

Tribest[®] dynapro

Commercial High-Speed Blender

DPS-2200 / DPS-2250

OPERATION MANUAL / MANUEL DE FONCTIONNEMENT
BEDIENUNGSANLEITUNG / MANUAL DE FUNCIONAMIENTO



Please read this manual carefully before using.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Benutzung sorgfältig durch.

Lea atentamente este manual antes del uso.

Tribest®

Anaheim, California

Toll-Free USA: 1-888-254-7336

International: 1-714-879-7150

service@tribest.com

tribest.com / tribestpro.com

Follow us @tribestlife



Model: DPS-2200 / DPS-2250

© 2021 Tribest V20210301

LANGUAGES

English	4
Français	14
Deutsch	24
Español	34
Recipes / Recettes / Rezept / Recetas	44

EN

FR

DE

ES

RECIPES

TABLE OF CONTENTS

1. Introduction	5
2. Important Safeguards	6
3. Parts	7
4. Operating Instructions	8
5. Vacuum Pump & Control Panel	9
6. Vacuum Blending Tips	10
7. Control Panel Tips	11
8. Cleaning & Maintenance	12
9. Troubleshooting & Support.....	13
• Recipes for Dynapro	44

PRODUCT SPECIFICATIONS

Product	Tribest® Dynapro® Commercial High-Speed Blender (DPS-2200)
	Tribest® Dynapro® Commercial High-Speed Vacuum Blender (DPS-2250)
Model	DPS-2200 / DPS-2250
Power Rating	120V~, 1,865W / 230V~, 1,865W
Motor HP	~ 2.5 Peak HP
Container Size	64 oz / 1.8 L
Size (W x D x H)	9.7 x 10.6 x 18.4 in / 246 x 270 x 467.5 mm
Weight	13 lbs / 5.9 kg
Made in	South Korea, Motor Made in Sweden

1. INTRODUCTION

CONGRATULATIONS & WELCOME TO THE TRIBEST FAMILY!

Your purchase of the Tribest Dynapro Commercial High-Speed Blender is backed by our committed customer service team and world-class warranty. As with every Tribest product, the Dynapro's versatile features are the result of intentional choices that were made to help you do one thing—Make Healthy Living Easy.

EN

NEWLY UPGRADED MOTOR

The Dynapro features an all-new powerful 2.5 peak horsepower motor made in Sweden with turbo cooling fan designed to make easy work of blending even the toughest of ingredients. From ice and frozen foods to dry ingredients and bulk batches of your favorite recipes, the Dynapro can easily help you achieve success.

VACUUM-READY BLENDING CONTAINER

Our BPA-free Tritan blending container and the integrated 4-prong stainless steel blades are designed for heavy volume. The large 64-oz container is equipped with vacuum sealing technology for next level high-speed blending.

3 MODES OF OPERATION

Use preset blending programs, blend manually, or use the timer mode for accurate and easy blending every time.

RAW TEMPERATURE INDICATOR

The Raw Temperature Indicator Star changes its color from blue to white when the temperature in the blending container reaches 118°F (48°C), ensuring that your raw recipes stay raw. Plus, if your goal is to blend and heat your recipes, you can easily see when the temperature starts to warm up.

OPTIONAL VACUUM BLENDING

The Dynapro DPS-2250 includes the One-Touch Vacuum Pump. Vacuum blending helps you enjoy increased flavor profiles, improved texture, enhanced shelf life, and optimal nutrition for your high-speed blends. Protect and reduce the oxidation of your high-powered blends by removing the excess oxygen before blending. This preserves the fragile antioxidants, enzymes, and nutrients that feed your body. Vacuum blending also helps you create silky smooth results—no more separation of your blends or losing the simple flavors of your product during the blending process.

LET'S GET STARTED!

Before blending, we recommend you wash all the parts with warm water and mild soap before using your Dynapro. Never use a scouring pad on your container. A simple sponge is perfect! 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 before starting.

2. IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions carefully before first use.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put motor base and cord in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter.
10. Do not let cord contact hot surface, including the stove.

WARNING

1. Disconnect from supply circuit before opening.
 2. To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
 3. Do not immerse motor base, cord, or vacuum pump in water.
 4. Be sure to turn switch to OFF position after each use of your machine. Make sure the motor stops completely before disassembling.
 5. Do not put your fingers or other objects near moving blades while the Dynapro blender is in operation.
 6. Do not use the appliance if any part is damaged.
 7. Never run the machine with an empty container. If you are running a test, you may use water inside the container to blend.
- Automatic Overload Protection details on Troubleshooting page.

3. PARTS

① VACUUM PUMP

One-Touch VACUUM PUMP pairs with the special build of our Dynapro containers to easily create a tight vacuum seal before blending your most sensitive ingredients. Protect your recipes from oxidizing in just seconds. Battery powered for easy transport. (Only included with the DPS-2250 model.)

② STAINLESS STEEL SCOOP

Mix or push down fussy ingredients while blending. Remove the CENTER CAP of the LID to use the stainless steel SCOOP while in operation and after blending to easily remove your blend from under the blades. Doubles as a simple tool for measuring.

③ CENTER CAP

Twist off the CENTER CAP to insert fresh ingredients or the SCOOP for agitating your blend while the machine is in operation. Place and tighten the CAP on the LID to begin your vacuum blend.

④ VACUUM-SEALED LID

The LID features a triple seal to ensure your vacuum seal stays tight, even when blending at high speeds with extra power. The silicone seals are easily removable for washing.

⑤ STAINLESS STEEL BLADES

Durable 4-pronged stainless steel BLADES work to thoroughly blend a variety of recipes from smoothies to frozen sorbets, soups, sauces, purées, and more. Easily power through everything from ice and frozen fruits to leafy greens for smooth results in every blend.

⑥ BLENDING CONTAINER

Made from BPA-Free Tritan, this durable container is ideal for blending medium to large family-sized and food service batches. Save time and easily fill using the pre-marked fill lines to indicate oz and ml.

⑦ HANDLE

Ergonomic HANDLE ensures comfortable grip and easy pouring, even when your container is full.

⑧ RAW TEMPERATURE INDICATOR

INDICATOR STAR on the CONTAINER changes from blue to white at 118°F (48°C) to help you see clearly when your recipe is heating up.

⑨ BLADE CLUTCH

Holds your CONTAINER in place and transfers the power of your motor to your container for powerful blending. This is attached to the bottom of the container.

⑩ BASE PAD

Ultra-thick PAD sits on top of the MOTOR BASE for added stability and is easy to clean up between batches. Be sure the PAD is securely attached to the base before blending.

⑪ MOTOR BASE

All-new, powerful 2.5 peak horsepower motor spins 10% faster with over 32,000 RPM providing all the power needed for every type of blend. The power cord wrap is located on the bottom of the MOTOR BASE for convenient storage.

⑫ ON/OFF SWITCH

The main power switch that turns the machine on and off is located on the lower right-hand side of the MOTOR BASE. Power off to conserve energy between uses.

⑬ CONTROL PANEL

LCD Display, Manual Control Dial, and Timer Control Dial work together for ultimate control.



4. OPERATING INSTRUCTIONS



1

Begin by filling the CONTAINER with ingredients—softer, moist foods first (liquids / fresh fruits / leafy greens / powders) and hard, solid foods last (veggies / ice / frozen fruits / nuts).



2

Seal the CONTAINER by setting the LID down on it so that the side tabs are offset. The CENTER CAP should be tightly in place on the LID.



3

Optional: Vacuum seal the CONTAINER using the one-touch VACUUM PUMP. See instructions for this on the next page.



4

Turn on the machine by toggling the red-colored ON/OFF SWITCH on the lower right-hand side of the MOTOR BASE.



5

See details on next page.

To start your blend, select between the following one-touch features:

- **MANUAL CONTROL DIAL**
Manually adjust the speed.
- **TIMER CONTROL DIAL**
Set a countdown timer.
- **PRESET BUTTONS**
Select any blending cycle(s).



6

Press the ►|| Start/Pause Dial to start or pause blending. If using PRESET BUTTONS, the machine will start automatically. Easily configure the CONTROL PANEL as you're blending to adjust the speed or time by using the dials.



7

Once ingredients begin circulating, use the Stainless Steel SCOOP to mix or push ingredients down while blending as needed. Simply remove the CENTER CAP from the center of the LID to insert your SCOOP through the opening while the machine is running and the LID is still on. Don't worry—the SCOOP will not touch the blades.



8

Once you are done blending, turn off the machine. If your blend is vacuum sealed, release the vacuum by pulling up the tab on the black silicone seal in the middle of the CENTER CAP.



9

In order to remove the LID, use your fingers to pull away the offset tabs on the CONTAINER and LID. Hold the CONTAINER by the HANDLE, pour out contents, and enjoy!

5. VACUUM PUMP & CONTROL PANEL

HOW TO USE VACUUM PUMP (List of its parts on next page)



Place the VACUUM PUMP on top of the CENTER CAP of the LID. Press the ONE-TOUCH BUTTON on the top to turn it on. The INDICATOR LIGHT should light up.



The VACUUM PUMP will automatically turn off when a tight seal is in place. You may leave it on or off the top of the blender while in operation. Start blending by following the general Operating Instructions on the previous page.



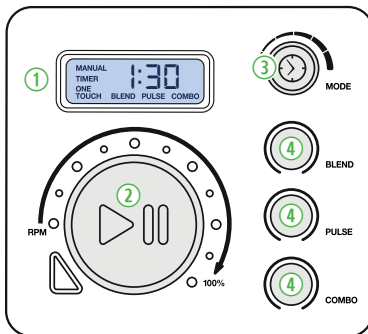
When the blending is done, release the vacuum by pulling up the tab on the black silicone seal in the middle of the CENTER CAP.

EN

NOTES

- Before using the VACUUM PUMP, insert 8 AA batteries and make sure the BATTERY COVER is securely in place.
- Fully charged batteries should last at least 60 cycles.
- The VACUUM PUMP will automatically turn off after 15-45 seconds of use, depending on how full the container is.
- If the silicone seal on the CENTER CAP comes out completely, make sure to reinsert it before your next vacuum blend.
- If your VACUUM PUMP is not pulling a tight seal, please follow the troubleshooting directions on the next page.

HOW TO USE CONTROL PANEL



LED Color Indicator

- Manual Mode - Blue
- Timer Mode - Red
- Preset Mode - Violet

① LCD DISPLAY

Displays status, blending cycles, and error messages for troubleshooting.

② MANUAL CONTROL DIAL

Control the blending speed. In Manual Mode, rotate this dial to select a speed—start low. Press the ►|| Start/Pause Dial to start. Adjust the speed at any time. Start or pause blending at any time by pressing the ►|| Start/Pause Dial.

③ TIMER CONTROL DIAL

Press this to switch between Manual and Timer Modes. Set any time between 5 seconds to 5 minutes. Press the ►|| Start/Pause Dial to begin the timed cycle.

④ PRESET BUTTONS

- Press **BLEND** to automatically blend for 30 seconds.
- Press **PULSE** to automatically pulse for 30 seconds
- Press **COMBO** to automatically pulse and then blend for the remainder of the 30 second interval(s).

More Preset Functions

- Each press of a Preset Button will add 30 seconds to the total blending time for up to 3 minutes. *Example: BLEND + BLEND + BLEND = 90 sec. of blending.*
- For multiple presets, press any combination of the 3 Preset Buttons, up to 3 times, to create custom programs for common blends. Easily program over 1,000 custom combinations. *Example: PULSE + BLEND + COMBO = 90 sec. of combined pulse, blend, and then pulse/blend.*

6. VACUUM BLENDING TIPS

ONE-TOUCH BUTTON

Press to start and stop vacuuming.

VACUUM OPENING

Align the opening that's on the bottom of the pump with the top of the CENTER CAP on the Dynapro Container LID.



INDICATOR LIGHT

Indicates operation, battery replacement, or error.

MAIN BODY

Grip this part firmly when moving or using the machine.

BATTERY COVER

To replace 8 AA batteries, pull up on the lever and remove the cover.



Vacuum blending will protect the flavor profile, nutrients, and vibrant colors of your ingredients. In addition, you can enjoy superior texture and a longer shelf life. To enjoy the best benefits of this option, please refer to the tips below.

CREATING SAUCES & DRESSINGS WITH FRESH HERBS

The flavor of fresh herbs naturally diminish during traditional high-speed blends due to oxidation. When blending under vacuum, you can enjoy the complete flavor profile. We recommend starting with half of the original recipe when it comes to fresh herbs and spices, like garlic or onion. Blend under vacuum, taste, and then add additional herbs and spices for a second round of blending.

SPEND LESS TIME BLENDING

Blending under vacuum takes less time as the vacuum keeps all your ingredients snugly down by the blades during the blending process. This means that your blend will take less time than a traditional high-speed blend. To avoid over blending, we recommend manually blending your combination the first time to get an idea of what setting will be best for your favorite recipes.

VACUUM BLENDING IN 2 STEPS

Many chefs love the benefits of vacuum blending to create a specific taste and texture profiles. To easily accomplish this, we recommend blending your base recipe ingredients first to create a silky smooth texture, then adding in specific flavor elements, like raw herbs, before vacuum sealing and blending again. Due to the decrease in time needed to blend under vacuum, this is an easy way to achieve both the optimal texture and flavor you need for your signature blends. Although this is not a necessary step, it can help you create unique and memorable recipes using the vacuum function.

TEST YOUR SEALS AFTER WASHING

The silicone vacuum seals may shift after washing. To ensure your vacuum blend will create a tight seal, do a test before blending by running the VACUUM PUMP for 10 seconds, then pulling up the silicone seal on the CENTER CAP to ensure a vacuum seal has been created. If you find that it was not sealed, adjust your seals before blending your next recipe. Your machine comes with additional seals for your container so that you can replace those that have become loose or lost.

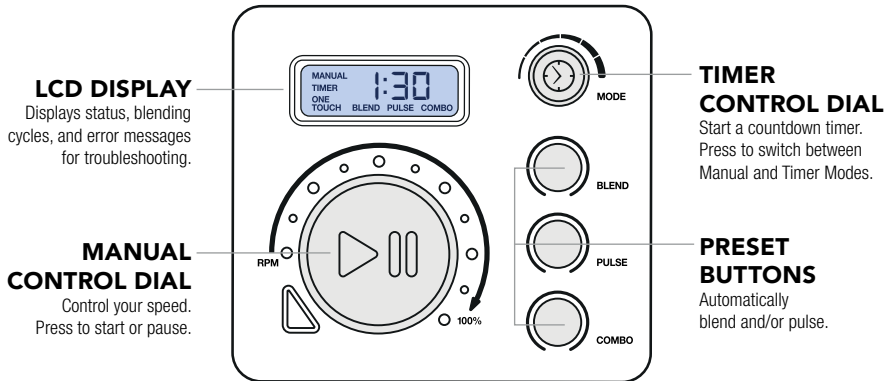
TROUBLESHOOTING

On average, it should take anywhere from 15 to 45 seconds to achieve a tight seal before blending, depending on the ingredients in your recipe. Here are some common troubleshooting tips for successful vacuum sealing:



1. If your VACUUM PUMP has run for over a minute and does not seem to be achieving a tight seal, check all 3 seals on your container lid – ① top flap seal, ② large seal around entire lid, and ③ center cap seal should all be snugly in place.
2. If all three seals on the lid are in place, try running the VACUUM PUMP on your hand briefly to see if it is creating a suction. If the suction feels weak/light or if the indicator light on your VACUUM PUMP is blinking, you may need to replace the batteries. Remove the battery cover on your VACUUM PUMP and replace the 8 AA batteries (4 AA on front side of removable cartridge and 4 AA on the back side). Test again on your hand to see if the suction has improved.

7. CONTROL PANEL TIPS



EN

The Dynapro features unique controls that can be used to save time and energy in the busiest of kitchens. Here are some tips for optimizing the use of these controls:

MANUAL CONTROL DIAL

For best results, always start at a low speed and then gradually turn up to a higher speed to prevent any ingredients from flying up into the LID area and getting stuck. When blending is complete, we recommend turning the dial back down to the lowest speed setting before shutting off the machine.

TIMER CONTROL DIAL

In the Timer Mode, you can set the speed with the MANUAL CONTROL DIAL and set the countdown timer with the TIMER CONTROL DIAL for a specific program and recipe. The countdown timer will count down backwards on the LCD DISPLAY and automatically stop blending when the time is up, so you can focus on other items during its blending cycle.

PRESET BUTTONS

• Nut & Seed Milks

To achieve thick, creamy nut and seed milks, we recommend blending for 1.5 minutes.

Press **PULSE + BLEND + BLEND** (30 sec PULSE and 60 sec BLEND).

• Raw Superfood Smoothies

The PULSE and BLEND controls are most often used to create smoothies quickly, even powering through frozen fruit or ice. When using the VACUUM PUMP, simply press the "BLEND" button once. Most common combinations of fruits and vegetables can be easily blended in 30 seconds using this preset. If you have heavier combinations featuring nuts, seeds, or thick vegetables, try using the following combination: Press **PULSE + BLEND** (30 sec PULSE and 30 sec BLEND).

• Thick Sauces from Beans & Nuts

To allow your Dynapro to easily move through heavier ingredients, we recommend blending using a combination of all 3 presets: Press **PULSE + COMBO + BLEND** (30 sec PULSE, 30 sec COMBO, and 30 sec BLEND).

• Hot Soups

Your Dynapro will begin to heat and eventually cook a soup between 1.5 minutes and 3 minutes. We recommend the following preset combination for soups:

Press **COMBO + BLEND + BLEND + BLEND** (30 sec COMBO and 90 sec BLEND).

8. CLEANING & MAINTENANCE

MAIN BODY

1. Unplug the power cord.
2. Wipe 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 ever place the MOTOR BASE in water.
3. The BASE PAD can be removed for more thorough cleaning underneath the pad. After removing the BASE PAD, ensure you have placed the PAD back on securely and that the MOTOR CLUTCH is positioned clear of the rubber PAD.
4. Thoroughly clean the switches, so they can continue to work properly. They may become sticky from use. Moisten a cotton swab with a household degreaser or simple soap and clean the grooves around the switches. Immediately dry all surfaces.
5. Polish with a soft cloth.

BLENDING CONTAINER

1. Fill the container half-full with warm water and add a couple drops of liquid dish washing soap.
2. Place the lid onto the container securely.
3. Manually run the blender from low to high for about 30 seconds to remove food debris and clean.

NOTE

- NEVER allow water to enter the main body of the machine.
- NEVER use harsh chemicals, such as bleach, to remove food stains from the blender.
- NEVER drop any of the components, particularly the container while full. Our warranty does not cover accidental damage.

MAINTENANCE

If you need support or service on your Tribest Dynapro, or if it fails to function properly within the warranty period during normal household operation, please contact the Tribest Warranty Support Center at 1-888-254-7336 or 1-714-879-7150.

For all service inquiries, please contact the Tribest Customer Support Team for troubleshooting support and parts replacement as needed.

9. TROUBLESHOOTING & SUPPORT



<p>Automatic Overload Protection</p>	<p>This built-in feature is designed to protect the motor and prevent your machine from overheating. When engaged, Automatic Overload Protection will cause the motor to shut off and possibly emit a light odor. <i>If Automatic Overload Protection should ever be activated, let your machine rest for at least 10 minutes before resuming operation.</i></p>
<p>Loosening of Blades</p>	<p>In the event that the MOTOR CLUTCH at the bottom of your container loosens or your blades do not seem tight, DO NOT CONTINUE TO USE THE CONTAINER. Use the screw at the bottom of the container to release the blade assembly and check the seals. Your seals may need to be replaced. Replace and then reinsert the blade assembly and tighten securely before resuming use. If your seal is not the issue, please contact Tribest Customer Support for additional support.</p>
<p>Error Code [ERR1]</p>	<p>When the LCD DISPLAY reads “ERR1,” this indicates that there’s an issue with the motor or motor sensor. If the motor sensor does not detect any motor rotation or if the rotation speed is abnormally low, the machine will stop running, display “ERR1,” and make a beeping alarm sound. Please contact Tribest Customer Support to resolve this issue. <u>The following parts may need to be checked:</u> 1. Motor Assembly Connection and/or Motor Assembly 2. Power PCB Assembly</p>
<p>Error Code [ERR2]</p>	<p>When the LCD DISPLAY reads “ERR2,” this indicates that the blending container is not properly installed on top of the motor base. If the blending container is removed mid-operation, the machine will stop running, display “ERR2,” and make a beeping alarm sound. Please check to see that the blending container is properly seated before operation and removed ONLY after the blender is no longer in operation. <u>The following parts may need to be checked:</u> 1. Proper reinstallation of blending container 2. Safety Switch Assembly</p>
<p>Vacuum Pump Issues</p>	<p>See troubleshooting tips on page 10.</p>

Tribest® CUSTOMER SUPPORT

In the event that you have any questions concerning the use, care, or service for this product, please feel free to call us or send us an email. If you purchased your product outside of the United States, please refer to your warranty card for your nearest service center.

United States

Tribest Corporation
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Toll-Free: 1-888-254-7336
service@tribest.com

International

Tribest Corporation
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Telephone: 1-714-879-7150
service@tribest.com

SOMMAIRE

1. Introduction	15
2. Avertissements Importants	16
3. Éléments	17
4. Mode d'emploi	18
5. Pompe à vide et panneau de contrôle	19
6. Conseils pour mixer sous vide	20
7. Conseils pour le panneau de contrôle	21
8. Nettoyage et entretien	22
9. Dépannage et assistance.....	23
• Recettes Dynapro	44

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Produit	Tribest® Dynapro® Mixeur commercial à grande vitesse (DPS-2200)
	Tribest® Dynapro® Mixeur commercial sous vide à grande vitesse (DPS-2250)
Model	DPS-2200 / DPS-2250
Informations électriques	120V~, 1,865W / 230V~, 1,865W
Moteur	~ 2,5 ch en puissance de pointe
Bol du mixeur	64 oz / 1.8 L
Dimensions (W x D x H)	9.7 x 10.6 x 18.4 in / 246 x 270 x 467.5 mm
Poids	13 lbs / 5.9 kg
Fabrication	Corée du Sud, Moteur fabriqué en Suède

1. INTRODUCTION

FÉLICITATIONS ET BIENVENUE DANS LA FAMILLE TRIBEST !

Votre achat du mixeur commercial à grande vitesse Tribest Dynapro est couvert par une garantie internationale et notre équipe de service client est là pour vous aider. Comme pour tous les produits Tribest, les caractéristiques polyvalentes du Dynapro sont le résultat de choix intentionnels vous permettant d'atteindre un but : vivre sainement en toute simplicité.

NOUVEAU MOTEUR AMÉLIORÉ

Le Dynapro est équipé d'un tout nouveau moteur puissant de 2,5 ch en puissance de pointe fabriqué en Suède avec un ventilateur de refroidissement turbo conçu pour faciliter le mixage des ingrédients les plus durs. Que ce soit des glaçons ou des aliments surgelés, des ingrédients secs ou tous les ingrédients de vos recettes préférées, le Dynapro vous aidera à tout réussir facilement.

BOL POUR MIXER SOUS VIDE

Notre bol en Tritan sans BPA et le bloc 4 lames intégré en acier inoxydable à 4 dents sont conçus pour mixer de grandes quantités d'aliments. Le grand bol de 1893 ml est équipé d'une technologie permettant de mixer sous vide pour un mixage à vitesse élevée de niveau supérieur.

3 MODES DE FONCTIONNEMENT

Utilisez les programmes prédéfinis du mixeur, mixez manuellement ou utilisez la minuterie pour un mixage précis et facile à chaque utilisation.

INDICATEUR DE TEMPÉRATURE BRUTE

L'étoile indiquant la température brute change de couleur, passant du bleu au blanc lorsque la température dans le bol du mixeur atteint 48 °C (118 °F), ce qui garantit que vos recettes crues restent crues. De plus, si votre objectif est de mixer et de réchauffer les ingrédients, vous pouvez facilement voir quand la température commence à monter.

MIXAGE SOUS VIDE EN OPTION

Le Dynapro DPS-2250 est équipé d'une pompe à vide activable d'une simple pression sur un bouton. Le mixage sous vide améliore les profils de saveurs, la texture et la qualité nutritionnelle des ingrédients et prolonge la durée de conservation de vos préparations lorsque vous mixez à grande vitesse. Vous protégez et réduisez l'oxydation de vos ingrédients mixés à vitesse élevée en éliminant l'oxygène avant le mixage. Cela permet de préserver les fragiles antioxydants, les enzymes et les nutriments qui nourrissent votre corps. Le mixage sous vide vous permet également d'obtenir des textures soyeuses, sans séparation des ingrédients ni perte des saveurs simples pendant le mixage.

C'EST PARTI !

Avant de mixer vos ingrédients dans votre nouveau Dynapro, nous vous recommandons de laver tous les éléments du mixeur avec de l'eau chaude et du savon doux. N'utilisez jamais de brosse à récurer sur le bol. Une simple éponge suffit amplement ! Vous êtes maintenant prêt à commencer à créer des recettes délicieuses pour vous et votre famille. Avant de commencer, prenez le temps de lire le manuel d'utilisation dans son intégralité pour vous assurer de bien utiliser votre appareil et d'en prendre soin.

2. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, vous devez toujours prendre des précautions de sécurité de base, en particulier ce qui suit :

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant la première utilisation.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne placez ni la base motorisée ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides.
3. Une surveillance rigoureuse est nécessaire lorsque des enfants utilisent ce genre d'appareil ou se trouvent à proximité.
4. Débranchez la fiche électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou d'enlever des éléments et avant de le nettoyer. Assurez-vous que l'appareil est éteint lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou d'enlever des éléments et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou qui fonctionne mal, qui est tombé ou qui est endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit vérifié, réparé ou réglé (qu'il s'agisse de la partie électrique ou mécanique).
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
10. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec une surface chaude, en particulier la cuisinière.

AVERTISSEMENTS

1. Débranchez la fiche d'alimentation avant d'ouvrir l'appareil.
 2. Pour assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, ne branchez l'appareil que sur des prises correctement mises à la terre.
 3. N'immergez jamais la base motorisée, le cordon d'alimentation et la pompe à vide dans l'eau.
 4. Veillez à mettre l'interrupteur en position OFF après chaque utilisation de l'appareil. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant d'ouvrir ou de démonter l'appareil.
 5. Ne placez jamais vos doigts ou d'autres objets à proximité des lames en mouvement lorsque le mixeur Dynapro est en fonctionnement.
 6. N'utilisez pas l'appareil si un de ses éléments est endommagé.
 7. Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsque le bol est vide. Si vous effectuez un test, vous pouvez remplir le bol d'eau.
- Détails de la protection automatique contre les surcharges sur la page Dépannage.

3. ÉLÉMENTS

① POMPE À VIDE

La POMPE À VIDE à simple pression sur un bouton s'imbrique parfaitement sur nos bols Dynapro pour créer facilement un vide hermétique avant de mixer vos ingrédients les plus sensibles. Protégez vos recettes contre l'oxydation en quelques secondes seulement. Fonctionne à piles pour pour emmener l'appareil partout (pompe uniquement incluse avec le modèle DPS-2250).

② CUILLÈRE EN ACIER INOXYDABLE

Elle vous permet de mixer et de déplacer les ingrédients difficiles vers le bas tout en les mixant. Retirez le BOUCHON CENTRAL du couvercle pour insérer la CUILLÈRE en acier inoxydable pendant le fonctionnement et après le mixage afin de retirer facilement le mélange de la surface inférieure des lames. Elle sert en plus de cuillère à mesurer.

③ BOUCHON CENTRAL

Dévissez le BOUCHON CENTRAL pour insérer des ingrédients frais ou la CUILLÈRE pour agiter votre mélange pendant le fonctionnement de l'appareil. Placez et vissez le BOUCHON sur le couvercle pour commencer à mixer sous vide.

④ COUVERCLE HERMÉTIQUE

Le couvercle est doté d'un triple joint pour garantir l'étanchéité à vide, même lorsque vous mixez à vitesse élevée avec une puissance supplémentaire. Vous pouvez retirer facilement les joints en silicone amovibles pour laver l'appareil.

⑤ LAMES EN ACIER INOXYDABLE

Le bloc 4 LAMES en acier inoxydable permet de mixer efficacement les ingrédients de recettes variées, que ce soit des smoothies ou des sorbets surgelés, ou encore des soupes, des sauces, des purées, etc. La puissance de ces lames permet de mixer facilement la glace, les fruits congelés, les légumes-feuilles verts... pour un résultat toujours onctueux.

⑥ BOL DU MIXEUR

Fabriqué en Tritan sans BPA, ce récipient durable est idéal pour mixer des ingrédients en moyenne à grande quantité, pour toute la famille ou les collectivités. Gagnez du temps grâce aux lignes de graduation en oz et en ml vous permettant de doser facilement vos ingrédients.

⑦ POIGNÉE

La POIGNÉE ergonomique assure une prise en main confortable et un versement facile, même lorsque votre bol est plein.

⑧ INDICATEUR DE TEMPÉRATURE BRUTE

L'INDICATEUR EN FORME D'ÉTOILE sur le BOL passe du bleu au blanc à 48 °C (118 °F) pour que vous sachiez à quel moment votre recette commence à chauffer.

⑨ ENGRENAGE DU LAME

Il maintient votre BOL en place et transfère la puissance de votre moteur à votre BOL pour un mixage puissant.

⑩ TAMPON SUR LA BASE

Le TAMPON ultra-épais situé sur la BASE MOTORISÉE améliore la stabilité. Il est facile à nettoyer entre chaque utilisation.

⑪ BASE MOTORISÉE

Le tout nouveau et puissant moteur de 2,5 ch en puissance de pointe tourne 10 % plus vite, soit 32 000 tours/minute, fournissant toute la puissance nécessaire pour tous les ingrédients. Il est possible d'enrouler le cordon d'alimentation sous de la BASE MOTORISÉE.

⑫ INTERRUPTEUR ON/OFF

L'interrupteur principal qui permet de mettre en route et d'arrêter l'appareil se trouve en bas à droite de la BASE MOTORISÉE. L'interrupteur permet d'économiser l'énergie entre deux utilisations.

⑬ PANNEAU DE CONTRÔLE

L'écran LCD, le bouton de commande manuelle et le bouton de commande de la minuterie fonctionnent ensemble pour un contrôle parfait.



4. MODE D'EMPLOI



Commencez par remplir le BOL avec des ingrédients : les aliments mous et liquides en premier (liquides / fruits frais / légumes-feuilles verts / poudres) et les aliments durs et solides en dernier (légumes / glace / fruits congelés / noix).



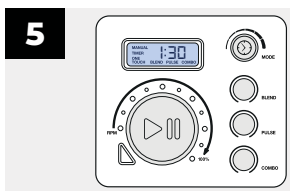
Fermez le BOL en posant le couvercle sur celui-ci avec les languettes latérales légèrement décalées. Le BOUCHON CENTRAL doit être bien en place.



Facultatif : fermez hermétiquement le BOL sous vide à l'aide de la POMPE À VIDE d'un simple appui sur le bouton. Consultez les instructions à ce sujet sur la page suivante.

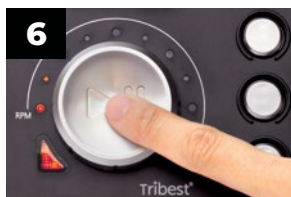


Allumez l'appareil en appuyant sur l'INTERRUPTEUR ON/OFF de couleur rouge situé en bas à droite de la BASE MOTORISÉE.



Pour commencer à mixer, appuyez sur l'un des boutons correspondant aux fonctionnalités suivantes :

- **COMMUTATEUR DE CONTRÔLE MANUEL**
- **COMMANDE DE CONTRÔLE DE LA MINUTERIE**
- **BOUTONS DES PROGRAMMES PRÉDÉFINIS**



Appuyez sur le bouton ►► Start/ Pause pour lancer ou interrompre le mixage. Si vous utilisez les BOUTONS DES PROGRAMMES PRÉDÉFINIS, l'appareil démarre automatiquement. Les commandes situées sur le PANNEAU DE CONTRÔLE vous permettent de régler la vitesse ou la durée pendant le mixage.



Une fois que les ingrédients commencent à circuler dans le bol, utilisez la CUILLÈRE en acier inoxydable pour mélanger ou pousser les ingrédients vers le bas durant le mixage. Il suffit de retirer le BOUCHON CENTRAL du couvercle pour insérer votre CUILLÈRE dans l'orifice pendant que l'appareil fonctionne, sans avoir à retirer le couvercle. Ne vous inquiétez pas, la CUILLÈRE ne peut pas toucher les lames.



Lorsque vous aurez terminé de mixer vos ingrédients, éteignez l'appareil. Si vous avez mixé sous vide, relâchez la pression en tirant sur la languette du joint en silicone noir situé au milieu du BOUCHON CENTRAL.



Pour retirer le COUVERCLE, poussez simultanément les languettes du BOL vers le haut et les languettes du COUVERCLE vers le bas. Saisissez le BOL par sa POIGNÉE, puis versez le contenu. Bon appétit !

5. POMPE À VIDE ET PANEAU DE CONTRÔLE

COMMENT UTILISER LA POMPE À VIDE (Liste de ses éléments sur la page suivante)



Placez la POMPE À VIDE sur le BOUCHON CENTRAL du COUVERCLE. Appuyez sur le BOUTON À SIMPLE PRESSION situé sur le dessus pour la mettre en route. Le VOYANT s'allume.



La POMPE À VIDE s'éteindra automatiquement lorsqu'elle aura fait le vide dans le bol. Vous pouvez la laisser en place ou la retirer du mixeur durant le fonctionnement de ce dernier. Commencez à mixer vos ingrédients en suivant le mode d'emploi général de la page précédente.



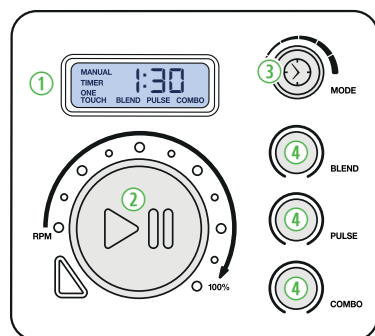
Après avoir fini de mixer vos ingrédients, relâchez la pression en tirant sur la languette du joint en silicone noir situé au milieu du BOUCHON CENTRAL.

FR

REMARQUES

- Avant d'utiliser la POMPE À VIDE, insérez les 8 piles AA et vérifiez que le CAPOT DES PILES est bien en place.
- Si les piles sont complètement chargées, elles devraient pouvoir alimenter la pompe à vide pendant au moins 60 cycles.
- La POMPE À VIDE s'éteint automatiquement après 15 à 45 secondes d'utilisation, selon le niveau de remplissage du bol.
- Si le joint en silicone du BOUCHON CENTRAL est complètement sorti, remettez-le en place avant de mixer à nouveau sous vide.
- Si votre POMPE À VIDE ne réussit pas à créer un vide hermétique dans le bol, suivez les instructions de dépannage sur la page suivante.

COMMENT UTILISER LE PANNEAU DE CONTRÔLE



Voyant LED de couleur

- Mode manuel : bleu
- Mode minuterie : rouge
- Mode programmes prédéfinis : violet

① AFFICHAGE LCD

Affiche l'état, les cycles de mixage et les messages d'erreur pour le dépannage.

② COMMUTATEUR DE CONTRÔLE MANUEL

Contrôle la vitesse de mixage. En mode manuel, faites tourner ce commutateur pour sélectionner une vitesse de démarrage faible. Appuyez sur le bouton ►|| Start/Pause pour démarrer. Ajustez la vitesse à tout moment. Démarrez ou arrêtez le mixage à tout moment en appuyant sur le bouton ►|| Start/Pause.

③ COMMANDE DE CONTRÔLE DE LA MINUTERIE

Appuyez sur ce bouton pour passer du mode manuel au mode minuterie. Définissez une durée comprise entre 5 secondes et 5 minutes. Appuyez sur le bouton ►|| Start/Pause pour lancer le compte à rebours.

④ BOUTONS DES PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

- Appuyez sur **BLEND** pour mixer automatiquement pendant 30 secondes.
- Appuyez sur **PULSE** pour pulser automatiquement pendant 30 secondes.
- Appuyez sur **COMBO** pour pulser, puis mixer automatiquement pendant la durée restante des 30 secondes.

Autres fonctions prédéfinies

- Chaque pression sur le bouton des programmes prédéfinis ajoute 30 secondes à la durée totale du mixage, pour une durée maximale de 3 minutes. Exemple : BLEND + BLEND + BLEND = 90 secondes de mixage.
- Pour utiliser plusieurs programmes prédéfinis à la fois, appuyez sur n'importe quelle combinaison des 3 boutons des programmes prédéfinis, jusqu'à 3 fois, pour personnaliser les programmes prédéfinis. Vous pouvez ainsi facilement programmer plus de 1000 combinaisons différentes. Exemple : PULSE + BLEND + COMBO = 90 secondes de mode pulse, de mixage, puis pulse/mixage.

6. CONSEILS POUR MIXER SOUS VIDE

BOUTON À SIMPLE PRESSION

Appuyez sur ce bouton pour lancer et arrêter la mise sous vide.

OUVERTURE SOUS VIDE

Alignez l'orifice situé sous la pompe avec le haut du BOUCHON CENTRAL du COUVERCLE du bol Dynapro.



INDICATEUR LUMINEUX

Indique le fonctionnement de la pompe, le besoin de remplacer les piles ou une erreur.

BOÎTIER PRINCIPAL

Maintenez fermement cet élément lorsque vous déplacez ou utilisez l'appareil.

CAPOT DES PILES

Pour remplacer les 8 piles AA, tirez sur le levier, puis retirez le couvercle.



Le mixage sous vide permet de préserver la texture soyeuse, les nutriments et les couleurs vives de vos ingrédients. En plus, la texture de vos plats sera supérieure et la durée de conservation prolongée. Pour profiter au mieux des avantages de cette option, consultez les conseils ci-dessous.

PÉPREZ DES SAUCES ET DES VINAIGRETTES AVEC DES HERBES FRAÎCHES

La saveur des herbes fraîches diminue naturellement lorsqu'on les mixe de manière traditionnelle à grande vitesse, car leurs composants s'oxydent rapidement. Lorsque vous mixez sous vide, vous préservez toutes les saveurs. Nous vous recommandons de commencer avec la moitié des ingrédients de votre recette si vous utilisez des herbes fraîches et des condiments, comme l'ail ou l'oignon. Mixez sous vide, goûtez, puis ajoutez le reste des herbes et des condiments pour mixer à nouveau.

PASSEZ MOINS DE TEMPS À MIXER

Lorsque vous mixez sous vide, il vous faut moins de temps, car il y a moins d'air dans le bol et les ingrédients sont plaqués contre les lames. Vous gagnez donc du temps par rapport à un mixage traditionnel à vitesse élevée. Pour éviter de trop mixer, nous vous recommandons de mixer manuellement la première fois pour vous faire une idée du réglage le mieux adapté à vos recettes préférées.

MIXAGE SOUS VIDE EN 2 ÉTAPES

De nombreux chefs cuisiniers apprécient les avantages du mixage sous vide pour créer des mélanges de saveur et de texture spécifiques. Pour y parvenir facilement, nous vous recommandons de commencer par mixer les ingrédients de base de votre recette pour créer une texture lisse et soyeuse, puis d'ajouter les éléments ayant une saveur spécifique, comme les herbes crues, avant d'activer la pompe à vide et de mixer à nouveau. En raison de la réduction du temps nécessaire pour mixer sous vide, vous obtiendrez plus facilement la texture et la saveur optimales pour vos propres recettes. Bien que cette étape ne soit pas obligatoire, elle peut vous aider à créer des recettes uniques et mémorables grâce à la fonction de mixage sous vide.

VÉRIFIEZ LES JOINTS APRÈS AVOIR LAVÉ L'APPAREIL

Les joints en silicone assurant l'étanchéité lors de la mise sous vide peuvent se déplacer durant le lavage. Pour vous assurer de l'étanchéité des joints lors du mixage sous vide, faites un test avant de mixer en faisant tourner la POMPE À VIDE pendant 10 secondes, puis en tirant sur le joint en silicone du BOUCHON CENTRAL pour vérifier l'étanchéité. Si vous constatez que l'étanchéité n'est pas parfaite, ajustez les joints avant de mixer les ingrédients de votre prochaine recette. Votre appareil est livré avec des joints supplémentaires pour le bol. Vous pouvez donc remplacer ceux que vous avez perdus ou qui ne sont plus assez fermes.

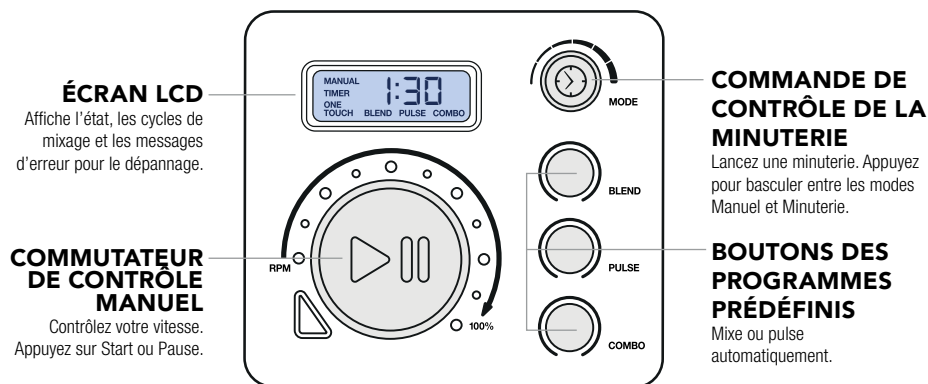
DÉPANNAGE

En moyenne, il faut compter entre 15 et 45 secondes pour obtenir une fermeture hermétique avant de mixer, en fonction des ingrédients de votre recette. Voici quelques conseils de dépannage courants pour la mise sous vide :



1. Si votre POMPE À VIDE a fonctionné pendant plus d'une minute et que le bol n'est pas hermétiquement fermé, vérifiez que les 3 joints du couvercle du bol (1) joint supérieur à languettes, (2) grand joint entourant le couvercle et (3) joint du bouchon central) sont bien en place.
2. Si les trois joints du couvercle sont bien en place, essayez de faire fonctionner brièvement la POMPE À VIDE sur votre main pour voir si elle crée une aspiration. Si la succion est faible ou légère ou si l'indicateur lumineux de la POMPE À VIDE clignote, vous devrez peut-être remplacer les piles. Retirez alors le capot des piles de votre POMPE À VIDE et remplacez les 8 piles AA (4 AA face avant, 4 AA face arrière). Testez à nouveau la pompe sur votre main pour voir si la succion s'est améliorée.

7. CONSEILS POUR LE PANNEAU DE CONTRÔLE



Le Dynapro est doté de commandes uniques que vous pouvez utiliser pour économiser du temps et de l'énergie. Voici quelques conseils pour optimiser l'utilisation de ces commandes :

COMMUTATEUR DE CONTRÔLE MANUEL

Pour des résultats optimaux, commencez toujours à une vitesse faible, puis augmentez progressivement la vitesse pour éviter que des ingrédients n'aillent se coller ou se coincer sous le couvercle. Lorsque vous avez terminé de mixer, nous vous recommandons de repositionner le commutateur sur la vitesse la plus faible avant d'éteindre l'appareil.

COMMANDE DE CONTRÔLE DE LA MINUTERIE

En mode Minuterie, vous pouvez régler la vitesse avec le COMMUTATEUR DE CONTRÔLE MANUEL et régler la minuterie avec la COMMANDE DE CONTRÔLE DE LA MINUTERIE pour un programme et une recette spécifiques. Le compte à rebours s'affiche sur l'écran LCD et le mixage s'arrête automatiquement lorsque le temps est écoulé. Vous pouvez ainsi vous concentrer sur d'autres tâches pendant le mixage.

BOUTONS DES PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

• « Laits » de noix et de graines

Pour obtenir des « laits » de noix et de graines épais et crémeux, nous vous recommandons de les mixer pendant 1 min 30. Appuyez sur PULSE + BLEND + BLEND (30 secondes de PULSE et 60 secondes de BLEND).

• Smoothies aux super-aliments crus

Les modes PULSE et BLEND sont le plus souvent utilisés pour créer rapidement des smoothies, même avec des fruits congelés ou de la glace. Lorsque vous utilisez la POMPE À VIDE, appuyez simplement une fois sur le bouton BLEND. Vous pouvez mixer les combinaisons de fruits et de légumes les plus courantes en 30 secondes seulement grâce à ce programme prédéfini. Si vos ingrédients sont plus denses (noix, graines ou légumes épais), essayez d'utiliser la combinaison suivante : appuyez sur PULSE + BLEND (30 secondes de PULSE et 30 secondes de BLEND).

• Sauces épaisses à base de haricots et de noix

Pour permettre à votre Dynapro de mixer facilement les ingrédients les plus denses, nous vous recommandons de mixer en utilisant une combinaison des 3 programme prédéfinis : appuyez sur PULSE + COMBO + BLEND (30 secondes de PULSE, 30 secondes de COMBO et 30 secondes de BLEND).

• Soupes chaudes

Votre Dynapro commencera à chauffer et finira par cuire vos soupes en 1 min 30 à 3 minutes. Nous vous recommandons d'utiliser la combinaison préréglée suivante pour les soupes : appuyez sur COMBO + BLEND + BLEND + BLEND (30 secondes de COMBO et 90 secondes de BLEND).

FR

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

BOÎTIER PRINCIPAL

1. Débranchez le cordon d'alimentation.
2. Essuyez la surface extérieure avec une éponge ou un chiffon humide et doux que vous aurez préalablement rincé dans une solution douce de détergent liquide et d'eau chaude. N'immergez jamais la BASE MOTORISÉE dans l'eau.
3. Vous pouvez retirer le TAMPON DE LA BASE pour mieux nettoyer sous le tampon. Après avoir retiré le TAMPON DE LA BASE, assurez-vous de bien le remettre en place et qu'il ne touche pas l'engrenage du moteur.
4. Nettoyez soigneusement les boutons pour vous assurer qu'ils continueront à bien fonctionner. Ils peuvent devenir collants à l'usage. Humidifiez alors un coton-tige avec un dégraissant ménager ou simplement du savon et nettoyez les rainures entourant les boutons. Séchez immédiatement toutes les surfaces.
5. Essuyez avec un chiffon doux.

BOL DU MIXEUR

1. Remplissez le bol à moitié avec de l'eau chaude et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle.
2. Fixez bien le couvercle sur le bol.
3. Faites fonctionner le mixeur manuellement en partant de la vitesse la plus faible et en augmentant progressivement pendant environ 30 secondes pour décoller tous les restes de nourriture et pour nettoyer le bol.

REMARQUE

- IL NE FAUT JAMAIS que de l'eau pénètre dans le boîtier principal de l'appareil.
- IL NE FAUT JAMAIS utiliser de produits chimiques agressifs, comme l'eau de javel, pour retirer les taches de nourritures sur le mixeur.
- IL NE FAUT JAMAIS laisser tomber l'un des éléments de l'appareil, surtout le bol lorsqu'il est plein. Notre garantie ne couvre pas les dommages accidentels.

RÉPARATION

Si vous avez besoin d'assistance pour votre Dynapro Tribest ou si celui-ci ne fonctionne pas correctement alors qu'il est sous garantie et dans le cadre d'une utilisation domestique normale, veuillez contacter le centre d'assistance de garantie Tribest au 1-888-254-7336 ou au 1-714-879-7150. Pour toute demande de dépannage et de remplacement des pièces, veuillez contacter l'équipe de service client de Tribest.

9. DÉPANNAGE ET ASSISTANCE

Protection automatique contre les surcharges	<p>Cette fonction intégrée est conçue pour protéger le moteur et empêcher la surchauffe de votre appareil. Lorsqu'elle se déclenche, la protection automatique contre les surcharges provoque l'arrêt du moteur et peut émettre une légère odeur. Si la protection automatique contre les surcharges se déclenche, laissez votre appareil au repos pendant au moins 10 minutes avant de le réutiliser.</p>
Desserrage des lames	<p>Si l'ENGRENAGE DU MOTEUR situé au fond du bol de votre mixeur se desserre ou si les lames vous paraissent desserrées, CESSEZ IMMÉDIATEMENT D'UTILISER VOTRE MIXEUR. Dévissez la vis située au fond du bol pour libérer le bloc de lames et vérifiez les joints. Vous devrez peut-être remplacer les joints. Remplacez-les puis réinsérez le bloc de lames et serrez-le bien avant de réutiliser l'appareil. Si le problème ne provient pas des joints, contactez le service client de Tribest pour obtenir une assistance plus approfondie.</p>
Code erreur [ERR1]	<p>Lorsque l'écran LCD affiche « ERR1 », cela indique qu'il y a un problème avec le moteur ou le capteur du moteur. Si le capteur du moteur ne détecte pas la rotation du moteur ou si la vitesse de rotation est anormalement basse, l'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner, affiche « ERR1 » et émet un signal sonore. Veuillez contacter le service client de Tribest pour résoudre ce problème.</p> <p>Vous devrez peut-être vérifier les éléments suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La connexion de l'assemblage du moteur et/ou assemblage du moteur 2. L'assemblage du circuit imprimé de puissance
Code erreur [ERR2]	<p>Lorsque l'écran LCD affiche « ERR2 », cela indique que le bol du mixeur n'est pas correctement installé sur la base motorisée. Si vous retirez le bol du mixeur durant le fonctionnement, l'appareil s'arrête de fonctionner automatiquement, affiche « ERR2 » et émet un signal sonore. Veuillez vérifier que le bol du mixeur est bien en place avant de mettre l'appareil en route et ne le retirez qu'après avoir arrêté le mixeur.</p> <p>Vous devrez peut-être vérifier les éléments suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le bon repositionnement du bol 2. L'assemblage de l'interrupteur de sécurité
Problèmes pouvant affecter la pompe à vide	<p>Consultez les conseils de dépannage à la page 20.</p>

FR

Tribest® SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour toutes vos préoccupations concernant l'utilisation, l'entretien ou le service après-vente de ce produit, n'hésitez pas à nous appeler ou à nous envoyer un e-mail. Si vous avez acheté votre produit en dehors des États-Unis, reportez-vous à votre carte de garantie pour connaître le centre de service après-vente le plus proche.

États-Unis

Tribest Corporation
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Appel gratuit: 1-888-254-7336
service@tribest.com

International

Tribest Corporation
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Téléphone: 1-714-879-7150
service@tribest.com

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einführung	25
2. Wichtige Schutzmassnahmen	26
3. Teile	27
4. Bedienungsanleitung	28
5. Vakuumpumpe und Bedienfeld	29
6. Tipps zum vakuum-mixen	30
7. Tipps zum bedienfeld	31
8. Reinigung und wartung	32
9. Fehlerbehebung und support.....	33
• Rezepte für Dynapro.....	44

TECHNISCHE DATEN DES PRODUKTES

Produktname	Tribest® Dynapro® Gewerblicher Hochgeschwindigkeits-Mixer (DPS-2200)
	Tribest® Dynapro® Gewerblicher Hochgeschwindigkeits-Vakuum-Mixer (DPS-2250)
Modell	DPS-2200 / DPS-2250
Bewertung der Elektrizität	120V~, 1,865W / 230V~, 1,865W
Motor	Motor mit ~ 2,5 PS Spitzenleistung
Mixbehälter	64 oz / 1.8 L
Abmessungen (B x T x H)	9.7 x 10.6 x 18.4 in / 246 x 270 x 467.5 mm
Volumen	13 lbs / 5.9 kg
Hergestellt	South Korea, Motor Made in Sweden

1. EINFÜHRUNG

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH UND WILLKOMMEN IN DER TRIBEST-FAMILIE!

Ihre Kaufentscheidung für den gewerblichen Hochgeschwindigkeits-Mixer Tribest Dynapro wird durch unser engagiertes Kundendienstteam und eine Weltklasse-Garantie unterstützt. Wie bei jedem Tribest-Produkt sind die vielseitigen Funktionen des Dynapro das Ergebnis von bewussten Entscheidungen, die getroffen wurden, um Ihnen eine Sache zu erleichtern – ein gesundes Leben zu führen.

NEU ÜBERARBEITETER MOTOR

Der Dynapro verfügt über einen brandneuen, leistungsstarken 2,5-PS-Motor aus schwedischer Fertigung mit Turbo-Kühlgebläse, der das Mixen selbst schwierigster Zutaten erleichtert. Von Eis und Tiefkühlkost bis hin zu trockenen Zutaten und großen Mengen Ihrer Lieblingsrezepte – der Dynapro kann Ihnen leicht Ihre Lieblingsrezepte umsetzen.

VAKUUMFÄHIGER MIXBEHÄLTER

Unser Mixbehälter aus BPA-freiem Tritan und die integrierten 4-zackigen Edelstahlmesser sind für große Mengen ausgelegt. Der große 1,9-Liter-Behälter ist mit Vakuum-Abdichtungstechnologie ausgestattet, die das Hochgeschwindigkeits-Mixen auf einem ganz neuen Niveau heben.

3 BETRIEBSMODI

Verwenden Sie voreingestellte Mix-Programme, mixen Sie manuell oder verwenden Sie den Timer-Modus, um jedes Mal exakt und einfach zu mixen.

ROHKOST-ANZEIGE

Der Stern zur Anzeige der Rohkosttemperatur wechselt seine Farbe von blau zu weiß, wenn die Temperatur im Mixbehälter 48 °C (118 °F) erreicht, wodurch sichergestellt wird, dass Ihre Rohkostrezepte auch roh bleiben. Wenn es Ihr Ziel ist, Ihre Rezepte beim Mixen zu erhitzen, können Sie außerdem leicht erkennen, wann die Temperatur anfängt, zu steigen.

OPTIONALES VAKUUM-MIXEN

Der Dynapro DPS-2250 verfügt über die One-Touch-Vakuumpumpe. Mit dem Vakuum-Mixen genießen Sie ein verbessertes Geschmacksprofil, eine verbesserte Konsistenz, eine verlängerte Haltbarkeit und mehr Nährwert für Ihre Mix-Ergebnisse. Schützen Sie Ihre Rezepturen und reduzieren Sie die Oxidationprozesse, indem Sie den überschüssigen Sauerstoff vor dem Mixen entfernen. Dadurch bleiben die empfindlichen Antioxidantien, Enzyme und weiteren Nährstoffe erhalten, die Ihren Körper gesund erhalten. Das Mixen unter Vakuum hilft Ihnen auch dabei, cremigere Ergebnisse zu erzielen – keine Absetzen von Smoothies und Co. mehr und kein Verlust der Aromen Ihrer verwendeten Lebensmittel.

FANGEN WIR AN!

Wir empfehlen Ihnen, alle Lebensmittel vor dem Mixen mit warmem Wasser und milder Seife zu waschen, bevor Sie Ihren Dynapro verwenden. Benutzen Sie niemals einen Scheuerschwamm für Ihren Behälter. Ein weicher Schwamm ist perfekt! Jetzt können Sie damit beginnen, leckere Köstlichkeiten für sich und Ihre Familie zu kreieren. Bitte nehmen Sie sich die Zeit, vor Beginn die gesamte Bedienungsanleitung durchzulesen, um den richtigen Gebrauch und die Pflegehinweise zu verstehen.

2. WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

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

1. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Gebrauchsanweisungen sorgfältig durch.
2. Zum Schutz vor Stromschlägen darf der Motorblock und das Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
3. Kinder müssen aufmerksam beaufsichtigt werden, wenn ein elektrisches Gerät von ihnen oder in ihrer Nähe benutzt wird.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, wenn es nicht benutzt wird, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen..
5. Vermeiden Sie die Berührung mit beweglichen Teilen.
6. Betreiben Sie kein Gerät, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder nachdem das Gerät nicht mehr funktioniert oder heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät zur Untersuchung und Reparatur an die nächste autorisierte Serviceeinrichtung zurück..
7. Die Verwendung von Anbauteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann Feuer, Stromschläge oder Verletzungen verursachen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen.
10. Lassen Sie das Kabel nicht mit heißen Oberflächen wie z. B. dem Herd in Berührung kommen.

WARNING

1. Öffnen Sie nicht selbstständig das Gerät.
 2. Um einen dauerhaften Schutz gegen das Risiko eines Stromschlags zu gewährleisten, nur an ordnungsgemäß geerdete Steckdosen anschließen.
 3. Mixerbasis mit Motor, Kabel oder Vakuumpumpe nicht in Wasser tauchen.
 4. Achten Sie darauf, den Schalter nach jedem Gebrauch Ihres Geräts auf AUS zu stellen. Stellen Sie sicher, dass der Motor vor der Demontage vollständig zum Stillstand gekommen ist.
 5. Halten Sie Ihre Finger oder andere Gegenstände nicht in die Nähe der sich bewegenden Messer, während der Dynapro-Mixer in Betrieb ist.
 6. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn eines seiner Teile beschädigt ist.
 7. Betreiben Sie das Gerät niemals mit leerem Behälter. Sie können Wasser im Inneren des Behälters verwenden, um einen Mix-Vorgang zu testen.
- Einzelheiten zum automatischen Überlastschutz finden Sie auf der Seite Fehlerbehebung.

3. TEILE

① VAKUUMPUMPE

Die One-Touch-VAKUUMPUMPE passt zum Aufbau unserer Dynapro-Behälter, um auf einfache Weise einen Vakuum im Mixbehälter zu erzeugen, bevor Sie Ihre empfindlichsten Zutaten mixen. Schützen Sie Ihre Rezepturen in nur wenigen Sekunden vor Oxidation. Batteriebetrieben für einfachen Transport. (Nur im Lieferumfang beim Dynapro 2250)

② EDELSTAHL-STOPFER UND PORTIONSLÖFFEL

Damit verrühren oder drücken Sie die Zutaten beim Mixen nach unten. Entfernen Sie den Innendeckel der Behälterabdeckung, um den Stopfer während des Betriebs und nach dem Mixen zu verwenden, um den Inhalt mühelos heraus zu holen. Dient ebenfalls als einfaches Hilfsmittel zum Abmessen.

③ INNENDECKEL

Drehen Sie den INNENDECKEL heraus, um frische Zutaten einzufüllen, oder den Stopfer einzuführen, um Ihre Mischung im laufenden Betrieb umzurühren. Ziehen Sie den Deckel fest, um mit dem Vakuum-Mixen zu beginnen.

④ VAKUUMFÄHIGE BEHÄLTER ABDECKUNG

Der DECKEL verfügt über eine Dreifachdichtung um sicherzustellen, dass das Vakuum-Mixen funktioniert, auch wenn bei hohen Geschwindigkeiten gemixt wird. Die Silikonichtungen lassen sich zum Reinigen leicht entfernen.

⑤ EDELSTAHL-MESSER

Langlebige 4-zackige Edelstahl-MESSER dienen dazu, eine Vielzahl von Rezepten von Smoothies bis hin zu gefrorenen Sorbets, Suppen, Soßen, Pürees und mehr zu mixen. Sie arbeiten sich mühelos durch alles, von Eis und gefrorenen Früchten bis hin zu Blattgrün, und sorgen bei jedem Mixen für cremige Ergebnisse.

⑥ MIXBEHÄLTER

Dieser langlebige BEHÄLTER aus BPA-freiem Tritan eignet sich ideal zum Mixen mittlerer bis großer Mengen für Familien und Gastronomie. Sparen Sie Zeit und füllen Sie ihn einfach mit Hilfe der vormarkierten Fülllinien.

⑦ GRIFF

Der ergonomische GRIFF gewährleistet eine sichere Handhabung und leichtes Ausgießen, auch wenn Ihr Behälter voll ist.

⑧ ROHKOSTTEMPERATUR-ANZEIGE

Der ANZEIGESTERN auf dem Behälter wechselt bei 48 °C (118 °F) von blau zu weiß, damit Sie klar erkennen können, wann sich Ihre Rezeptur erwärmt.

⑨ MESSERKUPPLUNG

Hält Ihren BEHÄLTER an Ort und Stelle und überträgt die Kraft Ihres Motors für ein effektives Mixen.

⑩ MOTORPAD

Die ultradicke PLATTE sitzt für zusätzliche Stabilität auf dem Motorblock und ist leicht zu reinigen.

⑪ MOTORBLOCK

Der brandneue Motor mit 2,5 PS Spitzenleistung dreht mit über 32.000 Umdrehungen pro Minute 10 % schneller als der Vorgänger und liefert die für jede Art von Rezeptur erforderliche Leistung. Die Aufwicklung des Netzkabels befindet sich an der Unterseite des Motorblocks..

⑫ EIN-/AUS-SCHALTER

Der Hauptschalter zum Ein- und Ausschalten des Geräts befindet sich an der unteren rechten Seite des Motorblocks, um zwischen den Anwendungen Energie zu sparen.

⑬ BEDIENFELD

LCD-Display, manueller Drehregler und Timer-Steuerknopf sorgen zusammen für die ultimative Kontrolle.



4. BEDIENUNGSANLEITUNG



1

Beginnen Sie damit, den BEHÄLTER mit den Zutaten zu füllen – zuerst mit weicheren, feuchten Lebensmitteln (Flüssigkeiten / frische Früchte / Blattgrün / Pulver) und zuletzt mit harten Lebensmitteln (Gemüse / Eis / gefrorene Früchte / Nüsse).



2

Verschließen Sie den BEHÄLTER, indem Sie den DECKEL so aufsetzen, dass die seitlichen Laschen versetzt sind. Der INNENDECKEL sollte fest an seinem Platz sein



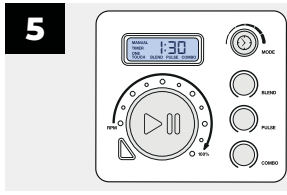
3

Optional: Vakuummischen Setzen Sie auf den BEHÄLTER die One-Touch-VAKUUMPUMPE. Siehe Anweisungen hierzu auf der nächsten Seite.



4

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den roten EIN/AUS-Schalter an der rechten hinteren Seite der Motorblocks betätigen.



5

Um den Mix-Vorgang zu starten, wählen Sie zwischen den folgenden One-Touch-Funktionen:

- **MANUELLER DREHSCHALTER**
Manuelle Einstellung der Geschwindigkeit.
- **TIMER-STEUERKNOPF**
Einstellen eines Countdown-Timers.
- **PROGRAMM TASTEN**
Auswahl eines oder mehrerer Mix-Zyklen.



6

Drücken Sie auf das **▶▶** Start/Pause-Symbol im Drehregler, um das Mixen zu starten oder zu unterbrechen. Wenn Sie **VORBELEGTE TASTEN** verwenden, startet das Gerät automatisch. Sie können das **BEDIENFELD** während des Mixens einfach konfigurieren, um die Geschwindigkeit oder die Zeit mit Hilfe der Drehregler einzustellen.



7

Um die Zutaten zum Keisen zu bringen, verwenden Sie den Edelstahl-Stößel, um die Zutaten zu verrühren oder nach unten zu drücken, während Sie mixen. Entfernen Sie einfach der Innendeckel aus der Mitte der Abdeckung, um den Stößel durch die Öffnung einzuführen, während das Gerät läuft. Keine Sorge – der Stößel wird die Messer nicht berühren.



8

Wenn Sie mit dem Mixen fertig sind, schalten Sie das Gerät aus. Wenn Sie unter Vakuum gemixt haben, lösen Sie das Vakuum, indem Sie die Lasche der schwarzen Silikonichtung in der Mitte des Innendeckels nach oben ziehen.



9

Um den DECKEL abzunehmen, drücken Sie mit den Fingern die versetzten Laschen an BEHÄLTER und DECKEL. Fassen Sie den BEHÄLTER am GRIFF, gießen Sie den Inhalt aus und genießen Sie!

5. VAKUUMPUMPE UND BEDIENFELD

VERWENDUNG DER VAKUUMPUMPE (Liste der Teile auf der nächsten Seite)



Setzen Sie die VAKUUMPUMPE auf den INNENDECKEL des Behälter Abdeckung. Drücken Sie den ONETOUCH-KNOPF auf der Oberseite, um sie einzuschalten. Die KONTROLLEUCHE leuchten auf.



Die VAKUUMPUMPE schaltet sich automatisch ab, wenn das Vakuum erzeugt ist.. Sie können die Pumpe während des Betriebs auf dem Mixer belassen oder sie abnehmen. Beginnen Sie mit dem Mixen, indem Sie die allgemeine Bedienungsanleitung auf der vorhergehenden Seite befolgen.



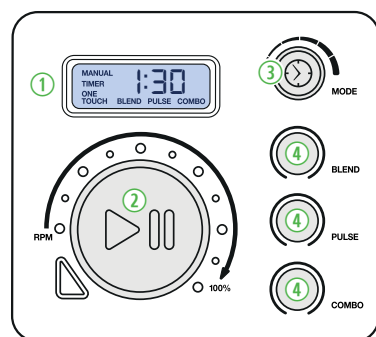
Wenn Sie mit dem Mixen fertig sind, lösen Sie das Vakuum, indem Sie die Lasche an der schwarzen Silikonichtung in der Mitte des INNENDECKELS nach oben ziehen.

HINWEISE

- Bevor Sie die VAKUUMPUMPE verwenden, legen Sie die Batterien ein und vergewissern Sie sich, dass die BATTERIEFACHABDECKUNG fest angebracht ist.
- Voll geladene Batterien sollten mindestens 60 Zyklen halten.
- Die VAKUUMPUMPE schaltet sich nach 15–45 Sekunden Gebrauch automatisch ab, je nachdem, wie voll der BEHÄLTER ist.
- Wenn sich die Silikonichtung im INNENDECKEL vollständig löst, setzen Sie sie vor dem nächsten Vakuum-Mixen wieder ein.
- Wenn Ihre VAKUUMPUMPE keine gute Abdichtung erreicht, befolgen Sie bitte die Anweisungen zur Fehlerbehebung auf der nächsten Seite.

DE

VERWENDUNG DES BEDIENFELDS



LED-Farbanzeige

- ● Manueller Modus – Blau
- ● Timer-Modus – Rot
- ● Programm Modus – Violett

① LCD DISPLAY

Zeigt Status, Mix-Zyklen und Fehlermeldungen an, die bei der Fehlerbehebung helfen.

② MANUELLER DREHREGLER

Steuert die Mix-Geschwindigkeit. Drehen Sie diesen Drehregler im manuellen Modus, um eine Geschwindigkeit auszuwählen – beginnen Sie mit niedriger Geschwindigkeit. Drücken Sie das ►|| Start/Pause-Symbol im Drehschalter, um zu starten. Sie können die Geschwindigkeit jederzeit anpassen. Sie können das Mixen jederzeit durch Drücken des ►|| Start-/Pause-Symbols im Drehregler starten oder unterbrechen.

③ TIMER-STEUERKNOPF

Drücken Sie diesen Knopf, um zwischen dem manuellen und dem Timer-Modus umzuschalten. Stellen Sie eine beliebige Zeit zwischen 5 Sekunden und 5 Minuten ein. Drücken Sie auf das ►|| Start/Pause-Symbol im Drehregler, um den zeitgesteuerten Zyklus zu beginnen.

④ PROGRAMM TASTEN

- Drücken Sie **BLEND**, um automatisch 30 Sekunden lang zu mixen.
- Drücken Sie **PULSE**, um automatisch 30 Sekunden lang zu pulsieren
- Drücken Sie **COMBO**, um automatisch zu pulsieren und dann für den Rest des/der 30-Sekunden-Intervalls-/Intervalle zu mixen.

Weitere Funktionen der Programm Tasten

- Jeder Druck auf eine VORBELEGTE TASTE erhöht die Gesamtmixzeit um 30 Sekunden und kann bis zu 3 Minuten dauern. Beispiel: BLEND + BLEND + BLEND = 90 Sek. lang mixen.
- Für mehrere voreingestellte Zyklen drücken Sie eine beliebige Kombination der 3 VORBELEGTEN TASTEN bis zu 3 Mal, um benutzerdefinierte Programme für gängige Mix-Abläufe zu erstellen. Programmieren Sie mühelos über 1.000 benutzerdefinierte Kombinationen. Beispiel: PULSE + BLEND + COMBO = 90 Sek. kombiniertes Pulsieren, Mixen, gefolgt von Pulsieren/Mixen.

6. TIPPS ZUM VAKUUM-MIXEN

ONE-TOUCH-KNOPF

Zum Starten und Beenden der Vakuumpumpe drücken.

VAKUUM-ÖFFNUNG

Richten Sie die Öffnung an der Unterseite der Pumpe auf den Innendeckel der Behälterabdeckung.



KONTROLLEUCHE

Zeigt Betrieb, Batteriewechsel oder Fehler an.

GEHÄUSE

Halten Sie dieses Teil gut fest, wenn Sie das Gerät bewegen oder benutzen.

BATTERIEFACHAB-DECKUNG

Um die 8 AA-Batterien auszutauschen, bewegen sie den kleinen Hebel nach oben und entfernen Sie die Abdeckung.



Das Vakuum-Mixen schützt das Geschmacksprofil, die Nährstoffe und die intensiven Farben Ihrer Zutaten. Darüber hinaus können Sie sich über eine bessere Konsistenz und eine längere Haltbarkeit freuen. Um die besten Vorteile dieser Option zu genießen, beachten Sie bitte die folgenden Tipps.

HERSTELLUNG VON SAUCEN UND DRESSINGS MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Natürlicherweise nimmt der Geschmack von frischen Kräutern beim traditionellen Hochgeschwindigkeits-Mixen aufgrund von Oxidation ab. Wenn Sie unter Vakuum mixen, können Sie das komplette Geschmacksprofil genießen. Wir empfehlen, mit der Hälfte des Originalrezepts zu beginnen, wenn es sich um frische Kräuter und Gewürze wie Knoblauch oder Zwiebeln handelt. Mixen Sie unter Vakuum, probieren Sie und fügen Sie dann weitere Kräuter und Gewürze für eine zweite Runde des Mixens hinzu..

WENIGER ZEIT MIT DEM MIXEN VERBRINGEN

Das Mixen unter Vakuum nimmt weniger Zeit in Anspruch, da das Vakuum alle Ihre Zutaten während des Mix-Vorgangs unten bei den Messern hält. Das bedeutet, dass Ihre Rezeptur weniger Zeit in Anspruch nimmt als beim herkömmlichen Hochgeschwindigkeits-Mixen. Um unnötiges Mixen zu vermeiden, empfehlen wir, Ihre Kombination beim ersten Mal manuell zu mixen, um eine Vorstellung davon zu erhalten, welche Einstellungen für Ihre Lieblingsrezepte am besten geeignet sind..

VAKUUM-MIXEN IN 2 SCHRITTEN

Viele Köche lieben die Vorteile des Vakuum-Mixens, um ein spezifisches Geschmacks- und Konsistenz-Profil zu erzielen. Um dies auf einfache Weise zu erreichen, empfehlen wir, zuerst die Zutaten Ihres Grundrezepts zu mixen, um eine cremige Konsistenz zu erzeugen, dann spezifische Geschmacks-elemente, wie z. B. rohe Kräuter, hinzuzufügen, bevor sie erneut das Vakuum erzeugen und mixen. Aufgrund der kürzeren Zeit, die zum Mixen unter Vakuum benötigt wird, ist dies ein einfacher Weg, sowohl die optimale Konsistenz als auch den Geschmack zu erreichen, den Sie für Ihre charakteristischen Mischungen benötigen. Obwohl dies kein notwendiger Schritt ist, kann er Ihnen helfen, einzigartige und unvergessliche Rezepte mit der Vakuumfunktion zu kreieren.

TESTEN SIE IHRE DICHTUNGEN NACH DEM REINIGEN

Die Silikon-Vakuumdichtungen können sich nach dem Reinigen verschieben. Um sicherzustellen, dass Ihr Vakuum-Mixen einen guten Luftabschluss erzeugt, führen Sie vor dem Mixen einen Test durch, indem Sie die VAKUUMPUMPE 10 Sekunden lang laufen lassen und dann die Silikondichtung im MITTELSTOPFEN hochziehen, um zu überprüfen, ob eine Vakuumversiegelung erzeugt wurde. Wenn Sie feststellen, dass es nicht dicht versiegelt war, justieren Sie Ihre Dichtungen, bevor Sie Ihr nächstes Rezept mischen. Ihr Gerät wird mit zusätzlichen Dichtungen für Ihren Behälter geliefert, so dass Sie die lose gewordenen oder verloren gegangenen Dichtungen ersetzen können.

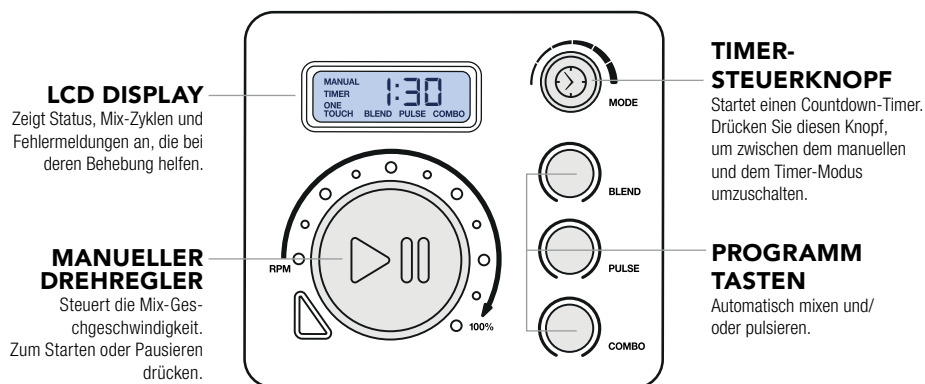
FEHLERBEHEBUNG

Im Durchschnitt sollte es je nach den Zutaten Ihrer Rezeptur zwischen 15 und 45 Sekunden dauern, bis ein dichter Luftabschluss vor dem Mixen erreicht ist. Hier sind einige allgemeine Tipps zur Fehlerbehebung für eine erfolgreiche Vakuumversiegelung:



1. Wenn Ihre VAKUUMPUMPE mehr als eine Minute gelaufen ist und keinen dichten Luftabschluss zu erreichen scheint, überprüfen Sie alle 3 Dichtungen auf Ihrem Behälterdeckel – ① Dichtung der oberen Laschen, ② große Dichtung um den gesamten Deckel herum und ③ Innendeckeldichtung sollten alle fest an ihrem Platz sein.
2. Wenn alle drei Dichtungen des Deckels korrekt angebracht sind, versuchen Sie kurz, die VAKUUMPUMPE an Ihrer Hand laufen zu lassen, um zu sehen, ob sie einen Sog erzeugt. Wenn sich die Saugkraft schwach/leicht anfühlt oder die Kontrollleuchte an Ihrer VAKUUMPUMPE blinkt, müssen Sie möglicherweise die Batterien austauschen. Entfernen Sie die Batteriefachabdeckung Ihrer VAKUUMPUMPE und ersetzen Sie die 8 AA-Batterien (4 AA Vorderseite, 4 AA Rückseite). Testen Sie erneut an Ihrer Hand, um festzustellen, ob sich die Saugleistung verbessert hat.

7. TIPPS ZUM BEDIENFELD



Der Dynapro verfügt über einzigartige Bedienelemente, mit denen in den betriebsamsten Küchen Zeit und Energie gespart werden kann. Hier sind einige Tipps, wie Sie diese Bedienelemente optimal nutzen können:

MANUELLER DREHREGLER

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie immer mit einer niedrigen Geschwindigkeit beginnen und dann allmählich auf eine höhere Geschwindigkeit hochregeln, um zu verhindern, dass Inhaltsstoffe in den Bereich des DECKELS hochgedrückt werden und dort hängen bleiben. Wenn der Mix-Vorgang abgeschlossen ist, empfehlen wir, den Drehregler wieder auf die niedrigste Geschwindigkeitseinstellung zurückzudrehen, bevor Sie das Gerät ausschalten.

TIMER-STEUERKNOPF

Im Timer-Modus können Sie die Geschwindigkeit mit dem MANUELLEN DREHREGLER sowie den Countdown-Timer mit dem TIMER-STEUERKNOPF für ein bestimmtes Programm und Rezept einstellen. Der Countdown-Timer zählt auf der LCD-Anzeige rückwärts und stoppt das Mixen automatisch, wenn die Zeit abgelaufen ist, so dass Sie sich während des Mix-Zyklus auf andere Dinge konzentrieren können.

PROGRAMM TASTEN

• Nuss- und Samen-Milchshakes

Um dickflüssige, cremige Nuss- und Samen-Milchshakes zu erhalten, empfehlen wir eine Mix-Zeit von 1,5 Minuten. Drücken Sie PULSE + BLEND + BLEND (30 Sek. PULSE und 60 Sek. BLEND).

• Rohkost-Superfood-Smoothies

Die PULSE- und BLEND-Tasten werden am häufigsten verwendet, um schnell Smoothies zu erzeugen, wobei sich der Mixer sogar durch gefrorenes Obst oder Eis arbeiten kann. Wenn Sie die VAKUUMPUMPE verwenden, drücken Sie einfach einmal die Taste „BLEND“. Die meisten gängigen Obst- und Gemüsekombinationen können mit dieser Voreinstellung in 30 Sekunden einfach gemixt werden. Wenn Sie schwerere Kombinationen mit Nüssen, Samen oder dickem Gemüse haben, versuchen Sie es mit der folgenden Kombination: Drücken Sie PULSE + BLEND (30 Sek. PULSE und 30 Sek. BLEND).

• Dicke Saucen aus Bohnen und Nüssen

Damit sich Ihr Dynapro leicht durch schwerere Zutaten arbeiten kann, empfehlen wir Ihnen, eine Kombination aller 3 Voreinstellungen zu verwenden: Drücken Sie PULSE + COMBO + BLEND (30 Sek. PULSE, 30 Sek. COMBO und 30 Sek. BLEND).

• Warme Suppen

Zwischen 1,5 und 3 Minuten beginnt Ihr Dynapro mit dem Erhitzen und erwärmt schließlich eine Suppe. Wir empfehlen die folgende voreingestellte Kombination für Suppen:

Drücken Sie COMBO + BLEND + BLEND + BLEND (30 Sek. COMBO und 90 Sek. BLEND).

DE

8. REINIGUNG UND WARTUNG

MOTORBLOCK

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Wischen Sie die Außenfläche mit einem feuchten, weichen Tuch oder Schwamm ab, die in einer milden Lösung aus flüssigem Reinigungsmittel und warmem Wasser gespült wurden. Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser.
3. Das Motorpad kann zur gründlicheren Reinigung im Bereich darunter entfernt werden. Vergewissern Sie sich nach dem Entfernen des Pads, dass Sie Dieses sicher wieder aufgesetzt haben und dass die ANTRIEBSKUPPLUNG nicht die Gummi-PLATTE berührt.
4. Reinigen Sie die Bedienelemente gründlich, damit sie weiterhin ordnungsgemäß funktionieren. Sie können durch den Gebrauch klebrig werden. Befeuchten Sie ein Wattestäbchen mit einem Haushaltsentfetter oder einer einfachen Seife und reinigen Sie die Rillen um die Schalter herum.
5. Sofort alle Oberflächen mit einem weichen Tuch trocken reiben.

MIXBEHÄLTER

1. Füllen Sie den Behälter halbvoll mit warmem Wasser und fügen Sie ein paar Tropfen flüssiger Geschirrspülseife hinzu.
2. Setzen Sie den Deckel fest auf den Behälter.
3. Lassen Sie den Mixer etwa 30 Sekunden lang manuell von niedriger bis zu hoher Stufe laufen, um Lebensmittelreste zu entfernen und zu den Behälter zu reinigen.

HINWEIS

- NIEMALS Wasser in das Hauptgehäuse des Geräts eindringen lassen.
- NIEMALS aggressive Chemikalien wie z. B. Bleichmittel verwenden, um Lebensmittelflecken vom Mixer zu entfernen.
- NIEMALS eine der Komponenten fallen lassen, insbesondere den gefüllten Behälter. Unsere Garantie deckt keine solchen Schäden ab.

WARTUNG

Wenn Sie Unterstützung oder eine Wartung für Ihren Tribest Dynapro benötigen oder wenn er während des normalen Haushaltsbetriebs innerhalb der Garantiezeit nicht mehr ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich bitte an das Tribest Warranty Support Center unter 1-888-254-7336 oder 1-714-879-7150.

Für alle Serviceanfragen wenden Sie sich bitte an das Tribest Customer Support Team. Dort erhalten Sie Unterstützung bei der Fehlerbehebung und beim Austausch von Teilen, falls erforderlich..

9. FEHLERBEHEBUNG UND SUPPORT

Automatischer Überlastschutz	<p>Diese integrierte Funktion wurde entwickelt, um den Motor zu schützen und eine Überhitzung Ihres Geräts zu verhindern. Wenn der automatische Überlastschutz aktiviert ist, schaltet der Motor ab und gibt möglicherweise einen leichten Geruch ab. Wenn der automatische Überlastschutz aktiviert wurde, lassen Sie Ihre Maschine mindestens 10 Minuten ruhen, bevor Sie den Betrieb wieder aufnehmen..</p>
Lockerung der Messer	<p>Im Fall, dass sich die KUPPLUNG am Boden Ihres Behälters lockert oder Ihre Messer nicht fest zu sein scheinen, VERWENDEN SIE DEN BEHÄLTER NICHT WEITER. Verwenden Sie die Schraube am Boden des Behälters, um die Messereinheit zu lösen und die Dichtungen zu überprüfen. Ihre Dichtungen müssen möglicherweise ersetzt werden. Setzen Sie die Messereinheit wieder ein und ziehen Sie sie fest an, bevor Sie den Mixer wieder verwenden. Wenn Ihre Dichtung nicht das Problem ist, wenden Sie sich bitte an den Tribest Customer Support. Dort erhalten Sie weitere Unterstützung.</p>
Fehler-Code [ERR1]	<p>Wenn die LCD-Anzeige „ERR1“ anzeigt, bedeutet dies, dass ein Problem mit dem Motor oder dem Motorsensor vorliegt. Wenn der Motorsensor keine Motordrehung erkennt oder die Drehzahl ungewöhnlich niedrig ist, stoppt die Maschine den Betrieb, zeigt „ERR1“ an und gibt einen piepsenden Alarmton von sich. Bitte kontaktieren Sie den Tribest Customer Support, um dieses Problem zu lösen. Die folgenden Teile müssen möglicherweise überprüft werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Anschluss des Motors 2. Netzteil-Platine
Fehler-Code [ERR2]	<p>Wenn die LCD-Anzeige „ERR2“ anzeigt, deutet dies darauf hin, dass der Mixbehälter nicht ordnungsgemäß oben auf der Mixerbasis installiert ist. Wenn der Mixbehälter während des Betriebs entfernt wird, stoppt das Gerät den Betrieb, zeigt „ERR2“ an und gibt einen piepsenden Alarmton von sich. Bitte überprüfen Sie vor dem Betrieb, ob der Mixbehälter richtig aufgesetzt ist, und entfernen Sie ihn NUR, wenn der Mixer nicht mehr in Betrieb ist.. Die folgenden Teile müssen möglicherweise überprüft werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ordnungsgemäßes Wiederaufsetzen des Mixbehälters 2. Sicherheitsschalter auf dem Motorblock
Probleme mit der Vakuumpumpe	<p>Siehe Tipps zur Fehlerbehebung auf Seite 30.</p>

DE

Tribest® KUNDENDIENST

Falls Sie Fragen zur Verwendung, Pflege oder Instandhaltung dieses Produkts haben, rufen Sie uns gerne an oder senden Sie uns eine E-Mail. Wenn Sie das Produkt außerhalb der USA gekauft haben, sehen Sie bitte auf Ihrer Garantiekarte nach, wo sich das nächstgelegene Servicecenter befindet.

USA

Tribest Corporation
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Gebührenfrei: 1-888-254-7336
service@tribest.com

International

Tribest Corporation
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Telefon: 1-714-879-7150
service@tribest.com

TABLA DE CONTENIDOS

1. Introducción	35
2. Medidas de seguridad importantes	36
3. Piezas	37
4. Instrucciones de funcionamiento	38
5. Bomba de vacío y panel de control	39
6. Consejos para batir al vacío	40
7. Consejos para el panel de control	41
8. Limpieza y mantenimiento	42
9. Resolución de problemas y mantenimiento	43
• Recetas para Dynapro	44

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Producto	Tribest® Dynapro® Batidora comercial de alta velocidad (DPS-2200)
	Tribest® Dynapro® Batidora al vacío comercial de alta velocidad (DPS-2250)
Modelo	DPS-2200 / DPS-2250
Clasificación de electricidad	120V~, 1,865W / 230V~, 1,865W
Motor	~ 2,5 caballos de potencia pico
Recipiente de mezcla	64 oz / 1.8 L
Dimensiones (A x D x A)	9.7 x 10.6 x 18.4 in / 246 x 270 x 467.5 mm
Peso	13 lbs / 5.9 kg
Manufacturado	Corea del Sur, motor fabricado en Suecia

1. INTRODUCCIÓN

¡ENHORABUENA Y BIENVENIDO A LA FAMILIA TRIBEST!

Su compra de la batidora comercial de alta velocidad Tribest Dynapro cuenta con la garantía de nuestro comprometido equipo de servicio de atención al cliente y garantía de clase mundial. Como todos los productos Tribest, las versátiles características de Dynapro son fruto de elecciones deliberadas que se tomaron para ayudarle con una cosa: hacer fácil llevar una vida sana.

MOTOR RECIENTEMENTE MEJORADO

El Dynapro cuenta con un nuevo y potente motor de 2,5 caballos de potencia pico fabricado en Suecia con un ventilador de turbo enfriamiento diseñado para facilitar el trabajo de batir hasta los ingredientes más duros. Desde hielo y alimentos congelados a ingredientes secos y lotes a granel de sus recetas favoritas, Dynapro le ayuda a lograr su propósito fácilmente.

RECIPIENTE DE MEZCLA LISTO AL VACÍO

Nuestro recipiente de mezcla fabricado en Tritan sin BPA y las cuchillas integradas de acero inoxidable de 4 puntas están diseñadas para volúmenes pesados. El recipiente de gran tamaño de 64 onzas está equipado con tecnología de sellado al vacío para batir a una alta velocidad de otro nivel.

3 MODOS DE FUNCIONAMIENTO

Use los programas de batido preestablecidos, mezcle manualmente o use el modo Temporizador para un batido siempre fácil y perfecto..

INDICADOR DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS CRUDOS

La Estrella indicadora de temperatura de alimentos crudos cambia su color de azul a blanco cuando la temperatura en el recipiente para batir alcanza los 48 °C (118 °F), lo que garantiza que sus recetas crudas sigan crudas. Además, si su objetivo es batir y calentar sus recetas, puede ver fácilmente cuando la temperatura comienza a aumentar.

MEZCLA AL VACÍO OPCIONAL

Dynapro DPS-2250 incluye la bomba de vacío One-Touch. El batido al vacío le ayuda a disfrutar de perfiles de mayor sabor, mejores texturas, una mayor vida útil y una nutrición óptima para sus batidos de alta velocidad. Proteja y reduzca la oxidación de sus batidos de alta potencia eliminando el exceso de oxígeno antes de batir. Así preservará los frágiles antioxidantes, enzimas y nutrientes que alimentan su cuerpo. El batido al vacío también le ayuda a obtener resultados uniformes: diga adiós a la separación de los ingredientes batidos o la pérdida de los sabores básicos de su producto en el proceso de batido.

¡EMPECEMOS!

Antes de batir, le recomendamos que lave todos los componentes con agua tibia y jabón suave para usar por primera vez su Dynapro. Nunca use un estropajo en su recipiente. ¡Basta con una simple esponja! Ya puede empezar a crear exquisitas delicias para usted y su familia. Tómese el tiempo necesario para leer el manual de instrucciones completo para un uso y cuidados adecuados antes de comenzar.

2. MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, las precauciones básicas de seguridad siempre deben seguirse, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones detenidamente antes del primer uso.
2. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la base del motor y el cable en agua u otros líquidos.
3. Se debe supervisar atentamente cualquier electrodoméstico cuando es operado por niños o cerca de ellos.
4. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo. Asegúrese de que el electrodoméstico esté APAGADO cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento, o si se ha caído o está dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico a su centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No utilice el aparato al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera.
10. No deje que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la estufa.

ADVERTENCIA

1. Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de abrirlo.
 2. Para garantizar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo únicamente a una toma de tierra adecuada.
 3. No sumerja la base del motor, el cable o la bomba de vacío en agua.
 4. Asegúrese de poner el interruptor en la posición de APAGADO después de cada uso de su máquina. Asegúrese de que el motor se detenga por completo antes de quitar el recipiente.
 5. No coloque los dedos ni otros objetos cerca de las cuchillas en movimiento mientras la batidora Dynapro esté en marcha.
 6. No utilice el electrodoméstico si alguna pieza está dañada.
 7. Nunca ponga en marcha la máquina si el recipiente está vacío. Si está realizando una prueba, puede usar agua dentro del recipiente para batir.
- Datos sobre la protección automática contra sobrecargas de la página de resolución de problemas.

3. PIEZAS

① BOMBA DE VACÍO

La BOMBA DE VACÍO One-Touch se combina con la forma especial de nuestros recipientes Dynapro para crear fácilmente un sellado hermético al vacío antes de batir sus ingredientes más delicados. Proteja sus recetas contra la oxidación en unos segundos. Funciona con pilas para facilitar su transporte. (Solo se incluyen con el modelo DPS-2250).

② CUCHARA DE ACERO INOXIDABLE

Mezcle o empuje hacia abajo los ingredientes delicados mientras licúa. Retire el TAPÓN CENTRAL de la TAPA para usar la CUCHARA de acero inoxidable mientras está en funcionamiento y después de batir para eliminar fácilmente su batido de debajo de las cuchillas. Funciona como una herramienta sencilla para medir.

③ TAPÓN CENTRAL

Gire el TAPÓN CENTRAL para insertar ingredientes frescos o la CUCHARA para agitar su mezcla mientras la máquina esté en marcha. Coloque y apriete el TAPÓN en la TAPA para empezar a batir al vacío.

④ TAPA SELLADA AL VACÍO

La TAPA cuenta con un sello triple para garantizar que su sello al vacío permanezca hermético, incluso al batir a altas velocidades con potencia extra. Los sellos de silicona se pueden retirar fácilmente para lavarlos.

⑤ CUCHILLAS DE ACERO INOXIDABLE

Las CUCHILLAS duraderas de acero inoxidable con 4 puntas funcionan para batir a la perfección una variedad de recetas, desde batidos hasta sorbetes congelados, sopas, salsas, purés y mucho más. Corta fácilmente todo desde hielo y frutas congeladas hasta verduras de hojas verdes para obtener resultados impecables en cada mezcla.

⑥ RECIPIENTE DE MEZCLA

Hecho de Tritan sin BPA, este recipiente duradero es ideal para batir raciones para familias medianas y grandes y para servir alimentos. Ahorre tiempo y llene el recipiente fácilmente utilizando las líneas de relleno premarcadas por oz y ml.

⑦ MANGO

MANGO ergonómico que asegura un agarre cómodo y un vertido fácil, incluso si el recipiente está lleno.

⑧ INDICADOR DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS CRUDOS

La ESTRELLA INDICADORA del RECIPIENTE cambia de azul a blanco a 48 °C (118 °F) para ayudarle a ver claramente cuando se está calentando su receta.

⑨ EMBRAGUE DE CUCHILLA

Sostiene su RECIPIENTE en su lugar y transfiere la potencia de su motor a su recipiente para una mezcla potente.

⑩ ALMOHADILLA DE LA BASE

La almohadilla ultragruesa se asienta sobre la BASE DEL MOTOR para ofrecer mayor estabilidad y es fácil de limpiar entre tandas.

⑪ BASE DEL MOTOR

El nuevo y potente motor de 2,5 caballos de potencia pico gira un 10 % más rápido, a más de 32,000 RPM, para proporcionar toda la potencia necesaria para cada tipo de mezcla. La envoltura del cable de alimentación se encuentra en la parte inferior de la BASE DEL MOTOR.

⑫ INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO

El interruptor de alimentación principal que enciende y apaga la máquina se encuentra en la parte inferior derecha de la BASE DEL MOTOR. Apáguelo para ahorrar energía entre usos.

⑬ PANEL DE CONTROL

La pantalla LCD, el selector de control manual y el selector de control del temporizador funcionan juntos para brindar el máximo control.



ES

4. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO



1
Para empezar, llene el RECIPIENTE con los ingredientes: primero los alimentos más blandos y húmedos (líquidos / frutas frescas / verduras de hoja verde / polvos) y los alimentos duros y sólidos al final (verduras / hielo / frutas congeladas / nueces).



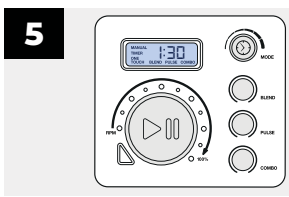
2
Selle el RECIPIENTE recolocando la TAPA de manera que las pestañas laterales se encajen. El TAPÓN CENTRAL debe colocarse herméticamente en su lugar.



3
Opcional: selle al vacío el RECIPIENTE usando la BOMBA DE VACÍO One-Touch. Vea las instrucciones en la página siguiente.

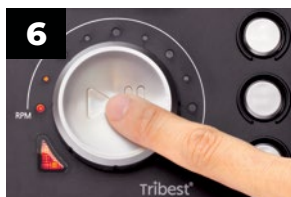


4
Encienda la máquina colocando en ON el INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO de color rojo en el lado inferior derecho de la BASE DEL MOTOR.



5
Para comenzar a batir, seleccione entre las siguientes funciones con un toque:

- **SELECTOR DE CONTROL MANUAL**
- **SELECTOR DE CONTROL DEL TEMPORIZADOR**
- **BOTONES DE PRESELECCIÓN**



6
Pulse el selector de ►|| Inicio/Pausa para iniciar o pausar el mezclado. Si utiliza BOTONES DE PRESELECCIÓN, la máquina se iniciará automáticamente. Configure fácilmente el PANEL DE CONTROL mientras mezcla para ajustar la velocidad o el tiempo usando los selectores.



7
Una vez que los ingredientes comienzan a circular, use la CUCHARA de acero inoxidable para batir o empujar los ingredientes hacia abajo mientras licúa según sea necesario. Retire el TAPÓN CENTRAL del centro de la TAPA para insertar la CUCHARA por la abertura mientras la máquina está en marcha y la TAPA todavía está colocada. No se preocupe, la CUCHARA no tocará las cuchillas.



8
Cuando haya terminado de batir, apague la máquina. Si la mezcla está sellada al vacío, libere el vacío tirando hacia arriba de la pestaña del sello de silicona negra en el medio del TAPÓN CENTRAL.



9
Para extraer la TAPA, use los dedos para tirar de las pestañas encajadas en el RECIPIENTE y la TAPA. Sostenga el RECIPIENTE por el MANGO, vierta el contenido y ¡a disfrutar!

5. BOMBA DE VACÍO Y PANEL DE CONTROL

CÓMO USAR LA BOMBA DE VACÍO (lista de sus componentes en la página siguiente)



Coloque la BOMBA DE VACÍO encima del TAPÓN CENTRAL de la TAPA. Pulse el BOTÓN ONE-TOUCH en la parte superior para encenderlo. La LUZ INDICADORA se encenderá.



La BOMBA DE VACÍO se apagará automáticamente cuando se produzca el sellado hermético. Puede dejarla o no en la parte superior de la batidora mientras está en marcha. Empezar a batir siguiendo las instrucciones de funcionamiento generales de la página anterior.

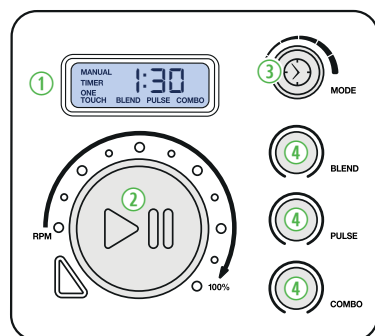


Cuando termine de batir, libere el vacío tirando hacia arriba de la pestaña del sello de silicona negro en el medio del TAPÓN CENTRAL.

NOTAS

- Antes de usar la BOMBA DE VACÍO, inserte las 8 pilas AA y asegúrese de que la TAPA DE LAS PILAS esté bien colocada.
- Las pilas con carga completa duran al menos 60 ciclos.
- La BOMBA DE VACÍO se apagará automáticamente después de 15 a 45 segundos de uso, según el nivel de llenado del recipiente.
- Si el sello de silicona del TAPÓN CENTRAL se sale por completo, asegúrese de volver a insertarlo antes de su próximo batido al vacío.
- Si su BOMBA DE VACÍO no cierra herméticamente, siga las instrucciones de resolución de problemas en la página siguiente.

CÓMO USAR EL PANEL DE CONTROL



Indicador de color LED

- Modo manual: azul
- Modo de temporizador: rojo
- Modo preestablecido: violeta

1 PANTALLA LCD

Muestra el estado, los ciclos de mezcla y los mensajes de error para solucionar problemas.

2 SELECTOR DE CONTROL MANUAL

Controla la velocidad de mezcla. En el modo manual, gire este selector para seleccionar una velocidad (empiece con una velocidad baja). Pulse el selector de ►|| Inicio/Pausa para comenzar. Ajuste la velocidad en cualquier momento. Inicie o pause el batido en cualquier momento pulsando el dial de ►|| Inicio/Pausa.

3 SELECTOR DE CONTROL DE TEMPORIZADOR

Púlselo para cambiar entre los modos Manual y Temporizador. Establezca cualquier tiempo entre 5 segundos y 5 minutos. Pulse el selector de ►|| Inicio/Pausa para iniciar el ciclo cronometrado.

4 BOTONES DE PRESELECCIÓN

- Pulse **BLEND** para batir automáticamente durante 30 segundos.
- Pulse **PULSE** para pulsar automáticamente durante 30 segundos
- Pulse **COMBO** para pulsar automáticamente y luego batir por el resto del/los intervalo(s) de 30 segundos.

Más funciones predeterminadas

- Cada vez que pulsa un botón de preselección añade 30 segundos al tiempo total de batido por hasta 3 minutos. Por ejemplo: BLEND + BLEND + BLEND = 90 s de batido.
- Para establecer varios preajustes, pulse cualquier combinación de los 3 botones de preselección hasta 3 veces para crear programas personalizados para mezclas comunes. Programe fácilmente más de 1000 combinaciones personalizadas. Por ejemplo: PULSE + BLEND + COMBO = 90 s de Pulse, Blend y luego Pulse/Blend combinados.

6. CONSEJOS PARA BATIR AL VACÍO

BOTÓN ONE-TOUCH

Pulse para iniciar y detener el proceso de vacío.

APERTURA DEL VACÍO

Alinee la abertura situada en la parte inferior de la bomba con la parte superior del TAPÓN CENTRAL en la TAPA del recipiente de Dynapro.



LUZ INDICADORA

Indica funcionamiento, reemplazo de pilas o error.

CUERPO PRINCIPAL

Agarre firmemente esta pieza al mover o usar la máquina.

TAPA DE LAS PILAS

Para reemplazar las 8 pilas AA, tire hacia arriba de la palanca y retire la tapa.



El batido al vacío protege el perfil de sabor, los nutrientes y los colores vivos de sus ingredientes. Además, disfrutará de una textura superior y una mayor vida útil. Para disfrutar de los mejores beneficios de esta opción, consulte los consejos a continuación.

ELABORAR SALSAS Y ADEREZOS CON HIERBAS FRESCAS

El sabor de las hierbas frescas se pierde de manera natural durante los batidos tradicionales de alta velocidad debido a la oxidación. Al batir al vacío, puede disfrutar de un perfil de sabor completo. Recomendamos comenzar con la mitad de la receta original si va a añadir hierbas frescas y especias, como ajo o cebolla. Licue al vacío, pruebe y luego añada más hierbas y especias para la segunda ronda de batido.

BATA EN MENOS TIEMPO

Batir al vacío lleva menos tiempo, ya que el vacío mantiene todos los ingredientes bien abajo en las cuchillas durante el proceso de mezcla. Gracias a ello, batirá en menos tiempo que con un método de batido tradicional de alta velocidad. Para evitar batir en exceso, recomendamos batir manualmente su combinación la primera vez para hacerse una idea de qué configuración es la mejor para sus recetas favoritas.

MEZCLAR AL VACÍO EN 2 PASOS

Muchos chefs adoran los beneficios de batir al vacío para crear perfiles de sabor y textura concretos. Para lograrlo fácilmente, recomendamos batir los ingredientes de su receta base primero para crear una textura impecable y luego añadir elementos de sabor concretos, como hierbas crudas, antes de sellar al vacío y batir de nuevo. Debido a la reducción del tiempo necesario para batir al vacío, es una forma fácil de lograr la textura y el sabor óptimos que necesita para sus mezclas exclusivas. Aunque no es un paso necesario, puede ayudarle a crear recetas únicas e inolvidables utilizando la función de vacío.

COMPRUEBE LOS SELLOS DESPUÉS DEL LAVADO

Los sellos de silicona al vacío pueden desplazarse después del lavado. Para asegurar que su batido al vacío cree un sellado hermético, haga una prueba antes de batir poniendo en marcha la BOMBA DE VACÍO durante 10 segundos y luego tirando hacia arriba del sello de silicona del TAPÓN CENTRAL para verificar que se ha creado. Si comprueba que no estaba sellado, ajuste los sellos antes de batir en su próxima receta. Su máquina viene con sellos adicionales para su recipiente para que pueda reemplazar los que se hayan aflojado o perdido.

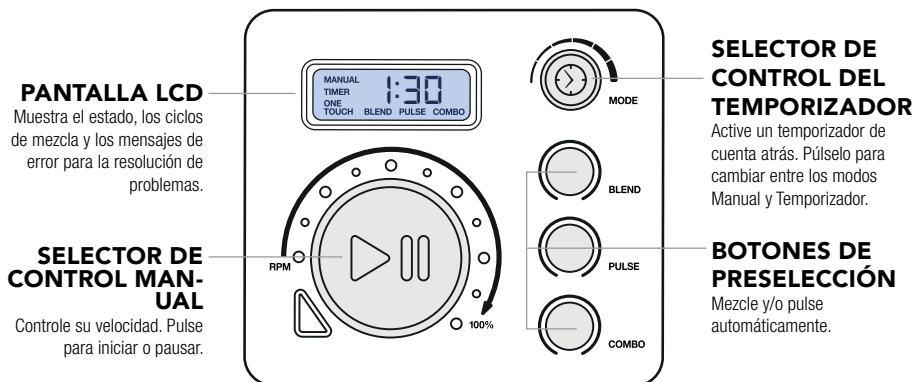
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En promedio, lleva entre 15 y 45 segundos lograr un sellado hermético antes de batir, en función de los ingredientes de su receta. A continuación, se incluyen algunos consejos para resolver problemas comunes y obtener un sellado al vacío satisfactorio:



1. Si su BOMBA DE VACÍO está en marcha por más de un minuto y no parece estar logrando un sello hermético, revise los 3 sellos de la tapa del recipiente: ① el sello de solapa superior, ② el sello grande alrededor de toda la tapa y ③ el sello del tapón central deben estar bien colocados en su lugar.
2. Si los tres sellos de la tapa están en su lugar, pruebe a poner en marcha la BOMBA DE VACÍO en su mano brevemente para comprobar si genera succión. Si la succión es débil/ligera o si la luz indicadora de la BOMBA DE VACÍO parpadea, es posible que deba reemplazar las pilas. Retire la tapa de las pilas de su BOMBA DE VACÍO y reemplace las 8 pilas AA (4 AA lado delantero, 4 AA parte trasera). Pruebe de nuevo en su mano para comprobar si la succión ha mejorado.

7. CONSEJOS PARA EL PANEL DE CONTROL



Dynapro cuenta con controles únicos que se pueden usar para ahorrar tiempo y energía en las cocinas más ajetreadas. A continuación, se ofrecen algunos consejos para optimizar el uso de estos controles:

SELECTOR DE CONTROL MANUAL

Para obtener los mejores resultados, comience siempre a baja velocidad y luego aumente gradualmente la velocidad para evitar que los ingredientes vuelen hasta el área de la TAPA y se atasquen. Cuando el batido finalice, recomendamos volver a girar el selector al ajuste de la velocidad más baja antes de apagar la máquina.

SELECTOR DE CONTROL DE TEMPORIZADOR

En el modo Temporizador, puede configurar la velocidad con el SELECTOR DE CONTROL MANUAL y configurar el temporizador de cuenta atrás con el SELECTOR DE CONTROL DEL TEMPORIZADOR para un programa y una receta concretos. El temporizador de cuenta atrás cuenta hacia atrás en la PANTALLA LCD y detiene automáticamente el proceso de batido cuando se acaba el tiempo, para que pueda atender otras tareas durante el ciclo de batido.

BOTONES DE PRESELECCIÓN

• Leches de semillas y frutos secos

Para obtener leches espesas y cremosas de semillas y frutos secos, recomendamos batir durante 1,5 minutos. Pulse PULSE + BLEND + BLEND (30 s PULSE y 60 s BLEND).

• Batidos de superalimentos crudos

Los controles PULSE y BLEND se usan con mayor frecuencia para hacer batidos rápidamente, incluso con frutas congeladas o hielo. Al usar la BOMBA DE VACÍO, pulse el botón «BLEND» una vez. Las combinaciones más comunes de frutas y verduras se pueden batir fácilmente en 30 segundos con este preajuste. En el caso de combinaciones más pesadas con nueces, semillas u hortalizas gruesas, pruebe a usar la siguiente combinación: Pulse PULSE + BLEND (30 s PULSE y 30 s BLEND).

• Salsas espesas de legumbres y frutos secos

Para que su Dynapro se mueva fácilmente cuando contiene ingredientes más pesados, recomendamos batir mediante una combinación de los 3 preajustes: Pulse PULSE + COMBO + BLEND (30 s PULSE, 30 s COMBO y 30 s BLEND).

• Sopas calientes

Su Dynapro comenzará a calentarse y cocinará una sopa en 1,5 minutos a 3 minutos. Le recomendamos la siguiente combinación preestablecida para las sopas: Pulse COMBO + BLEND + BLEND + BLEND (30 s COMBO y 90 s BLEND).

ES

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CUERPO PRINCIPAL

1. Desenchufe el cable de alimentación.
2. Limpie 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.
3. La ALMOHADILLA DE LA BASE se puede extraer para una limpieza más profunda debajo de la almohadilla. Después de extraer la ALMOHADILLA DE LA BASE, asegúrese de haber colocado la ALMOHADILLA de nuevo en forma segura y que el EMBRAGUE DEL MOTOR esté colocado fuera de la ALMOHADILLA de goma.
4. Limpie a fondo los interruptores para que puedan seguir funcionando correctamente. Pueden ponerse pegajosos debido al uso. Humedezca un hisopo de algodón con un desengrasante doméstico o un jabón y limpie las ranuras alrededor de los interruptores. Seque de inmediato todas las superficies.
5. Pula con un paño suave.

RECIPIENTE DE MEZCLA

1. Llene el recipiente hasta la mitad con agua tibia y añada un par de gotas de jabón líquido para lavar platos.
2. Coloque la tapa en el recipiente de forma segura.
3. Ponga en marcha manualmente la batidora, de menos a más, durante unos 30 segundos para eliminar los restos de comida y limpiar.

NOTA:

- NUNCA deje 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 que ninguno de los componentes se caiga, especialmente el recipiente cuando esté lleno. Nuestra garantía no cubre daños accidentales.

MANTENIMIENTO

Si necesita asistencia o servicio para su Tribest Dynapro, o si no funciona correctamente dentro del período de garantía durante el funcionamiento doméstico normal, póngase en contacto con el Centro de asistencia para garantías de Tribest al 1-888-254-7336 o 1-714-879-7150.

Para cualquier solicitud de servicio, contacte con el Equipo de atención al cliente de Tribest para obtener asistencia en la resolución de problemas y el reemplazo de piezas según sea necesario.

9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y MANTENIMIENTO

Protección automática contra sobrecargas	<p>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 alguna vez se activa la protección automática contra sobrecargas, deje reposar la máquina durante al menos 10 minutos antes de reanudar la operación.</p>
Aflojamiento de cuchillas	<p>En caso de que el EMBRAGUE DEL MOTOR en la parte inferior de su recipiente se afloje o sus cuchillas no parezcan estar ajustadas, NO CONTINUE UTILIZANDO EL RECIPIENTE. Utilice el tornillo en la parte inferior del recipiente para liberar el conjunto de cuchillas y comprobar los sellos. Es posible que sea necesario reemplazar los sellos. Reemplace y luego reinserte el conjunto de cuchillas y apriete firmemente antes de reanudar el uso. Si el problema no está en el sello, contacte con el Servicio de atención al cliente de Tribest para obtener asistencia adicional.</p>
Código de error [ERR1]	<p>Cuando en la PANTALLA LCD aparece «ERR1», indica que hay un problema en el motor o el sensor del motor. Si el sensor del motor no detecta ninguna rotación del motor o si la velocidad de rotación es anormalmente baja, la máquina dejará de funcionar, mostrará «ERR1» y emitirá un pitido de alarma. Contacte con Atención al cliente de Tribest para resolver este problema.</p> <p>Es posible que deban comprobarse las siguientes piezas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conexión del conjunto del motor y/o conjunto del motor 2. Conjunto de PCB de potencia
Código de error [ERR2]	<p>Cuando en la PANTALLA LCD aparece «ERR2», indica que el recipiente de mezcla no está instalado correctamente en la parte superior de la base del motor. Si se extrae el recipiente de mezcla cuando está en marcha, la máquina dejará de funcionar, mostrará «ERR2» y emitirá un pitido de alarma. Compruebe que el recipiente de mezcla esté asentado correctamente antes de ponerlo en marcha y se extraiga SOLO después de que la batidora ya no esté en marcha.</p> <p>Es posible que deban comprobarse las siguientes piezas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reinstalación adecuada del recipiente de mezcla 2. Conjunto del interruptor de seguridad
Problemas con la bomba de vacío	<p>Consulte los consejos para la resolución de problemas en la página 40.</p>

ES

Tribest® ATENCIÓN AL CLIENTE

En el caso de que tenga alguna pregunta sobre el uso, cuidado o servicio de este producto, no dude en llamarnos o enviarnos un correo electrónico. Si compró su producto fuera de los Estados Unidos, consulte su tarjeta de garantía para ver el centro de servicio más cercano o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el aparato.

Estados Unidos

Tribest Corporation
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Llamada gratuita: 1-888-254-7336
service@tribest.com

Internacional

Tribest Corporation
1143 N. Patt St.
Anaheim, CA 92801
Teléfono: 1-714-879-7150
service@tribest.com

40 Recipes

FOR YOUR
Dynapro Blender



Follow us @tribestlife





TABLE OF CONTENTS

SMOOTHIES, MYLKS, & SOUPS 4 - 12

Super Green Smoothie / p. 4	Electrolyte Lemonade / p. 8
Green Sunrise Smoothie / p. 4	Pomegranate Anti-Inflammatory Boost / p. 9
Morning Berry Blast Smoothie / p. 5	Plant-Based Nut & Seed Milks / p. 9
Green Machine Smoothie / p. 5	Pumpkin Seed Milk / p. 10
Cacao Berry Smoothie / p. 6	Almond Cacao Milk / p. 10
Coconut Peach Smoothie / p. 6	Thai Miso Soup / p. 11
Apple Cinnamon Smoothie / p. 7	Pumpkin Bisque / p. 11
Pink Pitaya Smoothie / p. 7	Raw Mango Gazpacho / p. 12
Daily 5 Smoothie / p. 8	Asparagus Split Pea Soup / p. 12

DRESSINGS, SAUCES, & SPREADS 13 - 19

Green Earth Dressing / p. 13	Nacho Cheese / p. 16
Strawberry Balsamic Dressing / p. 13	Macadamia Ricotta / p. 17
Lemon Dill Dressing / p. 14	Cashew Sour Crème / p. 17
Sweet Mustard Dressing / p. 14	Coconut Curry Crème Sauce / p. 18
Red Bell Pepper & Basil Purée / p. 15	Simple Marinara / p. 18
Buffalo Sauce / p. 15	Avocado Hummus / p. 19
Pistachio Pesto / p. 16	Cauliflower Mashed Potato / p. 19

BREAKFAST PARFAITS & SWEET TREATS 20 - 24

Cacao Avocado Crème / p. 20	Crust Free Raspberry Cream Cake / p. 23
Chia Parfait / p. 20	Mango Sorbet / p. 24
Pumpkin Spice Yogurt Parfaits / p. 21	Chocolate Sauce / p. 24
Chocolate Cheesecake / p. 22	Berry Purée / p. 24

GOOD TO KNOW

We use Preset Buttons, **BLEND**, **PULSE** and/or **COMBO**, for most recipes in this booklet.

x1 = Press button one time / x2 = Press button two times



Serving: 16 oz

Smoothies in the Dynapro are lighter when processed under vacuum and will give you a longer shelf life. Enjoy a variety of natural unique flavors and a boost of important antioxidants.

SUPER GREEN



1 banana



1 cup kale



½ cup frozen mango



½ cup coconut water



¼ cup coconut flesh



1 Tbsp hemp seeds



BLEND

- 1 banane
- 1 tasse de chou frisé
- ½ tasse de mangue surgelée
- ½ tasse d'eau de coco
- ¼ tasse de chair de noix de coco
- 1 cuillère à soupe de graines de chanvre

- 1 Banane
- 1 Tasse Grünkohl
- ½ Tasse gefrorene Mango
- ½ Tasse Kokoswasser
- ¼ Tasse Kokosnussfleisch
- 1 EL Hanfsamen

- 1 plátano
- 1 taza de col rizada
- ½ taza de mango congelado
- ½ taza de agua de coco
- ¼ taza de pulpa de coco
- 1 cucharada de semillas de cáñamo



Serving: 16 oz

Good health is not something we can buy. However, it can be an extremely valuable savings account.

-ANNE WILSON SCHAEF

GREEN SUNRISE



1 banana



1 cup frozen pineapple



1 cup spinach or kale



½ cup water



1 Tbsp almond or coconut butter



1-2 Tbsp superfoods of choice



BLEND



PULSE

- 1 banane
- 1 tasse d'ananas surgelé
- 1 tasse d'épinards ou de chou frisé
- ½ tasse d'eau
- 1 cuillère à soupe de beurre d'amande ou de noix de coco
- 1-2 cuillères à soupe choix de superaliments

- 1 Banane
- 1 Tasse gefrorene Ananas
- 1 Tasse Spinat oder Grünkohl
- ½ Tasse Wasser
- 1 EL Mandel- oder Kokosnussbutter
- 1-2 EL Auswahl an Superfoods

- 1 plátano
- 1 taza de piña congelada
- 1 taza de espinaca o col rizada
- ½ taza de agua
- 1 cucharada de mantequilla de almendras o coco
- 1-2 cucharadas a elección de superalimentos



Serving: 16 oz

It is health that is the real wealth, and not pieces of gold and silver.

-MAHATMA GANDHI

MORNING BERRY BLAST



½ banana



1 cup frozen mixed berries



1 cup spinach



1 Tbsp hemp seeds or chia seeds



½ cup water

x1

BLEND

½ banane
1 tasse de baies surgelées
1 tasse d'épinards
1 cuillère à soupe de graines de chia
½ tasse d'eau

½ Banane
1 Tasse gefrorene Beeren
1 Spinatschale
1 EL Chiasamen
½ Tasse Wasser

½ plátano
1 taza de bayas congeladas
1 taza de espinaca
1 cucharada de semillas de chíá
½ taza de agua



Serving: 16 oz

The doctor of the future will give no medicine, but will instruct his patients in care of the human frame, in diet, and in the cause and prevention of disease.

-THOMAS EDISON

GREEN MACHINE



1 banana



1 cup frozen tropical fruit



1 cup spinach or kale



½ cup zucchini



½ cup water or coconut water



Optional:
1 tsp spirulina or
1 Tbsp pea or hemp protein powder

x1

PULSE

+

x1

BLEND

1 banane
1 tasse de fruits tropicaux surgelés
1 tasse d'épinards ou de chou frisé
½ tasse de courgettes
½ tasse d'eau ou d'eau de coco
Facultatif: 1 cuillère à café de spiruline ou 1 cuillère à soupe de poudre de protéines de pois ou de chanvre

1 Banane
1 Tasse gefrorene tropische Früchte
1 Tasse Spinat oder Grünkohl
½ Tasse Zucchini
½ Tasse Wasser oder Kokoswasser
Optional: 1 TL Spirulina oder 1 EL Erbsen- oder Hanfproteinpulver

1 plátano
1 taza de fruta tropical congelada
1 taza de espinaca o col rizada
½ taza de calabacín
½ taza de agua o agua de coco
Opcional: 1 cucharadita de espirulina o 1 cucharada de proteína en polvo de guisantes o cáñamo



Serving: 16 oz

Cacao has a positive impact on mood and overall wellbeing providing brain boosting polyphenols improving brain function and blood flow. Enjoying this smoothie in the morning is a great way to catapult your focus, energy and creativity!

CACAO BERRY



1 banana



1 cup frozen berries



½ cup almond milk



2 Tbsp raw cacao



2 Tbsp raw nut or seed butter



Optional:
1 Tbsp protein powder



BLEND

1 banane
1 tasse de baies surgelées
½ tasse de lait d'amande
2 cuillères à soupe de cacao cru
2 cuillères à soupe de beurre de noix
Facultatif: 1 cuillère à soupe de poudre de protéines

1 Banane
1 Tasse gefrorene Beeren
½ Tasse Mandelmilch
2 EL roher Kakao
2 EL Nussbutter
Optional: 1 EL Proteinpulver

1 plátano
1 taza de bayas congeladas
½ taza de leche de almendras
2 cucharadas de cacao crudo
2 cucharadas de mantequilla de nueces
Opcional: 1 cucharada de proteína en polvo

COCONUT PEACH



Serving: 16 oz

I have chosen to be happy because it is good for my health.

– VOLTAIRE



1 banana



1 cup frozen peaches



½ cup water



2 Tbsp protein powder



1 Tbsp coconut butter



1 tsp cinnamon powder



BLEND

1 banane
1 tasse de pêches surgelées
½ tasse d'eau
2 cuillères à soupe de poudre de protéines
1 cuillère à soupe de beurre de coco
1 cuillère à café de cannelle en poudre

1 Banane
1 Tasse gefrorene Pfirsiche
½ Tasse Wasser
2 EL Proteinpulver
1 EL Kokosnussbutter
1 TL Zimtpulver

1 plátano
1 taza de duraznos congelados
½ taza de agua
2 cucharadas de proteína en polvo
1 cucharada de mantequilla de coco
1 cucharadita de canela en polvo



Serving: 16 oz

Keep your vitality. A life without health is like a river without water.

-MAXIME LAGACÉ

APPLE CINNAMON



1
green apple



½
banana



½ cup
almond or
sunflower milk



1 tsp
cinnamon

x1 + x1
PULSE **BLEND**

1 pomme verte
½ banane
½ tasse d'eau de lait d'amande ou
de tournesol
1 cuillère à café de cannelle

1 grüner Apfel
½ Banane
½ Tasse Mandel- oder
Sonnenblumenmilch
1 TL Zimt

1 manzana verde
½ banana
½ taza de leche de
almendras o girasol
1 cucharadita de canela



Serving: 16 oz

Rich in vitamin C and immune boosting antioxidants, pitaya is a superfood that combats inflammation, improves physical strength, and the prebiotics it contains aid in overall digestion. Try this smoothie as a great mid-day boost or for breakfast before a busy day!

PINK PITAYA



1 banana or
avocado



1 pack
pitaya



½ cup
water or coconut
milk



2 Tbsp
raw cacao



1 Tbsp
white chia
seeds



1 tsp
maca powder

x1 + x1
PULSE **BLEND**

1 banane ou avocat
1 paquet de pitaya
½ tasse d'eau ou de lait de coco
2 cuillères à soupe de cacao cru
1 cuillère à soupe de graines de chia
blanches
1 cuillère à café de poudre de maca

1 banane ou avocat
1 paquet de pitaya
½ tasse d'eau ou de lait de coco
2 cuillères à soupe de cacao cru
1 cuillère à soupe de graines de chia
blanches
1 cuillère à café de poudre de maca

1 plátano o aguacate
1 paquete de pitaya
½ taza de agua o leche de coco
2 cucharadas de cacao crudo
1 cucharada de semilla de chia
blanca
1 cucharadita de maca en polvo



Serving: 16 oz

Three things in life – your health, your mission, and the people you love. That’s it.

-NAVAL RAVIKANT

DAILY 5



1 cup kale



1 ½ cup frozen fruit of choice



1 cup coconut water or apple juice



2 Tbsp hemp seeds



1 Tbsp coconut butter

x2

BLEND

1 tasse de chou frisé
 1 ½ tasse de fruits surgelés au choix
 1 tasse d'eau de coco ou de jus de pomme
 2 cuillères à soupe de graines de chanvre
 2 cuillères à soupe de beurre de coco

1 Tasse Grünkohl
 1 ½ Tasse gefrorenes Obst nach Wahl
 1 Tasse Kokoswasser oder Apfelsaft
 2 EL Hanfsamen
 2 EL Kokosnussbutter

1 taza de col rizada
 1 ½ taza de fruta congelada de su elección
 1 taza de agua de coco o jugo de manzana
 2 cucharadas de semillas de cáñamo
 2 cucharadas de mantequilla de coco



Serving: 16 oz

When diet is wrong, medicine is of no use. When diet is correct, medicine is of no need.

-AYURVEDIC PROVERB

ELECTROLYTE LEMONADE



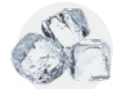
1 cup coconut water



1 cup lemon or lime juice, fresh



2 Tbsp agave nectar



1 cup ice

x1

PULSE

1 tasse d'eau de coco
 1 tasse de jus de citron frais
 2 cuillères à soupe de nectar d'agave
 1 tasse de glace

1 Tasse Kokoswasser
 1 Tasse frischer Zitronensaft
 2 EL Agavenektar
 1 Tasse Eis

1 taza de agua de coco
 1 taza de jugo de limón fresco
 2 cucharadas de néctar de agave
 1 taza de hielo



Serving: 16 oz

A journey of a thousand miles begins with a single step.

-LAO TZU

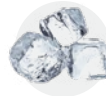
POMEGRANATE ANTI-INFLAMMATORY BOOST



1 cup
coconut water



1 cup
pomegranate
seeds



½ cup
ice



4 Tbsp
lemon juice



2 Tbsp
chia seeds

x1
BLEND

1 tasse d'eau de coco
1 tasse de graines de grenade
½ tasse de glace
4 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de graines de chia

1 Tasse Kokoswasser
1 Tasse Granatapfelkerne
½ Tasse Eis
4 EL Zitronensaft
2 EL Chiasamen

1 taza de agua de coco
1 taza de semillas de granada
½ taza de hielo
4 cucharadas de jugo de limón
2 cucharadas de semillas de chia



The first wealth is health.

-RALPH WALDO EMERSON

PLANT-BASED NUT & SEED MYLKS



1 cup soaked
nuts or seeds



3 cups
water

x2
BLEND

After blending, strain milk to remove fiber. Add your favorite milk spices.

1 tasse de noix ou de graines trempées
3 tasses d'eau

1 Tasse eingeweichte Nüsse oder Samen
3 Tassen Wasser

1 taza de nueces o semillas remojadas
3 tazas de agua

Après avoir mixé vos ingrédients, filtrez le « lait » pour en retirer les fibres. Ajoutez vos épices préférées.

Nach dem Mixen die Milch abseihen, um Fasern zu entfernen. Fügen Sie Ihre Lieblingsmilchgewürze hinzu.

Después de batir, cuele la leche para eliminar la fibra. Añada sus especias para leche favoritas.



Just 1 oz of pumpkin seeds contains 7 grams of protein! This mylk is a great source of plant-based nutrition for building healthy bones and improving energy, like iron and magnesium. Enjoy this mylk for up to 7 days in the refrigerator—freeze your leftovers into ice cubes for a creamy addition to any smoothie!

PUMPKIN SEED MYLK



3 cups strained pumpkin seed mylk



1 Tbsp raw agave nectar or coconut nectar



1 tsp vanilla powder



½ tsp cinnamon



1 pinch sea salt

x1

BLEND

3 tasses de lait de graines de citrouille
1 cuillère à soupe de nectar d'agave cru
1 cuillère à café de vanille en poudre
½ cuillère à café de cannelle
1 pincée de sel de mer

3 Tassen Kürbiskernmilch
1 EL roher Agavennektar
1 TL Vanillepulver
½ TL Zimt
1 Prise Meersalz

3 tazas de leche de semillas de calabaza
1 cucharada de néctar de agave crudo
1 cucharadita de vainilla en polvo
½ cucharadita de canela
1 pizca de sal marina



Let food be thy medicine, thy medicine shall be thy food.

-HIPPOCRATES

ALMOND CACAO MYLK



3 cups strained almond mylk



⅓ cup raw agave nectar or coconut nectar



3 Tbsp raw cacao powder



½ tsp cinnamon



1 pinch sea salt

x1

BLEND

3 tasses de lait d'amande
⅓ tasse de nectar d'agave cru
3 cuillères à soupe de poudre de cacao cru
½ cuillère à café de cannelle
1 pincée de sel de mer

3 Tassen Mandelmilch
⅓ Tasse roher Agavennektar
3 EL rohes Kakaopulver
½ TL Zimt
1 Prise Meersalz

3 tazas de leche de almendras
⅓ taza de néctar de agave crudo
3 cucharadas de cacao crudo en polvo
½ cucharadita de canela
1 pizca de sal marina



Serving: 16 oz

Soups in the Dynapro can be served raw at room temperature or you can cook your next soup.

THAI MISO SOUP



1 cup
coconut water



¼ cup lime or
lemon juice



1 clove
garlic



⅓ cup
green onion



2 Tbsp
tahini paste



1 Tbsp
miso paste



BLEND

Serve raw over your favorite julienned vegetables. Our favorite include carrots, zucchini, chopped napa cabbages, and yellow squash.

1 tasse d'eau de coco
¼ tasse de jus de citron vert ou de citron vert
1 gousse d'ail
⅓ tasse d'oignon vert
2 cuillères à soupe de pâte de tahini
1 cuillère à soupe de pâte de miso

1 Tasse Kokoswasser
¼ Tasse Limetten- oder Zitronensaft
1 Knoblauchzehe
⅓ Tasse Frühlingszwiebel
2 EL Tahinipaste
1 EL Misopaste

1 taza de agua de coco
¼ de taza de jugo de lima o limón
1 diente de ajo
⅓ taza de cebolla verde
2 cucharadas de pasta de tahini
1 cucharada de pasta de miso



Serving: 24 oz

All soups are best when processed under vacuum, especially those featuring sensitive produce like tomato, red bell pepper or fresh herbs.

PUMPKIN BISQUE



2 cups raw
pumpkin or
butternut squash



1 cup
coconut milk



1 clove
garlic



2 Tbsp
chives



2 Tbsp
raw agave nectar



1 tsp
chili powder



½ tsp
sea salt



PULSE

+ Blend using timer for **2 minutes** to gently heat.

2 tasses de courge musquée
1 tasse de lait de coco
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe de ciboulette
2 cuillères à soupe de nectar d'agave cru
1 cuillère à café de poudre de chili
½ cuillère à café de sel de mer

2 Tassen Butternusskürbis
1 Tasse Kokosmilch
1 Knoblauchzehe
2 EL Schnittlauch
2 EL roher Agavennektar
1 TL Chilipulver
½ TL Meersalz

2 tazas de calabaza moscada
1 taza de leche de coco
1 diente de ajo
2 cucharadas de cebollino
2 cucharadas de néctar de agave crudo
1 cucharadita de Chile en polvo
½ cucharadita de sal marina



Serving: 32 oz

Nature's colorful combination of fruits and vegetables makes this soup a fiber rich source of a variety of important nutrients. Boost your body with an extra intensive dose of vitamin C from the mango and tomato, as well as the antioxidant lycopene, potassium, and folate.

RAW MANGO GAZPACHO



2 cups cucumber, peeled



2 cups Roma tomato



1 cup red bell pepper, cored and seeded



1 cup diced mango



1/4 cup lemon juice



1/4 cup olive oil



2 cloves garlic



1 tsp sea salt

x2

BLEND

- 2 tasses de concombre pelé
- 2 tasses de tomates Roma
- 1 tasse de poivron rouge
- 1 tasse de mangue en dés
- 1/4 tasse de jus de citron
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de sel de mer

- 2 Tassen geschälte Gurke
- 2 Tassen Roma-Tomate
- 1 Tasse rote Paprika
- 1 Tasse gewürfelte Mango
- 1/4 Tasse Zitronensaft
- 1/4 Tasse Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Meersalz

- 2 tazas de pepino pelado
- 2 tazas de tomate Roma
- 1 taza de pimiento rojo
- 1 taza de mango cortado en cubitos
- 1/4 taza de jugo de limón
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de sal marina



Serving: 32 oz

He who has health, has hope; and he who has hope, has everything.

-THOMAS CARLYLE

ASPARAGUS SPLIT PEA SOUP



2 cups cooked asparagus



1/2 cups cooked split peas



1/2 cup vegetable broth



1/2 cup diced onion



2 Tbsp olive oil



1 clove garlic



1 tsp sea salt

Blend using timer for **3 1/2 minutes.**

- 2 tasses d'asperges cuites
- 1/2 tasse de pois cassés cuits
- 1/2 tasse de bouillon de légumes
- 1/3 tasse d'oignon en dés
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sel de mer

- 2 Tassen gekochter Spargel
- 1/2 Tassen gekochte Erbsen
- 1/2 Tasse Gemüsebrühe
- 1/3 Tasse gewürfelte Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Meersalz

- 2 tazas de espárragos cocidos
- 1/2 taza de guisantes partidos cocidos
- 1/2 taza de caldo de verduras
- 1/4 taza de cebolla picada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de sal marina



Serving: 16 oz

Dressings and sauces are an easy way to add flavor to your next salad, bowl or layered dish. Enjoy these blends for up to 7 days when refrigerated. Blending in the Dynapro will improve the color, taste and shelf life of our recipe combinations featured here.

GREEN EARTH DRESSING



1 cup
tahini paste



1 cup
tomato



½ cup red bell
pepper, seeded



¼ cup
lemon juice



4 Tbsp
cilantro leaves



4 Tbsp
green onions



1 tsp
sea salt

x1
BLEND

1 tasse de pâte de tahini
1 tasse de tomate
½ tasse de poivron rouge
¼ tasse de jus de citron
4 cuillères à soupe de feuilles de coriandre
4 cuillères à soupe d'oignons verts
1 cuillère à café de sel de mer

1 Tasse Tahinipaste
1 Tasse Tomate
½ Tasse rote Paprika
¼ Tasse Zitronensaft
4 EL Korianderblätter
4 EL Frühlingzwiebeln
1 TL Meersalz

1 taza de pasta de tahini
1 taza de tomate
½ taza de pimiento rojo
¼ taza de jugo de limón
4 cucharadas de hojas de cilantro
4 cucharadas de cebollas verdes
1 cucharadita de sal marina



Serving: 16 oz

You know, all that really matters is that the people you love are happy and healthy. Everything else is just sprinkles on the sundae.

-PAUL WALKER

STRAWBERRY BALSAMIC DRESSING



1 cup
strawberries,
stems removed



½ cup
olive oil



½ cup
balsamic vinegar



1 Tbsp
Italian seasoning



1 clove
garlic



1 tsp
sea salt

x1
BLEND

1 tasse de fraises
½ tasse d'huile d'olive
½ tasse de vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe d'assaisonnement italien
1 gousse d'ail
1 cuillère à café de sel de mer

1 Tasse Erdbeeren
½ Tasse Olivenöl
½ Tasse Balsamico-Essig
1 EL italienisches Gewürz
1 Knoblauchzehe
1 TL Meersalz

1 taza de fresas
½ taza de aceite de oliva
½ taza de vinagre balsámico
1 cucharada de condimento italiano
1 diente de ajo
1 cucharadita de sal marina



Serving: 16 oz

All you need is love. But a little chocolate now and then doesn't hurt.

-CHARLES M. SCHULZ

LEMON DILL DRESSING



½ cup cashews



½ cup water



½ cup lemon juice



¼ cup olive oil



¼ cup dill



2 cloves garlic

x1

PULSE

+

x1

BLEND

½ tasse de noix de cajou
½ tasse d'eau
½ tasse de jus de citron
¼ tasse d'huile d'olive
¼ tasse d'aneth
2 gousses d'ail

½ Tasse Cashewnüsse
½ Tasse Wasser
½ Tasse Zitronensaft
¼ Tasse Olivenöl
¼ Tasse Dill
2 Knoblauchzehen

½ taza de anacardos
½ taza de agua
½ taza de jugo de limón
¼ taza de aceite de oliva
¼ taza de eneldo
2 dientes de ajo



Serving: 16 oz

One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well.

-VIRGINIA WOOLF,
A ROOM OF ONE'S OWN

SWEET MUSTARD DRESSING



1 ½ cup olive oil



½ cup balsamic vinegar



4 Tbsp maple syrup



4 Tbsp Dijon or Stoneground Mustard



1 tsp sea salt

Blend using timer for **20 seconds.**

1 ½ tasse d'huile d'olive
½ tasse de vinaigre balsamique
4 cuillères à soupe de sirop d'érable
4 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
1 cuillère à café de sel de mer

1 ½ Tasse Olivenöl
½ Tasse Balsamico-Essig
4 EL Ahornsirup
4 EL Dijon-Senf
1 TL Meersalz

1 ½ taza de aceite de oliva
½ taza de vinagre balsámico
4 cucharadas de sirope de arce
4 cucharadas de mostaza de Dijon
1 cucharadita de sal marina



Serving: 32 oz

People who love to eat are always the best people.

-JULIA CHILD

RED BELL PEPPER & BASIL PURÉE



6 red bell peppers, cored



1 ½ cup basil leaves



¾ cup olive oil



3 cloves garlic



3 tsp sea salt

x2

BLEND

6 poivrons rouges
1 ½ tasse de feuilles de basilic
¾ tasse d'huile d'olive
3 gousses d'ail
3 cuillères à café de sel de mer

6 rote Paprika
1 ½ Tasse Basilikumblätter
¾ Tasse Olivenöl
3 Knoblauchzehen
3 TL Meersalz

6 pimientos morrones
1 ½ taza de hojas de albahaca
¾ taza de aceite de oliva
3 dientes de ajo
3 cucharaditas de sal marina



Serving: 24 oz

For best results creating thick sauces in the Dynapro, we recommend adding the liquid and soft ingredients first, followed by ingredients with more fiber.

BUFFALO SAUCE



1 cup tomato, diced



1 cup red bell pepper, seeded



¼ cup serrano pepper, chopped



¼ cup green onion, chopped



¼ cup olive oil or avocado oil



2 Tbsp apple cider vinegar



2 Tbsp spicy chili powder



1 tsp sea salt

x2

BLEND

1 tasse de tomates en dés
1 tasse de poivron rouge
¼ tasse de piment serrano haché
¼ tasse d'oignon vert haché
¼ tasse d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre de pomme
2 cuillères à soupe de poudre de chili épicé
1 cuillère à café de sel de mer

1 Tasse Tomatenwürfel
1 Tasse rote Paprika
¼ Tasse gehackter Serrano-Pfeffer
¼ Tasse gehackte Frühlingszwiebeln
¼ Tasse Olivenöl
2 EL Apfelessig
2 EL würziges Chilipulver
1 TL Meersalz

1 taza de tomate cortado en cubitos
1 taza de pimiento rojo
¼ taza de chile serrano picado
¼ taza de cebolla verde picada
¼ taza de aceite de oliva
2 cucharadas de vinagre de sidra de manzana
2 cucharadas de chile en polvo picante
1 cucharadita de sal marina



Serving: 32 oz

A break from the traditional, this plant-based pesto will last up to 10 days in the refrigerator, so go ahead and make a double batch! Enjoy the rich flavor and texture of the pistachio, plus an extra dose of B vitamins to boost your energy.

PISTACHIO PESTO



6 cups fresh basil leaves



1 ½ cups olive oil



1 ½ cups pistachios



6 cloves garlic



1 ½ tsp sea salt

x2 + After blending, add pistachios + x2
BLEND all ingredients, except pistachios **BLEND**

6 tasses de feuilles de basilic
 1 ½ tasse d'huile d'olive
 1 ½ tasse de pistaches
 6 gousses d'ail
 1 ½ cuillère à café de sel de mer

6 Tassen Basilikumblätter
 1 ½ Tassen Olivenöl
 1 ½ Tassen Pistazien
 6 Knoblauchzehen
 1 ½ TL Meersalz

6 tazas de hojas de albahaca
 1 ½ tazas de aceite de oliva
 1 ½ tazas de pistachos
 6 dientes de ajo
 1 ½ cucharadita de sal marina



Serving: 24 oz

If you really want to make a friend, go to someone's house and eat with him... the people who give you their food give you their heart.

-CESAR CHAVEZ

NACHO CHEESE



2 cups diced tomatoes



1 cup diced red bell pepper, seeded



1 cup soaked macadamia nuts



¼ cup lemon juice



2 Tbsp chili powder



2 cloves garlic



1 tsp sea salt

x2
BLEND

2 tasses de tomates en dés
 1 tasse de poivron rouge en dés
 1 tasse de noix de macadamia trempées
 ¼ tasse de jus de citron
 2 cuillères à soupe de poudre de chili
 2 gousses d'ail
 1 cuillère à café de sel de mer

2 Tassen Tomatenwürfel
 1 Tasse gewürfelte rote Paprika
 1 Tasse eingeweichte Macadamianüsse
 ¼ Tasse Zitronensaft
 2 EL Chilipulver
 2 Knoblauchzehen
 1 TL Meersalz

2 tazas de tomates cortados en cubitos
 1 taza de pimienta roja cortado en cubitos
 1 taza de nueces de macadamia remojadas
 ¼ taza de jugo de limón
 2 cucharadas de chile en polvo
 2 dientes de ajo
 1 cucharadita de sal marina



Serving: 24 oz

Cooking is like love. It should be entered into with abandon or not at all.

-HARRIET VAN HORNE

MACADAMIA RICOTTA



2 cups raw macadamia nuts



½ cup water



½ cup lemon juice



½ cup Roma tomato



2 cloves garlic



1 tsp sea salt

x2

BLEND

2 tasses de noix de macadamia
½ tasse d'eau
½ tasse de jus de citron
½ tasse de tomate Roma
2 gousses d'ail
1 cuillère à café de sel de mer

2 Tassen Macadamianüsse
½ Tasse Wasser
½ Tasse Zitronensaft
½ Tasse Roma-Tomate
2 Knoblauchzehen
1 TL Meersalz

2 tazas de nueces de macadamia
½ taza de agua
½ taza de jugo de limón
½ taza de tomate Roma
2 dientes de ajo
1 cucharadita de sal marina



Serving: 16 oz

To ensure good health: eat lightly, breathe deeply, live moderately, cultivate cheerfulness, and maintain an interest in life.

-WILLIAM LONDEN

CASHEW SOUR CRÈME



2 cups soaked cashews



½ cup water



½ cup lemon juice



2 cloves garlic



1 Tbsp nutritional yeast



1 tsp sea salt

x3

BLEND

2 tasses de noix de cajou trempées
½ tasse d'eau
½ tasse de jus de citron
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de levure nutritionnelle
1 cuillère à café de sel de mer

2 Tassen eingeweichte Cashewnüsse
½ Tasse Wasser
½ Tasse Zitronensaft
2 Knoblauchzehen
1 EL Nährhefe
1 TL Meersalz

2 tazas de anacardos remojados
½ taza de agua
½ taza de jugo de limón
2 dientes de ajo
1 cucharada de levadura nutricional
1 cucharadita de sal marina



The golden hue of this delicious sauce makes it the brightest part of any dish. Enjoy this sauce with mixed vegetables, over your next quinoa bowl, or as a dip. The color is due to the turmeric in the curry powder, which reduces inflammation all over the body!

COCONUT CURRY CRÈME SAUCE



2 cups soaked cashews



½ cup coconut milk



½ cup water



4 Tbsp yellow curry powder



2 Tbsp coconut nectar



1 tsp cumin



1 clove garlic



1 tsp sea salt

x3
BLEND

2 tasses de noix de cajou trempées
½ tasse de lait de coco
½ tasse d'eau
4 cuillères à soupe de poudre de curry jaune
2 cuillères à soupe de nectar de noix de coco
1 cuillère à café de cumin
1 gousse d'ail
1 cuillère à café de sel de mer

2 Tassen eingeweichte Cashewnüsse
½ Tasse Kokosmilch
½ Tasse Wasser
4 EL gelbes Currypulver
2 EL Kokosnektar
1 TL Kreuzkümmel
1 Knoblauchzehe
1 TL Meersalz

2 tazas de anacardos remojados
½ taza de leche de coco
½ taza de agua
4 cucharadas de curry amarillo en polvo
2 cucharadas de néctar de coco
1 cucharadita de comino
1 diente de ajo
1 cucharadita de sal marina



Makes 4 cups.

Success is the sum of small efforts—repeated day-in and day-out.

—ROBERT COLLIER

SIMPLE MARINARA



6 cups diced Roma tomato



¼ cup olive oil



2 Tbsp raw agave nectar



2 cloves garlic



1 tsp sea salt

x1
BLEND

6 tasses de tomates Roma coupées en dés
¼ tasse d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de nectar d'agave cru
2 gousses d'ail
1 cuillère à café de sel de mer

6 Tassen gewürfelte Roma-Tomate
¼ Tasse Olivenöl
2 EL roher Agavennektar
2 Knoblauchzehen
1 TL Meersalz

6 tazas de tomate Roma cortado en cubitos
¼ taza de aceite de oliva
2 cucharadas de néctar de agave crudo
2 dientes de ajo
1 cucharadita de sal marina



Makes 2.5 cups.

Happiness lies first of all in health.

-GEORGE WILLIAM CURTIS

AVOCADO HUMMUS



2 cups cooked garbanzo beans



½ cup avocado



½ cup lemon juice



2 Tbsp tahini paste



1 clove garlic



1 tsp sea salt

(x1) + (x1) + (x1)
PULSE **COMBO** **BLEND**

2 tasses de pois chiches cuits
 ½ tasse d'avocat
 ½ tasse de jus de citron
 2 cuillères à soupe de pâte de tahini
 1 gousse d'ail
 1 cuillère à café de sel de mer

2 Tassen gekochte Kichererb
 senbohnen
 ½ Tasse Avocado
 ½ Tasse Zitronensaft
 2 EL Tahinipaste
 1 Knoblauchzehe
 1 TL Meersalz

2 tazas de garbanzos cocidos
 ½ taza de aguacate
 ½ taza de jugo de limón
 2 cucharadas de pasta de tahini
 1 diente de ajo
 1 cucharadita de sal marina



This recipe is a great low carb alternative to traditional mashed potatoes. Use the base recipe and add extra spices and other toppings to it for fun combinations anytime.

CAULIFLOWER MASHED POTATO



4 cups steamed cauliflower



½ cup cashews



2 tsp olive oil



2 cloves garlic

(x2)
PULSE

4 tasses de chou-fleur cuit à la vapeur
 ½ tasse de noix de cajou
 2 cuillères à café d'huile d'olive
 2 gousses d'ail

4 Tassen gedämpfter Blumenkohl
 ½ Tasse Cashewnüsse
 2 TL Olivenöl
 2 Knoblauchzehen

4 tazas de coliflor al vapor
 ½ taza de anacardos
 2 cucharaditas de aceite de oliva
 2 dientes de ajo



Serving: 24 oz

Breakfast Parfaits, Desserts & Snacks are simple in the Dynapro. Let's be honest, who doesn't love a scoop of Cacao Crème for breakfast? These health driven recipes blur the lines between breakfast and dessert, so we've included these sweet treats here in one category. You can decide when you will enjoy each of these rich creamy options.

CACAO AVOCADO CRÈME



2 cups
avocado



1 cup
coconut water



1/3 cup
raw cacao



1/3 cup
raw agave nectar



1 tsp
cinnamon



1 tsp
sea salt

x2
BLEND

2 tasses d'avocat
1 tasse d'eau de coco
1/3 tasse de cacao cru
1/3 tasse de nectar d'agave
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de sel de mer

2 Tassen Avocado
1 Tasse Kokoswasser
1/3 Tasse roher Kakao
1/3 Tasse Agavennektar
1 TL Zimt
1 TL Meersalz

2 tazas de aguacate
1 taza de agua de coco
1/3 taza de cacao crudo
1/3 taza de néctar de agave
1 cucharadita de canela
1 cucharadita de sal marina



Serving: 16 oz

It's difficult to think anything but pleasant thoughts while eating a homegrown tomato.

-LEWIS GRIZZARD

CHIA PARFAIT

Chia Layer:



2 cups
nut, seed, or
oat milk



1/2 cup
raspberries or
strawberries



1/4 cup
chia seeds



1/4 cup
raw agave
nectar

x2

BLEND

chia layer ingredients

After blending:

Let chia mix sit for 15 minutes before layering with fruits. Layer in an 8-10 oz mason jar evenly—4 oz chia mix, 4 oz seasonal fruit, and then another 4 oz chia mix. Repeat for second serving.

2 tasses de lait de noix, de graines ou d'avoine
1/2 tasse de framboises ou de fraises
1/4 tasse de graines de chia
1/4 tasse de nectar d'agave cru

Après avoir mixé vos ingrédients, ajoutez 2 tasses des fruits de saison de votre choix.

2 Tassen Nuss-, Samen- oder Hafermilch
1/2 Tasse Himbeeren oder Erdbeeren
1/4 Tasse Chiasamen
1/4 Tasse roher Agavennektar

Nach dem Mixen mit 2 Tassen Obst der Saison nach Wahl belegen.

2 tazas de leche de nueces, semillas o avena
1/2 taza de frambuesas o fresas
1/4 de taza de semillas de chia
1/4 de taza de néctar de agave crudo

Después de batir, cubra con 2 tazas de fruta de temporada a su gusto.



4 Servings

Instructions
Die Gebrauchsanweisung
Instrucciones

1. Ajoutez les tranches de potiron dans le Dynapro et appuyez 2 fois sur BLEND.
2. Divisez le mélange contenant le potiron en deux et versez la première moitié dans quatre pots de 25 cl. Ajoutez une couche de la moitié du yaourt.
3. Versez les ingrédients de la couche de noix de pécan dans le Dynapro et appuyez 1 fois sur PULSE.
4. Divisez le mélange contenant les noix de pécan en deux et versez une moitié dans chaque pot. Ajoutez l'autre moitié du yaourt comme couche suivante.
5. Pour terminer, saupoudrez de noix de pécan fraîches et un peu d'épices !

1. Zutaten für die Kürbisschicht in den Dynapro geben und 2x BLEND drücken.
2. Kürbismischung halbieren und die erste Hälfte in vier Viertelliter-Gläser schichten. Auf diese Schicht folgt die Hälfte der Joghurtschicht.
3. Zutaten für die Pekannuss-Schicht in den Dynapro geben und 1x PULSE drücken.
4. Teilen Sie die Pekannussmischung in zwei Hälften und geben Sie eine Hälfte in jedes Glas als nächste Schicht. Auf diese Schicht folgt die andere Hälfte der Joghurtschicht.
5. Mit frischen Pekannüssen und einem Hauch von Gewürzen garnieren!

1. Añada los ingredientes de la capa de tarta de calabaza a Dynapro y BLEND x2.
2. Divide el preparado de calabaza por la mitad y colócale la primera mitad en cuatro frascos de vidrio de 8 oz. Ponga la mitad de la capa de yogur sobre esta capa.
3. Añada los ingredientes de la capa de nuez a Dynapro y PULSE x1.
4. Divide la mezcla de nueces pecanas por la mitad y colócale la mitad en cada frasco como la siguiente capa. Ponga la otra capa de yogur sobre esta capa.
5. Remate con unas pecanas frescas y coroné con una pizca de especias!

PUMPKIN SPICE YOGURT PARFAITS

Pumpkin Layer:



1 ½ cups
almond yogurt



1 cup
pumpkin purée



4 Tbsp
agave nectar or
2-4 drops stevia



1 tsp
pumpkin pie spice



½ tsp
sea salt

Yogurt Layer:



1 ½ cups
almond yogurt



2 cups
pecan pieces



2 Tbsp
agave nectar



1 tsp
pumpkin pie spice



1 pinch
sea salt

Pecan Layer:



BLEND

pumpkin layer ingredients

Split pumpkin mix in half and layer the first half into four 8 oz mason jars. Follow this layer with half of the yogurt layer.



PULSE

pecan layer ingredients

Split pecan mix in half and put one half in each jar as the next layer. Follow this layer with the other half of the yogurt layer. Finish with fresh pecans and a sprinkle of spice on top!

Couche de citrouille:

- 1 ½ tasse de yogourt aux amandes
- 1 tasse de purée de citrouille
- 4 cuillères à soupe de nectar d'agave ou 2 à 4 gouttes de stévia
- 1 cuillère à café d'épices pour tarte à la citrouille
- ½ cuillère à café de sel de mer

Couche de yaourt:

- 1 ½ tasse de yogourt aux amandes

Couche de noix de pécan:

- 2 tasses de pacanes
- 2 cuillères à soupe de nectar d'agave
- 1 cuillère à café d'épices pour tarte à la citrouille
- 1 pincée de sel de mer

Kürbisschicht:

- 1 ½ Tassen Mandeljoghurt
- 1 Tasse Kürbispüree
- 4 EL Agavennektar oder 2-4 Tropfen Stevia
- 1 TL Kürbiskuchengewürz
- ½ TL Meersalz

Joghurtschicht:

- 1 ½ Tassen Mandeljoghurt

Pekannusschicht:

- 2 Tassen Pekannuss
- 2 EL Agavennektar
- 1 TL Kürbiskuchengewürz
- 1 Prise Meersalz

Capa de calabaza:

- 1 ½ tazas de yogur de almendras
- 1 taza de puré de calabaza
- 4 cucharadas de néctar de agave o 2-4 gotas de stevia
- 1 cucharadita de especias para pastel de calabaza
- ½ cucharadita de sal marina

Capa de yogur:

- 1 ½ tazas de yogur de almendras

Capa de nuez:

- 2 tazas de nuez
- 2 cucharadas de néctar de agave
- 1 cucharadita de especias para pastel de calabaza
- 1 pizca de sal marina



Makes one 12-inch pie.

Instructions Die Gebrauchsanweisung Instrucciones

1. Versez uniquement les noix dans le Dynapro et appuyez 1 fois sur PULSE jusqu'à ce qu'elles se transforment en poudre.
 2. Ajoutez les ingrédients croustillants et remuez le tout dans un bol jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
 3. Pressez uniformément la croûte dans le fond d'un moule à cheesecake de 30 cm de diamètre, puis réservez.
 4. Versez les ingrédients de la garniture dans le Dynapro et appuyez 2 fois sur BLEND.
 5. Versez la garniture dans le moule pour recouvrir uniformément la croûte. Placez la tarte au congélateur pendant 8 heures.
 6. Retirez la tarte du congélateur et laissez-la décongeler pendant 7 minutes. Coupez plusieurs parts et servez !
1. Nur die Nüsse in den Dynapro geben und 1x PULSE drücken, bis sie zu Schrot werden.
 2. Zutaten für die Kruste hinzufügen und in einer Schüssel schwenken, bis sie gut vermischt sind.
 3. Die Kruste gleichmäßig in den Boden einer 30 cm großen Käsekuchenform drücken, beiseite stellen.
 4. Zutaten für die Füllung in den Dynapro geben und 2x BLEND drücken.
 5. Die Füllung gleichmäßig in die Form über die Kruste gießen. Den Kuchen für 8 Stunden einfrieren.
 6. Aus dem Gefrierfach nehmen und 7 Minuten auftauen lassen. In Stücke schneiden und servieren!
1. Añada solo los frutos secos a Dynapro y PULSE x1 hasta obtener una comida.
 2. Añada los ingredientes de la base y mézclalos en un tazón hasta que estén bien combinados.
 3. Empuja la base en el fondo de un molde para tarta de queso de 12 pulgadas de manera uniforme y resérvala.
 4. Añada los ingredientes de relleno a Dynapro y BATA x2.
 5. Vierta uniformemente el relleno en la sartén sobre la base. Ponga la tarta en el congelador durante 8 horas.
 6. Saque la tarta del congelador y deje descongelar durante 7 minutos. ¡Corte la tarta en porciones y sírvala!

CHOCOLATE CHEESECAKE

Crust:



2 cups
pecans or walnuts



1 cup
raw agave nectar



2 Tbsp
cinnamon



2 tsp
sea salt

Filling:



4 cups
avocado



2 cups
water



3/4 cup
raw agave nectar



3/4 cup
raw cacao powder



1 Tbsp
cinnamon



1 tsp
nutmeg



1 tsp
sea salt

x1

PULSE

only nuts, until they turn into a meal.

Add crust ingredients and toss in a bowl until well combined. Press the crust into the bottom of a 12-inch cheesecake pan evenly, set aside.

x2

BLEND

all filling ingredients

Evenly pour the filling into the pan over the crust. Freeze the pie for 8 hours. Remove from the freezer and let thaw for 7 minutes. Cut into slices and serve!

Crôute:

2 tasses de pacanes ou de noix
1 tasse de nectar d'agave cru
2 cuillères à soupe de cannelle
2 cuillères à café de sel de mer

Remplissage:

4 tasses d'avocat
2 tasses d'eau
3/4 tasse de nectar d'agave
3/4 tasse de poudre de cacao
1 cuillère à soupe de cannelle
1 cuillère à café de muscade
1 cuillère à café de sel de mer

Kruste:

2 Tassen Pekannüsse oder Walnüsse
1 Tasse roher Agavennektar
2 EL Zimt
2 TL Meersalz

Füllung:

4 Tassen Avocado
2 Tassen Wasser
3/4 Tasse Agavennektar
3/4 Tasse Kakaopulver
1 EL Zimt
1 TL Muskatnuss
1 TL Meersalz

Corteza:

2 tazas de nueces pecanas o nueces
1 taza de néctar de agave crudo
2 cucharadas de canela
2 cucharaditas de sal marina

Relleno:

4 tazas de aguacate
2 tazas de agua
3/4 taza de néctar de agave
3/4 taza de cacao en polvo
1 cucharada de canela
1 cucharadita de nuez moscada
1 cucharadita de sal marina

CRUST-FREE RASPBERRY CREAM CAKE



Makes one 10-inch cake.

Instructions Die Gebrauchsanweisung Instrucciones

1. Versez tous les ingrédients dans le Dynapro (réservez ½ tasse de framboises pour plus tard) et appuyez 1 fois sur BLEND.
 2. Versez le mélange dans un moule à tarte de 25 cm ou dans des moules à cupcakes individuels. Placez au congélateur pendant 4 à 6 heures.
 3. Émiettez les framboises qui restent et versez-les sur le gâteau avant de servir !
1. Alle Zutaten in den Dynapro geben (½ Becher Himbeeren für später aufheben) und 1x BLEND drücken.
 2. In eine 25 cm große Kuchenform oder einzelne Cupcake-Formen gießen. Für 4–6 Stunden einfrieren.
 3. Die restlichen Himbeeren vor dem Servieren lose über den Kuchen streuen!
1. Añada todos los ingredientes a Dynapro (reserve ½ taza de frambuesas para más tarde) y BATA x1.
 2. Vierta en un molde para tarta de 10 pulgadas o moldes individuales para cupcakes. Deje la tarta en el congelador durante 4-6 horas.
 3. Macha que las frambuesas restantes y viértalas sobre el pastel antes de servir.



2 cups
raw cashews



1 ½ cups
raspberries



½ cup
water



½ cup
raw agave nectar



½ cup
lemon juice



1 tsp
sea salt

x1

BLEND

all ingredients, save ½ cup raspberries

Pour into a 10-inch pie pan or individual cupcake molds. Freeze for 4-6 hours. Muddle the remaining raspberries and pour over the cake before serving!

2 tasses de noix de cajou
1 ½ tasse de framboises
½ tasse d'eau
½ tasse de nectar d'agave
½ tasse de jus de citron
1 cuillère à café de sel de mer

2 Tassen Cashewnüsse
1 ½ Tassen Himbeeren
½ Tasse Wasser
½ Tasse Agavennektar
½ Tasse Zitronensaft
1 TL Meersalz

2 tazas de anacardos
1 ½ tazas de frambuesas
½ taza de agua
½ taza de néctar de agave
½ taza de jugo de limón
1 cucharadita de sal marina





Serving: 16 oz

MANGO SORBET



16 oz
frozen mango

x1 + x1
PULSE **BLEND**

16 oz de mangue surgelée 16 Unzen gefrorene Mango 16 oz de mango congelado



Serving: 16 oz

A healthy outside starts
from the inside.

-ROBERT URICH



2 cups raw
agave nectar



¾ cup raw
cacao powder



¼ cup
coconut oil



1 Tbsp
cinnamon



½ tsp
sea salt

x2
BLEND

2 tasses de nectar d'agave
¾ tasse de poudre de cacao cru
¼ tasse d'huile de coco
1 cuillère à soupe de cannelle
½ cuillère à café de sel de mer

2 Tassen Agavennektar
¾ Tasse rohes Kakaopulver
¼ Tasse Kokosöl
1 EL Zimt
½ TL Meersalz

2 tazas de néctar de agave
¾ taza de cacao en polvo crudo
¼ taza de aceite de coco
1 cucharada de canela
½ cucharadita de sal marina



Serving: 16 oz

BERRY PURÉE



16 oz
fresh berries



⅓ cup
raw agave
nectar



½ tsp
sea salt

x2
BLEND

16 oz de baies fraîches
⅓ tasse de nectar d'agave
½ cuillère à café de sel de mer

16 Unzen frische Beeren
⅓ Tasse Agavennektar
½ TL Meersalz

16 oz de bayas frescas
⅓ taza de néctar de agave
½ cucharadita de sal marina