



BACKSPIN

Contra-Rotating Impact Blender
with Vacuum Technology

BSA-1



**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.

WELCOME TO THE TRIBEST FAMILY!

Congratulations! You are now the proud owner of the Tribest Backspin Contra-Rotating Impact Blender with Vacuum Technology. This isn't your typical blender; it's a next-generation leap, reinvented with a revolutionary breakthrough in blending technology—a huge step forward after a century of blenders with stagnated designs. For over 100 years, traditional blenders have relied on single-direction spinning blades, forcing the blades to chase the food rather than be drawn in. This often resulted in a blend that was both choppy and inconsistent. With the Backspin Blender, you can create blends you never thought were possible thanks to the innovative contra-rotating design. The blade and container rotate in opposite directions to create head-on impacts between the blades and your food, delivering consistently even and thorough blends. As with every Tribest product, the Backspin's versatile features are the result of intentional choices that were made to help you do one thing—Make Healthy Living Easy.

The Backspin Blender is your all-in-one solution for a variety of culinary creations. Create everything from smoother smoothies and creamy nut butters to frozen desserts and plant-based milks. Effortlessly blend all your favorite ingredients 100% hands-free, without needing a tamper or stopping to scrape down the sides. With its unique contra-rotating design, the Backspin leverages gravity to pull food directly into the blades, easily handling even dry, sticky ingredients like medjool dates without needing liquid.

With 5 versatile blending presets, you can achieve the perfect consistency every single time. Simplify your blending experience by using the AUTO functions for a wide array of ingredients or gain precise control of your blends with the PULSE option. The VACUUM function uses innovative Vacuum Sealing Technology to remove oxygen from the container before you blend. This helps to preserve and enhance your flavor profiles, textures, colors, and nutrients—all with the touch of a button. Experience blending that's smoother, faster, and smarter than ever before with the Tribest Backspin Blender!

LET'S GET STARTED!

Before first use, we recommend washing the containers, lids, and blade with warm water and mild soap. Never use a scouring pad on your containers. 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.

Tribest[®]

Tribest Corporation
Anaheim, California
Toll-Free USA: 1 (888) 254-7336
International: +1 714 879 7150
service@tribest.com
tribest.com

Follow us **@tribestlife**



© 2025 Tribest

LANGUAGES

English 4



Français 16



Deutsch 28



Español 40



Recipes / Recettes / Rezept / Recetas R1-R25



TABLE OF CONTENTS

1. Important Safeguards	5
2. Important Safety Precautions	6
3. Parts	7
4. Control Panel	8
5. Preset Buttons	9
6. Recommended Capacity	10
7. Assembly & Operation	11
8. How to Use the Optional Vacuum Tumbler	13
9. Cleaning & Maintenance	14
10. Troubleshooting	15
• Recipes	R1-R25

PRODUCT SPECIFICATIONS

Product	Kitchen Equipment (Vacuum Blender) Tribest Backspin Impact Blender
Model	BSA-1
Color	White, Matte White, and Black
Power Rating	AC120V, 60Hz, 900W / AC220-240V, 50/60Hz, 900W
Size (W x D x H)	8.27 × 12.25 × 14.5 in / 210 × 311 × 368 mm
Weight	14.2 lbs / 6.45 kg
Made in	South Korea

1. IMPORTANT SAFEGUARDS

EN

WARNING: Misuse of the product may result in serious injury or death. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully before operating.
2. The instructions for appliance warns of potential injury from misuse.
3. This appliance is intended for only household use.
4. Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl, and during cleaning.
5. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.
6. Never use the product for any purpose other than normal use.
7. Children shall not play with the appliance.
8. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
9. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
10. To prevent fire, electric shock, or short circuits, use the appropriate electric capacity. Always pull the power plug out from the outlet when disconnecting.
11. Do not apply pressure or sharp objects to the power cord. Do not intentionally bend the cord. Damage to the cord may cause fire, electric shock, or injury.
12. To protect against risk of electrical shock, do not place the Main Body in water or other liquids.
13. Do not place the power cord or the product in a hot or humid place, near a heat source, or around flammable materials. Doing so may cause the product to malfunction, deform, or catch fire.
14. Never disassemble, modify, or attempt to repair the product. Doing so may cause fire or electric shock.
15. Do not operate the product without content (food). Operating the appliance empty may cause overheating, damage, or fire.
16. To prevent overheating, do not operate the product continuously for more than 5 minutes at a time. Allow the product to cool for at least 20 minutes between uses.
17. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
18. Handle the blade carefully during disassembly and cleaning to avoid injury.
19. Avoid contacting moving parts. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
20. Before use, ensure the blender lid is properly closed and the blade is securely fastened. For your safety, ensure the blades are securely attached before blending. If the blades are not properly secured, the blades may be cut off when removing the contents after blending is completed, causing injury.
21. Do not remove the blender container from the main unit or open the lid while the product is in operation.
22. **WARNING** — Always operate the blender with the lid or the guard in position as indicated in the instructions.
23. To obtain an extra copy of the manual, please email service@tribest.com.
24. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
25. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming. Do not blend hot liquids to avoid thermal burn injury due to excessive pressure in the container.
26. Do not use outdoors.
27. If food needs to be pushed down, use a suitable tool, e.g., a spatula.
28. Never put a hand in the jar when it is placed on the base unit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WHEN USING THE PRODUCT FOR THE FIRST TIME:

A slight odor is normal during the product's initial use. However, if you smell burning during or after subsequent uses, immediately turn off the Main Power Switch, unplug the power cord and contact customer support.

2. IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

NOTICE: Failure to observe this precaution could result in personal injury or product damage. Please read the instruction manual carefully before using the product.

1. Use the product on a hard, level surface. Use on an unstable surface may result in electric shock or fire.
2. Ensure the power cord is connected to a power source matching the specified voltage to prevent damage and potential safety hazards.
3. If the product overheats, unplug the power cord and allow it to cool for at least 20 minutes before resuming use.
4. If abnormal noise or smoke occurs during operation, immediately unplug the power cord and contact customer support.
5. Do not immerse the product in water. Clean the exterior with a dry cloth. Wash the blender container with lukewarm water and a mild detergent; dry thoroughly. If water enters the product, immediately unplug the power cord and contact customer support.
6. The Outer Container Lid and optional tumbler lid may cause malfunction when water enters the vacuum valve. Do not immerse in water or other liquid and clean immediately.
7. Do not exceed the maximum fill line on the blender container. Please refer to the recommended blending capacity (page 10). If the contents touch the inner container lid, it may interfere with the rotation of the blade and prevent proper blending.
8. When blending foods with high tenacity or high viscosity (e.g., boiled soybeans, boiled potatoes) or dry foods without liquid, the machine may malfunction. Refer to "Recommended Blending Capacity" (Note: There may be differences in recommended volume depending on volume or weight of contents.)
9. Do not put anything other than food into the container to prevent damage or scratch the container or blade.
10. Do not add contents hotter than 104°F/40°C into the product container. It may cause damage to the product and injury.
11. Water or debris in the vacuum port during vacuum may cause malfunction. Handle with care.
12. If the blender sounds an error tone and the LED blinks diagonally, stop using the product immediately and refer to the operating instructions before resuming use.
13. Do not place the blender body, containers, or components in hot water (over 140°F/ 60°C) or a microwave. It may cause damage to the product or injury.
14. In case of emergency, immediately shut down the machine by flipping the Main Power Switch to the off position and then unplug the power cord.
15. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Backspin Blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
16. Blades are sharp. Handle carefully.
17. Always operate blender with the lids in place.
18. Do not blend hot liquids to avoid thermal burn injury due to excessive pressure in the container.
19. Blade assembly is sharp, not locked in place, and removable. Handle with care. When handling blade assembly, always hold by the shaft.
20. To avoid a risk of injury, before pouring with the lid removed, carefully remove the blade assembly.
21. The use of attachments, including canning jars, is not recommended and may cause a risk of injury to persons.

MAIN POWER SWITCH



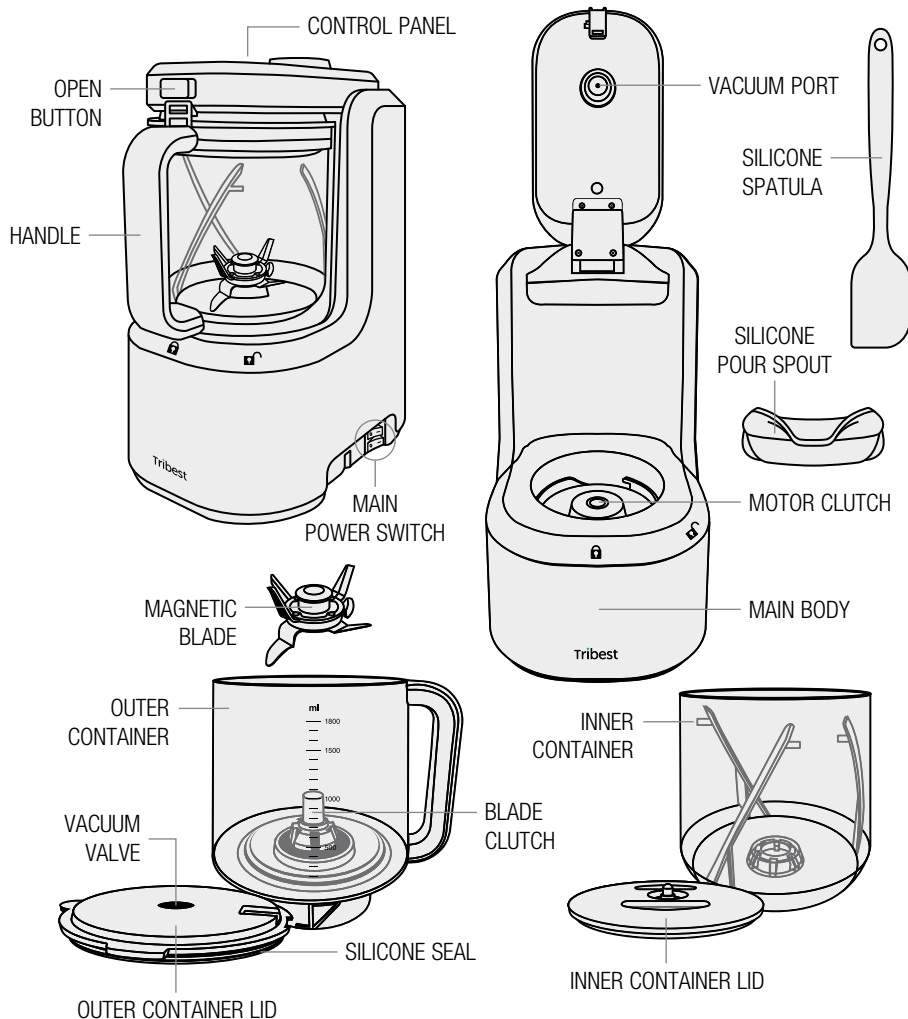
Symbol for OFF Position



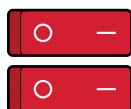
Symbol for ON Position

SAVE THESE INSTRUCTIONS

3. PARTS



MAIN POWER SWITCH



120V (USA)

To turn on the machine, flip on both switches.



220-240V

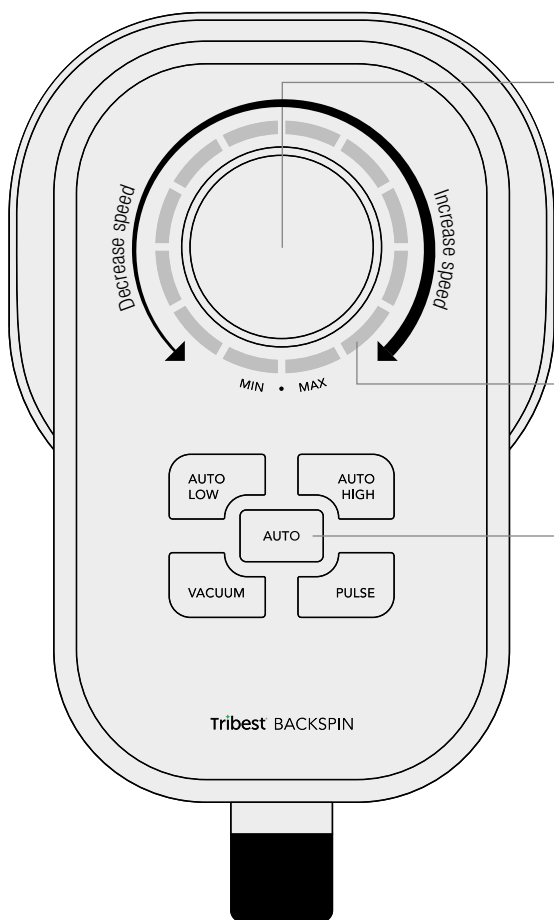
To turn on the machine, flip on the switch.

EN

4. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL

The CONTROL PANEL of the Tribest Backspin Blender includes a SPEED CONTROL DIAL offering 12 variable speeds, along with BLENDING PRESET BUTTONS.



SPEED CONTROL DIAL

To adjust the blending speed, turn the DIAL clockwise to increase the speed or counterclockwise to decrease it.

LED DIAL

Each speed increment is indicated by the red LED.

PRESET BUTTONS

Choose from 5 versatile PRESETS, making it easy to create everything from smoothies and plant-based milks to soups, nut butters, sauces, frozen desserts, and more. See the next page for more details.

5. PRESET BUTTONS

EN

BLENDING

- After pressing a PRESET BUTTON, the LED of the dial will illuminate and the preset cycle will start.
- Each PRESET will start with a pulse cycle and then automatically switch to an impact blending cycle.

VACUUM BLENDING

- The VACUUM button will turn the Vacuum Mode on or off. When Vacuum Mode is on, the LED dial will blink continuously. Press a PRESET BUTTON to start blending with a vacuum cycle added in.
- The LED will gradually light up after pressing the VACUUM button, indicating that the vacuum function is engaged. The LED will turn off once the blending cycle has finished.

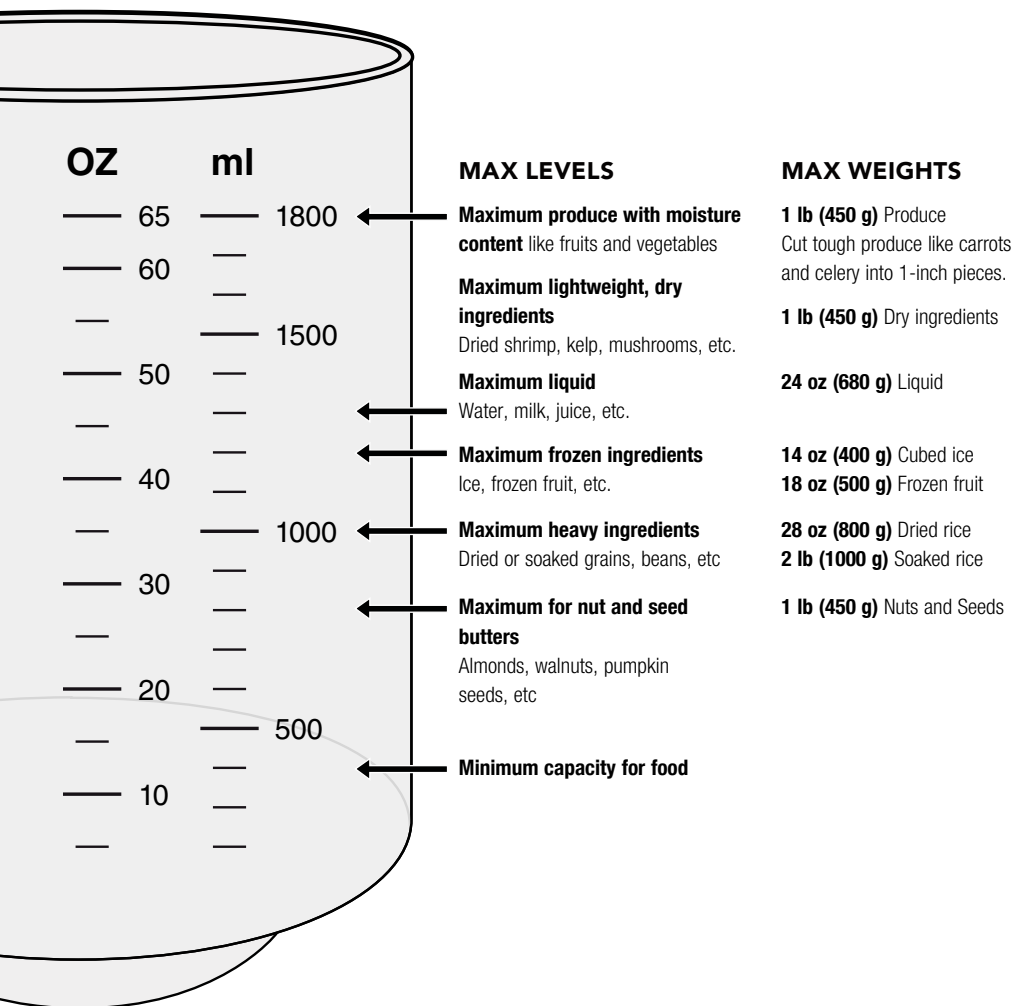
CANCELING A PRESET

- To end any function, press the button again.

PRESET BUTTON	DURATION	FUNCTION	USE
AUTO	Blends for 1 minute and 55 seconds.	Automatically blends all types of ingredients. <i>Secondary Function:</i> When an accessory VACUUM TUMBLER is attached, this button will start the vacuum cycle.	Ideal for general all-purpose use.
AUTO LOW	Blends for 50 seconds.	Creates quick blends by using a shorter blend time.	Use to create smoothies, mixed drinks, and sauces. Ideal for blending a variety of fruits and vegetables.
AUTO HIGH	Blends for 4 minutes.	Creates smooth blends by using a longer blend time.	Use to create nut butters, spreads, soups, frozen sorbets, and recipes with tougher ingredients.
VACUUM	Creates a vacuum for 40 seconds, during which the LED DIAL will blink continuously.	Adds a vacuum cycle to the beginning of each AUTO, AUTO LOW, or AUTO HIGH preset. Begin by pressing VACUUM, followed by the preset button of your choice. <i>Secondary Function:</i> Hold down the button to engage Rapid Marinating Mode: 40 second vacuum cycle followed by a 45 second hold, repeated 4 times over the course of approximately 7 minutes.	Use to reduce oxidation in your blends to protect their flavor, texture, and nutrition; this also results in a longer shelf life.
PULSE	Pulses with each press of a button.	Offers manual control of the blender. • Short presses will pulse the blender. • A long press will blend continuously until the button is let go.	Ideal for greater control over the blending process to help you achieve your desired consistency. Use to create sauces, dressings, or when you want a chunkier texture.

6. RECOMMENDED CAPACITY

Please refer to the illustration below for the recommended capacity of common ingredients. The capacity may differ depending on the volume or weight of the content. If you exceed the maximum capacity marked on the container, the LED will blink, and you will hear an error beep.

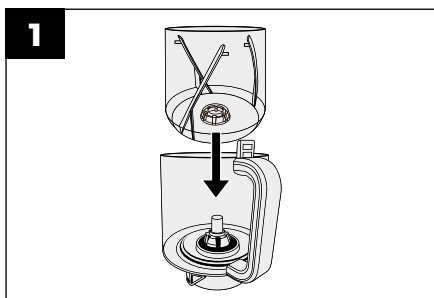


7. ASSEMBLY & OPERATION

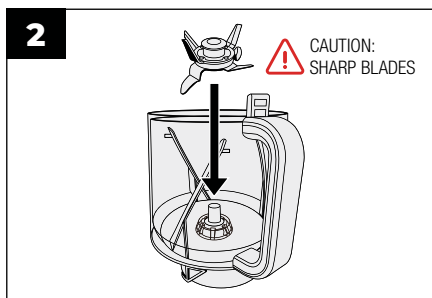
EN

BEFORE YOU BEGIN

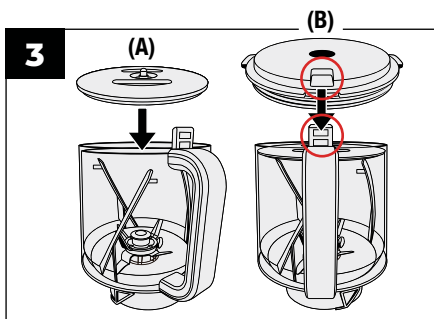
Before first use, we recommend washing the CONTAINERS, LIDS, and BLADE with warm water and mild soap.



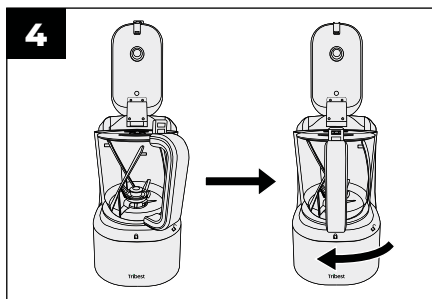
Place the INNER CONTAINER inside the OUTER CONTAINER, making sure it's fully seated.



Carefully attach the MAGNETIC BLADE to the BLADE CLUTCH inside the INNER CONTAINER until fully seated. You may need to give it a little twist until it clicks down into place.



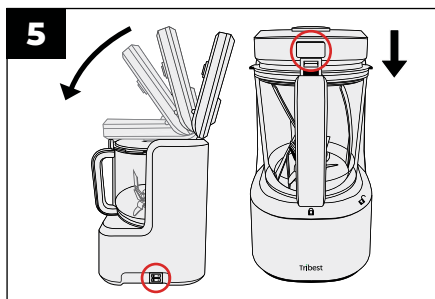
Load your desired ingredients into the INNER CONTAINER. Then place the INNER CONTAINER LID (A) over the INNER CONTAINER and press down firmly to close it. Then to close the OUTER CONTAINER, align the OUTER CONTAINER LID (B) with the square-shaped groove matching the lock holder on the HANDLE. Press down firmly to secure the LID.



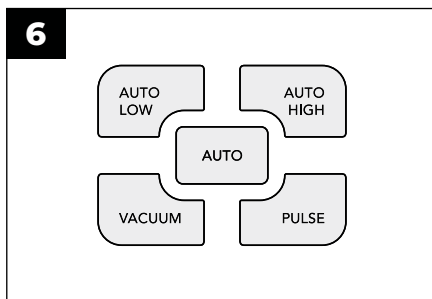
Place the assembled CONTAINERS onto the MOTOR CLUTCH with the HANDLE in the unlocked position *. Then use the HANDLE to rotate the CONTAINER clockwise to the locked position .

*CAUTION: Make sure the MOTOR CLUTCH is completely dry to prevent damage.

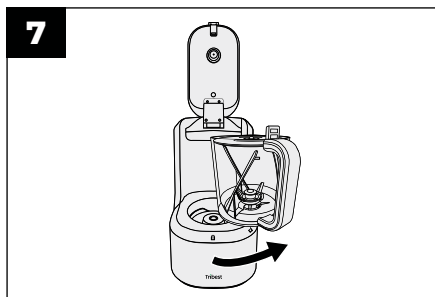
7. ASSEMBLY & OPERATION



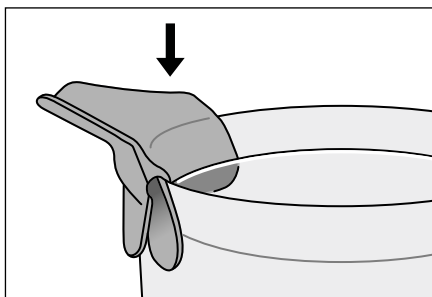
Slowly lower the CONTROL PANEL, then press down until it clicks into place. Connect the power cord, and then turn on the MAIN POWER SWITCH. The LED will light up with a start sound, indicating that the blender is in standby mode.



Select a preset button: AUTO, AUTO LOW, AUTO HIGH, VACUUM, OR PULSE. See page 9 for more details. To stop blending at any time, press the button again.



Once the cycle has finished, press the OPEN BUTTON to lift up the CONTROL PANEL. Turn the HANDLE counterclockwise to the unlocked position  to remove the CONTAINER.



Optional for pouring your blends: Remove the LIDS after blending. Then fit the SILICONE POUR SPOUT onto the rim of the OUTER CONTAINER, with the inner flap positioned between the OUTER and INNER CONTAINERS.

CAUTION

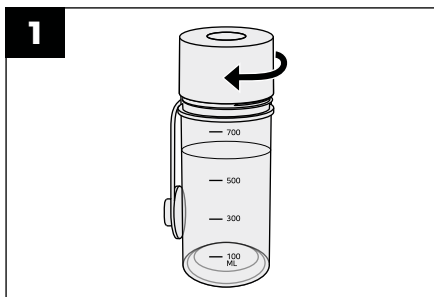
- To prevent overheating, avoid using the machine for over 5 minutes at a time or continuously for 2 cycles. If the Overheat Prevention System activates, the machine will automatically shut off for about 10 minutes.
- Do not operate without any ingredients.
- If you exceed the maximum capacity, the LED will blink, and you will hear an error beep.
- Carefully remove the BLADE before transferring contents out of the CONTAINER.

8. HOW TO USE THE OPTIONAL VACUUM TUMBLER

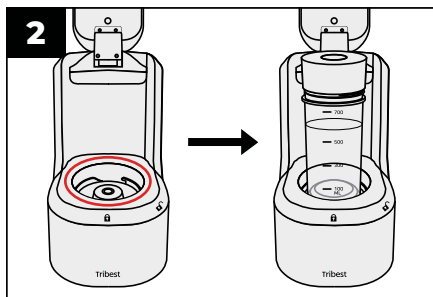
NOTE

The Tribest Backspin VACUUM TUMBLER (sold separately) is the only compatible tumbler for use with the Backspin Blender.

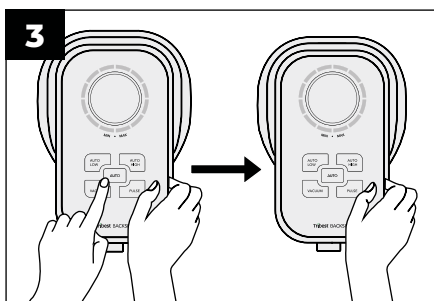
EN



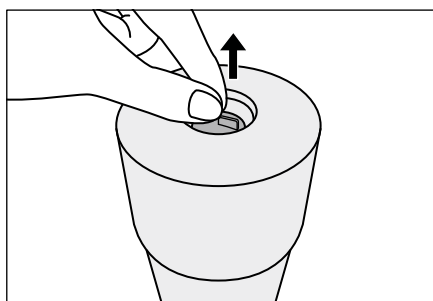
Pour your blended contents into the VACUUM TUMBLER. Securely twist the lid onto the tumbler, ensuring it is tightly closed.



Lift up the CONTROL PANEL. Place the VACUUM TUMBLER on top of the MOTOR CLUTCH. Ensure the silicone cover at the top of the lid is uncovered so that the vacuum valve is exposed. Then lower the CONTROL PANEL.



Press the AUTO button while holding down the edge of the CONTROL PANEL throughout the entire vacuum cycle, which can take 10-15 seconds. The cycle is complete when the LED DIAL illuminates solid red. Lift up the CONTROL PANEL to remove the vacuum-sealed tumbler.



HOW TO OPEN THE TUMBLER LID AFTER VACUUM SEALING

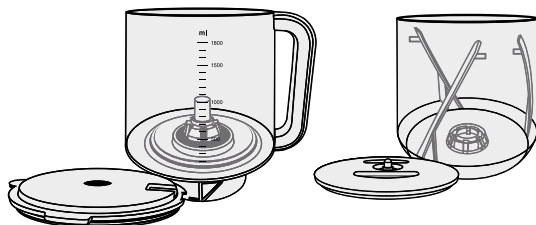
To open the lid, first pull up on the tab of the silicone vacuum valve to release the air pressure. Then, twist the lid to open the tumbler.

9. CLEANING & MAINTENANCE

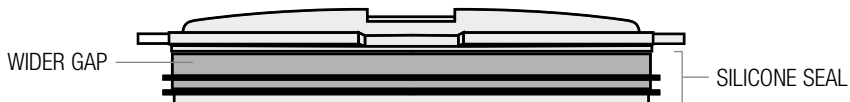
Be sure to clean your Backspin Blender thoroughly after every use. Proper cleaning ensures that your Backspin Blender will produce great results for years to come.

CLEANING

1. For your safety, always turn off the MAIN POWER SWITCH and unplug the power cord before washing or storing the unit.
2. Clean the MAIN BODY by wiping it with a damp cloth, then dry it thoroughly. Do not submerge the MAIN BODY in water.
3. Wash all the CONTAINERS and LIDS (illustrated below) under lukewarm running water using a soft sponge and neutral detergent to prevent scratches. Thoroughly rinse all soapy water from the components and dry them completely before storing.



4. Alternatively, the PULSE function can be used to clean the INNER CONTAINER. Make sure the BLADE is attached to the BLADE CLUTCH before you begin. Add 24 oz (700 mL) of warm water to the INNER CONTAINER. Then press and hold the PULSE button for 30 seconds.
5. Take extra care when handling and washing the BLADE as it is sharp; use a soft brush and ensure the BLADE is completely dry before storing.
6. If the SILICONE SEAL on the OUTER CONTAINER LID detaches, reposition it on the LID for proper vacuum sealing, with the wider gap toward the top of the LID. See illustration below for reference.



CAUTION

- All parts are NOT dishwasher safe and should only be hand washed.
- NEVER allow water to enter the MAIN BODY, CONTROL PANEL, VACUUM PORT, OR MOTOR CLUTCH of the machine.
- NEVER use harsh chemicals, such as bleach, to remove food stains from the CONTAINERS.

10. TROUBLESHOOTING

EN

PROBLEM	SOLUTION
The machine won't turn on or is not working. There may be a beeping sound.	• Verify that the power source is active. The power cord should be securely plugged into a compatible electrical outlet and the MAIN POWER SWITCH should be turned on (see page 7). • Make sure the machine is correctly assembled and the OUTER CONTAINER LID is locked properly. • Do not add ingredients beyond the maximum capacity indicated.
The machine suddenly stopped running.	The Overheat Prevention System may activate due to overheating from continuous use, which will automatically shut off the machine for approximately 10 minutes. Allow the unit to cool down for at least 20 minutes before resuming operation.
The machine smells like it is burning.	You might notice a slight odor during initial use—this is completely normal; however, if you notice a persistent burning smell, immediately unplug the power cord and contact customer support.
The ingredients are not blending smoothly.	• Make sure not to exceed the maximum capacity marked on the CONTAINER. See page 10 for specific capacity guidelines. • Some ingredients may require the addition of liquid to achieve proper blending. Try adding a small amount of liquid.
The machine is making strange sounds while blending.	• There may be too much content inside the CONTAINER. Turn off the MAIN POWER SWITCH and remove contents before blending again. • Make sure both the OUTER and INNER CONTAINER LIDS are closed properly and completely.
The VACUUM function is not working.	Make sure the VACUUM PORT under the CONTROL PANEL and the VACUUM VALVE on the OUTER CONTAINER LID are free of water and debris. Wipe with a damp cloth and dry thoroughly.

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. Avertissements importants	17
2. Consignes importantes de sécurité	18
3. Pièces du produit	19
4. Panneau de contrôle	20
5. Boutons de préréglage	21
6. Puissance recommandée	22
7. Assemblage et fonctionnement	23
8. Comment utiliser le gobelet sous vide optionnel	25
9. Nettoyage et entretien	26
10. Dépannage	27
• Recettes	R1-R25

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Produit	Mixeur à contre-rotation avec technologie de sous vide Tribest® Backspin
Modèle	BSA-1
Couleur	Blanc, blanc mat et noir
Puissance nominale	AC220-240V, 50/60Hz, 900W / AC120V, 60Hz, 900W
Dimensions (l x p x h)	210 × 311 × 368 mm / 8,27 × 12,25 × 14,5 in
Poids	6,45 kg / 14,2 lbs
Fabriqué en	Corée du Sud

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

AVERTISSEMENT : Une mauvaise utilisation du produit peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne jamais utiliser le produit à d'autres fins que l'usage normal.
3. Tenir le produit hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.
4. Pour éviter les incendies, les chocs électriques ou les courts-circuits, utilisez la capacité électrique appropriée. Retirez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant après la coupure de l'alimentation.
5. N'appliquez pas de pression ou d'objets pointus sur le câble d'alimentation. Ne pliez pas intentionnellement le câble. L'endommagement du câble peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
6. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne manipulez pas la fiche avec des mains mouillées.
7. Évitez de placer le câble d'alimentation ou l'appareil dans un endroit chaud ou humide, à proximité d'une source de chaleur ou de matériaux inflammables. Cela pourrait entraîner un dysfonctionnement, une déformation ou un incendie du produit.
8. Ne jamais démonter, modifier ou tenter de réparer le produit. Cela pourrait entraîner un incendie ou une électrocution.
9. Ne pas faire fonctionner le produit sans contenu (nourriture). L'utilisation de l'appareil à vide peut entraîner une surchauffe, des dommages ou un incendie.
10. Pour éviter toute surchauffe, évitez de faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 5 minutes. Laissez le produit refroidir pendant au moins 20 minutes entre deux utilisations.
11. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pendant de longues périodes.
12. Manipulez la lame avec précaution lors du démontage et du nettoyage afin d'éviter toute blessure.
13. Ne jamais placer les mains à l'intérieur du récipient du produit lorsqu'il est sous tension. L'action brutale de la lame peut entraîner des blessures graves.
14. Avant toute utilisation, assurez-vous que le couvercle du mixeur est correctement fermé et que la lame est bien fixée. Pour votre sécurité, assurez-vous que les lames sont bien fixées avant de procéder au mixage. Si les lames ne sont pas correctement fixées, elles risquent d'être coupées lorsque vous retirez le contenu de l'appareil une fois le mixage terminé, ce qui peut entraîner des blessures.
15. Ne pas retirer le récipient du mixeur de l'unité principale et ne pas ouvrir le couvercle lorsque l'appareil est en fonctionnement.
16. Vous pouvez obtenir une copie supplémentaire du manuel d'utilisation en envoyant un e-mail à l'adresse suivante : service@tribest.com.

FR

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION DU PRODUIT :

Il est normal qu'une légère odeur se dégage lors de la première utilisation du produit. Cependant, si vous sentez une odeur de brûlé pendant ou après les utilisations ultérieures, éteignez immédiatement l'interrupteur principal, débranchez le cordon d'alimentation et contactez le service clientèle.

2. CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

REMARQUE : le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures corporelles ou endommager le produit. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit.

1. Utilisez le produit sur une surface solide et plane. L'utilisation sur une surface instable peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
2. Assurez-vous que le câble d'alimentation est connecté à une source d'alimentation correspondant à la tension requise afin d'éviter tout dommage et tout risque potentiel pour la sécurité.
3. En cas de surchauffe de l'appareil, débranchez le câble d'alimentation et laissez-le refroidir pendant au moins 20 minutes avant de le réutiliser.
4. Si des sons anormaux ou de la fumée apparaissent pendant le fonctionnement, débranchez immédiatement le câble d'alimentation et contactez le service clientèle.
5. Ne pas immerger le produit dans l'eau. Nettoyer l'extérieur à l'aide d'un chiffon sec. Lavez le récipient du mixeur avec de l'eau tiède et un détergent doux ; séchez soigneusement. Si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation et contactez le service clientèle.
6. Le couvercle du récipient extérieur et le couvercle du gobelet optionnel peuvent entraîner un dysfonctionnement lorsque de l'eau pénètre dans la vanne à vide. Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide et nettoyer immédiatement.
7. Ne pas dépasser la ligne de remplissage maximum sur le récipient du mixeur. Reportez-vous à la capacité de mélange recommandée (page 22). Si le contenu touche le couvercle du récipient intérieur, il peut interférer avec la rotation de la lame et empêcher un mixage correct.
8. Lorsque vous mixez des aliments à haute ténacité ou à haute viscosité (ex. des graines de soja bouillies, des pommes de terre bouillies) ou des aliments secs sans liquide, l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement. Reportez-vous à la section « Capacité de mélange recommandée » (Remarque : le volume recommandé peut varier en fonction du volume ou du poids du contenu).
9. Ne mettez rien d'autre que de la nourriture dans le récipient pour éviter d'endommager ou de rayer le récipient ou la lame.
10. Le contenu du récipient du produit ne doit pas dépasser 40 °C (104 °F). Vous risqueriez d'endommager le produit et de vous blesser.
11. La présence d'eau ou de débris dans l'orifice d'aspiration pendant l'aspiration peut entraîner un dysfonctionnement. À manipuler avec précaution.
12. Si le mixeur émet un signal sonore d'erreur et que le voyant LED clignote en diagonale, arrêtez immédiatement d'utiliser le produit et reportez-vous au mode d'emploi avant de reprendre l'utilisation.
13. Ne pas placer le corps du mixeur, les récipients ou les composants dans de l'eau chaude (plus de 60 °C/ 140 °F) ou dans un micro-ondes. Vous risqueriez d'endommager le produit ou de vous blesser.
14. En cas d'urgence, arrêtez immédiatement l'appareil en plaçant l'interrupteur principal en position off, puis débranchez le câble d'alimentation.

INTERRUPTEUR PRINCIPAL



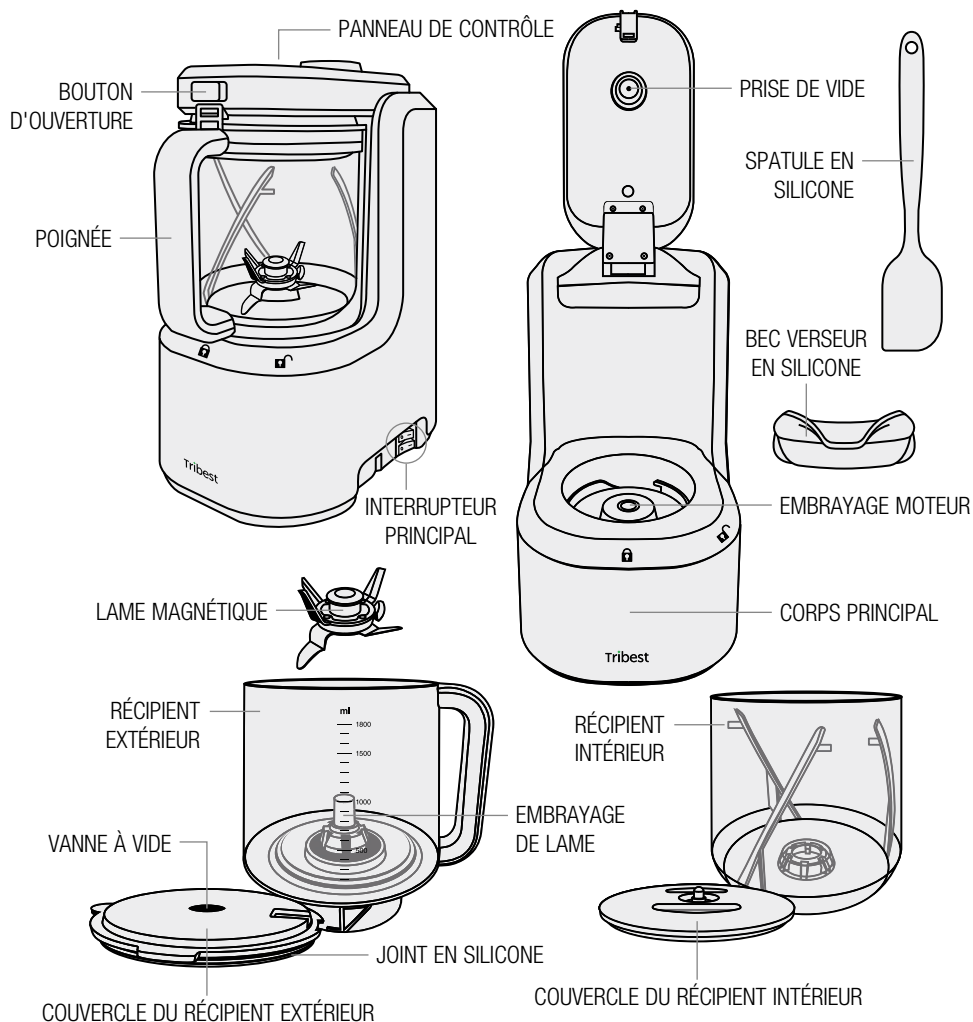
Symbole pour la position OFF



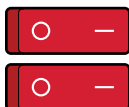
Symbole pour la position ON

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

3. PIÈCES DU PRODUIT



INTERRUPTEUR PRINCIPAL



120V (USA)

Pour démarrer la machine, appuyez sur les deux interrupteurs à la fois.



220-240V

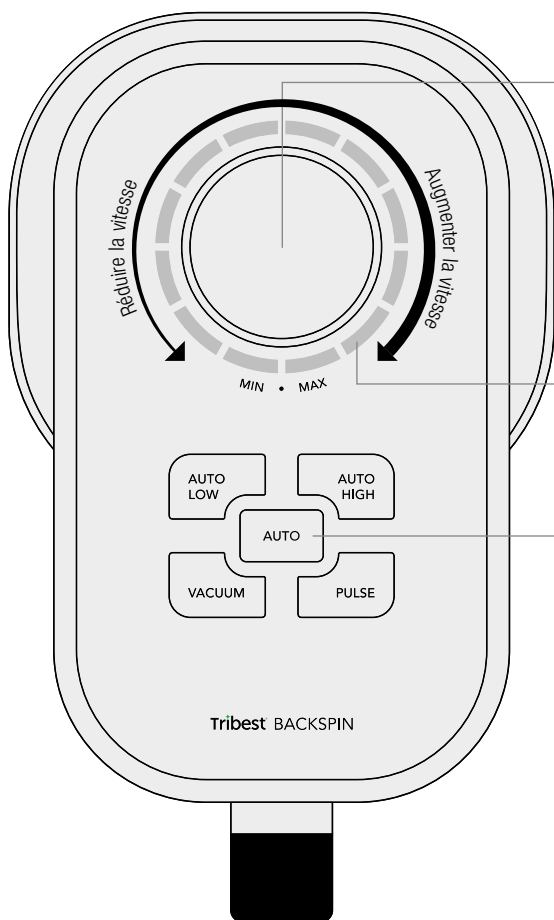
Pour démarrer la machine, appuyez sur l'interrupteur.

FR

4. PANNEAU DE CONTRÔLE

PANNEAU DE CONTRÔLE

Le panneau de contrôle du mixeur Tribest Backspin comprend un COMMUTATEUR DE COMMANDE DE VITESSE offrant 12 vitesses variables, ainsi que des BOUTONS DE PRÉRÉGLAGE DU MIXEUR.



COMMUTATEUR DE COMMANDE DE VITESSE

Pour ajuster la vitesse de mixage, tournez le CADRAN dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la diminuer.

CADRAN LED

Toute augmentation de la vitesse est indiquée par LED rouge.

BOUTONS DE PRÉRÉGLAGE

Vous pouvez choisir parmi 5 préréglages polyvalents, ce qui facilite la création de smoothies de laits végétaux, de soupes, de beurres de noix, de sauces, de desserts glacés et bien plus encore. Voir la page suivante pour plus de détails.

5. BOUTONS DE PRÉRÉGLAGE

MIXAGE

- En appuyant sur un BOUTON DE PRÉRÉGLAGE, la LED du cadran s'allume et le cycle de présélection démarre.
- Chaque PRÉRÉGLAGE commence par un cycle d'impulsion, puis passe automatiquement à un cycle de mélange par impact.

MÉLANGE SOUS VIDE

- La touche VACUUM permet d'activer ou de désactiver le mode sous vide. Lorsque le mode sous vide est activé, le cadran LED clignote en continu. Appuyez sur un BOUTON PRÉRÉGLÉ pour commencer à mixer avec un cycle sous vide.
- Le LED s'allume progressivement après avoir appuyé sur le bouton VACUUM, indiquant que la fonction sous vide est activée. Le LED s'éteint lorsque le cycle de mixage est terminé.

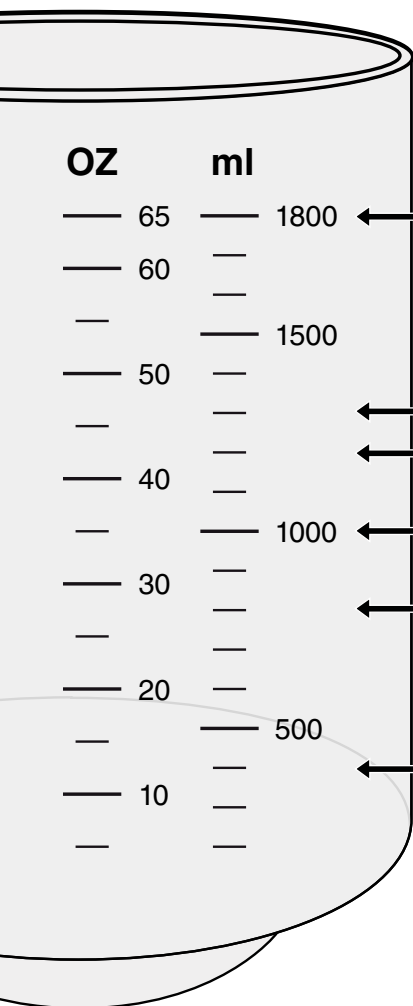
ANNULATION D'UN PRÉRÉGLAGE

- Pour terminer une fonction, appuyez à nouveau sur le bouton.

BOUTON	DURÉE	FONCTIONNEMENT	UTILISATION
AUTO	Mixe pendant 1 minute et 55 secondes.	Mixe automatiquement tous les types d'ingrédients. <i>Fonctionnement secondaire</i> : Lorsqu'un accessoire VACUUM TUMBLER est fixé, ce bouton démarre le cycle sous vide.	Idéal pour un usage général.
AUTO LOW	Mixe pendant 50 secondes.	Crée des mélanges rapides en utilisant un temps de mixage plus court.	Permet de créer des smoothies, des boissons mélangées et des sauces. Idéal pour mixer une variété de fruits et légumes.
AUTO HIGH	Mixe pendant 4 minutes.	Crée des mélanges homogènes en prolongeant le temps de mélange.	Permet de créer des beurres de noix, des pâtes à tartiner, des soupes, des sorbets glacés et des recettes à base d'ingrédients plus résistants.
VACUUM	Permet de faire le vide pendant 40 secondes, au cours desquelles le LED CADRAN clignote en continu.	Ajoute un cycle de mise sous vide au début de chaque préréglage AUTO, AUTO LOW ou AUTO HIGH. Pour commencer, appuyez sur VACUUM, puis sur la touche de préréglage de votre choix. <i>Fonction secondaire</i> : Maintenez le bouton enfoncé pour activer le mode de marinage rapide : Cycle sous vide de 40 secondes suivi d'un arrêt de 45 secondes, répété 4 fois sur une période d'environ 7 minutes.	Permet de réduire l'oxydation de vos mélanges afin de protéger leur saveur, leur texture et leur valeur nutritive ; cela permet également d'allonger leur durée de conservation.
PULSE	Émet des impulsions à chaque fois que l'on appuie sur un bouton.	Contrôle manuellement le mixeur. • Les pressions courtes feront pulser le mixeur. • Une pression prolongée permet de mélanger en continu jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton.	Idéal pour mieux contrôler le processus de mélange pour vous aider à obtenir la consistance souhaitée. À utiliser pour créer des sauces, des vinaigrettes ou lorsque vous souhaitez une texture plus épaisse.

6. PUISSANCE RECOMMANDÉE

Le schéma ci-joint indique les capacités recommandées pour les ingrédients les plus courants. La capacité peut varier en fonction du volume ou du poids du contenu. Si vous dépassez la capacité maximale indiquée sur le récipient, le voyant clignote et vous entendez un bip d'erreur.



NIVEAUX MAXIMAUX

Produits à forte teneur en eau,
comme les fruits et les légumes

Ingrédients secs très légers

Crevettes séchées, varech, champignons, etc.

Liquide maximal

Eau, lait, jus, etc.

Ingrédients congelés maximum

Glace, fruits congelés, etc.

Ingrédients lourds maximum

Grains secs ou trempés, haricots, etc.

Maximum de beurres de noix et de graines

Amandes, noix, graines de citrouille, etc.

Capacité minimale pour les aliments

POIDS MAXIMAUX

450 g (1 lb) Produits
Coupez les produits coriaces
comme les carottes et le céleri
en morceaux d'un pouce.

450 g (1 lb) Ingrédients secs

680 g (24 oz) Liquide

400 g (14 oz) Glaçons

500 g (18 oz) Fruits surgelés

800 g (28 oz) Riz séché

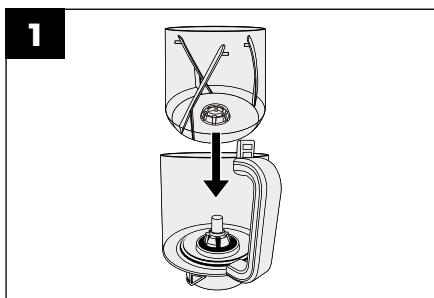
1000 g (2 lb) Riz trempé

450 g (1 lb) Noix et graines

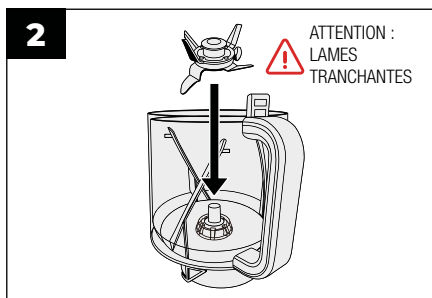
7. ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT

AVANT DE COMMENCER

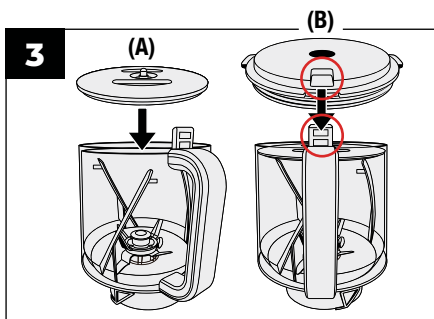
Avant la première utilisation, il est recommandé de laver les RÉCIPIENTS, les COUVERCLES et la LAME à l'eau chaude et au savon doux.



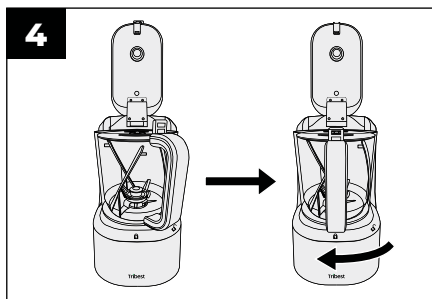
Placez le RÉCIPIENT INTÉRIEUR à l'intérieur du RÉCIPIENT EXTÉRIEUR, en s'assurant qu'il est bien en place.



Fixez soigneusement la LAME MAGNÉTIQUE à la BRIQUE DE LAME à l'intérieur du RÉCIPIENT INTÉRIEUR jusqu'à ce qu'elle soit complètement en place. Il est possible que vous deviez le tourner un peu jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



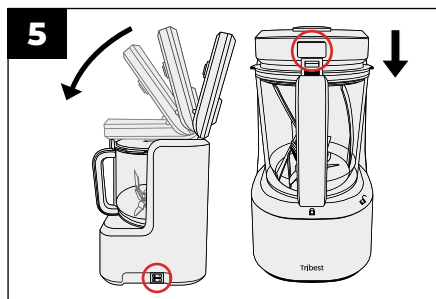
Introduisez les ingrédients souhaités dans le RÉCIPIENT INTÉRIEUR. Placez ensuite le COUVERCLE DU RÉCIPIENT INTÉRIEUR (A) sur le RÉCIPIENT INTÉRIEUR et appuyez pour le fermer. Ensuite, pour fermer le RÉCIPIENT EXTÉRIEUR, alignez le COUVERCLE DU RÉCIPIENT EXTÉRIEUR (B) avec la rainure carrée correspondant au support de verrouillage sur la POIGNÉE. Appuyez fermement pour fixer le COUVERCLE.



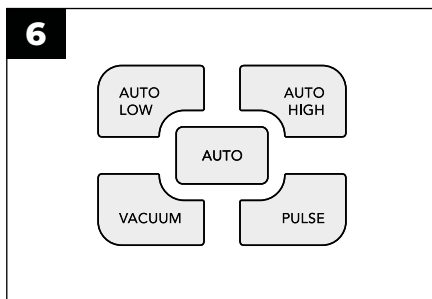
Placez les RÉCIPIENTS assemblés sur l'EMBRAYAGE MOTEUR avec la POIGNÉE en position déverrouillée *. Utilisez ensuite la POIGNÉE pour faire tourner le RÉCIPIENT dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position verrouillée .

*ATTENTION : Assurez-vous que l'embrayage moteur est complètement sec pour éviter de l'endommager.

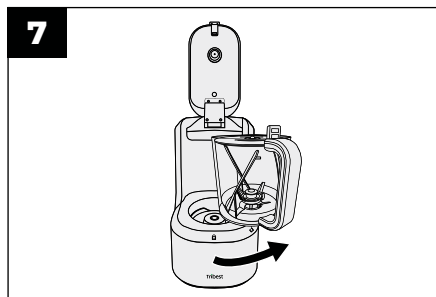
7. ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT



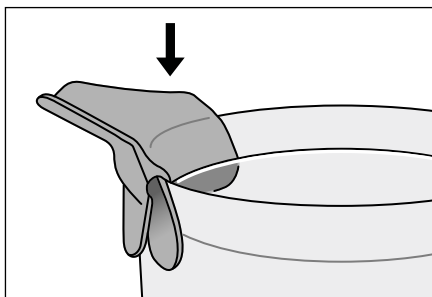
Abaissez lentement le **PANNEAU DE CONTRÔLE**, puis appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Branchez le câble d'alimentation, puis allumez l'**INTERRUPTEUR PRINCIPAL D'ALIMENTATION**. Le LED s'allume et un son de démarrage retentit, indiquant que le mixeur est en mode veille.



Sélectionnez un bouton de pré-réglage : **AUTO**, **AUTO LOW**, **AUTO HIGH**, **VACUUM** OU **PULSE**. Voir page 21 pour plus de détails. Pour arrêter le mixage à tout moment, appuyez à nouveau sur le bouton.



Une fois le cycle terminé, appuyez sur le **BOUTON D'OUVERTURE** pour relever le **PANNEAU DE CONTRÔLE**. Tournez la **POIGNÉE** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position déverrouillée  pour retirer le **RÉCIPENT**.



Optionnel pour verser vos préparations : retirez les **COUVERCLES** après le mélange. Placez ensuite le **BEC VERSEUR EN SILICONE** sur le bord du **RÉCIPENT EXTÉRIEUR**, en veillant à ce que le clapet intérieur soit positionné entre le **RÉCIPENT EXTÉRIEUR** et le **RÉCIPENT INTÉRIEUR**.

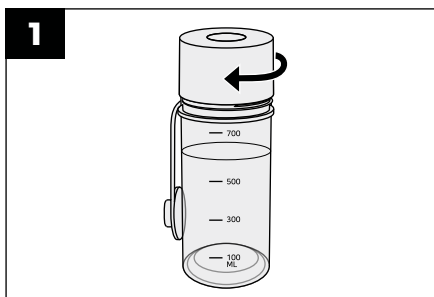
ATTENTION

- Pour empêcher la surchauffe, évitez d'utiliser l'appareil pendant plus de 5 minutes à la fois ou en continu pendant 2 cycles. Si le système de prévention de la surchauffe s'active, l'appareil s'éteint automatiquement pendant environ 10 minutes.
- Ne pas utiliser sans ingrédients.
- Si vous dépassez la capacité maximale, le LED clignote et vous entendez un bip d'erreur.
- Retirez soigneusement la **LAME** avant de transférer le contenu hors du conteneur.

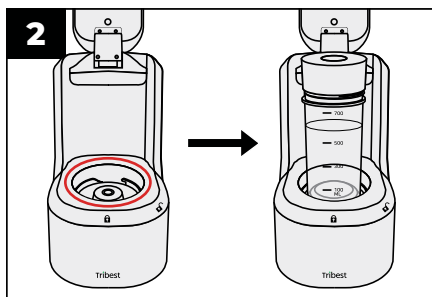
8. COMMENT UTILISER LE GOBELET SOUS VIDE OPTIONNEL

REMARQUE

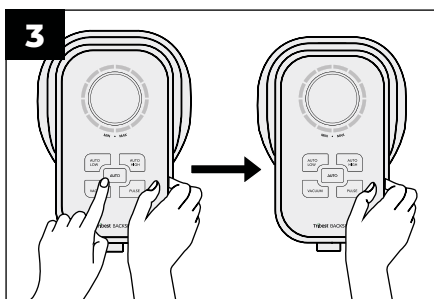
Le Tribest Backspin VACUUM TUMBLER (vendu séparément) est le seul gobelet compatible avec le mixeur Backspin.



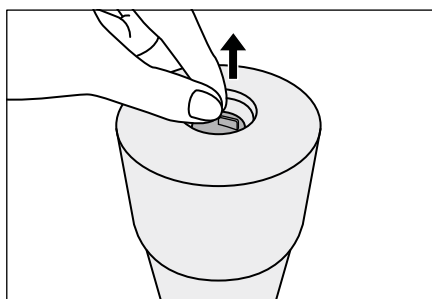
Versez le contenu mixé dans le GOBELET SOUS VIDE. Vissez fermement le couvercle sur le gobelet, en veillant à ce qu'il soit bien fermé.



Soulevez le PANNEAU DE CONTRÔLE. Placez le GOBELET SOUS VIDE au-dessus de l'EMBRAYAGE MOTEUR. Veillez à ce que le couvercle en silicone situé en haut du couvercle soit dégagé de manière à ce que la soupape à vide apparaisse. Abaissez ensuite le PANNEAU DE CONTRÔLE.



Appuyez sur la touche AUTO tout en maintenant le bord du PANNEAU DE CONTRÔLE enfoncé pendant toute la durée du cycle sous vide, ce qui peut prendre 10 à 15 secondes. Le cycle est terminé lorsque le BOUTON LED s'illumine en rouge fixe. Soulevez le PANNEAU DE CONTRÔLE pour retirer le gobelet scellé sous vide.



COMMENT OUVRIR LE COUVERCLE DU GOBELET APRÈS LE SCELLAGE SOUS VIDE

Pour ouvrir le couvercle, tirez d'abord sur la languette du couvercle à vide en silicone pour relâcher la pression de l'air. Tournez ensuite le couvercle pour ouvrir le gobelet.

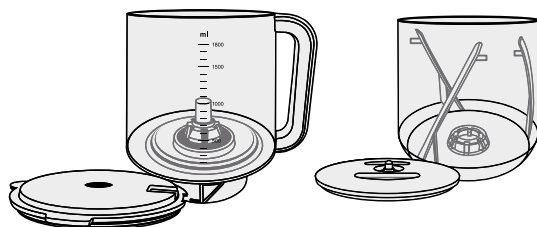
FR

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

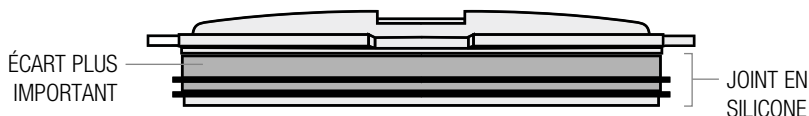
Veillez à bien nettoyer votre mixeur Backspin après chaque utilisation. Un nettoyage adéquat garantit que votre mixeur Backspin produira d'excellents résultats pendant des années.

ENTRETIEN

1. Pour votre sécurité, éteignez toujours l'INTERRUPTEUR PRINCIPAL et débranchez le câble d'alimentation avant de laver ou de ranger l'appareil.
2. Nettoyez le CORPS PRINCIPAL en l'essuyant avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement. N'immergez pas le CORPS PRINCIPAL dans l'eau.
3. Lavez tous les RÉCIPIENTS et les COUVERCLES (illustrés ci-dessous) à l'eau courante tiède à l'aide d'une éponge douce et d'un détergent neutre pour éviter les rayures. Rincez soigneusement l'eau savonneuse des composants et séchez-les complètement avant de les ranger.



4. La fonction PULSE peut également être utilisée pour nettoyer le RÉCIPIENT INTÉRIEUR. Assurez-vous que la LAME est fixée à la BRIQUE DE LAME avant de commencer. Ajoutez 700 ml d'eau tiède dans le RÉCIPIENT INTÉRIEUR. Appuyez ensuite sur la touche PULSE et maintenez-la enfoncée pendant 30 secondes.
5. Faites très attention lorsque vous manipulez et lavez la LAME car elle est tranchante ; utilisez une brosse douce et assurez-vous que la LAME est complètement sèche avant de la ranger.
6. Si le JOINT EN SILICONE du COUVERCLE DU RÉCIPIENT EXTÉRIEUR se détache, repositionnez-le sur le COUVERCLE pour le sceller correctement sous vide, avec l'espace le plus large vers le haut du COUVERCLE. Voir l'illustration ci-dessous à titre de référence.



ATTENTION

- Toutes les pièces ne passent pas au lave-vaisselle et doivent être lavées à la main.
- NE JAMAIS permettre à l'eau d'entrer dans le CORPS PRINCIPAL, le PANNEAU DE CONTRÔLE, le PORT DE SOUS VIDE, OU L'EMBRAYAGE MOTEUR de la machine.
- Ne JAMAIS utiliser de produits chimiques agressifs, tels que l'eau de Javel, pour éliminer les taches de nourriture dans les RÉCIPIENTS.

10. DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas ou ne fonctionne pas. Un bip sonore peut être émis.	• Vérifiez que la source d'alimentation est active. Le câble d'alimentation doit être solidement branché sur une prise électrique compatible et l'interrupteur d'alimentation principal doit être mis en position de marche (voir page 19). • Assurez-vous que la machine est correctement assemblée et que le COUVERCLE DU RÉCIPIENT EXTÉRIEUR est bien verrouillé. • N'ajoutez pas d'ingrédients au-delà de la capacité maximale indiquée.
La machine s'est soudainement arrêtée.	Le système de prévention de la surchauffe peut se déclencher en cas de surchauffe due à une utilisation continue, ce qui éteint automatiquement l'appareil pendant environ 10 minutes. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 20 minutes avant de le remettre en marche.
La machine dégage une odeur de brûlé.	Il se peut que vous remarquiez une légère odeur lors de la première utilisation - c'est tout à fait normal ; cependant, si vous remarquez une odeur de brûlé persistante, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation et contactez le service clientèle.
Les ingrédients ne se mélangent pas facilement.	• Assurez-vous de ne pas dépasser la capacité maximale indiquée sur le RÉCIPIENT. Reportez-vous à la page 22 pour connaître les lignes directrices spécifiques en matière de capacité. • Certains ingrédients peuvent nécessiter l'ajout d'un liquide pour être correctement mélangés. Essayez d'ajouter une petite quantité de liquide.
L'appareil émet des sons étranges lors du mixage.	• Il se peut qu'il y ait trop de contenu à l'intérieur du RÉCIPIENT. Éteignez l'INTERRUPTEUR PRINCIPAL et retirez le contenu avant de mélanger à nouveau. • Assurez-vous que les COUVERCLES DU RÉCIPIENT EXTÉRIEUR et INTÉRIEUR sont correctement et complètement fermés.
La fonction VACUUM ne fonctionne pas.	Assurez-vous que le PORT À VIDE situé sous le PANNEAU DE COMMANDE et la Vanne à vide située sur le COUVERCLE DU CONTENEUR EXTÉRIEUR sont exempts d'eau et de débris. Essayez avec un chiffon humide et séchez soigneusement.

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

FR

INHALTSVERZEICHNIS

1. Wichtige schutzmassnahmen	29
2. Wichtige sicherheitshinweise	30
3. Zubehörteile	31
4. Bedienfeld	32
5. Preset-Tasten	33
6. Empfohlene Kapazität	34
7. Montage und Betrieb	35
8. Verwendung des optionalen Vakuum-Bechers	37
9. Reinigung und wartung	38
10. Problembehebung	39
• Rezept	R1-R25

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Produkt	Tribest® Rückwärtsdrall-Mixer mit Vakuumtechnologie
Modell	BSA-1
Farbe	Weiß, Mattweiß und Schwarz
Nennleistung	AC220-240V, 50/60Hz, 900W / AC120V, 60Hz, 900W
Maße (B x T x H)	210 × 311 × 368 mm / 8,27 × 12,25 × 14,5 in
Gewicht	6,45 kg / 14,2 lbs
Hergestellt in	Südkorea

1. WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

WARNHINWEIS: Die falsche Verwendung des Produkts kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der folgenden:

1. Vor der Inbetriebnahme alle Anweisungen sorgfältig durchlesen.
2. Das Produkt niemals für einen anderen Zweck als den vorgesehenen Gebrauch verwenden.
3. Bei Nichtbenutzung ist das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
4. Um Brände, Stromschläge oder Kurzschlüsse zu vermeiden, ist die entsprechende elektrische Leistung zu wählen. Nach dem Ausschalten des Geräts stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
5. Keinen Druck auf das Netzkabel anwenden und scharfkantige Gegenstände davon fernhalten. Das Kabel nicht absichtlich biegen. Eine Beschädigung des Kabels kann ein Feuer, einen Stromschlag oder Verletzungen verursachen.
6. Den Stecker nicht mit nassen Händen anfassen, um einem Stromschlag vorzubeugen.
7. Das Netzkabel oder das Gerät nicht an einem heißen oder feuchten Ort, in der Nähe von Wärmequellen bzw. brennbaren Materialien aufstellen. Andernfalls kann das Produkt nicht richtig funktionieren, sich verformen oder Feuer fangen.
8. Das Produkt keinesfalls auseinanderbauen, verändern oder zu reparieren versuchen. Dies könnte zu einem Brand oder Stromschlag führen.
9. Das Gerät darf nicht ohne Inhalt (Lebensmittel) betrieben werden. Der Betrieb des Geräts im leeren Zustand kann zu einer Überhitzung, einer Beschädigung oder einem Brand führen.
10. Das Gerät nicht länger als 5 Minuten am Stück betreiben, damit es nicht überhitzt. Nach jedem Durchgang mindestens 20 Minuten lang abkühlen lassen.
11. Wird das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt, sollte der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
12. Den Messerstern bei der Demontage und Reinigung vorsichtig handhaben, um Verletzungen zu vermeiden.
13. Keinesfalls die Hände in den Behälter einführen, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Die plötzliche Bewegung des Messersterns kann zu schweren Verletzungen führen.
14. Vor dem Gebrauch ist sicherzustellen, dass der Deckel des Mixers richtig geschlossen und die Klinge sicher befestigt ist. Bitte Die maximale Fülllinie auf dem Mixerbehälter darf nicht überschritten werden. beachten Sie die empfohlene Mixkapazität (Seite 10). Wenn der Messerstern nicht richtig eingesetzt ist, kann er beim Ausschütten des Inhalts nach dem Mixen herausfallen und Verletzungen verursachen.
15. Während das Gerät in Betrieb ist, darf der Behälter des Mixers weder geöffnet noch vom Hauptgerät heruntergenommen werden.
16. Um ein zusätzliches Exemplar des Handbuchs zu erhalten, senden Sie bitte eine E-Mail an service@tribest.com.

ES EMPFIEHLT SICH, DIESE ANWEISUNGEN AUFZUBEWAHREN.

ERSTE VERWENDUNG DES PRODUKTS:

Bei der ersten Verwendung des Produkts ist es normal, dass ein leichter Geruch abgegeben wird. Wenn jedoch ein Brandgeruch während oder nach den nächsten Mixvorgängen entweicht, muss der Hauptnetzschalter sofort betätigt, der Stecker gezogen und der Support kontaktiert werden.

2. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

HINWEIS: Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann zu Verletzungen oder Produktschäden führen. Vor der Verwendung des Produkts ist die Gebrauchsanweisung sorgfältig durchzulesen.

1. Das Produkt auf einer harten, ebenen Oberfläche verwenden. Die Verwendung auf einer instabilen Oberfläche kann zu einem Stromschlag oder Brand führen.
2. Es ist darauf zu achten, dass der Stecker an eine Steckdose angeschlossen wird, die der angegebenen Spannung entspricht, um Schäden und mögliche Sicherheitsrisiken zu vermeiden.
3. Im Falle einer Überhitzung ist das Gerät von der Steckdose zu trennen und vor dem nächsten Gebrauch mindestens 20 Minuten abkühlen zu lassen.
4. Wenn das Gerät während des Betriebs ungewöhnliche Geräusche macht oder Rauch entweicht, ist sofort der Stecker aus der Steckdose zu ziehen und der Support zu kontaktieren.
5. Das Produkt nicht in Wasser eintauchen. Die Außenseite mit einem trockenen Tuch reinigen. Den Behälter des Mixers mit lauwarmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen und anschließend gründlich abtrocknen. Sollte Wasser in das Gerät eindringen, muss es sofort von der Steckdose getrennt werden. Anschließend den Support kontaktieren.
6. Der äußere Behälterdeckel und der optionale Becherdeckel können eine Fehlfunktion verursachen, wenn Wasser in das Vakuumventil eindringt. Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und sofort reinigen.
7. Die Markierung der maximalen Füllhöhe auf dem Mixerbehälter darf nicht überschritten werden. Bitte beachten Sie die empfohlene Mixkapazität (Seite 34). Wenn der Inhalt den Deckel des Innenbehälters berührt, kann dies die Drehung der Klingen beeinträchtigen und ein ordnungsgemäßes Mixen verhindern.
8. Beim Mixen von Lebensmitteln mit hoher Zähigkeit bzw. Viskosität (z. B. gekochte Sojabohnen oder Kartoffeln) oder trockenen Lebensmitteln ohne Flüssigkeit kann es zu Fehlfunktionen des Geräts kommen. Siehe „Empfohlene Mixkapazität“ (Hinweis: Je nach Volumen oder Gewicht des Inhalts kann es Unterschiede bezüglich der empfohlenen Menge geben.)
9. Keine anderen Gegenstände als Lebensmittel in den Behälter geben, um Beschädigungen oder Kratzer am Behälter oder an den Klingen zu vermeiden.
10. Geben Sie keinen Inhalt mit einer Temperatur von über 40 °C in den Produktbehälter. Dies kann zu Schäden am Produkt und zu Verletzungen führen.
11. Wasser oder Fremdkörper in der Vakuumöffnung während des Vakuums können zu Fehlfunktionen führen. Bitte vorsichtig handhaben.
12. Wenn der Mixer einen Fehler ton ausgibt und die LED-Beleuchtung diagonal blinkt, ist die Verwendung des Geräts sofort einzustellen. Es empfiehlt sich, vor der nächsten Verwendung des Geräts noch einmal die Bedienungsanleitung durchzulesen.
13. Den Mixer, die Behälter sowie die sonstigen Komponenten nicht in heißes Wasser (über 60 °C) oder in die Mikrowelle geben. Dies kann zu Schäden am Produkt oder zu Verletzungen führen.
14. Im Notfall ist das Gerät sofort auszuschalten, indem der Hauptnetzschalter in die Aus-Stellung gebracht und dann der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.

HAUPTNETZSCHALTER



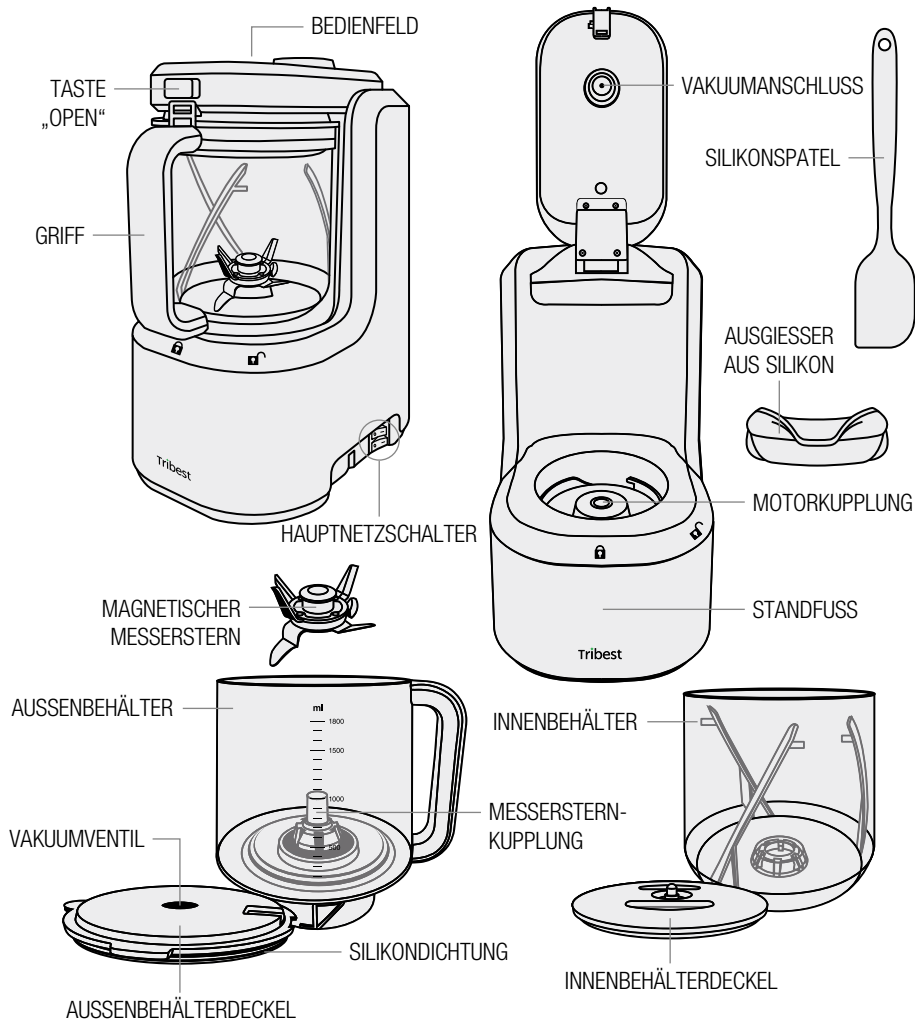
Symbol für die AUS-Position



Symbol für die EIN-Position

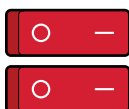
ES EMPFIEHLT SICH, DIESE ANWEISUNGEN AUFZUBEWAHREN.

3. ZUBEHÖRTEILE



DE

HAUPTNETZSCHALTER



120V (USA)

Zum Einschalten des Geräts
beide Schalter umschalten.



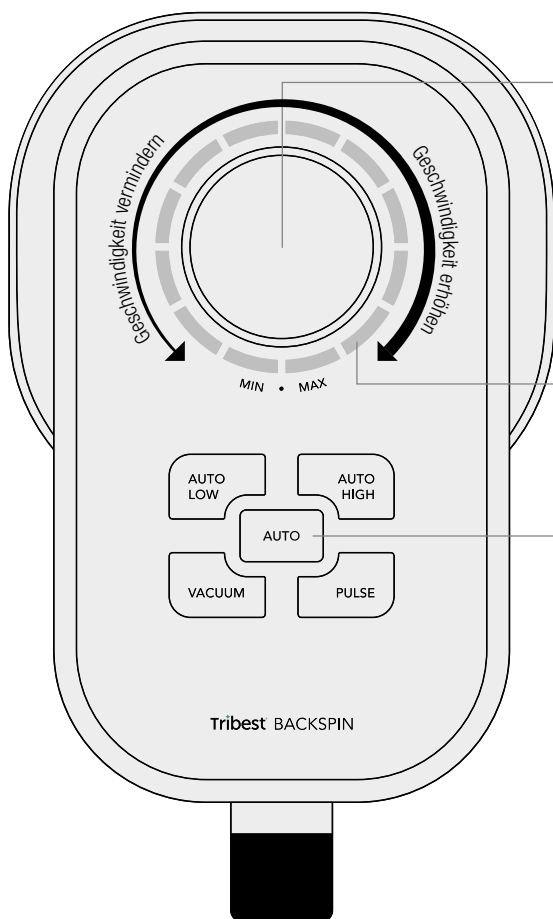
220-240V

Zum Einschalten des Geräts
den Schalter umlegen.

4. BEDIENFELD

BEDIENFELD

Das BEDIENFELD des Tribest Rückwärtsdrall-Mixers enthält ein GESCHWINDIGKEITSWAHLRAD mit 12 variablen Geschwindigkeitsstufen und MIX-PRESET-TASTEN.



GESCHWINDIGKEITSWAHLRAD

Mixgeschwindigkeit einstellen:
Das WAHLRAD im Uhrzeigersinn drehen, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, um sie zu verringern.

LED-WAHLRAD

Jede Geschwindigkeitserhöhung wird mittels der roten LED-Beleuchtung angezeigt.

PRESET-TASTEN

Das Gerät verfügt über 5 vielseitige PRESETS, die das Mixen von Smoothies, pflanzlicher Milch, Suppen, Nussbutter, Soßen, gefrorenen Desserts und vieles mehr ermöglichen. Weitere Einzelheiten sind auf der nächsten Seite aufgeführt.

5. PRESET-TASTEN

MIXEN

- Nachdem eine PRESET-TASTE gedrückt wurde, leuchtet die LED-Beleuchtung des Wahlrads auf und der Preset-Zyklus beginnt.
- Jeder PRESET beginnt mit einem PULSE-Zyklus und wechselt dann automatisch in einen kräftigen Mixzyklus.

VAKUUM-MIXEN

- Mit der Taste VACUUM wird der Vakuum-Modus ein- oder ausgeschaltet. Wenn der Vakuum-Modus eingeschaltet ist, blinkt das LED-Wahlrad kontinuierlich. Zum Starten eines Mixvorgangs mit einem zusätzlichen Vakuumierzyklus eine PRESET-TASTE drücken.
- Die LED-Beleuchtung leuchtet nach dem Drücken der Taste VACUUM allmählich auf und zeigt damit an, dass die Vakuumfunktion aktiviert ist. Die LED-Beleuchtung schaltet sich aus, sobald der Mixvorgang beendet ist.

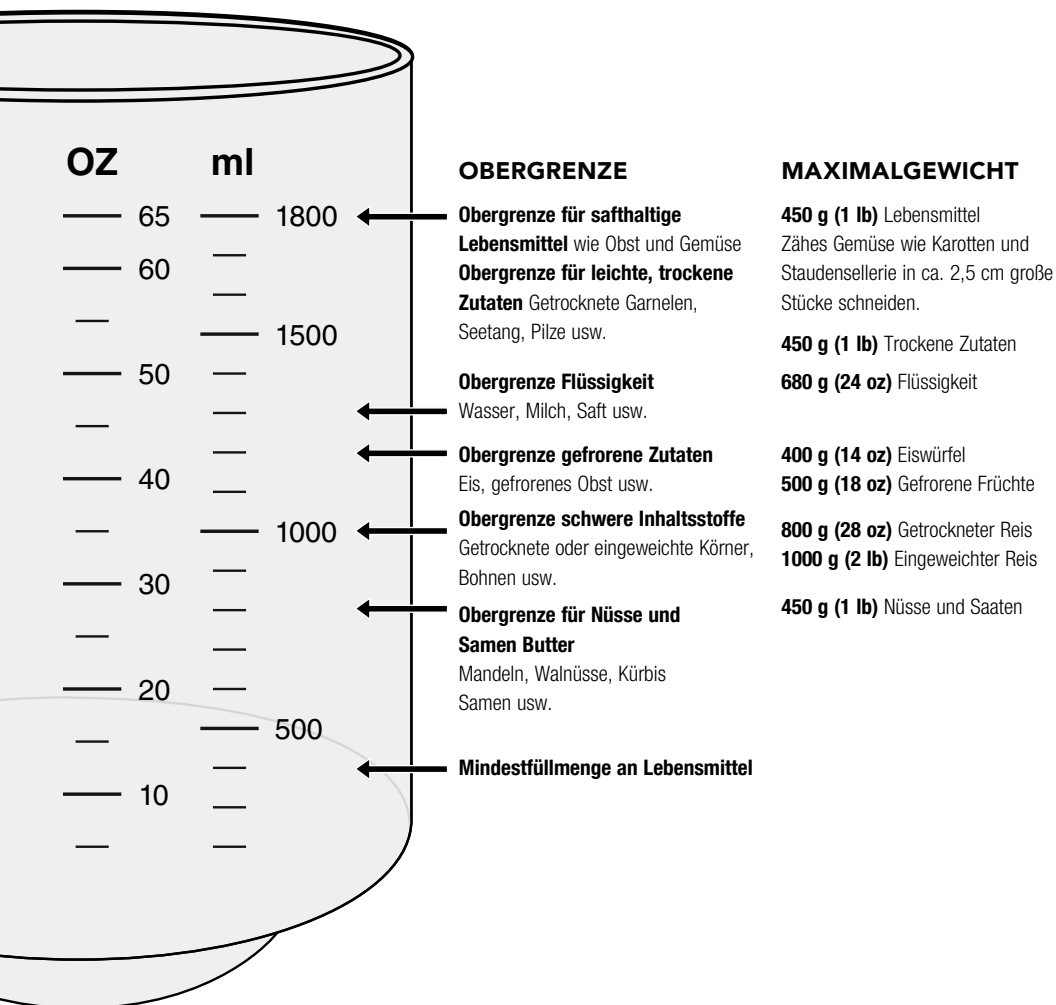
PRESET-ZYKLUS BEENDEN

- Um eine Funktion zu beenden, die Taste erneut drücken.

PRESET-TASTE	DAUER	FUNKTION	GEBRAUCH
AUTO	Mixdauer: 1 Minute und 55 Sekunden.	Mixt alle Arten von Zutaten automatisch. <i>Sekundäre Funktion:</i> Wenn das Zubehörteil VAKUUM-BECHER angebracht ist, wird mit dieser Taste der Vakuumierzyklus gestartet.	Ideal für den allgemeinen Allzweckgebrauch.
AUTO LOW	Mixt 50 Sekunden lang.	Ermöglicht ein schnelles Mixen dank einer kürzeren Mixdauer.	Geeignet für Smoothies, Mixgetränke und Soßen. Ideal zum Mixen einer Vielzahl von Früchten und Gemüsesorten.
AUTO HIGH	Mixt 4 Minuten lang.	Erzeugt geschmeidige Mischungen dank einer längeren Mixdauer.	Geeignet zur Herstellung von Nussbutter, Aufstrichen, Suppen, gefrorenen Sorbets und Rezepten mit härteren Zutaten.
VACUUM	Erzeugt 40 Sekunden lang ein Vakuum. Währenddessen leuchtet das LED-WAHLRAD kontinuierlich.	Führt am Anfang jedes PRESET-Zyklus –AUTO, AUTO LOW oder AUTO HIGH – einen Vakuumzyklus durch. Zunächst die Taste VACUUM und dann die gewünschte Preset-Taste drücken. <i>Sekundäre Funktion:</i> Die Taste gedrückt halten, um den Schnellmariniernodus zu aktivieren: Ein 40 Sekunden langer Vakuumzyklus, gefolgt von einer 45 Sekunden langen Pause. Dies wird 4 Mal im Laufe von etwa 7 Minuten wiederholt.	Dieser Zyklus dient dazu, einer Oxidation in den Mischungen entgegenzuwirken, um ihren Geschmack, ihre Textur und ihren Nährwert zu erhalten. Dies führt auch zu einer längeren Haltbarkeitsdauer.
PULSE	Pulsiert bei jedem Tastendruck.	Ermöglicht die manuelle Steuerung des Mixers. • Kurzes Drücken bewirkt ein Pulsieren des Mixers. • Ein langes Drücken der Taste lässt das Gerät ununterbrochen weiter mixen, bis die Taste losgelassen wird.	Ideal für mehr Kontrolle über den Mixvorgang, sodass die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Geeignet zum Erstellen von Saucen, Dressings oder einer groberen Textur der Mischung.

6. EMPFOHLENE KAPAZITÄT

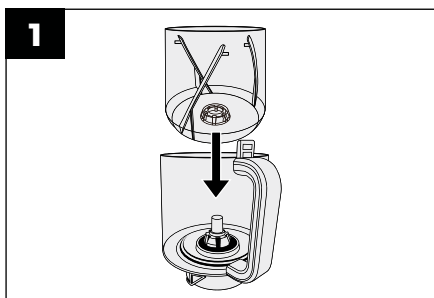
Die empfohlene Kapazität der üblichen Zutaten entnehmen Sie bitte der nachstehenden Abbildung. Die Kapazität kann je nach Volumen oder Gewicht des Inhalts variieren. Wird die auf dem Behälter angegebene maximale Kapazität überschritten, blinkt die LED-Beleuchtung und es ertönt ein Signalton.



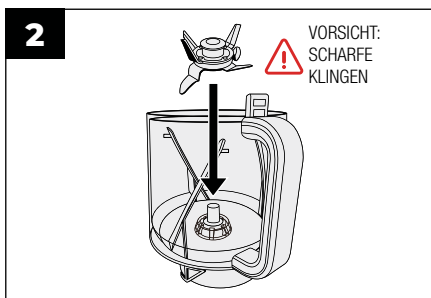
7. MONTAGE UND BETRIEB

BEVOR SIE BEGINNEN

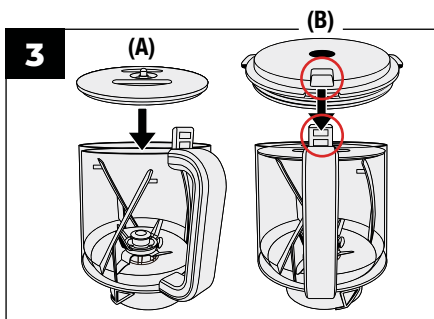
Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, die BEHÄLTER, die DECKEL und den MESSERSTERN mit warmem Wasser und milder Seife zu reinigen.



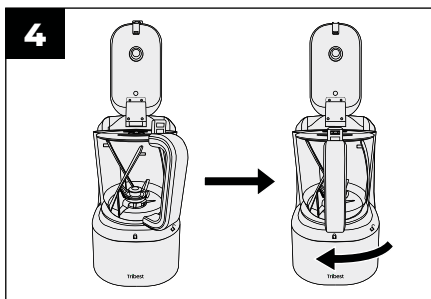
Den INNENBEHÄLTER in den AUSSENBEHÄLTER stecken und sicherstellen, dass er richtig eingesetzt ist.



Den MAGNETISCHEN MESSERSTERN vorsichtig auf die MESSERSTERNKUPPLUNG im INNENBEHÄLTER aufstecken und darauf achten, dass er richtig eingesetzt ist. Möglicherweise ist es erforderlich, daran zu drehen, bis er einrastet.



Die gewünschten Zutaten in den INNENBEHÄLTER geben. Den INNENBEHÄLTERDECKEL (A) dann auf den INNENBEHÄLTER legen und fest nach unten drücken, um den Behälter zu verschließen. Den AUSSENBEHÄLTERDECKEL (B) an der quadratischen Nut ausrichten, die auf die Schlosshalterung am GRIFF passt, um den AUSSENBEHÄLTER zu verschließen. Den DECKEL fest andrücken, um den Behälter richtig zu verschließen.

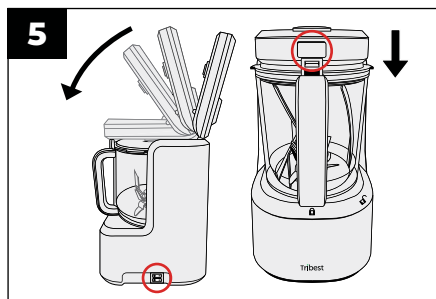


Die zusammengebauten BEHÄLTER so auf die MOTORKUPPLUNG aufsetzen, dass sich der GRIFF in der entriegelten Position * befindet. Dann den GRIFF festhalten, um den BEHÄLTER im Uhrzeigersinn in die verriegelte Position zu drehen .

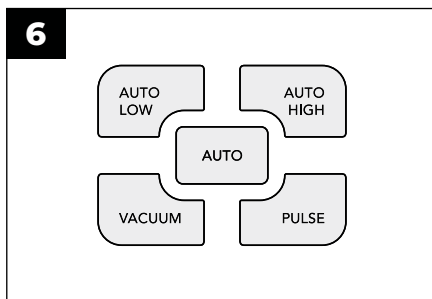
*ACHTUNG: Zur Vermeidung von Schäden ist sicherzustellen, dass die Motorkupplung vollständig trocken ist.

DE

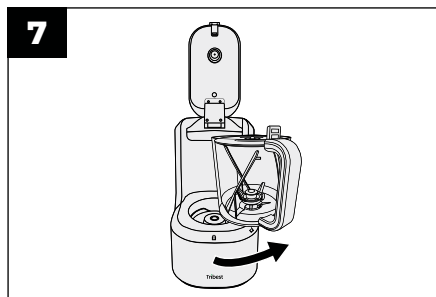
7. MONTAGE UND BETRIEB



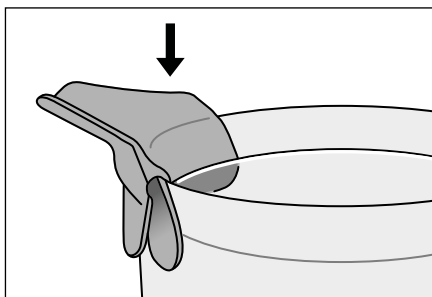
Das BEDIENFELD langsam absenken und dann fest andrücken, bis es einrastet. Den Stecker in die Steckdose stecken und den HAUPTNETZSCHALTER einschalten. Daraufhin leuchtet die LED-Beleuchtung auf und ein Startton weist darauf hin, dass sich der Mixer im Standby-Modus befindet.



Eine Preset-Taste betätigen: AUTO, AUTO LOW, AUTO HIGH, VACUUM ODER PULSE. Weitere Einzelheiten sind auf der Seite 33 aufgeführt. Zum Beenden des Mixvorgangs kann die Taste jederzeit erneut gedrückt werden.



Sobald der Zyklus beendet ist, die TASTE „OPEN“ betätigen, um das BEDIENFELD anzuheben. Den GRIFF gegen den Uhrzeigersinn in die entriegelte Position drehen, um den BEHÄLTER abzunehmen.



Optional zum Ausgießen Ihrer Mischungen:

Entfernen Sie die DECKEL nach dem Mixen. Setzen Sie dann den AUSGIEßER AUS SILIKON auf den Rand des AUSSENBEHÄLTERS, wobei die innere Klappe zwischen dem AUSSEN- als auch der INNENBEHÄLTER positioniert ist.

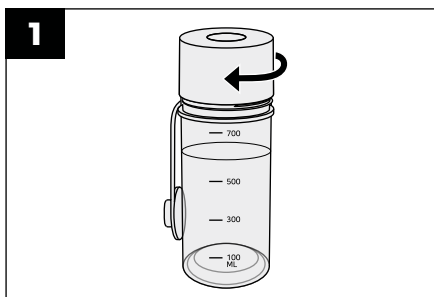
VORSICHT

- Zur Vermeidung einer Überhitzung das Gerät nicht länger als 5 Minuten am Stück bzw. über 2 Zyklen hinweg ununterbrochen betreiben. Wenn das Überhitzungsschutzsystem aktiviert wird, schaltet sich das Gerät automatisch etwa 10 Minuten lang aus.
- Das Gerät nicht ohne Zutaten betreiben.
- Wird die maximale Kapazität überschritten, blinkt die LED-Beleuchtung und es ertönt ein Signalton.
- Vor dem Ausschütten des Inhalts aus dem BEHÄLTER den MESSERSTERN vorsichtig entfernen.

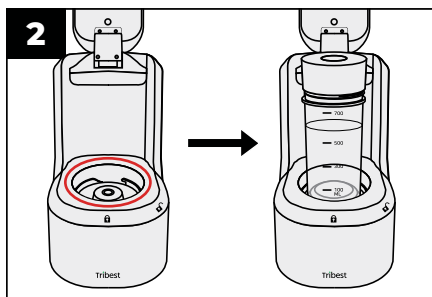
8. VERWENDUNG DES OPTIONALEN VAKUUM-BECHERS

ANMERKUNG

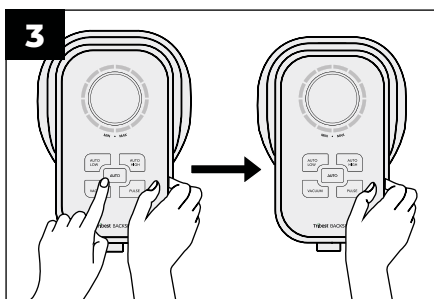
Der Tribest Rückwärtsdrall-VAKUUM-BECHER (separat erhältlich) ist der einzige Becher, der mit dem Rückwärtsdrall-Mixer kompatibel ist.



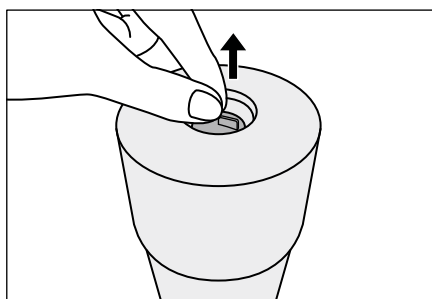
Geben Sie den gemixten Inhalt in den VAKUUM-BECHER. Den Deckel fest auf den Becher aufschrauben und sicherstellen, dass er fest verschlossen ist.



Das BEDIENFELD anheben. Den VAKUUM-BECHER auf die MOTORKUPPLUNG aufsetzen. Sicherstellen, dass die Silikonabdeckung an der Oberseite des Deckels aufgedeckt ist, sodass das Vakuumventil freiliegt. Anschließend das BEDIENFELD herunterlassen.



Die AUTO-Taste drücken und gleichzeitig die Kante des BEDIENFELDES während des gesamten Vakuumzyklus gedrückt halten. Dieser dauert etwa 10–15 Sekunden. Der Zyklus ist abgeschlossen, wenn das LED-WAHLRAD durchgehend rot leuchtet. Das BEDIENFELD anheben, um den vakuumversiegelten Becher abzunehmen.



DEN DECKEL DES BECHERS NACH DEM VAKUUMIEREN ÖFFNEN

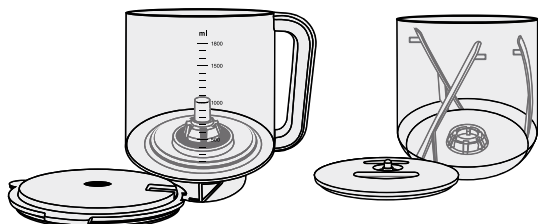
Um den Deckel zu öffnen, zunächst an der Lasche des Silikon-Vakuumventils nach oben ziehen, um den Luftdruck abzulassen. Anschließend den Deckel drehen, um den Becher zu öffnen.

9. REINIGUNG UND WARTUNG

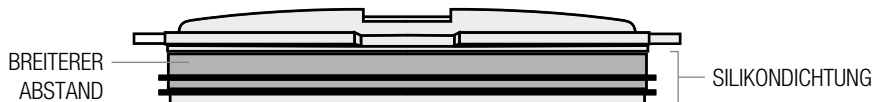
Der Rückwärtsdrall-Mixer muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Eine ordnungsgemäße Reinigung stellt sicher, dass der Rückwärtsdrall-Mixer über Jahre hinweg hervorragende Ergebnisse liefert.

REINIGUNG

1. Zur Sicherheit sollte das Gerät vor der Reinigung oder Aufbewahrung mit dem HAUPTNETZSCHALTER ausgeschaltet und von der Steckdose getrennt werden.
2. Zur Reinigung den STANDFUSS mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend gründlich abtrocknen. Den STANDFUSS nicht in Wasser eintauchen.
3. Die Behälter und Deckel (siehe Abbildung unten) unter fließendem lauwarmen Wasser mit einem weichen Schwamm und einem neutralen Reinigungsmittel reinigen, um Kratzer zu vermeiden. Die Seifenlauge gründlich von den Teilen abspülen und die Teile vor der Aufbewahrung richtig abtrocknen.



4. Alternativ dazu kann auch die Funktion PULSE betätigt werden, um den INNENBEHÄLTER zu reinigen. Es ist vor der Betätigung der Funktion sicherzustellen, dass der MESSERSTERN richtig an der MESSERSTERNKUPPLUNG befestigt ist. 700 ml warmes Wasser in den INNENBEHÄLTER einfüllen. Anschließend die Taste PULSE 30 Sekunden lang gedrückt halten.
5. Bei der Handhabung und Reinigung des MESSERSTERNS ist Vorsicht geboten, da die Klingen scharf sind. Mit einer weichen Bürste reinigen und sicherstellen, dass der MESSERSTERN vor der Lagerung vollständig trocken ist.
6. Wenn sich die SILIKONDICHUNG am AUSSENBEHÄLTERDECKEL löst, muss diese mit dem breiteren Spalt zur Oberseite des Deckels hin wieder auf den Deckel aufgesetzt werden. Siehe Abbildung unten als Referenz.



VORSICHT

- Alle Teile sind NICHT spülmaschinenfest und sollten nur von Hand gewaschen werden.
- KEINESFALLS Wasser in den STANDFUSS, das BEDIENFELD, den VAKUUMANSCHLUSS oder die MOTORKUPPLUNG des Geräts eindringen lassen.
- KEINESFALLS scharfe Chemikalien wie etwa Bleichmittel zur Entfernung von Lebensmittelflecken aus den BEHÄLTERN verwenden.

10. PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder funktioniert nicht. Es kann ein Piepton zu hören sein.	- Überprüfen, ob die Steckdose funktioniert. Der Stecker sollte fest in einer kompatiblen Steckdose eingesteckt und der HAUPTNETZSCHALTER eingeschaltet sein (siehe Seite 31). - Es ist sicherzustellen, dass das Gerät richtig zusammengebaut und der AUSSENBEHÄLTERDECKEL richtig verriegelt ist. - Es dürfen nicht mehr Zutaten als maximal zulässig (siehe Markierung) hineingegeben werden.
Das Gerät hat plötzlich nicht mehr funktioniert.	Das Überhitzungsschutzsystem kann bei durchgehender Nutzung aufgrund einer Überhitzung aktiviert werden. Es schaltet das Gerät dann automatisch für ca. 10 Minuten ab. Das Gerät vor einer erneuten Inbetriebnahme mindestens 20 Minuten lang abkühlen lassen.
Das Gerät riecht, als würde etwas brennen.	Bei der ersten Benutzung kann ein leichter Geruch entstehen – das ist völlig normal. Wenn der Brandgeruch anhält, ist der Stecker des Geräts sofort aus der Steckdose zu ziehen und der Support zu kontaktieren.
Die Zutaten werden nicht gleichmäßig gemixt.	- Es ist darauf zu achten, dass die auf dem BEHÄLTER angegebene maximale Füllmenge nicht überschritten wird. Die spezifischen Richtlinien zur Füllmenge sind auf Seite 34 erläutert. - Einige Zutaten erfordern möglicherweise die Zugabe von Flüssigkeit, um sie richtig mixen zu können. Versuchen Sie, eine kleine Menge Flüssigkeit hinzuzufügen.
Das Gerät gibt beim Mixen seltsame Geräusche von sich.	- Möglicherweise befindet sich zu viel Inhalt im BEHÄLTER. Den HAUPTNETZSCHALTER in die Aus-Position stellen und vor dem erneuten Mixen einen Teil des Inhalts herausnehmen. - Vergewissern Sie sich, dass sowohl der AUSSEN- als auch der INNENBEHÄLTERDECKEL richtig und vollständig verschlossen ist.
Die Funktion VACUUM funktioniert nicht.	Vergewissern Sie sich, dass der VAKUUMANSCHLUSS unter dem BEDIENTELD und das VAKUUMVENTIL am AUSSENBEHÄLTERDECKEL frei von Wasser und Ablagerungen sind. Die Teile mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen.

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.

VEREINIGTE STAATEN

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

ÍNDICE

1. Consideraciones importantes	41
2. Precauciones de seguridad importantes	42
3. Piezas	43
4. Panel de control.....	44
5. Botones preestablecidos.....	45
6. Capacidad recomendada	46
7. Montaje y funcionamiento	47
8. Cómo utilizar el vaso de vacío opcional	49
9. Limpieza y mantenimiento	50
10. Solución de problemas y asistencia	51
• Recetas	R1-R25

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Producto	Batidora de impacto Backspin Tribest® con tecnología de vacío
Modelo	BSA-1
Color	Blanco, blanco mate y negro
Potencia nominal	AC220-240V, 50/60Hz, 900W / AC120V, 60Hz, 900W
Medidas (An x Pr x Al)	210 × 311 × 368 mm / 8,27 × 12,25 × 14,5 in
Peso	6,45 kg / 14,2 lbs
Fabricado en	Corea del Sur

1. CONSIDERACIONES IMPORTANTES

ADVERTENCIA: el mal uso del producto puede provocar lesiones graves o la muerte. Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones detenidamente antes de manejarlo.
2. Nunca utilice el producto para ningún otro propósito que no sea el uso normal.
3. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
4. Para evitar incendios, descargas eléctricas o cortocircuitos, utilice la capacidad eléctrica adecuada. Desconecte siempre el enchufe de alimentación de la toma de corriente cuando lo desconecte.
5. No aplique presión ni objetos afilados al cable de alimentación. No doble el cable intencionadamente. El daño al cable puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
6. Para evitar descargas eléctricas, no manipule el enchufe con las manos mojadas.
7. No coloque el cable de alimentación ni el producto en un lugar cálido o húmedo, cerca de una fuente de calor o cerca de materiales inflamables. Si lo hace, el producto podría funcionar mal, deformarse o incendiarse.
8. Nunca desmonte, modifique ni intente reparar el producto. Si lo hace, podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.
9. No utilice el producto sin contenido (comida). Utilizar el aparato vacío puede provocar un sobrecalentamiento, daños o un incendio.
10. Para evitar el sobrecalentamiento, no utilice el producto de forma continua durante más de 5 minutos seguidos. Deje que el producto se enfríe durante al menos 20 minutos entre usos.
11. Desenchufe el producto cuando no lo utilice durante períodos prolongados.
12. Manipule la cuchilla con cuidado durante el desmontaje y la limpieza para evitar lesiones.
13. Nunca introduzca las manos en el recipiente del producto con la alimentación encendida. La acción repentina de la cuchilla puede provocar lesiones graves.
14. Antes de usarla, asegúrese de que la tapa de la batidora está bien cerrada y la cuchilla bien sujeta. Por su seguridad, asegúrese de que las cuchillas están bien sujetas antes de batir. Si las cuchillas no están bien aseguradas, es posible que se corten al retirar el contenido una vez que se haya completado la mezcla, lo que podría provocar lesiones.
15. No retire el recipiente de la batidora de la unidad principal ni abra la tapa mientras el producto esté en funcionamiento.
16. Para obtener una copia adicional del manual, envíe un correo electrónico a service@tribest.com.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CUANDO UTILICE EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ:

Un ligero olor es normal durante el uso inicial del producto. Sin embargo, si huele a quemado durante o después de usos posteriores, apague inmediatamente el interruptor de alimentación principal y desenchufe el cable de alimentación y contacte con el servicio de atención al cliente.

2. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

AVISO: el incumplimiento de esta precaución podría provocar lesiones personales o daños en el producto. Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el producto.

1. Utilice el producto sobre una superficie dura y nivelada. El uso en una superficie inestable puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.
2. Asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado a una fuente de alimentación que coincida con el voltaje especificado para evitar daños y posibles riesgos de seguridad.
3. Si el producto se sobrecalienta, desenchufe el cable de alimentación y deje que se enfríe durante al menos 20 minutos antes de volver a usarlo.
4. Si se produce ruido anormal o humo durante la operación, desenchufe inmediatamente el cable de alimentación y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
5. No sumerja el producto en agua. Limpie el exterior con un paño seco. Lave el recipiente de la batidora con agua tibia y un detergente suave; séquelo bien. Si entra agua en el producto, desenchufe inmediatamente el cable de alimentación y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
6. La tapa exterior del recipiente y la tapa del vaso opcional pueden provocar un mal funcionamiento cuando entra agua en la válvula de vacío. No lo sumerja en agua u otro líquido y límpielo inmediatamente.
7. No exceda la línea de llenado máximo del recipiente de la batidora. Consulte la capacidad de mezcla recomendada (página 46). Si el contenido toca la tapa del recipiente interior, puede interferir con la rotación de la cuchilla e impedir una mezcla adecuada.
8. Al mezclar alimentos de gran tenacidad o viscosidad (por ejemplo, soja hervida, patatas hervidas) o alimentos secos sin líquido, la máquina puede funcionar mal. Consulte «Capacidad de mezcla recomendada» (nota: puede haber diferencias en el volumen recomendado en función del volumen o el peso del contenido).
9. No introduzca nada que no sea comida en el recipiente para evitar daños o arañazos en el recipiente o en la cuchilla.
10. No añada contenidos a temperaturas superiores a 104 °F/40 °C al envase del producto. Puede provocar daños en el producto y lesiones.
11. El agua o la suciedad en el puerto de vacío durante el vacío pueden provocar un mal funcionamiento. Manéjela con cuidado.
12. Si la batidora emite un tono de error y el LED parpadea en diagonal, deje de usar el producto inmediatamente y consulte las instrucciones de funcionamiento antes de reanudar su uso.
13. No coloque el cuerpo, los recipientes o los componentes de la batidora en agua caliente (a más de 140 °F/60 °C) ni en un microondas. Puede provocar daños en el producto o lesiones.
14. En caso de emergencia, apague inmediatamente la máquina colocando el interruptor de alimentación principal en la posición de apagado y, a continuación, desenchufe el cable de alimentación.

INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN PRINCIPAL



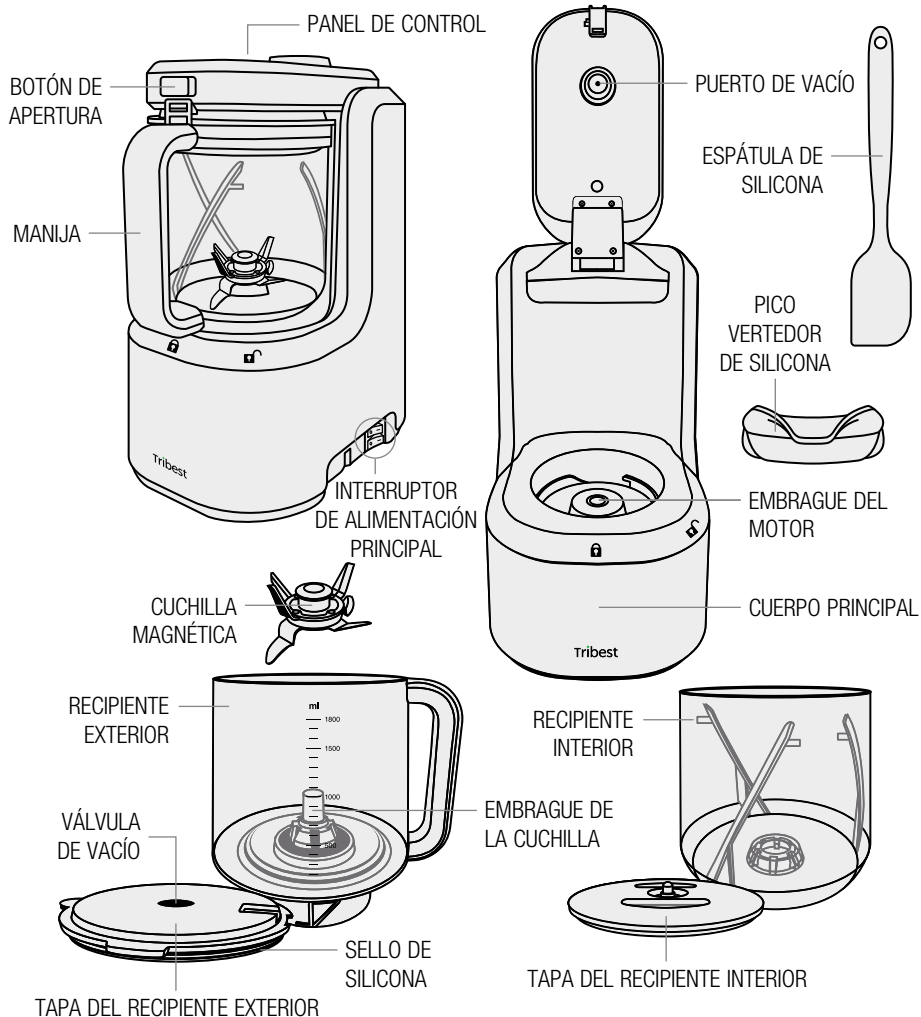
Símbolo de posición OFF



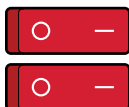
Símbolo de posición ON

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

3. PIEZAS



INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN PRINCIPAL



120V (USA)

Para encender la máquina, active ambos interruptores.



220-240V

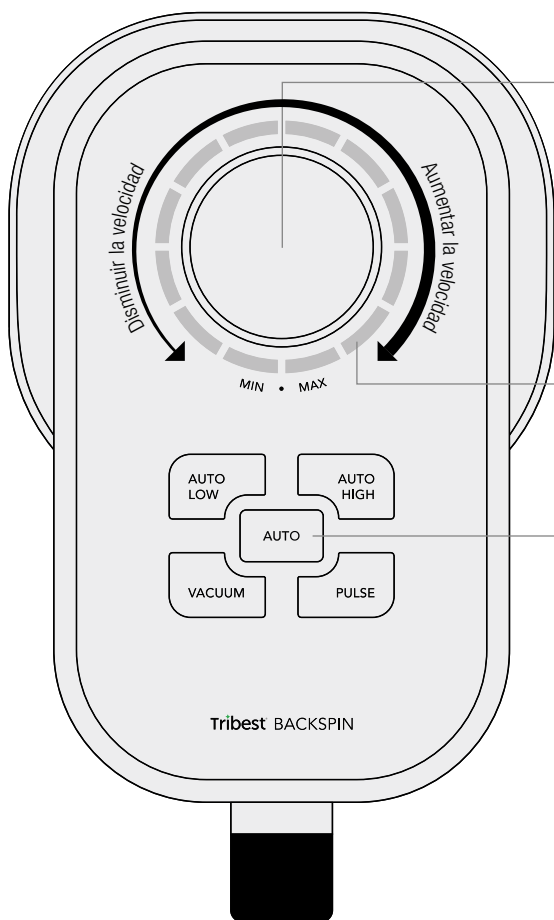
Para encender la máquina, pulse el interruptor.

ES

4. PANEL DE CONTROL

PANEL DE CONTROL

El PANEL DE CONTROL de la batidora Backspin de Tribest incluye un DIAL DE CONTROL DE VELOCIDAD ofrece 12 velocidades variables, junto con BOTONES PREESTABLECIDOS DE MEZCLA.



DIAL DE CONTROL DE VELOCIDAD

Para ajustar la velocidad de mezcla, gire el DIAL en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la velocidad o en sentido contrario para reducirla.

DIAL LED

Cada incremento de velocidad se indica mediante el LED rojo.

BOTONES PREESTABLECIDOS

Elija entre 5 versátiles modos PREESTABLECIDOS, lo que facilita la creación de todo, desde batidos y desde leches de origen vegetal hasta sopas, mantequillas de frutos secos, salsas, postres congelados y más. Consulte la siguiente página para obtener más información.

5. BOTONES PREESTABLECIDOS

MEZCLA

- Tras pulsar un BOTÓN PREESTABLECIDO, el LED del dial se iluminará y comenzará el ciclo preestablecido.
- Cada MODO PREESTABLECIDO comenzará con un ciclo de pulsos y, a continuación, cambiará automáticamente a un ciclo de mezcla de impacto.

MEZCLA AL VACÍO

- El botón VACUUM activará o desactivará el modo Vacío. Cuando el modo Vacío esté activado, el dial LED parpadeará continuamente. Pulse un BOTÓN PREESTABLECIDO para empezar a mezclar con un ciclo de vacío añadido.
- El LED se encenderá gradualmente después de pulsar el botón VACUUM, lo que indica que la función de vacío está activada. El LED se apagará una vez que finalice el ciclo de mezcla.

CANCELAR UN MODO PREESTABLECIDO

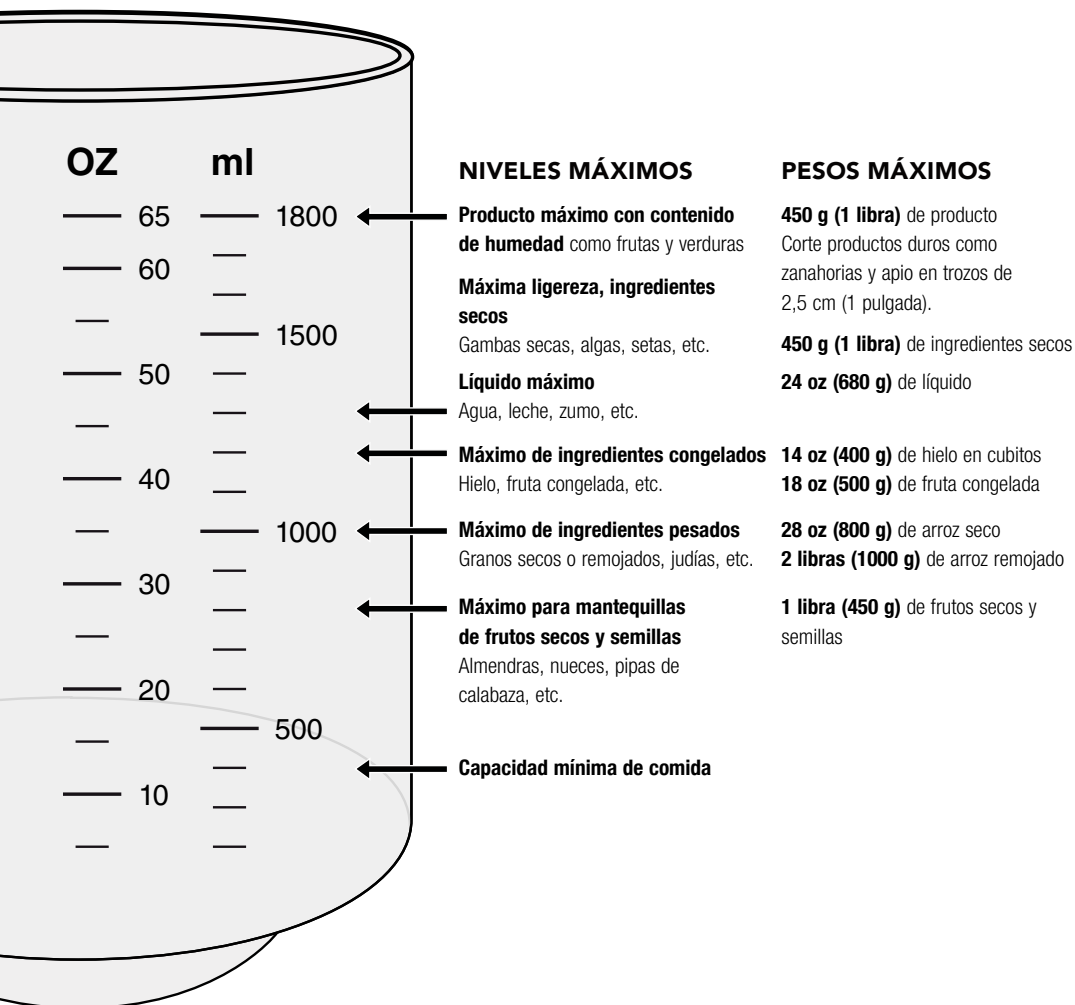
- Para finalizar cualquier función, vuelva a pulsar el botón.

BOTÓN	DURACIÓN	FUNCIÓN	UTILIZAR
AUTO	Mezcla durante 1 minuto y 55 segundos.	Mezcla automáticamente todo tipo de ingredientes. <i>Función secundaria:</i> cuando un accesorio de VASO DE VACÍO está acoplado, este botón inicia el ciclo de vacío.	Ideal para uso general y multiusos.
AUTO LOW	Mezcla durante 50 segundos.	Crea mezclas rápidas utilizando un tiempo de mezcla más corto.	Utilícelo para crear batidos, bebidas mezcladas y salsas. Ideal para mezclar una variedad de frutas y verduras.
AUTO HIGH	Mezcla durante 4 minutos.	Crea mezclas suaves mediante el uso de un tiempo de fusión más prolongado.	Utilícelo para crear mantequillas de frutos secos, cremas para untar, sopas, sorbetes congelados y recetas con ingredientes más duros.
VACUUM	Crea un vacío durante 40 segundos, durante los cuales el DIAL LED parpadea continuamente.	Añade un ciclo de vacío al principio de cada ajuste preestablecido AUTO, AUTO LOW o AUTO HIGH. Comience presionando VACUUM, seguido del botón preestablecido de su elección. <i>Función secundaria:</i> mantenga pulsado el botón para activar el modo de marinado rápido: Ciclo de vacío de 40 segundos seguido de una retención de 45 segundos, repetido 4 veces en el transcurso de aproximadamente 7 minutos.	Úselo para reducir la oxidación en sus mezclas para proteger su sabor, textura y nutrición; esto también se traduce en una vida útil más larga.
PULSE	Pulsa con cada pulsación de un botón.	Ofrece control manual de la batidora. • Si pulsa brevemente, la batidora se pulsará. • Una pulsación larga mezclará de forma continua hasta que se suelte el botón.	Ideal para un mayor control sobre el proceso de mezcla para ayudar a lograr su consistencia deseada. Utilícelo para crear salsas, aderezos o cuando quiera una textura más gruesa.

ES

6. CAPACIDAD RECOMENDADA

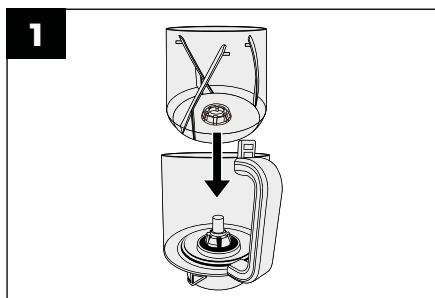
Consulte la siguiente ilustración para conocer la capacidad recomendada de los ingredientes comunes. La capacidad puede variar según el volumen o el peso del contenido. Si supera la capacidad máxima marcada en el contenedor, el LED parpadeará y oírás un pitido de error.



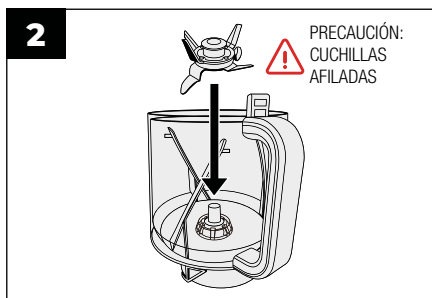
7. MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO

ANTES DE EMPEZAR

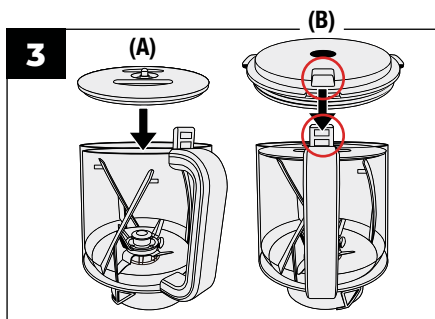
Antes del primer uso, recomendamos lavar los RECIPIENTES, las TAPAS y la CUCHILLA con agua tibia y jabón suave.



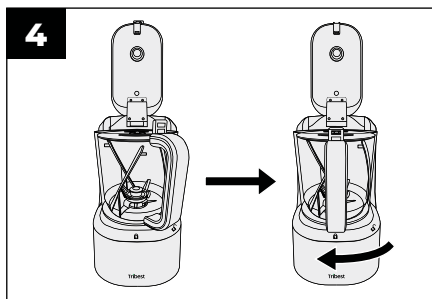
Coloque el RECIPIENTE INTERIOR dentro del RECIPIENTE EXTERIOR, asegurándose de que esté completamente asentado.



Fije con cuidado la cuchilla magnética al embrague de la cuchilla dentro del RECIPIENTE INTERIOR hasta que esté completamente asentada. Es posible que deba girarlo un poco hasta que encaje en su lugar.



Cargue los ingredientes que desee en el RECIPIENTE INTERIOR. A continuación, coloque la TAPA DEL RECIPIENTE INTERIOR (A) sobre el RECIPIENTE INTERIOR y presione firmemente hacia abajo para cerrarlo. A continuación, para cerrar el RECIPIENTE EXTERIOR, alinee la TAPA DEL RECIPIENTE EXTERIOR (B) con la ranura cuadrada que coincide con el soporte de la cerradura de la MANIJA. Presione firmemente para fijar la tapa.

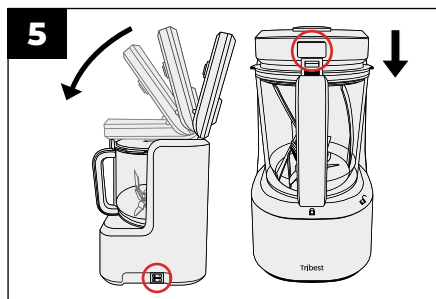


Coloque los RECIPIENTES ensamblados en el EMBRAGUE DEL MOTOR con la MANIJA en la posición desbloqueada *. A continuación, utilice la MANIJA para girar el RECIPIENTE en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición bloqueada .

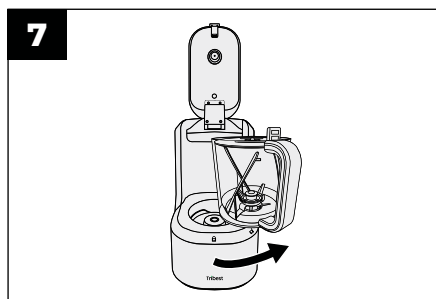
*PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el EMBRAGUE DEL MOTOR esté completamente seco para evitar daños.

ES

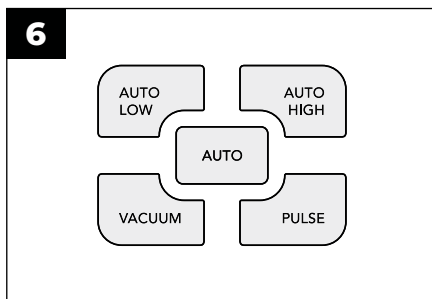
7. MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO



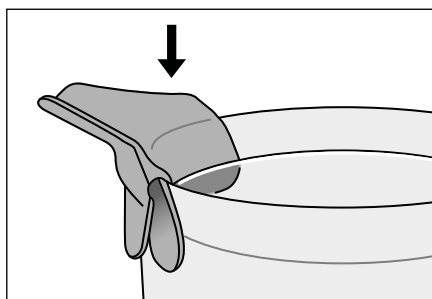
Baje lentamente el PANEL DE CONTROL y, a continuación, presione hacia abajo hasta que encaje en su sitio. Conecte el cable de alimentación y, a continuación, encienda el INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN PRINCIPAL. El LED se encenderá con un sonido de inicio que indica que la batidora está en modo de espera.



Una vez finalizado el ciclo, pulse el BOTÓN DE APERTURA para abrir el PANEL DE CONTROL. Gire la MANIJA en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición desbloqueada  para retirar el RECIPIENTE.



Seleccione un botón preestablecido: AUTO, AUTO LOW, AUTO HIGH, VACUUM O PULSE. Consulte la página 45 para obtener más información. Para detener la mezcla en cualquier momento, vuelva a pulsar el botón.



Opcional para verter sus mezclas: Retire las TAPAS después de la mezcla. Luego coloque el PICO VERTEDOR DE SILICONA en el borde del RECIPIENTE EXTERIOR, con la lengüeta interna colocada entre los RECIPIENTES EXTERIOR E INTERIOR.

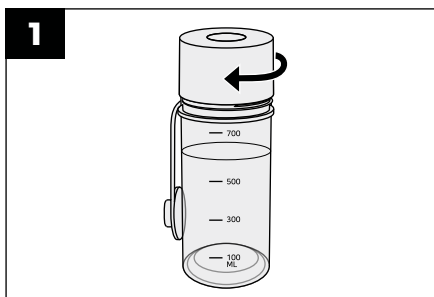
PRECAUCIÓN

- Para evitar el sobrecalentamiento, evite usar la máquina durante más de 5 minutos seguidos o de forma continua durante 2 ciclos. Si se activa el sistema de prevención de sobrecalentamiento, la máquina se apagará automáticamente durante unos 10 minutos.
- No la maneje sin ningún ingrediente.
- Si supera la capacidad máxima, el LED parpadeará y oírás un pitido de error.
- Retire con cuidado la CUCHILLA antes de sacar el contenido del RECIPIENTE.

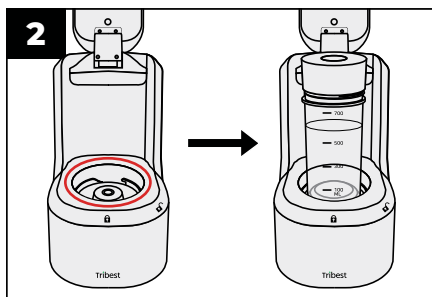
8. CÓMO UTILIZAR EL VASO DE VACÍO OPCIONAL

NOTA

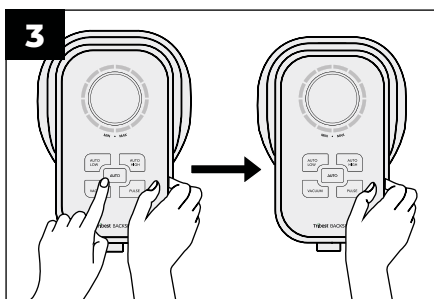
El VASO DE VACÍO de la Tribest Backspin (se vende por separado) es el único vaso compatible para la batidora Backspin.



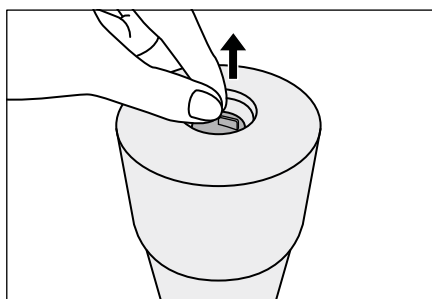
Vierte el contenido de la mezcla en el VASO DE VACÍO. Gire firmemente la tapa sobre el vaso, asegurándose de que esté bien cerrado.



Levante el PANEL DE CONTROL. Coloque el VASO DE VACÍO en la parte superior del EMBRAGUE DEL MOTOR. Asegúrese de que la cubierta de silicona de la parte superior de la tapa esté descubierta para que la válvula de vacío quede expuesta. A continuación, baje el PANEL DE CONTROL.



Pulse el botón AUTO mientras mantiene pulsado el borde del PANEL DE CONTROL durante todo el ciclo de vacío, que puede tardar entre 10 y 15 segundos. El ciclo finaliza cuando el DIAL LED se ilumina en rojo fijo. Levante el PANEL DE CONTROL para retirar el vaso sellado al vacío.



CÓMO ABRIR LA TAPA DEL VASO DESPUÉS DEL SELLADO AL VACÍO

Para abrir la tapa, primero tire hacia arriba de la lengüeta de la válvula de vacío de silicona para liberar la presión del aire. Luego, gire la tapa para abrir el vaso.

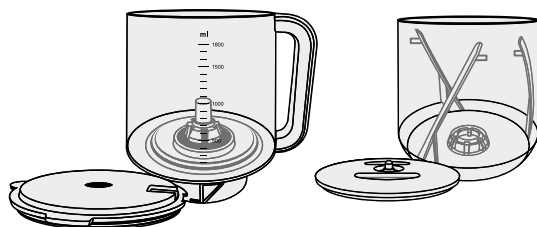
ES

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

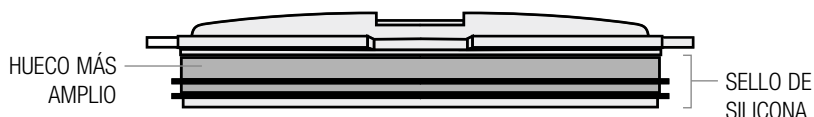
Asegúrese de limpiar su batidora Backspin a fondo después de cada uso. Una limpieza adecuada garantiza que su batidora Backspin produzca excelentes resultados en los próximos años.

LIMPIEZA

1. Por su seguridad, apague siempre el INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN PRINCIPAL y desenchufe el cable de alimentación antes de lavar o guardar la unidad.
2. Limpie el CUERPO PRINCIPAL pasándolo con un paño húmedo y, a continuación, séquelo bien. No sumerja el CUERPO PRINCIPAL en agua.
3. Lave todos los RECIPIENTES y TAPAS (ilustrados a continuación) con agua corriente tibia con una esponja suave y un detergente neutro para evitar arañazos. Enjuague bien toda el agua con jabón de los componentes y séquelos completamente antes de guardarlos.



4. Alternativamente, la función PULSE se puede utilizar para limpiar el RECIPIENTE INTERIOR. Asegúrese de que la CUCHILLA esté conectada al EMBRAGUE DE LA CUCHILLA antes de empezar. Añada 24 oz (700 ml) de agua tibia al RECIPIENTE INTERIOR. A continuación, mantenga pulsado el botón PULSE durante 30 segundos.
5. Tenga mucho cuidado al manipular y lavar la CUCHILLA, ya que está afilada; utilice un cepillo suave y asegúrese de que la CUCHILLA esté completamente seca antes de guardarla.
6. Si el SELLO DE SILICONA de la TAPA DEL RECIPIENTE EXTERIOR se desprende, colóquelo en la TAPA para que quede correctamente sellado al vacío, con el espacio más ancho hacia la parte superior de la TAPA. Consulte la siguiente ilustración como referencia.



PRECAUCIÓN

- Ninguna pieza es apta para lavavajillas y deben lavarse únicamente a mano.
- NUNCA permita que entre agua en el CUERPO PRINCIPAL, el PANEL DE CONTROL, el PUERTO DE VACÍO o EL EMBRAGUE DEL MOTOR de la máquina.
- NUNCA utilice productos químicos agresivos, como lejía, para eliminar las manchas de comida de los RECIPIENTES.

10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La máquina no se enciende o no funciona. Es posible que se escuche un pitido.	• Compruebe que la fuente de alimentación esté activa. El cable de alimentación debe estar bien enchufado a una toma de corriente compatible y a la RED PRINCIPAL. El INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN debe estar encendido (consulte la página 43). • Asegúrese de que la máquina esté correctamente montada y de que la TAPA DEL RECIPIENTE EXTERIOR esté bien cerrada. • No añada ingredientes más allá de la capacidad máxima indicada.
La máquina dejó de funcionar de repente.	El sistema de prevención de sobrecalentamiento puede activarse debido al sobrecalentamiento causado por el uso continuo, lo que apagará automáticamente la máquina durante aproximadamente 10 minutos. Deje que la unidad se enfríe durante al menos 20 minutos antes de volver a funcionar.
La máquina huele como si se estuviera quemando.	Es posible que note un ligero olor durante el uso inicial; esto es completamente normal; sin embargo, si nota un olor a quemado persistente, desconecte inmediatamente el cable de alimentación y contacte con el servicio de atención al cliente.
Los ingredientes no se mezclan bien.	• Asegúrese de no superar la capacidad máxima marcada en el RECIPIENTE. Consulte la página 46 para conocer las pautas de capacidad específicas. • Es posible que algunos ingredientes requieran añadir líquido para lograr una mezcla adecuada. Intente añadir una pequeña cantidad de líquido.
La máquina emite sonidos extraños mientras mezcla.	• Es posible que haya demasiado contenido dentro del RECIPIENTE. Apague el INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN PRINCIPAL y retire el contenido antes de volver a mezclar. • Asegúrese de que las TAPAS DE LOS RECIPIENTES EXTERIOR E INTERIOR estén bien cerradas y completamente.
La función VACUUM no funciona.	Asegúrese de que el PUERTO DE VACÍO situado debajo del PANEL DE CONTROL y la VÁLVULA DE VACÍO de la TAPA DEL RECIPIENTE EXTERIOR estén libres de agua y residuos. Limpiar con un paño húmedo y secar bien.

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

ES

Tribest® BACKSPIN

Contra-Rotating Impact Blender

Recipe Book



Follow us @tribestlife



TABLE OF CONTENTS

SMOOTHIES

Super Green Smoothie.....	R4
Morning Berry Blast Smoothie.....	R4
Cacao Berry Smoothie.....	R5
Coconut Peach Smoothie.....	R5
Green Sunrise Smoothie.....	R6
Pink Pitaya Smoothie.....	R6
Orange Mango Smoothie.....	R7
Daily 5 Smoothie.....	R7

PLANT-BASED MILKS

Plant-Based Nut & Seed Milks.....	R8
Almond Cacao Milk.....	R8
Pumpkin Seed Milk.....	R9
Cashew Coconut Milk.....	R9

SOUPS

Thai Miso Soup.....	R10
Pumpkin Bisque.....	R10
Raw Mango Gazpacho.....	R11
Asparagus Split Pea Soup.....	R11

DRESSINGS

Green Earth Dressing.....	R12
Strawberry Balsamic Dressing.....	R12
Lemon Dill Dressing.....	R13
Sweet Mustard Dressing.....	R13

SPREADS & SIDES

Creamy Almond Butter.....	R14
Garlic Rosemary Almond Butter.....	R14
Pumpkin Seed Butter.....	R15
Hazelnut Cacao Spread.....	R15
Avocado Hummus.....	R16
Cauliflower Mashed Potato.....	R16

SAUCES

Red Bell Pepper & Basil Purée.....	R17
Buffalo Sauce.....	R17
Pistachio Pesto.....	R18
Nacho Cheese.....	R18
Chimichurri Aioli Sauce.....	R19
Creamy Avocado Protein Dip.....	R19
Macadamia Ricotta.....	R20
Cashew Sour Crème.....	R20
Coconut Curry Crème.....	R21
Simple Marinara.....	R21

DESSERTS

Fruit Sorbets.....	R22
Protein Smoothie Bowl.....	R22
No-Bake Energy Bites with Dates.....	R23
Cacao Avocado Crème.....	R23
Chocolate Cheesecake.....	R24
Crust Free Raspberry Cream Cake.....	R25

LET'S GET BLENDING!

The Tribest Backspin Blender offers 5 versatile presets, making it easy to create hands-free blending of everything from smoothies and plant-based milks to soups, nut butters, sauces, frozen desserts, and more – all with the touch of a button. The Backspin's intuitive speed dial gives you complete control over your blends, so you can easily achieve the perfect texture every time. We're so excited for you to try out these recipes with your Backspin Blender!

GET TO KNOW YOUR BLENDING PRESETS

PRESET BUTTON	FUNCTION
AUTO	Automatically blends all types of ingredients. Use: General all-purpose
AUTO LOW	Creates quick blends by using a shorter blend time. Use: Smoothies and sauces
AUTO HIGH	Creates smooth blends by using a longer blend time. Use: Nut butters, spreads, soups, and frozen sorbets
VACUUM	Adds a vacuum cycle to the beginning each AUTO, AUTO LOW, or AUTO HIGH preset. Use: Reduce oxidation in your blends and extend the shelf life
PULSE	Offers manual control of the blender. Short presses will pulse the blender. A long press will blend continuously until the button is let go. Use: Chunkier sauces and dressings



Servings: 16 oz

Press
AUTO LOW

Cacao Berry Smoothie



1
banana



1 cup
frozen berries



½ cup
almond milk



2 Tbsp
raw cacao



2 Tbsp
raw nut or
seed butter



1 Tbsp protein
powder,
optional

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 Smoothie



Servings: 16 oz

Press
AUTO LOW



1
banana



1 cup
frozen peaches



½ cup
water



2 Tbsp
protein powder



1 Tbsp
coconut butter



1 tsp
cinnamon powder

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



Servings: 16 oz

Press
AUTO LOW

Super Green Smoothie



1
banana



1 cup
kale



½ cup
frozen mango



½ cup
coconut water



¼ cup
coconut flesh



1 Tbsp
hemp seeds

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



Servings: 16 oz

Press
AUTO LOW

Morning Berry Blast Smoothie



½
banana



1 cup frozen
mixed berries



1 cup
spinach



1 Tbsp
hemp seeds or
chia seeds



½ cup
water

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 chia
½ taza de agua



Servings: 16 oz

Press
AUTO LOW

Orange Mango Smoothie



2 oranges,
peeled



1 banana,
frozen



½ cup
mango, frozen



½ cup
almond milk

2 oranges pelées
1 banane congelée
½ tasse de mangue, congelée
½ tasse de lait d'amande

2 Orangen, geschält
1 Banane, gefroren
½ Tasse Mango, gefroren
½ Tasse Mandelmilch

2 naranjas peladas
1 plátano congelado
½ taza de mango, congelada
½ taza de leche de almendras



Servings: 16 oz

Press
AUTO LOW

Daily 5 Smoothie



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

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



Servings: 16 oz

Press
AUTO LOW

Green Sunrise Smoothie



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

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 Kokosnuss
butter
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



Servings: 16 oz

Press
AUTO LOW

Pink Pitaya Smoothie



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

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



Servings: 16 oz

Press
AUTO

Pumpkin Seed Milk



3 cups
strained pumpkin
seed milk



1 Tbsp
raw agave nectar
or coconut nectar



1 tsp
vanilla powder



½ tsp
cinnamon



1 pinch
sea salt

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



Servings: 16 oz

Press
AUTO

Cashew Coconut Milk



3 cups
water



¾ cup
raw cashews



½ cup
coconut flakes



2 pitted dates,
chopped

3 tasses d'eau
¾ tasse de noix de cajou
½ tasse de flocons de noix
de coco
2 dattes dénoyautées, hachées

3 Tassen Wasser
¾ Tasse Cashewnüsse
½ Tasse Kokosflocken
2 entkernte Datteln, gehackt

3 tazas de agua
¾ taza de anacardos
½ taza de hojuelas de coco
2 dátiles sin hueso, picados



Servings: 16 oz

Press
AUTO

Plant-Based Nut & Seed Milks



3 cups
water



1 cup soaked
nuts or seeds

TIP

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

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

3 Tassen Wasser
1 Tasse eingeweichte
Nüsse oder Samen

3 tazas de agua
1 taza de nueces o semillas
remojuadas

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
especies para leche favoritas.



Servings: 16 oz

Press
AUTO

Almond Cacao Milk



3 cups
strained almond
milk



1/3 cup
raw agave nectar
or coconut nectar



3 Tbsp
raw cacao powder



1/2 tsp
cinnamon



1 pinch
sea salt

3 tasses de lait d'amande
1/3 tasse de nectar d'agave cru
3 cuillères à soupe de poudre de
cacao cru
1/2 cuillère à café de cannelle
1 pincée de sel de mer

3 Tassen Mandelmilch
1/3 Tasse roher Agavennektar
3 EL rohes Kakaopulver
1/2 TL Zimt
1 Prise Meersalz

3 tazas de leche de almendras
1/3 taza de néctar de agave crudo
3 cucharadas de cacao crudo
en polvo
1/2 cucharadita de canela
1 pizca de sal marina



Servings: 32 oz

Press
AUTO HIGH

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

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



Servings: 32 oz

Press
AUTO HIGH

Asparagus Split Pea Soup



2 cups
cooked
asparagus



1/2 cups
cooked split
peas



1/2 cup
vegetable broth



1/4 cup
diced onion



2 Tbsp
olive oil



1 clove
garlic



1 tsp
sea salt

2 tasses d'asperges cuites
1/2 tasse de pois cassés cuits
1/2 tasse de bouillon de légumes
1/4 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
1/4 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



Servings: 16 oz

Press
AUTO HIGH

Thai Miso Soup



1 cup
coconut water



¼ cup lime or
lemon juice



1 clove
garlic



½ cup
green onion



2 Tbsp
tahini paste



1 Tbsp
miso paste

TIP

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
1/8 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
1/8 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
1/8 taza de cebolla verde
2 cucharadas de pasta de tahini
1 cucharada de pasta de miso



Servings: 24 oz

Press
AUTO HIGH

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

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



Servings: 16 oz

Press
AUTO LOW

Lemon Dill Dressing



½ cup
cashews



½ cup water



½ cup
lemon juice



¼ cup
olive oil



¼ cup
dill



2 cloves
garlic

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



Servings: 16 oz

Press
AUTO LOW

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

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



Servings: 16 oz

Press
AUTO LOW

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

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 Frühlingszwiebeln
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



Servings: 16 oz

Press
AUTO LOW

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

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



Servings: 8 oz

Press
AUTO HIGH

Pumpkin Seed Butter



2 cups
roasted
pumpkin seeds



2-3 tsp
avocado oil



salt,
to taste

270 g de graines de citrouille
grillées
2-3 cuillères à café d'huile
d'avocat
sel au goût

270 g geröstete Kürbiskerne
2-3 TL Avocadoöl
Salz nach Geschmack

270 g de semillas de calabaza
tostadas
2-3 cucharaditas de aceite de
aguacate
sal al gusto



Makes 1 ½ cups

Press
AUTO HIGH

Hazelnut Cacao Spread



1 cup
roasted
hazelnuts



6 pitted dates,
chopped



¾ cup
plant-based milk



2 Tbsp
raw cacao
powder



½ tsp
vanilla extract



1/8 tsp
sea salt

140 g de noisettes grillées
6 dattes dénoyautées, hachées
¾ tasse de lait végétal
2 cuillères à soupe de poudre de
cacao cru
1/2 cuillère à café d'extrait
de vanille
1/8 cuillère à café de sel de mer

140 g geröstete Haselnüsse
6 entkernte Datteln, gehackt
¾ Tasse pflanzliche Milch
2 EL rohes Kakaoapulver
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
1/8 Teelöffel Meersalz

140 g de avellanas tostadas
6 dátiles sin hueso, picados
¾ taza de leche vegetal
2 cucharadas de cacao crudo
en polvo
1/2 cucharadita de extracto de
vainilla
1/8 cucharadita de sal marina



Servings: 16 oz

Press
AUTO HIGH

Creamy Almond Butter



16 oz roasted
almonds
(3 cups)



¼ tsp
sea salt



¼ tsp
cinnamon,
optional



1 Tbsp
maple syrup,
optional

450 g d'amandes grillées
¼ cuillère à café de sel de mer
¼ cuillère à café de cannelle,
facultatif
1 cuillère à soupe de sirop
d'érable, facultatif

450 g geröstete Mandeln
¼ TL Meersalz
¼ TL Zimt, optional
1 EL Ahornsirup, optional

450 g de almendras tostadas
¼ cucharadita de sal marina
¼ cucharadita de canela, opcional
1 cucharada de jarabe de arce,
opcional



Servings: 16 oz

Press
AUTO HIGH

Garlic Rosemary Almond Butter



16 oz roasted
almonds
(3 cups)



1 tsp
dried rosemary



1 tsp
garlic powder



½ tsp
sea salt

450 g d'amandes grillées
1 cuillère à café de romarin séché
1 cuillère à café de poudre d'ail
½ cuillère à café de sel de mer

450 g geröstete Mandeln
1 TL getrockneter Rosmarin
1 TL Knoblauchpulver
½ Teelöffel Meersalz

450 g de almendras tostadas
1 cucharadita de romero seco
1 cucharadita de ajo en polvo
½ cucharadita de sal marina



Servings: 32 oz

Press
AUTO LOW

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

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



Servings: 24 oz

Press
AUTO LOW

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

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 de 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



Makes 2.5 cups

Press
AUTO HIGH

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

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



Press
AUTO HIGH

Cauliflower Mashed Potato



4 cups
steamed
cauliflower



½ cup
cashews



2 tsp olive oil



2 cloves
garlic

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



Servings: 10 oz

Press
AUTO HIGH

After blending, refrigerate the sauce until it reaches a mayonnaise consistency.

Chimichurri Aioli Sauce



1/2 cup
olive oil



1/2 cup
Italian flat parsley



10 cloves
garlic



1
serrano chili



2 Tbsp
red wine
vinegar



1 tsp
dried oregano



1 tsp
coarse salt



1/2 tsp
black pepper

1/2 tasse d'huile d'olive
1/2 tasse de persil plat italien
10 gousses d'ail
1 piment serrano
2 cuillères à soupe de vinaigre
de vin rouge
1 cuillère à café d'origan séché
1 cuillère à café de gros sel
1/2 cuillère à café de poivre noir

1/2 Tasse Olivenöl
1/2 Tasse italienische glatte
Petersilie
10 Knoblauchzehen
1 Serrano-Chili
2 EL Rotweinessig
1 TL getrockneter Oregano
1 TL grobes Salz
1/2 TL schwarzer Pfeffer

1/2 taza de aceite de oliva
1/2 taza de perejil plano italiano
10 dientes de ajo
1 chile serrano
2 cucharadas de vinagre de vino
tinto
1 cucharadita de orégano seco
1 cucharadita de sal gruesa
1/2 cucharadita de pimienta negra



Servings: 12 oz

Press
AUTO

Creamy Avocado Protein Dip



2 Hass avocados,
peeled and pitted



1/2 block
soft tofu



2
cloves garlic



1/4 lime,
juiced



1/2 tsp
sea salt



1/2 jalapeno,
optional



1/4 cup cilantro,
optional

2 avocats, pelés et dénoyautés
1/2 paquet de tofu mou
2 gousses d'ail
1/4 de citron vert, pressé
1/2 cuillère à café de sel de mer
1/2 piment jalapeño, facultatif
1/4 tasse de coriandre, facultatif

2 Avocados, geschält und entkernt
1/2 Packung weicher Tofu
2 Knoblauchzehen
1/4 Limette, entsaftet
1/2 TL Meersalz
1/2 Jalapeno, optional
1/4 Tasse Koriander, optional

2 aguacates pelados y sin hueso
1/2 paquete de tofu blando
2 dientes de ajo
1/4 de lima, exprimido
1/2 cucharadita de sal marina
1/2 jalapeño, opcional
1/4 taza de cilantro, opcional



Servings: 32 oz

Press
AUTO LOW

Pistachio Pesto



6 cups fresh
basil leaves



1 ½ cups
olive oil



1 ½ cups
pistachios



6 cloves
garlic



1 ½ tsp
sea salt

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



Servings: 24 oz

Press
AUTO LOW

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

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 pimiento rojo 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



Press
AUTO LOW

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

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

Press
AUTO LOW

Simple Marinara



6 cups diced
Roma tomato



¼ cup
olive oil



2 Tbsp
raw agave nectar



2 cloves
garlic



1 tsp
sea salt

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



Servings: 24 oz

Press
AUTO LOW

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

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



Servings: 16 oz

Press
AUTO LOW

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

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

No-Bake Energy Bites with Dates



Makes 10 bites

Short press
PULSE
until a thick paste
forms. Roll into small
balls and refrigerate
for 15 minutes.



1 cup pitted
dates



¼ cup rolled
oats



¼ cup dark
chocolate



¼ cup desiccated
coconut



3 Tbsp almond
butter



1 Tbsp chia
seeds

1 tasse de dattes dénoyautées
1/4 taza de avena arrollada
1/4 tasse de chocolat noir
1/4 tasse de noix de coco séchée
3 cuillères à soupe de beurre
d'amande
1 cuillère à soupe de graines de chia

1 Tasse entkernte Datteln
1/4 Tasse Haferflocken
1/4 Tasse dunkle Schokolade
1/4 Tasse getrocknete Kokosnuss
3 EL Mandelbutter
1 EL Chiasamen

1 taza de dátiles sin hueso
1/4 taza de avena arrollada
1/4 taza de chocolate negro
1/4 taza de coco desecado
3 cucharadas de mantequilla de
almendras
1 cucharada de semillas de chia



Servings: 24 oz

Press
AUTO



2 cups
avocado



1 cup
coconut water



⅓ cup
raw cacao



⅓ cup
raw agave nectar



1 tsp
cinnamon



1 tsp
sea salt

2 tasses d'avocat
1 tasse d'eau de coco
⅓ tasse de cacao cru
⅓ 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
⅓ Tasse roher Kakao
⅓ Tasse Agavennektar
1 TL Zimt
1 TL Meersalz

2 tazas de aguacate
1 taza de agua de coco
⅓ taza de cacao crudo
⅓ taza de néctar de agave
1 cucharadita de canela
1 cucharadita de sal marina



4 Servings

Press
AUTO HIGH

Fruit Sorbets



16 oz
frozen fruits
(3 cups)



½ cup
plant-based
milk



1 Tbsp
agave, optional

450 g de fruits surgelés
1/2 taza de leche vegetal
1 cuillère à soupe d'agave,
facultatif

450 g gefrorene Früchte
1/2 Tasse pflanzliche Milch
1 EL Agavendicksaft, optional

450 g de frutas congeladas
1/2 taza de leche vegetal
1 cucharada de agave, opcional



2 Servings

Press
AUTO HIGH

Protein Smoothie Bowl



1 cup
mixed berries,
frozen



1 banana,
frozen



¼ cup
plant-based milk



1 scoop protein
powder

Toppings:



chia seeds



hemp seeds



peanut butter



coconut flakes

1 tasse de baies mélangées,
congelées
1 banane congelée
1/4 taza de leche vegetal
1 mesure de poudre de protéines

1 Tasse gemischte Beeren,
gefroren
1 Banane, gefroren
1/4 Tasse pflanzliche Milch
1 Messlöffel Proteinpulver

1 taza de bayas mixtas, congeladas
1 plátano, congelado
1/4 taza de leche vegetal
1 cucharada de proteína en polvo



Makes one 10-inch cake

Instructions
Die Gebrauchsanweisung
Instrucciones

1. Mixez tous les ingrédients (en réservant ½ tasse de framboises) sur AUTO.
 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 (außer ½ Tasse Himbeeren) mit der Funktion AUTO mixen.
 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. Mezcle todos los ingredientes (guarde medio vaso de frambuesas) en modo AUTO.
 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. Machaque las frambuesas restantes y viértalas sobre el pastel antes de servir.

Crust-Free Raspberry Cream Cake



2 cups
raw cashews



1 ½ cups
raspberries



½ cup
water



½ cup
raw agave nectar



½ cup
lemon juice



1 tsp
sea salt

Directions

1. Blend all ingredients (save ½ cup raspberries) on AUTO.
2. Pour into a 10-inch pie pan or individual cupcake molds.
3. 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



Makes one 12-inch pie

Instructions Die Gebrauchsanweisung Instrucciones

1. Pulsez uniquement les noix jusqu'à ce qu'elles se transforment en farine en appuyant sur PULSE.
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. Mixez tous les ingrédients de la garniture en mode AUTO LOW. Versez la garniture dans le moule pour recouvrir uniformément la croûte. Placez la tarte au congélateur pendant 8 heures.
5. Retirez la tarte du congélateur et laissez-la décongeler pendant 7 minutes. Coupez plusieurs parts et servez !

1. Zunächst mit der Funktion PULSE nur die Nüsse zerkleinern, bis sie zu einem Brei 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. Anschließend mit der Funktion AUTO LOW alle Zutaten für die Füllung mixen.
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. Pulse solo las nueces hasta que se conviertan en comida pulsando PULSE.
2. Añada los ingredientes de la base y mézclelos en un tazón hasta que estén bien combinados.
3. Empuje la base en el fondo de un molde para tarta de queso de 12 pulgadas de manera uniforme y resérvela.
4. Mezcle todos los ingredientes del relleno en AUTO LOW.
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



$\frac{3}{4}$ cup
raw agave nectar



$\frac{3}{4}$ cup
raw cacao
powder



1 Tbsp
cinnamon



1 tsp
nutmeg



1 tsp
sea salt

Directions

1. PULSE only the nuts until they turn into a meal.
2. Add crust ingredients and toss in a bowl until well combined.
3. Press the crust into the bottom of a 12-inch cheesecake pan evenly, set aside.
4. Blend all the filling ingredients on AUTO LOW.
5. Evenly pour the filling into the pan over the crust. Freeze the pie for 8 hours.
6. Remove from the freezer and let thaw for 7 minutes. Cut into slices and serve!

Crôte:

- 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
 $\frac{3}{4}$ tasse de nectar d'agave
 $\frac{3}{4}$ 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
 $\frac{3}{4}$ Tasse Agavennektar
 $\frac{3}{4}$ 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
 $\frac{3}{4}$ taza de néctar de agave
 $\frac{3}{4}$ taza de cacao en polvo
1 cucharada de canela
1 cucharadita de nuez moscada
1 cucharadita de sal marina