### Crema agria de aguacate

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

### Pudín de chocolate

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

### Salsa dulce para dipear de fruta al cacao

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

## RECETAS DE LICUADOS

### Salsa agridulce

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

### Salsa clásica

1 tomate picado  
1/2 taza de cilantro  
1/4 taza de cebolla verde  
1/8 taza de limón o zumo de limón  
1 diente de ajo  
Sal marina al gusto  
1/4 taza de jalepeños (opcional)

### Salsa de mango

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

### Guacamole

1 taza de aguacate  
1/2 taza de tomate picado  
1/4 taza de cebolla picada  
1 cucharadita de aderezo mexicano  
Zumo de lima al gusto  
Sal marina al gusto



# RECETAS DE LICUADOS



## Receta casera básica de salsa dulce o salada

- ¼ - ½ taza de líquido a elegir
- ½ taza de ingrediente cremoso (p. ej., tahini, mantequilla de nueces, plátano, aguacate, leche, tofu, yogur, queso cottage, queso cremoso, aceites o kéfir)
- ¼ taza de otras frutas o verduras frescas o congeladas
- 1 - 2 cucharaditas de especias a elegir

### Ingredientes opcionales:

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

### Opciones de líquidos:

Cantidad deseada: ½ - 1 taza de líquido a elegir:

(Nota: si se usa más de 1 ¼ de taza de líquido, la licuadora puede desbordarse y podría derramarse durante el proceso de licuado)

- Zumo de zanahoria (o cualquier zumo de verduras de su preferencia)
- Yogur (soja o lácteo)
- Leche (productos lácteos ordinarios o sin lactosa, soja o patata)
- Tofu (licuar primero con líquido, con ½ taza de agua)
- Agua

### Opciones de frutas o verduras:

Cantidad deseada: ¼ - ½ taza de frutas o verduras frescas o congeladas

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

### Instrucciones de comida rápida para bebé:

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



### Comida de verduras dulces para bebé

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

### Licuado de verduras verdes para bebé

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

### Comida de fruta verde para bebé

- ¼ taza de espinacas crudas
- ¼ taza de plátanos

### Licuado de bayas para bebé

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

# RECETAS DE LICUADOS

Recetas de la chef Jenny Ross de Tribest [insta@jennyrossrawfood](#)

Para más inspiración para recetas, únase a nuestra comunidad en línea [@tribestlife](#):

 [Insta@Tribestlife](#)

 [Twitter/Tribestlife](#)

 [Facebook/Tribestlife](#)

 [Youtube/Tribestlife](#)

 [Pinterest/Tribestlife](#)

 [Blog: www.tribestlife.com](#)

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



## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

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



ES



**Tribest Corporation**

1143 N. Patt St., Anaheim, CA 92801

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

[www.tribest.com](http://www.tribest.com) | [sales@tribest.com](mailto:sales@tribest.com)