

Tribest[®] dynapro

COMMERCIAL VACUUM BLENDER
DPS-1050 A

**OPERATION MANUAL
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUAL DE USO**



Read Instructions Before Using / Lisez les instructions avant l'utilisation
Bitte lesen Sie vor der Verwendung die Anleitung / Antes de usar el producto, lea las instrucciones



- English.....4
- French.....16
- German.....28
- Spanish.....40

Congratulations and welcome to the Tribest family! Your purchase of the Tribest® Dynapro® Commercial Vacuum Blender represents a decision that you made to live a healthier lifestyle. As with every Tribest product, the Dynapro's rich features are the result of smart choices that were made to do one thing: Make Healthy Living Easy.

The Dynapro features a unique vacuum blending system that enhances flavor, texture, and the nutritional content of your favorite recipes. By removing the air from the blending container, oxidation of your ingredients is nearly eliminated, preserving the fragile antioxidants, enzymes, and nutrients that feed your body. Vacuum blending also helps you create textures that just cannot be made with regular high-speed blending.

The Dynapro also helps regulate nutrient loss that occurs due to heat. The Raw Temperature Indicator changes color from blue to white when the temperature in the blending container rises above 118°F (47.7°C), ensuring that your raw recipes stay raw.

The Dynapro features a powerful 2.5 HP motor, integrated 4-spoke blade, and a large 64 oz. blending container, making easy work of blending even the toughest of ingredients. The 3 modes of operation make it easy to get perfect, consistent results. The Manual Mode gives you fine-tuned control over the blending process. The Timer Mode lets you set custom blending times for consistent results. The One-Touch Mode allows you to easily blend, pulse, or combo blend for 30 second intervals by pressing one of the Preset Buttons. Each press of a Preset Button adds 30 seconds to the countdown timer, so if you wanted to pulse for a minute and a half, all you need to do is press the Pulse Preset Button 3 times.

Take a moment to familiarize yourself with your Dynapro and make sure you have received all the parts included with your package. We recommend you wash all the parts with warm water and a mild detergent before you first use your Dynapro. Once you have done so, you are now ready to begin creating scrumptious delights for you and your family. Please take the time to read through the entire operation manual for proper use and care instructions.

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

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

• Introduction.....	4
• Important Safeguards.....	6
• Warning.....	7
• Parts & Features.....	8
• Control Panel.....	10
• Using Tribest® One-Touch Quiet Vacuum Pump.....	11
• Cleaning and Maintenance.....	12
• Troubleshooting.....	13
• When You Need Service.....	14
• Product Information.....	15

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safeguards should always be followed, including:

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

1. Disconnect from supply circuit before opening.
2. To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
3. Do not immerse in water.
4. Be sure to turn switch to OFF position after each use of your machine. Make sure the motor stops completely before disassembling.
5. Do not put your fingers or other objects into the juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use food pusher (scoop) or another piece of fruit or vegetable to push it down.
6. Do not use the appliance if the rotating sieve is damaged.

* Please use Thermal Protector. This may vary depending on the load condition and operating properly adjust the output and hours, depending on the recipe.

* Troubleshooting section, Automatic overload protection, please note.

PARTS & FEATURES

Stainless Steel Scoop

Use to mix or push down food while blending

Vacuum Lid

Easy to put on and take off and easy to clean. Always use the large lid and the small lid when the machine is in operation. Use with Handheld Vacuum Pump for vacuum blending.

Blade Assembly

4-pronged, all stainless steel blades

Container

64 ounce capacity. Ounces, cups, and milliliters are marked

Retaining Nut

Container Pad

Custom LCD & Back Light LED

Displays Machine Status

Variable Speed Dial & Start/Pause Switch

Use the Variable Speed Dial to manually control the speed of the blades. Push the Start/Pause Switch to start or pause the machine

On/Off Switch

Controls the power of the machine.

Variable Time Dial & Mode Switch

Use the Variable Time Dial to manually control the blending time. Push the Mode Switch to switch into different modes.

Three Preset Buttons

Blend, Auto pulse, Combo preset buttons

Features

- 2.5 peak HP, turbo cooling fan & thermal protector motor
- 2 modes (manual & timer) & 3 preset buttons
- 64 oz. container
- Quiet ventilation design
- Integrated 4-spoke blade
- Back light LCD display



LED: Indicates Operation / Battery replacement / Error

Operation Switch: Controls the start and the end of vacuuming.

Main Body (Handle): Please grip this part firmly when moving or using the machine.

Vacuum Opening: Please adjust and align the opening on the machine horizontally.

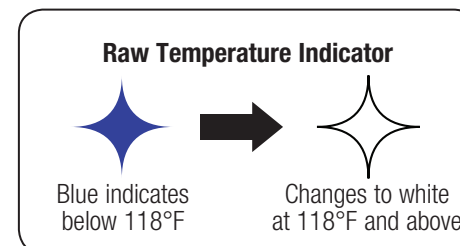


Battery Cover:
Pull up on the lever and remove the cover to replace 8 AA batteries (4 AA on front side of removable cartridge and 4 AA on the back side).

Lever

ABOUT THE RAW INDICATOR

When the star on the pitcher is blue, the temperature inside is at Raw Temperature (less than 118 degrees F). If it turns white, it is over 118 degrees F and no longer in raw temperature.



CONTROL PANEL

1. On/Off Switch:

The On/Off (or Power) Switch is located on the lower right-hand side of the machine. The On/Off Switch controls the power to the machine.

2. LCD Display

Machine Status Display

3. Variable Speed Dial & Start/Pause Switch

In the manual timer mode by turning the knob and adjust the rpm & setting and press the knob and the start / stop function. For safety reasons, if there is no speed dial operation in manual mode, the operation will stop after 1 minute (built-in function).

4. Variable Time Dial & Mode Switch

Press the knob to switch between manual and timer mode, the timer mode by turning the knob to setting the rpm

5. Blend Preset Button

Press the Blend Preset Button to automatically blend for 30 seconds. Each press of the Blend Preset Button will add 30 seconds to the total blending time. Ex.: press the Blend Preset Button 3 times to blend for a minute and a half (30 sec. + 30 sec. + 30 sec. = 90 sec.). The timer will resume 00:00 when start/pause knob is pressed.

6. Pulse Preset Button

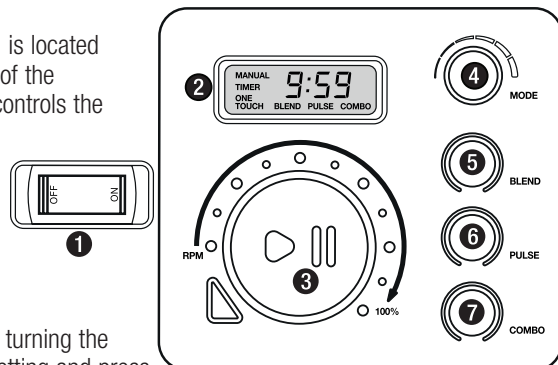
Press the Pulse Preset Button to automatically pulse for 30 seconds. Each press of the Pulse Preset Button will add 30 seconds to the total pulsing time. Ex.: press the Pulse Preset Button 3 times to pulse for a minute and a half (30 sec. + 30 sec. + 30 sec. = 90 sec.). The timer will resume 00:00 when start/pause knob is pressed.

7. Combo Preset Button

Press the Combo Preset Button to automatically pulse three times before blending for 30 seconds. Each press of the Combo Preset Button will add 30 seconds to the total blending time. Ex.: press the Combo Preset Button 3 times to blend for a minute and a half (30 sec. + 30 sec. + 30 sec. = 90 sec.). The timer will resume 00:00 when start/pause knob is pressed.

8. Status LED

Manual mode: Blue, Timer mode: Red, Auto mode: Violet



USING TRIBEST® ONE-TOUCH QUIET VACUUM PUMP



1. Secure vacuum lid onto the pitcher.



2. Place the Tribest® One-touch Quiet Vacuum Pump onto the small lid opening.



3. Switch on the Tribest® One-touch Quiet Vacuum Pump.



4. Leave it on for about 30 seconds before turning it off.



5. Take out the pump. The lid should automatically seal upon removal of the pump.



6. Start blending.

Main body

1. Unplug the power cord.
2. Wash the outside surface with a damp, soft cloth or sponge that has been rinsed in a mild solution of liquid detergent and warm water. Do not place the motor base in water.
3. The centering pad can be removed for more thorough cleaning.
4. Thoroughly clean the switches so they work freely. They may become sticky from use. Moisten a cotton swab with a household degreaser or cleaner and clean the grooves around the switches. Immediately dry all surfaces.
- 5.. Polish with a soft cloth.

Container

1. Fill the container half full with warm water and add a couple drops of liquid dish washing detergent to the container.
 2. Snap or push the lid into the locked position.
 3. Perform one of the following procedures:
Manual Speed:
 - a. Rotate the Variable Speed dial to Min.
 - b. Press the Start/Pause knob.
 - c. Slowly increase Variable Speed to Max.
 - d. Run the machine for 30 to 60 seconds.
- NEVER allow water to enter the main body of the machine.
 - NEVER use harsh chemicals, such as bleach, to remove food stains from the blender.
 - NEVER drop any of the components, particularly the container. Our warranty does not cover accidental damage.

Automatic Overload Protection

Your machine is equipped with a special feature: Automatic Overload Protection. This built-in feature is designed to protect the motor and prevent your machine from overheating. When engaged, this Automatic Overload Protection will cause the motor to shut off and possibly emit a light odor.

If your Automatic Overload Protection should ever be activated, refer to this manual to easily reset your machine.

Retaining Nut Loosening

In the event that the retainer nut at the bottom of your container loosens and no longer securely holds the blade assembly in place, DO NOT CONTINUE TO USE THE CONTAINER.

Error Codes (ERR1, ERR2)

1. ERR 1

When the display panel reads "ERR1" this indicates that there's an issue with the motor or the motor sensor. If the motor sensor does not detect any motor rotation or if the rotation speed is abnormally low, the machine will stop running and display "ERR1" and make a beeping sound (alarm). Please contact Tribest Customer Service to resolve this issue. The following parts may need to be checked:

1. Motor Assembly connection and/or Motor Assembly
2. Power PCB Assembly

2. ERR 2

When the display panel reads "ERR2" this indicates that the blending container is not installed properly on top of the motor base. If the blending container is removed mid-operation, the machine will stop running and display "ERR2" and make a beeping sound (alarm). Please check to see that the blending container is properly seated before operation and removed ONLY after the blender is no longer in operation. The following parts may need to be checked:

1. Proper reinstallation of blending container
2. Safety Switch Assembly
3. Main PCB Assembly

WHEN YOU NEED SERVICE

In the unlikely event that you require service on your Tribest® Dynapro, or if it fails to function properly within the warranty period during normal household operation, please contact the Tribest Warranty Service Center.

SERVICE CENTER

For all service inquiries, please contact the Warranty Service Center for a Return Merchandise Authorization (RMA) number and proper routing instructions.

If you need service:

1. Call the Warranty Service Center (888-254-7336) to get a Return Merchandise Authorization (RMA) number to send your Tribest Dynapro to the service center. Returns will NOT be accepted without an RMA number clearly written on the box.
2. Pack your Tribest Dynapro securely in the original shipping box. Make sure all affected parts are enclosed.
3. Fill out the service request form, detach it and enclose it in the shipping box.
4. Seal the shipping box securely with packing tape.
5. Address the box to the warranty service center. Be sure to put your return address on the outside of the package.
6. It is always wise to insure the package against possible damages or loss in transit. Ship prepaid.

PRODUCT INFORMATION

ITEM	Dynapro Commercial Vacuum Blender
MODEL	DPS-1050
SKU No.	DPS-1050 A
MOTOR	~2.5 peak HP motor
ELECTRICITY RATING	NRTL Model : 120V~, 60Hz, 11A
	CE Model : 230V~, 50/60Hz, 6.5A
	PSE Model : 100V~, 50/60Hz, 10A
SIZE	9.7" x 10.6" x 17.9" (246 mm x 270 mm x 454 mm)
WEIGHT	13.0 lbs (5.9 kg)

Félicitations et bienvenue à la famille Tribest ! Votre achat du Tribest® Dynapro® Le mixeur commercial sous vide est une décision que vous avez prise pour vivre une vie plus saine. Comme le cas pour tous les produits Tribest, les fonctionnalités très riches de Dynapro sont le résultat de choix intelligents qui ont été effectués pour un seul objectif : rendre la vie saine encore plus facile.

Le Dynapro dispose d'un système unique de mixage sous vide qui améliore la saveur, la texture et le contenu nutritionnel de vos recettes préférées. En éliminant l'air du récipient du mixeur, l'oxydation de vos ingrédients est presque éliminée, tout en préservant les antioxydants fragiles, les enzymes et les nutriments qui nourrissent votre corps. Le mixage sous vide vous aide également à créer des textures qui ne peuvent pas être faites avec un mixage régulier à grande vitesse.

Le Dynapro contribue également à régler la perte de nutriments due à la chaleur. L'indicateur de température brute change de couleur du bleu au blanc lorsque la température dans le récipient du mixeur dépasse 118 ° F (47,7 ° C), en veillant à ce que vos recettes crues restent bien crues.

Le Dynapro dispose d'un moteur puissant de 2,5 HP, une lame intégrée à 4 niveaux, et un grand récipient de mixage de volume 64 oz. , ce qui rend le processus de mixage très simple même pour les ingrédients les plus durs. Les 3 modes de fonctionnement facilitent l'obtention de résultats parfaits et cohérents. Le mode « manual » vous donne un contrôle précis sur le processus de mixage. Le mode « Timer » vous permet de définir des temps de mixage personnalisés pour des résultats cohérents. Le mode « One-Touch » vous permet d'une manière très facile de mixer, pulser ou faire les deux pour des intervalles de 30 secondes en appuyant sur l'un des boutons pré-réglés. Chaque pression d'un bouton de pré-réglage ajoute 30 secondes à la minuterie du compte à rebours, ainsi si vous vouliez mixer avec des impulsions pendant une minute et demie, tout ce que vous devez faire est d'appuyer sur le bouton pré-réglé de mixage par impulsions 3 fois.

Prenez quelques instants pour vous familiariser avec votre Dynapro et assurez-vous d'avoir reçu toutes les pièces incluses dans votre colis. Nous vous recommandons de laver toutes les pièces avec de l'eau chaude et un détergent doux avant d'utiliser votre Dynapro. Une fois que vous avez fait ainsi, vous êtes maintenant prêt à commencer à créer des repas très délicieux pour vous et votre famille. Veuillez prendre le temps de lire le manuel d'utilisation complet pour comprendre l'ensemble des instructions relatives à l'utilisation appropriée et à l'entretien.

Si vous avez des questions, des commentaires ou si vous avez besoin de conseils, n'hésitez pas à nous contacter au 1-888-254-7336 ou par courriel à service@tribest.com. Nous sommes toujours heureux de vous aider.

Nous vous demandons de bien vouloir noter le Tribest Dynapro au www.tribestlife.com. Nous apprécions vos commentaires.

• Introduction	16
• Garanties importantes.....	18
• Avertissement.....	19
• Pièces et fonctions.....	20
• Panneau de contrôle.....	22
• Comment utiliser la Tribest® Pompe à Vide Silencieux One-touch manuelle.....	23
• Nettoyage et entretien.....	24
• Dépannage.....	25
• Quand aurez-vous besoin de services.....	26
• Informations sur le produit.....	27

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris:

1. Veuillez lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas mettre la base du moteur et le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Une surveillance rapprochée est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou près des enfants.
4. Veuillez débrancher la prise lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de monter ou retirer des pièces et avant de le nettoyer. Assurez-vous que l'appareil est éteint lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher les pièces mobiles.
6. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou le connecteur est endommagé ou après un dysfonctionnement ou un endommagement quelconque. Retournez l'appareil au centre de service après-vente agréé le plus près pour un éventuel examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
10. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces très chaudes, y compris les cuisinières.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

1. Avant d'ouvrir l'appareil, coupez l'alimentation.
2. Pour assurer une protection permanente contre le risque de choc électrique, ne branchez cet appareil qu'à une prise de courant mise à la terre correctement.
3. Ne pas immerger dans l'eau.
4. Assurez-vous de mettre l'interrupteur en position OFF après chaque utilisation de votre machine. Assurez-vous également que le moteur s'arrête complètement avant de la démonter.
5. Ne mettez pas vos doigts ou d'autres objets dans l'ouverture de la centrifugeuse pendant qu'elle est en fonctionnement. Si la nourriture se loge dans l'ouverture, utilisez le poussoir de nourriture (scoop) ou un autre morceau de fruit ou de légume pour le pousser vers le bas.
6. Ne pas utiliser l'appareil si le tamis rotatif est endommagé.

* Veuillez utiliser une protection thermique. Cela peut varier en fonction des conditions de charge et de réglage correct de la sortie et des heures, selon la recette.

* Section Dépannage, Protection automatique contre les surcharges, veuillez prendre note.

PIÈCES ET FONCTIONS

Poussoir de nourriture en acier inoxydable

Utiliser pour mélanger ou pousser les aliments tout en mélangeant

Couvercle de mise sous vide

Facile à mettre et à enlever et facile à nettoyer. Utilisez toujours le grand couvercle et le petit couvercle lorsque la machine est en marche. Utiliser avec la pompe à vide manuelle pour le mixage sous vide.

Assemblage de lames

Lames en acier inoxydable à 4 niveaux

Récipient

Capacité de 64 onces. Les graduations des onces, tasses et millilitres sont marquées.

Écrou de serrage

Conteneur

Bouton ON / OFF

Contrôle la puissance de la machine.

LED personnalisée et rétro-éclairage LED

Affichent l'état de la machine

Molette de sélection de vitesse variable et commutateur marche / pause (START/PAUSE)

Utilisez la molette de sélection de vitesse variable pour contrôler manuellement la vitesse des lames. Appuyez sur le bouton marche / pause pour démarrer ou mettre en pause la machine

Molette de sélection de temps variable et commutateur de mode

Utilisez la molette de sélection de temps variable pour contrôler manuellement le temps de mixage. Appuyez sur le commutateur de mode pour passer en différents modes

Trois boutons préréglés

Mixer, Pulser automatiquement, bouton combo pré-régulé

Caractéristiques

- 2,5 peak HP, turbocompresseur et moteur de protection thermique
- 2 modes (manuel et minuterie) et 3 boutons pré-réglés
- Récipient 64 oz.
- Ventilation silencieuse
- Lame intégrée à 4 niveaux
- Afficheur LCD rétro-éclairé



Voyant à DEL: Indique le fonctionnement/le besoin de remplacer les piles/une erreur.

Interrupteur de fonctionnement:

Contrôle le début et la fin du processus d'aspiration.

Bâti principal (poignée): Veuillez saisir fermement cette partie lors du déplacement ou de l'utilisation de l'appareil.

Ouverture d'aspiration: Veuillez ajuster et aligner l'ouverture horizontalement sur l'appareil.



Couvercle du compartiment des piles:
En cas de remplacement des piles, ôtez-le en tirant sur le crochet.

Crochet de démontage

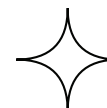
À PROPOS DE L'INDICATEUR RAW

Lorsque l'étoile sur le pot est bleue, la température à l'intérieur est à la température brute (moins de 118 degrés F). Si elle devient blanche, la température est plus de 118 degrés F et non plus à la température brute.

Indicateur de température brute



Le bleu indique que la température est au-dessous de 118° F

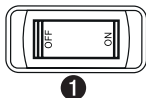


L'indicateur change au blanc à 118° F et au-dessus

PANNEAU DE CONTRÔLE

1. Commutateur Marche / Pause

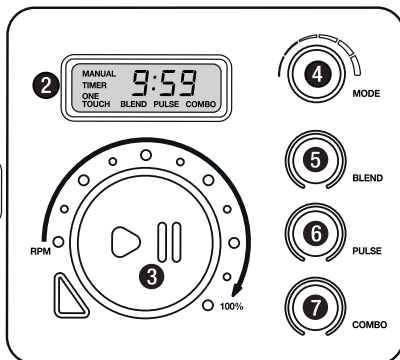
Le commutateur Marche / Pause (START / PAUSE ou alimentation) se trouve sur le côté inférieur droit de la machine. Le commutateur Marche / Pause commande l'alimentation de la machine.



2. Écran LCD Affichage de l'état de la machine

3. Molette de sélection de vitesse variable et commutateur Marche / Pause

En mode minuterie manuelle, tournez le bouton et ajustez le nombre de tours par minute et le réglage et appuyez sur le bouton et la fonction Marche / Pause (START/PAUSE). Pour des raisons de sécurité, s'il n'y a pas de numérotation rapide en mode manuel, l'opération s'arrête au bout d'une minute. (Fonction intégrée)



4. Molette de sélection de temps variable et commutateur de modes

Appuyez sur le bouton pour basculer entre le mode manuel et le mode minuterie, le mode minuterie en tournant le bouton pour régler le nombre de tours par minute

5. Bouton pré-réglé de mixage (Blend)

Appuyez sur bouton pré-réglé de mixage pour mixer automatiquement pendant 30 secondes. Chaque pression sur le bouton pré-réglé de mixage ajoute 30 secondes au temps total de mixage. Ex. : appuyez trois fois sur le bouton de mixage 3 fois pour mixer pendant une minute et demie (30 s + 30 s + 30 s = 90 s). Le minuteur redémarrera à 00:00 quand vous aurez poussé sur le bouton démarrage/pause.

6. Bouton pré-réglé de mixage avec impulsions (Pulse)

Appuyez sur le bouton pré-réglé de mixage avec impulsions pour faire une impulsion automatique pendant 30 secondes. Chaque pression sur le bouton pré-réglé de mixage avec impulsions ajoutera 30 secondes au temps total de mixage avec impulsions. Ex.: appuyez trois fois sur le bouton pré-réglé de mixage avec impulsions pour une minute et demie (30 s + 30 s + 30 s = 90 s). Le minuteur redémarrera à 00:00 quand vous aurez poussé sur le bouton démarrage/pause.

7. Bouton pré-réglé combiné (Combo)

Appuyez sur le bouton pré-réglé combiné pour effectuer une impulsion automatique trois fois avant de mixer pendant 30 secondes. Chaque pression sur le bouton pré-réglé combiné ajoutera 30 secondes au temps de mixage total. Ex. : appuyez trois fois sur le bouton pré-réglé combiné pour faire une impulsion et mixer pendant une minute et demie (30 s + 30 s = 90 s). Le minuteur redémarrera à 00:00 quand vous aurez poussé sur le bouton démarrage/pause.

8. LED d'état

Mode manuel: Bleu, Mode minuterie: Rouge, Mode automatique: Violet

COMMENT UTILISER LA TRIBEST® POMPE À VIDE SILENCIEUX ONE-TOUCH MANUELLE



1. Fixer le couvercle sous vide sur le pot.



2. Placez la Tribest® Pompe à Vide Silencieux One-touch sur la petite ouverture du couvercle.



3. Allumer la Tribest® Pompe à Vide Silencieux One-touch.



4. Laissez-la allumée pendant environ 30 secondes avant de l'éteindre.



5. Sortez la pompe. Le couvercle doit se refermer automatiquement lors du retrait de la pompe.



6. Commencez à mélanger.

Le socle du mixeur

1. Débranchez le cordon d'alimentation.
2. Nettoyez la surface extérieure avec un chiffon doux et humide ou une éponge qui a été rincée dans une solution douce de détergent liquide et d'eau chaude. Ne placez pas la base du moteur dans l'eau.
3. Le coussinet de centrage peut être retiré pour un nettoyage plus approfondi.
4. Nettoyez soigneusement les interrupteurs pour qu'ils fonctionnent librement. Ils peuvent devenir collants à force d'utilisation. Humidifiez un coton-tige avec un dégraissant ménager ou nettoyant et nettoyez les rainures autour des commutateurs. Sécher immédiatement toutes les surfaces.
5. Polir avec un chiffon doux.

Récipient

1. Remplir le récipient à moitié avec de l'eau tiède et y ajouter quelques gouttes de détergent à vaisselle liquide.
 2. Enclencher ou pousser le couvercle dans la position verrouillée.
 3. Effectuer l'une des procédures suivantes :
Vitesse manuelle :
 - a. Tournez la mallette de sélection de vitesse variable sur Min.
 - b. Appuyez sur le bouton Marche / Pause.
 - c. Augmentez lentement la vitesse variable jusqu'à la valeur max.
 - d. Faites fonctionner la machine pendant 30 à 60 secondes.
- NE JAMAIS laisser pénétrer l'eau dans le socle de la machine.
 - N'UTILISEZ JAMAIS de produits chimiques agressifs, tels que l'eau de Javel, pour enlever les taches de nourriture du mixeur.
 - NE JAMAIS faire tomber les composants, en particulier le conteneur. Notre garantie ne couvre pas les dommages accidentels.

Protection automatique contre les surcharges

Votre machine est équipée d'une fonction spéciale: Protection automatique contre les surcharges. Cette fonction intégrée est conçue pour protéger le moteur et empêcher la surchauffe de votre machine. Lorsqu'elle est engagée, cette protection automatique contre les surcharges amène le moteur à s'éteindre et peut émettre une légère odeur.

Si votre protection automatique contre les surcharges doit être activée, consultez ce manuel pour réinitialiser facilement votre machine.

Dévisage de l'écrou de serrage

Si l'écrou de serrage au bas de votre récipient se desserre et ne fixe plus l'ensemble de lame en place, NE CONTINUEZ PAS À UTILISER LE RÉCIENT.

Codes erreur (ERR1, ERR2)**1. ERR1**

Lorsque l'écran affiche « ERR1 » cela signifie qu'il y a un problème avec le moteur ou le capteur moteur. Si le capteur moteur ne détecte aucune rotation du moteur ou si sa vitesse de rotation est anormalement faible, la machine s'arrêtera, affichera « ERR1 » et produira un bip sonore (alarme). Veuillez contacter le service client de Tribest afin de résoudre ce problème. Il pourrait être nécessaire de vérifier les pièces suivantes :

1. La connexion du moteur et/ou le moteur
2. La carte circuit imprimé de puissance

2. ERR2

Lorsque l'écran affiche « ERR2 » cela signifie que le récipient n'est pas correctement positionné sur la base du moteur. Si le récipient est enlevé en cours de fonctionnement, la machine s'arrêtera, affichera « ERR2 » et produira un bip sonore (alarme). Veuillez vérifier que le récipient est correctement calé avant l'utilisation et enlever le récipient SEULEMENT lorsque le blender n'est plus en fonctionnement. Il pourrait être nécessaire de vérifier les pièces suivantes :

1. La bonne réinstallation du récipient
2. L'interrupteur de sécurité
3. La carte circuit imprimé principale

QUAND AUREZ-VOUS BESOIN DE SERVICES

Dans le cas improbable où vous avez besoin de service concernant votre Tribest® Dynapro, ou s'il ne fonctionne pas correctement pendant la période de garantie lors de fonctionnement normal de ménage, veuillez contacter le centre de service après-vente Tribest.

CENTRE DE SERVICES

Pour toutes questions éventuelles concernant le service, veuillez contacter le centre de service de garantie pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandise (RMA) et les instructions appropriées de routage.

Si vous avez besoin de service :

1. Appelez le Centre de service de garantie (888-254-7336) pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandise (RMA) pour envoyer votre Tribest Dynapro au centre de service. Les retours ne seront pas acceptés sans un numéro RMA clairement écrit sur la boîte.
2. Emballez votre Tribest Dynapro en toute sécurité dans la boîte d'expédition d'origine. Assurez-vous que toutes les pièces concernées sont fermées.
3. Remplissez le formulaire de demande de service, détachez-le et placez-le dans la boîte d'expédition.
4. Sceller la boîte d'expédition en toute sécurité avec du ruban adhésif.
5. Adressez la boîte au centre de service de garantie. Assurez-vous de mettre votre adresse de retour à l'extérieur du colis.
6. Il est toujours judicieux d'assurer l'emballage contre les dommages éventuels ou la perte en transit. Expédition prépayée.

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

ARTICLE	Mixeur commercial sous-vide Dynapro
MODÈLE	DPS-1050
SKU No.	DPS-1050 A
MOTEUR	Moteur de ~2.5 peak HP
VOLTAGE	Modèle NRTL : 120V~, 60Hz, 11A
	Modèle CE : 230V~, 50/60Hz, 6.5A
	Modèle PSE : 100V~, 50/60Hz, 10A
TAILLE	9.7" x 10.6" x 17.9" (246 mm x 270 mm x 454 mm)
POIDS	13.0 livres (5.9 kg)

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen zu Tribest! Ihr Kauf des Tribest® Dynapro® Standmixers steht für Ihre Entscheidung für ein gesünderes Leben. Wie bei jedem Tribest Produkt sind die umfangreichen Funktionen des Dynapro das Ergebnis intelligenter Entscheidungen und unserer Vision: Gesundes Leben Einfach machen.

Die Besonderheit des Dynapro ist ein einzigartiges Vakuum Mixsystem, das den Geschmack, Konsistenz und den Nährstoffgehalt Ihrer Lieblingsrezepte verbessert. Durch das Entfernen der Luft aus dem Mischbehälter wird die Oxidation der Inhaltsstoffe verringert und die empfindlichen Antioxidantien, Enzyme und Nährstoffe bleiben erhalten. Mit dem Vakuum Mixsystem kreieren Sie Konsistenz, die mit keinem herkömmlichen Hochgeschwindigkeitsmixer hergestellt werden können.

Der Dynapro reguliert auch den Verlust von Nährstoffen beim Erhitzen. Die Rohkost-Temperaturanzeige wechselt die Farbe von blau zu weiß, wenn die Temperatur im Mischbehälter über 47,7°C steigt und stellt sicher, dass Ihre Rohkost roh bleibt.

Dynapro verfügt über einen leistungsstarken 2,5 HP Motor, einen integrierten 4-Klingen Mixwerk und einen 1,9 Liter Mischbehälter, mit dem das Mixen ganz einfach ist, sogar mit den härtesten Inhaltsstoffen. Die 3 Betriebsstufen ermöglichen perfekte, konsistente Ergebnisse. Der Handbetrieb ermöglicht Ihnen eine genaue Kontrolle des Mischvorgangs. Mit dem Timerbetrieb können Sie benutzerdefinierte Mischzeiten festlegen. Der One-Touch-Betrieb ermöglicht Ihnen durch das Drücken eines der Vorwahlknöpfe das einfache Mischen, Hacken oder die Kombo in 30-Sekunden-Intervallen. Bei jedem Drücken Vorwahlknöpfe werden 30 Sekunden zum Countdown-Timer addiert, wenn Sie also für eine Minute und 30 Sekunden hacken möchten, müssen Sie nur den Hack-Vorwahlknopf 3 Mal drücken.

Nehmen Sie sich einen Moment Zeit, um sich mit Ihrem Dynapro vertraut zu machen und um sicher zu stellen, dass Sie alle im Lieferumfang enthaltenen Bestandteile erhalten haben. Wir empfehlen vor dem Gebrauch des Dynapro alle Bestandteile mit warmen Wasser und einem sanften Waschmittel abzuwaschen. Nun sind Sie bereit, köstliche Gerichte für Ihre Familie und sich selbst zu kreieren. Nehmen Sie sich bitte Zeit, diese Bedienungsanleitung mit Instruktionen zum richtigen Gebrauch und Pflege komplett durchzulesen.

Bei weiteren Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter +1-888-254-7336 oder über E-Mail an service@tribest.com. Wir freuen uns, wenn wir Ihnen helfen können.

Wir würden uns auf Ihre Bewertung des Tribest Dynapro auf www.tribestlife.com sehr freuen. Ihr Feedback ist uns sehr wichtig.

• Einführung.....	28
• Wichtige Sicherheitsmaßnahmen.....	30
• Warnhinweise.....	31
• Bestandteile und Zubehör.....	32
• Bedienfeld.....	34
• Verwendung der Tribest® One-Touch Ruhig Vakuumpumpe.....	35
• Reinigung und Wartung.....	36
• Fehlerbehebung.....	37
• Wenn Sie unseren Service benötigen.....	38
• Produktinformationen.....	39

Beim Benutzen von elektrischen Geräten sollten stets folgende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Anleitungen.
2. Um Stromschlag zu verhindern, legen Sie das Motorgehäuse und das Kabel nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Die Geräte dürfen durch oder in der Nähe von Kindern nur unter Aufsicht verwendet werden.
4. Wenn das Gerät nicht in Verwendung ist, vor dem Anbringen oder Entfernen von Bestandteilen das Stromkabel aus der Steckdose ziehen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf AUS steht, wenn es nicht verwendet wird, wenn Bestandteile angebracht oder entfernt werden und vor der Reinigung.
5. Bestandteile in Bewegung nicht berühren.
6. Verwenden Sie keine Geräte mit einem defekten Stromkabel oder Stecker, nach Fehlfunktionen des Gerätes, nachdem das Gerät fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Wartungsservice vor Ort zur Überprüfung, Reparatur oder Anpassung elektrischer oder mechanischer Bestandteile.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wurde, kann Feuer, Stromschlag oder Verletzungen verursachen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekekannte hängen.
10. Das Kabel darf keine heißen Oberflächen, einschließlich Herdoberflächen, nicht berühren.

BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

1. Vom Strom trennen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
 2. Nur an ordentlich geerdete Steckdosen anschließen, um Stromschlag zu vermeiden.
 3. Nicht ins Wasser tauchen.
 4. Stellen Sie den Schalter auf AUS nach jedem Gebrauch des Geräts. Stellen Sie vor Abbau sicher, dass der Motor komplett zum Stillstand gekommen ist.
 5. Stecken Sie Ihre Finger oder andere Gegenstände nicht in die Saftpresseöffnung. Wenn Lebensmittel in der Öffnung stecken bleiben, verwenden Sie zum Herunterdrücken den Stopfer (Löffel) oder ein Stück Frucht oder Gemüse.
 6. Gerät nicht verwenden, falls das Drehsieb beschädigt ist.
- * Verwenden Sie bitte den Thermalschutz. Bitte passen Sie die Ausgabe und Stunden entsprechend dem gewünschten Rezept.
- * Fehlerbeseitigung, Automatischer Überlastungsschutz, bitte beachten Sie

BESTANDTEILE UND ZUBEHÖR

Edelstahlöffel

Zum Mixen oder Herunterdrücken von Lebensmitteln während des Mixvorgangs

Vakuumdeckel

Einfache Anbringung, Abnehmen und Reinigung. Verwenden Sie bei Inbetriebnahme des Geräts immer den großen Deckel. Zum Vakuum-Mixen mit der Hand-Vakuum-Pumpe verwenden.

An/Aus Schalter

Steuert die Stromzufuhr des Geräts.

Klingen Mixwerk

4-verlängerte, Klingen aus Edelstahl

Behälter

1,9 Liter, Unzen, Tassen und Milliliter sind markiert.

Sicherheitsmutter

Behälterpolsterung

Angepasste LCD & Rückleuchte LED

Gerätestatus anzeigen

Variable Kurzwahl & Start/Pause Schalter

Variable Kurzwahl dient der manuellen Steuerung der Klingengeschwindigkeiten. Zum Starten oder anhalten des Geräts Start/Pause drücken

Variable Zeitwahl & Modus-Schalter

Variable Zeitwahl dient der manuellen Steuerung der Mischungsdauer. Zum Umschalten in einen anderen Modus drücken Sie den Modus-Schalter.

Drei Vorwahlknöpfe

Mischen, Auto-Hack, Kombo-Vorwahlknöpfe

Produkteigenschaften

- 2,5 Peak HP, Turbo Kühlungslüfter und Thermoschutzantrieb
- 2 Betriebsarten (Manuell und Timer) sowie 3 Vorwahlknöpfe
- 1,9 Liter Behälter
- Leise Lüftung
- Integriertes 4-Klingen Werk
- Schwarzes LCD - Display



LED-Licht: Zeigt den Betrieb an / Batteriewechsel / Fehler.

Betriebsschalter: Steuert den Beginn und das Ende des Vakuumierens.

Hauptkörper (Griff): Bitte umgreifen Sie dieses Teil fest, wenn Sie das Gerät bewegen oder benutzen.

Vakuumöffnung: Bitte justieren und richten Sie die Öffnung an der Maschine horizontal aus.



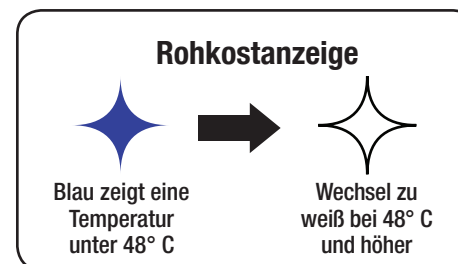
Batterieabdeckung:

Im Falle eines Batteriewechsels, öffnen Sie das Batteriefach durch Ziehen am Haken.

Demontage-Haken

ROHKOSTANZEIGE

Wenn der Stern auf dem Behälter blau leuchtet, liegt die Temperatur im Bereich Rohkosttemperatur (unter 48° C). Wenn der Stern weiß leuchtet, beträgt die Temperatur über 48° C und liegt nicht mehr im Bereich Rohkosttemperatur.



1. An/Aus Schalter

Der An/Aus Schalter befindet sich auf der unteren rechten Seite des Geräts. Der An/Aus Schalter steuert die Stromzufuhr zum Gerät.

2. LCD-Display

Anzeige des Gerätestatus

3. Variable Kurzwahl und Start/Pause Schalter

Im manuellen Timer-Mode drehen Sie den Drehknopf und passen die Drehzahl pro Minute an, einstellen und drücken den Dreh- und den Start-/Stopp-Knopf. Aus Sicherheitsgründen: Wenn im manuellen Modus keine Kurzwahlvorgänge stattfinden, stoppt der Vorgang nach 1 Minute. (Integrierte Funktion).

4. Variable Zeitwahl und Modus-Schalter

Zum Umschalten zwischen Modus Manuell und Timer drehen Sie den Druckknopf zu Einstellen der Drehzahl drehen

5. Mixvoreinstellung (Blend)

Drücken Sie Knopf Mixvoreinstellung, um automatisches Mixen für die Dauer von 30 Sekunden einzustellen. Beim jeden Drücken des Knopfs Mixvoreinstellung addiert weitere 30 Sekunden zur Gesamtdauer. Beispiel: drücken Sie Mixvoreinstellung 3 Mal, um die Dauer von 1 Minute und 30 Sekunden einzustellen (30 Sek. + 30 Sek. + 30 Sek. = 90 Sek.). Der Timer setzt sich mit 00:00 fort, wenn der Start-/Pause-Knopf gedrückt wird.

6. Pulsvoreinstellung (Pulse)

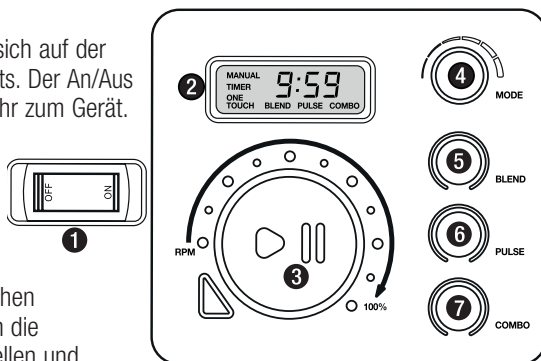
Drücken Sie den Knopf Pulsvoreinstellung, um automatisches Pulsieren für die Dauer von 30 Sekunden einzustellen. Beim jeden Drücken des Knopfs Pulsvoreinstellung addiert weitere 30 Sekunden zur Gesamtdauer. Beispiel: drücken Sie Pulsvoreinstellung 3 Mal, um die Dauer von 1 Minute und 30 Sekunden einzustellen (30 Sek. + 30 Sek. + 30 Sek. = 90 Sek.). Der Timer setzt sich mit 00:00 fort, wenn der Start-/Pause-Knopf gedrückt wird.

7. Kombovoreinstellung (Combo)

Drücken Sie den Knopf Kombovoreinstellung, um automatische Combo-Funktion für die Dauer von 30 Sekunden einzustellen. Beim jeden Drücken des Knopfs Kombovoreinstellung addiert weitere 30 Sekunden zur Gesamtdauer. Beispiel: drücken Sie Kombovoreinstellung 3 Mal, um die Dauer von 1 Minute und 30 Sekunden einzustellen (30 Sek. + 30 Sek. + 30 Sek. = 90 Sek.). Der Timer setzt sich mit 00:00 fort, wenn der Start-/Pause-Knopf gedrückt wird.

8. Status-LED

Manuelle Betriebsart: Blau, Timer: Rot, Auto: Violett



1. Vakuum-Deckel auf dem Behälter sicher anbringen.



2. Tribest® One-touch Ruhig Vakuumpumpe auf der kleinen Deckellochöffnung anbringen.



3. Tribest® One-touch Ruhig Vakuumpumpe einschalten.



4. 30 Sekunden laufen lassen und ausschalten.



5. Pumpe herausnehmen. Der Deckel schließt nach dem Entfernen der Pumpe automatisch.



6. Mixvorgang starten.

Hauptteil

1. Stromkabel herausziehen
2. Außenseite mit warmen Wasser und einem milden Waschmittel mittels eines feuchten, weichen Tuchs oder Schwamms abwischen. Motorgehäuse nicht ins Wasser bringen.
3. Zum gründlichen Reinigen kann die mittlere Polsterung entfernt werden.
4. Reinigen Sie die Schalter gründlich. Die Schalter können nach Gebrauch kleben. Reinigen Sie die Schlitze um die Schalter mit einem feuchten Wattestäbchen. Trocknen Sie anschließend alle Oberflächen ab.
5. Mit einem weichen Tuch polieren.

Behälter

1. Füllen Sie den Behälter bis zur Hälfte mit warmen Wasser und geben Sie ein paar Tropfen vom Geschirrspülmittel hinzu.
2. Bringen Sie den Deckel in die geschlossene Position.
3. Führen Sie einen der folgenden Vorgänge durch:
Manuelle Geschwindigkeit:
 - a. Drehen Sie die Variable Geschwindigkeit auf Min.
 - b. Drücken Sie Start/Pause.
 - c. Erhöhen Sie die Variable Geschwindigkeit langsam auf Max.
 - d. Lassen Sie das Gerät für 30 – 60 Sekunden laufen.
- Lassen Sie NIEMALS Wasser in den Hauptteil des Geräts eindringen.
- Verwenden Sie NIEMALS Chemikalien wie Bleiche, um Lebensmittelflecken von den Oberflächen des Mixers zu entfernen.
- Lassen Sie NIEMALS Bestandteile, insbesondere der Behälter. Unsere Garantie deckt Unfallschäden nicht.

Automatischer Überlastschutz

Ihr Gerät ist mit einer besonderen Funktion ausgestattet: dem Automatischen Überlastschutz. Die Funktion schützt den Motor und verhindert die Überhitzung Ihres Geräts. Wenn der Automatische Überlastschutz aktiviert wurde, schaltet der Motor beim Überhitzen ab. Es kann zu einer leichten Geruchsbildung kommen.

Falls der Automatische Überlastschutz Ihres Geräts aktiviert wurde, gehen Sie beim Zurücksetzen Ihres Geräts entsprechend dieser Bedienungsanleitung vor.

Sicherheitsmutter lösen

Im Falle, dass die Sicherheitsmutter am Boden Ihres Geräts löst und das Klingenwerk nicht mehr sicher halt, VERWENDEN SIE DEN BEHÄLTER NICHT.

Fehlercodes (ERR1, ERR2)

1. ERR1

Wenn das Display „ERR1“ anzeigt, ist dies ein Hinweis darauf, dass ein Problem mit dem Motor oder dem Motorsensor vorliegt. Wenn der Motorsensor keine Motordrehung erkennt oder wenn die Drehgeschwindigkeit ungewöhnlich niedrig ist, hält das Gerät an, zeigt „ERR1“ an und gibt einen Signalton aus (Alarm). Setzen Sie sich zur Lösung dieses Problems bitte mit dem Tribest Kundendienst in Verbindung. Die folgenden Teile müssen eventuell geprüft werden:

1. Motorgruppenverbindung und/oder Motorgruppe
2. Spannungsversorgungsbaugruppe

2. ERR2

Wenn „ERR2“ angezeigt wird, ist dies ein Hinweis darauf, dass der Mixbecher nicht korrekt auf den Motorsockel aufgesetzt wurde. Wenn der Mixbecher bei laufendem Betrieb entfernt wird, hält das Gerät an, zeigt „ERR2“ an und gibt einen Signalton aus (Alarm). Bitte prüfen Sie vor dem Betrieb den korrekten Sitz des Mixbechers und entfernen Sie ihn NUR dann, wenn der Mixer nicht mehr in Betrieb ist. Die folgenden Teile müssen eventuell geprüft werden:

1. Ordnungsgemäßes Aufsetzen des Mixbechers
2. Sicherheitsschalter
3. Haupt-Spannungsversorgungsbaugruppe

WENN SIE UNSEREN SERVICE BENÖTIGEN

Im unwahrscheinlichen Falle, dass Ihr Tribest® Dynapro Wartung benötigt oder während der Garantieperiode und unter üblichen Bedingungen im Haushaltsgebrauch nicht ordnungsgemäß funktionieren sollte, kontaktieren Sie bitte den Tribest Garantie-Servicecenter.

SERVICE CENTER

Bei allen Wartungsanfragen kontaktieren Sie bitte den Garantie-Servicecenter, um eine Warenrücksendungsautorisationsnummer (RMA) und Rücksendungsinstruktionen zu erhalten.

Wenn Sie unseren Service benötigen:

1. Setzen Sie sich bitte mit dem Garantie-Servicecenter (888-254-7336) telefonisch in Verbindung, um eine Warenrücksendungsautorisationsnummer (RMA) zum Versand Ihres Tribest Dynapro an das Servicecenter zu erhalten. Rücksendungen ohne eine auf dem Paket deutlich gekennzeichnete RMA-Nummer werden NICHT akzeptiert.
2. Verpacken Sie Ihr Tribest Dynapro Gerät sicher in der Originalverpackung. Stellen Sie bitte sicher, dass alle Bestandteile eingepackt wurden.
3. Füllen Sie bitte das Service-Anfrageformular aus und kleben Sie es auf das Paket.
4. Verschließen Sie das Paket sicher mit einem Klebeband.
5. Adressieren Sie das Paket an das Garantie-Servicecenter. Geben Sie bitte Ihre Adresse auf dem Adressaufkleber an.
6. Es empfiehlt sich das Paket zu versichern. Die Versandkosten trägt der Versender.

PRODUKTINFORMATIONEN

GERÄT	Dynapro Commercial Vacuum Blender
MODELL	DPS-1050
SKU No.	DPS-1050 A
ANTRIEB	~2.5 peak HP motor
STROMVERSOR- GUNG	NRTL Modell: 120V~, 60Hz, 11A
	CE Modell: 230V~, 50/60Hz, 6,5A
	PSE Modell: 100V~, 50/60Hz, 10A
GRÖßE	9.7" x 10.6" x 17.9" (246 mm x 270 mm x 454 mm)
GEWICHT	13.0 lbs (5.9 kg)

¡Felicidades y bienvenido a la familia Tribest! Su compra de la batidora con mezcla al vacío Tribest® Dynapro® representa una decisión que ha tomado por tener un estilo de vida más saludable. Como todos los productos Tribest, las amplias prestaciones de Dynapro son el resultado de decisiones inteligentes que se tomaron para lograr un solo objetivo: hacer que sea fácil llevar una vida sana.

La batidora Dynapro cuenta con un exclusivo sistema de mezcla al vacío que mejora el sabor, textura y el contenido nutricional de sus recetas favoritas. Al eliminar el aire del recipiente de mezcla, la oxidación de sus ingredientes se elimina casi por completo, conservando los frágiles antioxidantes, enzimas y nutrientes que alimentan su cuerpo. La mezcla al vacío también le ayuda a crear texturas que no se pueden conseguir con mezclas a alta velocidad normales.

La batidora Dynapro también le ayuda a regular la pérdida de nutrientes que ocurre debido al calor. El indicador de temperatura en crudo cambia su color de azul a blanco cuando la temperatura en el recipiente de mezcla sube por encima de 188 °F (47,8 °C), asegurando que sus recetas crudas se mantengan crudas.

La batidora Dynapro cuenta con un potente motor de 2,5 CV, cuchilla de 4 puntas integrada y un gran recipiente de mezcla de 64 oz (1,8 kg), que facilitan la tarea de batir incluso los más duros ingredientes. Los 3 modos de funcionamiento hacen que obtener resultados perfectos y consistentes sea sencillo. El modo Manual le ofrece un control fino sobre el proceso de mezcla. El modo Temporizado le permite establecer tiempos de mezcla personalizados para obtener resultados consistentes. El modo de Un Toque le permite mezclar, batir intermitentemente o realizar mezclas combinadas con facilidad en intervalos de 30 segundos pulsando uno de los botones predefinidos. Cada vez que se presiona un botón predefinido se añaden 30 segundos al temporizador de cuenta regresiva, por lo que si desea batir intermitentemente durante un minuto y medio, todo lo que tiene que hacer es presionar el botón predefinido de «Mezcla intermitente» («Pulse») 3 veces.

Tómese un momento para familiarizarse con su Dynapro y asegurarse de que ha recibido todas las piezas incluidas en su embalaje. Recomendamos lavar todas las piezas con agua tibia y un detergente suave antes de su primer uso. Una vez hecho esto, estará listo para empezar a crear delicias para usted y su familia. Por favor, dedique un tiempo a leer todo el manual de uso con el fin de conocer las instrucciones para su correcta utilización y mantenimiento.

Si tiene cualquier pregunta o comentario o necesita algún consejo, por favor, no dude en contactar con nosotros en el teléfono 1-888-254-7336 o por correo electrónico en service@tribest.com. Siempre nos alegra poder ayudar.

Le agradeceríamos que valorara la batidora Tribest Dynapro en www.tribestlife.com. Agradecemos sus comentarios.

- Introducción.....40
- Información importante sobre seguridad.....42
- Advertencia.....43
- Piezas y funciones.....44
- Panel de control.....46
- Cómo usar la Tribest® Bomba de Vacío Tranquilo One-Touch portátil.....47
- Limpieza y mantenimiento.....48
- Solución de problemas.....49
- Cuando necesite reparación.....50
- Información del producto.....51

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos se deben tomar precauciones básicas, que incluyen:

1. Leer todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de recibir una descarga eléctrica, no introduzca la base con el motor ni el cable dentro de agua o cualquier otro líquido.
3. Es necesaria la supervisión cuando cualquier electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos.
4. Desenchufe el aparato cuando no se use, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo. Asegúrese de que el aparato esté APAGADO («OFF») cuando no se esté usando, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con partes móviles.
6. No utilice ningún electrodoméstico cuando el cable o el enchufe estén dañados o tras un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de cualquier forma. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede causar un incendio, una descarga eléctrica o daño físico.
8. No utilizar al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
10. No deje que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo estufas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

1. Desconecte la batidora del suministro eléctrico antes de abrirla.
2. Para garantizar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctela únicamente a enchufes debidamente conectados a tierra.
3. No sumergir en agua.
4. Asegúrese de girar el interruptor a la posición de APAGADO («OFF») después de cada uso de su aparato. Asegúrese de que el motor se detenga por completo antes de desmontarlo.
5. No introduzca sus dedos ni otros objetos en la abertura del exprimidor mientras esté funcionando. Si un alimento se queda atascado en la abertura, use el utensilio para empujar alimentos (cuchara) u otro trozo de fruta o verdura para empujarlo hacia abajo.
6. No utilice el aparato si el tamiz giratorio está dañado.

* Por favor, utilice protector térmico. Su configuración puede variar dependiendo de las condiciones de carga. Para que funcione adecuadamente, ajuste la salida y las horas, en función de la receta.

* Sección de «Solución de problemas», «Protección automática contra sobrecarga», «Información a tener en cuenta».

PIEZAS Y FUNCIONES

Cuchara de acero inoxidable: Utilícela para mezclar o empujar alimentos mientras se mezclan

Tapa de vacío: Fácil de colocar y quitar y fácil de limpiar. Utilice siempre la tapa grande y la tapa pequeña cuando el aparato esté en funcionamiento. Utilice la bomba de vacío portátil para mezclar al vacío.

Montaje de las cuchillas: Todas las cuchillas son de acero inoxidable, con cuatro puntas

Recipiente: 64 onzas (1,8 kg) de capacidad. Están marcadas las onzas, tazas y mililitros.

Tuerca de sujeción

Base de apoyo del recipiente

Pantalla LCD personalizada y luz LED trasera: Muestra el estado de la máquina

Interruptor de encendido y apagado («On/Off»): Controla el encendido del aparato.

Selector de velocidad variable e interruptor de inicio/pausa: Use el selector de velocidad variable para controlar manualmente la velocidad de las cuchillas. Presione el interruptor de inicio/pausa para poner el aparato en marcha o en pausa.

Selector de tiempo variable y selector de modo: Use el selector de tiempo variable para controlar manualmente el tiempo de batido. Presione el selector de modo para cambiar entre los diferentes modos.

Tres botones predefinidos: Botones predefinidos para mezcla («Blend»), mezcla intermitente automática («Pulse») y mezcla combinada («Combo»)

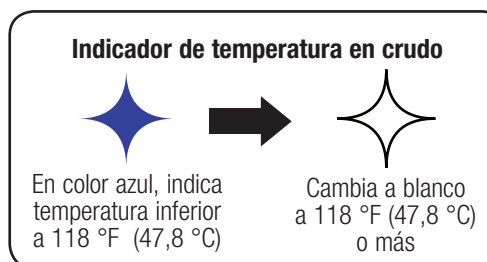
Características

- 2,5 CV de potencia máxima, turbo ventilador de enfriado y motor con protector térmico
- 2 modos (manual y temporizado) y 3 botones predefinidos
- Recipiente de 64 oz. (1,8 kg)
- Diseño de ventilación silencioso
- Cuchilla integrada de 4 puntas
- Pantalla LCD retroiluminada



ACERCA DEL INDICADOR DE CRUDO

Cuando la estrella de la jarra sea azul, el interior estará a temperatura en crudo (menos de 118 °F o 47,8 °C). Si cambia a blanco, estará por encima de 118 °F o 47,8 °C, que ya no es temperatura en crudo.



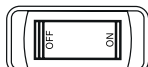
PANEL DE CONTROL

1. Interruptor de encendido y apagado

El interruptor de encendido y apagado («On/Off») está situado en la parte inferior derecha del aparato. Este interruptor controla el encendido de la máquina.

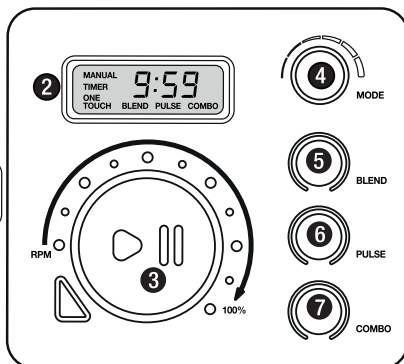
2. Pantalla LCD

Pantalla de estado del aparato



3. Selector de velocidad variable e interruptor de inicio/pausa

Entre en el modo de temporización manual girando el mando y ajuste las revoluciones por minuto, presione el mando y la función de inicio/parada. Por motivos de seguridad, si no existe la acción de marcación rápida en el modo manual, la acción se detendrá tras transcurrir un minuto (función incorporada).



4. Selector de tiempo variable y selector de modo

Presione el mando para cambiar entre el modo manual y el modo temporizado. Se cambia al modo temporizado girando el mando para establecer las revoluciones por minuto.

5. Botón predefinido «Mezcla» («Blend»)

Presione el botón predefinido «Mezcla» para mezclar automáticamente durante 30 segundos. Cada vez que presione el botón agregará 30 segundos al tiempo total de mezclado. Por ejemplo: presione el botón «Mezcla» 3 veces para mezclar durante un minuto y medio (30 s + 30 s + 30 s = 90 s). El cronómetro continuará en 00:00 cuando se pulse el botón de inicio/pausa.

6. Botón predefinido «Mezcla intermitente» («Pulse»)

Presione el botón predefinido «Mezcla intermitente» para mezclar intermitentemente de forma automática durante 30 segundos. Cada vez que presione el botón agregará 30 segundos al tiempo total de mezclado. Por ejemplo: presione el botón «Mezcla intermitente» 3 veces para mezclar intermitentemente durante un minuto y medio (30 s + 30 s + 30 s = 90 s). El cronómetro continuará en 00:00 cuando se pulse el botón de inicio/pausa.

7. Botón predefinido «Mezcla combinada» («Combo»)

Presione el botón predefinido «Mezcla combinada» para realizar 3 mezclas intermitentes seguidas de una mezcla normal durante 30 segundos, de forma automática. Cada vez que presione el botón agregará 30 segundos al tiempo total de mezclado. Por ejemplo: presione el botón «Mezcla combinada» 3 veces para realizar una mezcla intermitente seguida de una mezcla normal durante un minuto y medio (30 s + 30 s + 30 s = 90 s). El cronómetro continuará en 00:00 cuando se pulse el botón de inicio/pausa.

8. LED de estado

Modo manual: azul. Modo temporizado: rojo. Modo automático: violeta

CÓMO USAR LA TRIBEST® BOMBA DE VACÍO TRANQUILO ONE-TOUCH PORTÁTIL



1. Fije la tapa de vacío en la jarra.



2. Coloque la Tribest® Bomba de Vacío Tranquilo One-touch en la abertura de la tapa pequeña.



3. Encienda la Tribest® Bomba de Vacío Tranquilo One-touch.



4. Déjela encendida durante 30 segundos antes de apagarla.



5. Quite la bomba. La tapa debería sellarse automáticamente al retirar la bomba.



6. Comience a batir.

Cuerpo central

1. Desenchufe el cable de corriente.
2. Lave la superficie exterior con un paño o esponja húmeda y suave que se haya aclarado en una solución suave de detergente líquido y agua tibia. No coloque la base del motor en agua.
3. La almohadilla de centrado se puede quitar para una limpieza más profunda.
4. Limpie bien los interruptores para que se puedan mover sin obstáculos. Pueden ponerse pegajosos por el uso. Humedezca un bastoncillo de algodón con un desengrasante o limpiador doméstico y limpie las ranuras alrededor de los interruptores. Seque inmediatamente todas las superficies.
5. Saque brillo con un paño suave.

Recipiente

1. Llene el recipiente hasta la mitad con agua tibia y agregue un par de gotas de detergente líquido lavaplatos.
 2. Encaje o empuje la tapa a la posición de bloqueo.
 3. Realice uno de los siguientes procedimientos:
Velocidad manual:
 - a. Gire el selector de velocidad variable a la posición de mínimo.
 - b. Presione el interruptor de inicio/pausa.
 - c. Incremente lentamente la velocidad hasta el máximo.
 - d. Mantenga el aparato funcionando entre 30 y 60 segundos.
- NUNCA permita que entre agua en el cuerpo central del aparato.
 - NUNCA utilice productos químicos agresivos, como lejía, para quitar manchas de comida de la batidora.
 - NUNCA deje caer ninguno de los componentes, particularmente el contenedor. Nuestra garantía no cubre daños accidentales.

Protección automática contra sobrecarga

Su aparato está equipado con una característica especial: protección automática contra sobrecarga. Esta función incorporada está diseñada para proteger el motor y evitar que el aparato se sobrecaliente. Cuando intervenga, la protección automática contra sobrecarga hará que el motor se apague y posiblemente desprenda un ligero olor.

En caso de que la protección automática contra sobrecarga se active alguna vez, consulte este manual para restablecer su aparato fácilmente.

Tuerca de sujeción floja

En caso de que la tuerca de sujeción de la parte inferior del recipiente se afloje y ya no sujete firmemente el bloque de la cuchilla en su lugar, **DEJE DE UTILIZAR EL RECIPIENTE**.

Códigos de error (ERR1, ERR2)

1. ERR1

Cuando en el panel de visualización aparece "ERR1", esto indica que hay un problema con el motor o con el sensor del motor. Si el sensor del motor no detecta ninguna rotación del motor o si la velocidad de rotación es anormalmente baja, la máquina dejará de funcionar, mostrará "ERR1" y emitirá un pitido (alarma). Por favor, contacte al servicio de atención al cliente de Tribest para resolver este problema. Es posible que se necesite revisar las siguientes partes:

1. La conexión del ensamblaje del motor o el ensamblaje del motor
2. Ensamblaje de la alimentación de la placa de circuito impreso

2. ERR2

Cuando en el panel de visualización aparece "ERR2", esto indica que el recipiente de mezcla no está instalado correctamente en la parte superior de la base del motor. Si el recipiente de mezcla se retira a mitad funcionamiento, la máquina dejará de funcionar, mostrará "ERR2" y emitirá un pitido (alarma). Por favor, compruebe que el recipiente de mezcla esté asentado correctamente antes de usarlo y que se retire **SOLO** después de que la licuadora deje de estar en funcionamiento. Puede que las siguientes partes necesiten ser revisadas:

1. Reinstalación adecuada del recipiente de mezcla
2. Ensamblaje del interruptor de seguridad
3. Ensamblaje principal de la placa de circuito impreso

CUANDO NECESITE REPARACIÓN

En el improbable caso de que necesite reparar su batidora Tribest® Dynapro, o si deja de funcionar correctamente dentro del periodo de garantía con un uso doméstico normal, póngase en contacto con el Servicio de Garantía de Tribest.

SERVICIO TÉCNICO

Para todas las consultas sobre reparaciones, comuníquese con el Servicio de Garantía para obtener un número de autorización de devolución de mercancía (RMA) e instrucciones de envío apropiadas.

Si necesita una reparación:

1. Llame al Servicio de Garantía (888-254-7336) para obtener un número de autorización de devolución de mercancía (RMA) para enviar su Tribest Dynapro al servicio técnico. NO se aceptarán devoluciones sin un número RMA claramente escrito en la caja.
2. Empaque su Tribest Dynapro de forma segura en la caja original de envío. Asegúrese de que se han incluido todas las partes afectadas.
3. Rellene el formulario de solicitud de reparación, despréndalo e inclúyalo en la caja de envío.
4. Selle la caja de envío de forma segura con cinta de embalaje.
5. Escriba la dirección del Servicio de Garantía en la caja. Asegúrese de poner su dirección en la parte exterior del paquete para su retorno.
6. Siempre es recomendable asegurar el paquete contra posibles daños o pérdida en el tránsito. Envío prepago.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

ARTÍCULO	Batidora Dynapro con mezcla al vacío
MODELO	DPS-1050
SKU No.	DPS-1050 A
MOTOR	~2.5 peak HP motor
CLASIFICACIÓN ELÉCTRICA	Modelo NRTL: 120V~, 60Hz, 11A
	Modelo CE: 230V~, 50/60Hz, 6.5A
	Modelo PSE: 100V~, 50/60Hz, 10A
DIMENSIONES	9,7" x 10,6" x 17,9" (246 mm x 270 mm x 454 mm)
PESO	13.0 lbs (5.9 kg)



Tribest Corporation
1143 N. Patt St., Anaheim, CA 92801
toll free: 888-254-7336 | tel: 714-879-7150
www.tribest.com | service@tribest.com

©2018 Tribest Corporation V20180223