

Tribest[®] Soyabella

Plant-Based Beverage Maker

SB-130 / SB-132

OPERATION MANUAL / MANUEL DE FONCTIONNEMENT
BEDIENUNGSANLEITUNG / MANUAL DE FUNCIONAMIENTO



Please read this manual carefully before using.
Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Benutzung sorgfältig durch.
Lea atentamente este manual antes del uso.

Tribest®

Anaheim, California

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

International: 1-714-879-7150

service@tribest.com

tribest.com

Follow us @tribestlife



Model: SB-130 / SB-132

© 2021 Tribest V20210401

LANGUAGES

English 4

EN

Français 18

FR

Deutsch 32

DE

Español 46

ES

Recipes / Recettes / Rezepte / Recetas R1-R41

RECIPES

TABLE OF CONTENTS

1. Introduction	5
2. Important Safeguards	6
3. Parts	7
4. Operating Instructions	8
Quick Start Guide	8
Raw Beverages	9
Heated Beverages	10
Heated Soups	11
Chunky Blends	12
Teas and Tonics	13
Soft Tofu with SB-132	14
Grinding Dry Foods	15
5. Cleaning & Support	16
6. Troubleshooting.....	17
• Recipes for Soyabella	R1-R41

PRODUCT SPECIFICATIONS

Product	Soyabella Plant-Based Beverage Maker (SB-130)
	Soyabella Plant-Based Beverage Maker with Tofu Kit (SB-132)
Model	SB-130 / SB-132
Power Rating	120V, 200W / 220V, 220W
Capacity	Up to 5 ½ cups / 1.3 L
Size (W x D x H)	8.5 x 6.5 x 10.5 in / 216 x 165 x 267 mm
Weight	3.7 lbs / 1.7 kg
Made in	China

1. INTRODUCTION

CONGRATULATIONS & WELCOME TO THE TRIBEST FAMILY!

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

EN

SIMPLE ONE-TOUCH OPERATION

Choose between 7 simple and easy functions for all your health food creations. Make unheated, raw vegan milks from nuts and seeds in as little as 30 seconds. Create bean and grain milks, soups, nut and seed creams, and much more in just 15 minutes.

EASY TO CLEAN

Soyabella's heating element is enclosed within its stainless steel carafe for added safety and easier cleanups. Built-in safety features prevent messes that can be caused by overflows, dry heating, or overheating. Keep your countertop clean by using the included accessories like the Soyabella drip cup between batches to prevent spills.

FOOD-SAFE STAINLESS STEEL

The stainless steel carafe, lid (SB-132 only), fine screen, coarse screen, and grinding blade plus the BPA-free motor head ensure your beverages do not ever come into contact with harmful chemicals. Follow three easy steps: Place ingredients inside your screen, fill carafe with water, and select a function!

VERSATILE GRINDING FUNCTION

Grind your coffee beans, flax seeds, spices, and other dry ingredients inside the grinding cup. The blade grinds dry ingredients to a smooth, light consistency with its patented helical structure and serrated edge.

LET'S GET STARTED!

Before using the Soyabella, we recommend washing all the parts with a simple sponge, warm water, and mild soap. You are now ready to begin making delicious, fresh vegan milks for you and your family. Please take the time to read through the entire operation manual for proper use and care instructions before starting.

2. IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions carefully before first use.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the electric cord, plug, motor head, or stainless steel carafe in water or other liquids.
3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Remove the plug by gripping the plug body and pulling out of the outlet. Never yank or twist cord to unplug the unit.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. To disconnect, wait until motor stops before removing plug from the electrical outlet.
11. Do not operate unattended. Make sure the motor stops completely before disassembling. Unplug after each use.

Precautions:

1. Do not use Soyabella to reheat cold porridge.
2. Do not submerge the MOTOR HEAD into water or pour water over the electrical components. Do not let water enter the MOISTURE EVAPORATING HOLE. (Use wet cloth to clean the head unit)
3. Do not submerge the STAINLESS STEEL CARAFE into water or get the underside of the base or the HANDLE area wet.
4. Be sure the UPPER PLUG and POWER CORD RECEPTACLE are dry before connecting.
5. Unauthorized disassembly of the head unit will void the warranty.
6. Be careful with the GRINDING BLADE components when cleaning.
7. Do not touch the stainless steel parts until they have cooled completely.
8. The STAINLESS STEEL CARAFE can get very hot during operation. Avoid touching it while machine is in use. (Pay particular attention when children are present).
9. Do not operate with a damaged power cable.
10. Always use a grounded outlet with the POWER CORD.
11. Be sure to remove all three rubber plug covers before plugging the power cord into the electrical outlet.

CAUTION:

Do not let water enter the Moisture Evaporating Hole.



Save these instructions.

3. PARTS



EN

1 MOTOR HEAD

Powerful 200/220 watt motor blends your ingredients

2 CONTROL PAD

One-Touch Buttons

Simple & quick to use

HOT Grind and heat cycles

RAW Grinds only, no heat

Power Heats first, then grinds / Cancels current cycle

Indicator Light

Indicates cycle status

Light Blinking red = On

Light Solid red = Cycle in progress

Light Blinking (pale) green = Finished

3 OVERFLOW SENSOR

Prevents overflow of beverages

4 GRINDING BLADE

Patented helical blade with serrated edge quickly blends diverse ingredients for optimal rich, smooth results

5 UPPER PLUG

Connects to UPPER PLUG RECEPTACLE

6 UPPER PLUG RECEPTACLE

Connects to UPPER PLUG

7 STAINLESS STEEL CARAFE

Easy to clean, food-safe materials for healthy blends

8 HEATING ELEMENT

Enclosed within the CARAFE for heat protection and easy-to-clean, smooth surfaces

9 HANDLE

10 POWER PLUG RECEPTACLE

Connects the POWER CORD

11 FINE SCREEN

Make vegan milks and strain at the same time

12 COARSE SCREEN

Make thicker beverages and other culinary creations like creams and soups

13 GRINDING CUP

Grind dry ingredients in seconds using this included accessory

14 DRIP CUP

Easily remove your SCREEN and enjoy your recipe. Plus, it catches any drips to keep your countertop clean.

15 MEASURING CUP ACCESSORY

16 SCOURING PAD

17 CLEANING BRUSH

18 POWER CORD

19 STAINLESS STEEL LID (SB-132)

20 TOFU KIT (SB-132)

Includes Tofu Box, Tofu Press, and Cheesecloth

4. OPERATING INSTRUCTIONS

Follow the guide below to get started or choose from the 7 variety of functions:

★ Quick Start Guide.....	8	Chunky Blends.....	12
Raw Beverages.....	9	Teas and Tonics.....	13
Heated Beverages.....	10	Soft Tofu with SB-132.....	14
Heated Soups.....	11	Grinding Dry Foods.....	15

QUICK START GUIDE FOR SOYABELLA

Make vegan milks from commonly used nuts, seeds, grains, and beans in as quick as 30 seconds! Here are some simple steps to getting your first batch of vegan milk going. Refer to the pages following this quick start for in depth instructions on a variety of ways to use your Soyabella.



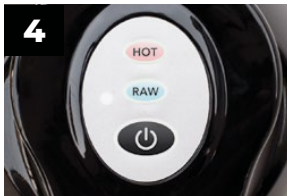
Fill the CARAFE with water to the MIN (0.8 L) fill line (~4 cups). For a larger batch, simply add more water by filling up to the MAX (1.3 L) fill line and add more ingredients in STEP 2.



Add 1 cup (250 mL) of raw or soaked nuts, seeds, grains or beans to your SCREEN. Use the FINE SCREEN for best results with vegan milks.



Attach the SCREEN to the MOTOR HEAD by lining up the tabs inside the SCREEN with the grooves on the MOTOR HEAD highlighted in the picture above. Then twist into place until you feel the SCREEN lock securely. Place the MOTOR HEAD over the CARAFE.



Plug in the POWER CORD. Choose which cycle you'd like to run. Simply press the button on the CONTROL PAD to make vegan milk!



After the cycle has finished, lift up the MOTOR HEAD and remove the SCREEN using the DRIP CUP.



Place the MOTOR HEAD back onto the unit, pour out your vegan milk, and enjoy!

For **raw vegan milks** from nuts and seeds, press **RAW**

For **heated vegan milks** from beans, grains, nuts, and seeds, press **HOT**

4. OPERATING INSTRUCTIONS

RAW BEVERAGES - STEP BY STEP

Make raw vegan milks from nuts, seeds, and sprouted grains in seconds using the **RAW** function of your Soyabella.

STEP 1



For best results, soak your ingredients for 4-6 hours or overnight before making vegan milk with the Soyabella.

STEP 1: Fill your CARAFE with 4 cups (1 L) of water.

STEP 2



STEP 2: Use the FINE SCREEN and fill it with 1 cup (250 mL) of soaked nuts, seeds, or sprouted grains. For more recipes, see page R5 in the recipe section.

STEP 3: Attach the SCREEN to the MOTOR HEAD. *MAKE SURE THE SCREEN IS PROPERLY LOCKED IN PLACE! If the SCREEN becomes loose during operation, the spinning blade could damage the SCREEN.*

STEP 3



STEP 4: Securely place the MOTOR HEAD over the CARAFE. Attach the POWER CORD and ensure it is properly plugged into an outlet. When completely attached, the machine will beep.

STEP 5: Press the **RAW** button. The indicator light will turn solid red. You will hear your machine begin to blend your ingredients. After 15 seconds, the machine will beep and the indicator light will turn green to indicate that the cycle has finished. After the first **RAW** cycle, check your vegan milk by lifting up the top of the MOTOR HEAD with the SCREEN still attached. Depending on the type of ingredient you are blending, you may wish to run the **RAW** cycle 2-3 more times to make a creamier, richer vegan milk.

STEP 4



Pour out and enjoy your vegan milk!

STEP 5



CHEF TIPS:

- If you prefer more texture in your vegan milk, you can try using the COARSE SCREEN. This will allow some particles through the SCREEN depending on how fine you blend your ingredients using the **RAW** cycle.
- Many people love to spice up their raw vegan milks by adding natural sweetener, cinnamon, and sea salt. Try this or any other natural spice add-ins by first adding the spices to the vegan milk you have created in the CARAFE. Use the DRIP CUP to remove the SCREEN. Then place the MOTOR HEAD back on without the SCREEN and press the **RAW** cycle button once more. Once finished, you can pour out a perfectly spiced raw vegan milk!

4. OPERATING INSTRUCTIONS

HEATED BEVERAGES - STEP BY STEP

Make vegan milk from soaked nuts, seeds, grains, or beans in minutes using the **(HOT)** function of your Soyabella.

STEP 1



For best results, soak your ingredients for 4-6 hours or overnight before making vegan milk with the Soyabella.

STEP 1: Fill your CARAFE with 4 cups (1 L) of water.

STEP 2



STEP 2: Use the FINE SCREEN and fill it with 1 cup (250 mL) of nuts, seeds, grains, or beans. For more recipes, see page R11 in the recipe section.

STEP 3: Attach the SCREEN to the MOTOR HEAD. *MAKE SURE THE SCREEN IS PROPERLY LOCKED IN PLACE! If the SCREEN becomes loose during operation, the spinning blade could damage the SCREEN.*

STEP 3



STEP 4: Securely place the MOTOR HEAD over the CARAFE. Attach the POWER CORD and ensure it is properly plugged into an outlet. When completely attached, the machine will beep.

STEP 5: Press the **(HOT)** button. The indicator light will turn solid red. Your machine will now cycle through heating and blending for approximately 20 minutes to turn your ingredients into vegan milk. Once this cycle is finished, your machine will beep and the indicator light will turn green to indicate that the cycle has finished.

STEP 4



Pour out and enjoy your vegan milk!

CAUTION:

The STAINLESS STEEL CARAFE and the SCREEN will heat up during the **(HOT)** cycle, so please protect your hands by waiting for the machine to cool down and using the insulated HANDLE when pouring your hot beverages.

STEP 5



CHEF TIPS:

- Many people love to spice up their raw vegan milks by adding natural sweetener, cinnamon, and sea salt. Try this or any other natural spice add-ins by first adding the spices to the vegan milk you have created in the CARAFE. Use the DRIP CUP to remove the SCREEN. Then place the MOTOR HEAD back on without the SCREEN and press the **(RAW)** cycle button. Once finished, you can pour out a perfectly spiced raw vegan milk!

4. OPERATING INSTRUCTIONS

HEATED SOUPS - STEP BY STEP

STEP 1



STEP 1: Fill your CARAFE with 4 cups (1 L) of water.

STEP 2



STEP 2: Fill the COARSE SCREEN with 1½ cups (375 mL) of fresh vegetables to create soup (Try celery, carrots, onion, and garlic). For more recipes, see page R17 in the recipe section.

STEP 3



STEP 3: Attach the SCREEN to the MOTOR HEAD. *MAKE SURE THE SCREEN IS PROPERLY LOCKED IN PLACE! If the SCREEN becomes loose during operation, the spinning blade could damage the SCREEN.*

STEP 4



STEP 4: Securely place the MOTOR HEAD over the CARAFE. Attach the POWER CORD and ensure it is properly plugged into an outlet. When completely attached, the machine will beep.

STEP 5



STEP 5: Press the **(HOT)** button. The indicator light will turn solid red. Your machine will now cycle through heating and blending for approximately 20 minutes to turn your ingredients into soup. Once this cycle is finished, your machine will beep and the indicator light will turn green to indicate that the cycle has finished.

Pour out and enjoy your soup!

CAUTION:

The STAINLESS STEEL CARAFE and the SCREEN will heat up during the **(HOT)** cycle, so please protect your hands by waiting for the machine to cool down and using the insulated HANDLE when pouring your hot soups.

CHEF TIPS:

- Add additional ingredients like fresh herbs and spices to your soup to create endless recipes! Simply add them to your soup in the CARAFE. Use the DRIP CUP to remove the SCREEN. Then place the MOTOR HEAD back on without the SCREEN and press the **(RAW)** cycle button. Once finished, pour out your delicious soup and enjoy!

EN

4. OPERATING INSTRUCTIONS

CHUNKY BLENDS - STEP BY STEP

STEP 1



STEP 1: Fill your CARAFE with 4 cups (1 L) of water.

STEP 2



STEP 2: Add all your ingredients to the CARAFE. Commonly used are 1 cup (250 mL) of lentils, split peas, fresh herbs and spices, plus other vegetables like carrots, celery, and onion. For more recipes, see page R23 in the recipe section.

STEP 3



STEP 3: Securely place the MOTOR HEAD over the CARAFE. Attach the POWER CORD and ensure it is properly plugged into an outlet. When completely attached, the machine will beep.

STEP 4



STEP 4: Press the **HOT** button. The indicator light will turn solid red. Your machine will now cycle through heating and blending for approximately 20 minutes to turn your ingredients into a chunky blend. Once this cycle is finished, your machine will beep and the indicator light will turn green to indicate that the cycle has finished.

You should now have a complete and chunky heated soup to scoop or pour out! This same process may be completed with less water for thicker chutneys, fruit purées like applesauce, and thicker soups. NOTE: The MIN (0.8 L) fill line must be reached in order for your machine to engage and work properly.

ENJOY



CAUTION:

The STAINLESS STEEL CARAFE and the SCREEN will heat up during the **HOT** cycle, so please protect your hands by waiting for the machine to cool down and using the insulated HANDLE when pouring your chunky blends.

CHEF TIPS:

- When using the Soyabella without a SCREEN, it is easier to use thicker ingredients. For best results during the blending process, we recommend cutting these ingredients down to ½ inch (1 cm) pieces.
- If you wish for your chunky blend to become more puréed, simply reattach the MOTOR HEAD to the machine and press the **RAW** cycle button 1-2 times to blend your mixture further.

4. OPERATING INSTRUCTIONS

TEAS AND TONICS - STEP BY STEP

STEP 1



STEP 1: Fill your CARAFE with 4 cups (1 L) of liquid depending on your desired recipe.

STEP 2



STEP 2: Add your ingredients to the CARAFE. Commonly used are turmeric, chai spices, superfoods, or mushroom blends. For more recipes, see page R29 in the recipe section.


STEP 3



STEP 3: Securely place the MOTOR HEAD over the CARAFE. Attach the POWER CORD and ensure it is properly plugged into an outlet. When completely attached, the machine will beep.


STEP 4





STEP 4: Press the  button. The indicator light will turn solid red. Your machine will now cycle through heating and blending for 5-10 minutes to turn your ingredients into a finished tonic. Once this cycle is finished, your machine will beep and the indicator light will turn green to indicate that the cycle has finished.

Pour out and enjoy your tonic!

CAUTION:

The STAINLESS STEEL CARAFE and the SCREEN will heat up during the  cycle, so please protect your hands by waiting for the machine to cool down and using the insulated HANDLE when pouring your hot beverages.

CHEF TIPS:

- When making Golden Vegan Milk, Chai Tea, or other tonics that require a 2-step process (first using the  cycle and then  cycle), you may wish to add additional ingredients between the steps to protect those ingredients from heating. One example could be raw superfoods. If doing this, we recommend letting your product cool between cycles.

ENJOY



EN

4. OPERATING INSTRUCTIONS

SOFT TOFU - STEP BY STEP FOR SB-132

STEP 1



Soak 1 cup of dried soybeans for at least 4 hours. You should get about 2 cups of soybeans after soaking them. For more tofu recipes, see page R33 in the recipe section.

STEP 2



STEP 1: Fill your CARAFE with 4 cups (1 L) of water. Fill the FINE SCREEN with the first half of soybeans (~1 cup / 250 mL). Attach the SCREEN to the MOTOR HEAD and make sure it is locked in place. Place the MOTOR HEAD over the CARAFE. Attach the POWER CORD and ensure it is properly plugged into an outlet. When completely attached, the machine will beep. Press the **RAW** button 3-5 times, allowing the machine to fully grind the first half of soybeans.

STEP 3



STEP 2: Lift the MOTOR HEAD, remove the ground soybeans from the SCREEN, and then insert the remaining whole soybeans (~1 cup / 250 mL) into the SCREEN. Attach the SCREEN to the MOTOR HEAD and place it back on top of the CARAFE, keeping the same soymilk created from the previous steps inside the CARAFE. This time, press the **HOT** button.

STEP 4



STEP 3: After the cycle has finished, strain your soymilk with the CHEESECLOTH. Heat your strained soymilk on medium until it reaches about 165°F (73°C). Create a solution with your tofu coagulant by following its package instructions. Slowly pour the solution into the soymilk and stir in slow motions for about 40 seconds. Cover your mixture and let it sit for 10-15 minutes.

STEP 5



STEP 4: Your tofu mixture should now be solidified. Place your TOFU BOX on a plate. Line the TOFU BOX with the CHEESECLOTH so that there's enough cloth to fold over and cover the top opening of the box. Scoop the tofu mixture into the CHEESECLOTH.

STEP 5: Cover the tofu by folding the CHEESECLOTH over the top of the mixture and place the TOFU PRESS on top of the CHEESECLOTH. Place a weight on top of the TOFU PRESS and let it sit for 10-30 minutes—the longer it's pressed, the firmer it will become.

Unwrap the CHEESECLOTH, remove your fresh tofu from the TOFU BOX, and enjoy! You may soak the tofu in cold water and store in the refrigerator for 3-5 days.

4. OPERATING INSTRUCTIONS

GRINDING DRY FOODS - STEP BY STEP

Grind flax seeds, coffee beans, grains, nuts, and other seeds into fine powders by using the Grind Function.

STEP 1



STEP 1: Fill the clear GRINDING CUP with 1 cup (250 mL) of ingredients. For more recipes, see page R37 in the recipe section.

STEP 2



STEP 2: Attach the GRINDING CUP to the MOTOR HEAD. *MAKE SURE THE CUP IS PROPERLY LOCKED IN PLACE!* If the CUP becomes loose during operation, the spinning blade could damage the CUP and the BLADES.

STEP 3



STEP 3: Securely place the MOTOR HEAD over the CARAFE. Attach the POWER CORD and ensure it is properly plugged into an outlet. When completely attached, the machine will beep.

STEP 4



STEP 4: Press the **RAW** button. The indicator light will turn solid red, and you will hear the machine grinding your ingredients. Once the cycle has finished, you may check your ingredients by lifting the MOTOR HEAD to view the product. Repeat this step until you have reached your desired consistency.

Remove the GRINDING CUP and store your dry ingredients. Enjoy in smoothies, salads, and more!

ENJOY



CHEF TIPS:

- Try creating easy add-ons to salads and soups by combining a variety of nuts and seeds in the cup.
- When grinding ingredients with high-fat content, over-grinding will result in a paste being formed. For ingredients including flax, almond, and sunflower seeds, it is recommended to use the **RAW** cycle only up to 3 times. See recipes on page R37 for additional information.

EN

5. CLEANING & SUPPORT

CLEANING

Be sure to clean your Soyabella thoroughly after every use. Proper cleaning ensures that your Soyabella will produce great results for years to come. **NOTE:** To avoid any build-up that may block the holes of the SCREENS, be sure to clean the SCREENS immediately after use.

1. Unplug the unit.
2. Place the MOTOR HEAD, with the FINE OR COARSE SCREEN still attached, into the DRIP CUP to cool. Make sure that the handle under the SCREEN fits within one of the corresponding grooves inside the DRIP CUP.

TIP: For faster cleanup, add cold water to the DRIP CUP to soak the SCREEN.



3. In order to let the SCREEN cool quickly enough to allow quicker cleanup, use the DRIP CUP to detach the SCREEN from the MOTOR HEAD by grasping the top of the MOTOR HEAD with one hand and using your other hand to get a solid grip on the DRIP CUP. Then twist the DRIP CUP in the direction indicated on the SCREEN until the SCREEN is unscrewed from the MOTOR HEAD.
4. CAUTION—The SCREEN will be hot! Please protect your hands while transferring the pulp to any container for cooking or while throwing it away. After removing the pulp from the SCREEN, place the DRIP CUP (with the SCREEN still inside) under running water until it cools.
5. When the SCREEN is cool enough, use the SCOURING PAD and CLEANING BRUSH to scrub the SCREEN clean with hot, soapy water—this will prevent protein deposits from clogging the holes in the SCREEN. Ensure that the SCREEN is thoroughly cleaned, making sure all holes are open, as a blocked SCREEN can affect the consistency of your beverages in future operations. Once protein deposits clog the holes in the SCREEN, it can be extremely difficult to remove them.

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

6. TROUBLESHOOTING



Problem	Possible Cause	Solution
SCREEN slips off MOTOR HEAD	<ul style="list-style-type: none"> SCREEN is improperly fitted over the threads 	<ul style="list-style-type: none"> Twist the SCREEN into the "CLOSE" position as indicated by the arrow
Ingredients are not fully ground	<ul style="list-style-type: none"> Too much or not enough in the SCREEN Not enough water in the CARAFE SCREEN is clogged 	<ul style="list-style-type: none"> Refill the SCREEN to recommended amount Fill the CARAFE to a level between the two inscribed MIN (0.8 L) and MAX (1.3 L) fill lines Clean with the CLEANING BRUSH
Overflows	<ul style="list-style-type: none"> Too much water in the CARAFE SCREEN is clogged 	<ul style="list-style-type: none"> Adjust the water to a level between the two inscribed MIN (0.8 L) and MAX (1.3 L) fill lines Clean with the CLEANING BRUSH and hot, soapy water
No beeping sound	<ul style="list-style-type: none"> Water level is too low Water temperature is too cold Motor or shaft is clogged 	<ul style="list-style-type: none"> Fill the CARAFE to a level between the two inscribed MIN (0.8 L) and MAX (1.3 L) fill lines Use warm water between 50-104°F (10-40°C) Rinse the CARAFE and BLADES attached to MOTOR HEAD. Wash SCREENS and DRIP CUP. Wipe exterior with a damp towel.
Beverage scorches	<ul style="list-style-type: none"> Not enough ingredients are inside the SCREEN Too much ingredients and not enough water 	<ul style="list-style-type: none"> Try again by using the MEASURING CUP when filling the SCREEN Try again by adding the water to a level between the two inscribed MIN (0.8 L) and MAX (1.3 L) fill lines. Use the MEASURING CUP when filling the SCREEN.
Beverage consistency is too thin	<ul style="list-style-type: none"> SCREEN is clogged Not enough ingredients are inside the SCREEN Ingredients did not soaked long enough 	<ul style="list-style-type: none"> Clean with the CLEANING BRUSH and hot, soapy water Try again by using the MEASURING CUP when filling the SCREEN Refer to the steps in Operating Instructions
Heats, but motor does not operate	<ul style="list-style-type: none"> Check for clogs and operating errors 	<ul style="list-style-type: none"> Power off and restart. Refer to the steps in Operating Instructions.
Does not activate after pressing buttons	<ul style="list-style-type: none"> The MIN (0.8 L) fill line has not been reached Water has entered inside the MOTOR HEAD 	<ul style="list-style-type: none"> Fill up to at least the MIN (0.8 L) fill line (4 cups) Wait 4-5 days for the MOTOR HEAD to dry before trying again

TABLE DES MATIÈRES

1. Introduction	19
2. Consignes de sécurité importantes	20
3. Pièces du produit	21
4. Mode d'emploi	22
Guide de démarrage rapide.....	22
Boissons crues.....	23
Boissons chaudes.....	24
Potages chauds.....	25
Soupes épaisses.....	26
Thés et boissons toniques.....	27
Tofu mou à l'aide du SB-132.....	28
Broyage des aliments secs.....	29
5. Nettoyage et assistance technique	30
6. Dépannage.....	31
• Recettes pour le Soyabella	R1-R41

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Produit	Préparateur de boissons végétales Soyabella (SB-130)
	Préparateur de boissons végétales Soyabella avec son kit à tofu (SB-132)
Modèle	SB-130 / SB-132
Puissance nominale	120V, 200W / 220V, 220W
Capacité	Jusqu'à 5,5 tasses / 1,3 L
Dimensions (l x p x h)	216 x 165 x 267 mm / 8.5 x 6.5 x 10.5 in
Poids	1,7 kg / 3.7 lbs
Fabriqué en	Chine

1. INTRODUCTION

FÉLICITATIONS ET BIENVENUE DANS LA FAMILLE TRIBEST !

Notre équipe dévouée du service à la clientèle et garantie se tient à votre disposition pour tout problème ou question concernant votre préparateur de boissons végétales Tribest Soyabella. Comme pour tous les produits Tribest, les fonctionnalités polyvalentes du Soyabella ont été pensées pour vous aider à adopter une vie saine en toute facilité.

FONCTIONNEMENT SIMPLE ET D'UNE SEULE TOUCHE

Choisissez parmi 7 fonctions simples et faciles à utiliser et concoctez des aliments sains. Préparez des boissons végétaliennes crues, ne nécessitant aucun chauffage, avec des ingrédients tels que des noix et des graines, ceci en 30 secondes à peine. Savourez des boissons végétaliennes, des potages et des crèmes à base de noix, de fèves et de graines et bien plus en moins de 15 minutes.

FACILE À NETTOYER

L'élément chauffant du Soyabella est encastré dans sa carafe en acier inoxydable pour une plus grande sécurité et un nettoyage aisé. Les fonctions de sécurité intégrées préviennent les dégâts pouvant être occasionnés par des débordements, un chauffage à sec ou une surchauffe. Assurez la propreté de votre plan de travail en utilisant les accessoires inclus comme la coupelle d'égouttement Soyabella pour passer d'un remplissage à un autre et éviter les débordements.

ACIER INOXYDABLE ALIMENTAIRE

Avec la carafe en acier inoxydable, le couvercle (SB-132 uniquement), le filtre fin, le filtre grossier, la lame de broyage et la tête motorisée sans BPA, vos préparations n'entreront jamais en contact avec les produits chimiques nocifs. Suivez ces trois étapes simples : placez les ingrédients à l'intérieur de votre filtre, remplissez la carafe d'eau et sélectionnez une fonction !

FONCTION DE BROYAGE POLYVALENTE

Moulez vos grains de café, graines de lin, épices et autres ingrédients secs à l'intérieur de la coupelle de broyage. Équipée de sa structure hélicoïdale brevetée et de son bord dentelé, la lame broie les ingrédients secs et permet d'obtenir une consistance lisse et légère.

C'EST PARTI !

Avant d'utiliser le préparateur Soyabella, nous vous conseillons de laver toutes les pièces avec une simple éponge, de l'eau tiède et du savon doux. Vous pourrez ensuite passer à la préparation de délicieuses boissons végétaliennes fraîches pour vous et votre famille. Lisez le manuel d'utilisation jusqu'à la fin pour savoir comment utiliser et entretenir votre préparateur comme il se doit avant de commencer.

FR

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veillez toujours à respecter les consignes de sécurité élémentaires lorsque vous utilisez des appareils électriques, notamment :

1. Lire attentivement toutes les instructions avant utilisation.
2. Éviter tout risque d'électrocution, en plongeant pas le cordon électrique, la fiche, la tête du moteur ou la carafe en acier inoxydable dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Débrancher l'appareil de la prise secteur en cas de non-utilisation, avant de monter ou de démonter des pièces amovibles et avant de le nettoyer. Prendre la fiche par le corps et l'extraire de la prise secteur. Ne jamais tirer ou tordre le cordon pour débrancher l'appareil.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par les enfants ou à leur proximité.
5. Éviter tout contact avec les pièces amovibles.
6. Éviter d'utiliser l'appareil si le cordon ou la prise est endommagée, après une défaillance, une chute ou un autre incident qui l'aurait endommagé de quelque façon que ce soit. Envoyer l'appareil à un service autorisé pour examen, réparation, réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de cet appareil pourrait entraîner un incendie, une électrocution ou une blessure.
8. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
9. Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Avant de le débrancher, attendre que le moteur s'arrête, ensuite retirer la fiche de la prise secteur.
11. Ne pas laisser le préparateur en marche. Sans surveillance. S'assurer que le moteur s'arrête complètement avant le démontage. Débrancher après chaque utilisation.

Précautions :

1. Ne pas utiliser le Soyabella pour réchauffer du porridge froid.
2. Ne pas plonger la TÊTE DU MOTEUR dans l'eau et ne pas verser d'eau sur les composants électriques. Ne pas laisser l'eau pénétrer dans le TROU D'ÉVAPORATION DE L'HUMIDITÉ (utiliser un chiffon humide pour nettoyer l'unité principale).
3. Ne pas plonger la CARAFE EN ACIER INOXYDABLE dans l'eau et éviter de mouiller la surface du socle ou de la POIGNEE.
4. S'assurer que l'EMBASE FEMELLE et le RÉCEPTACLE DU CORDON D'ALIMENTATION soient secs avant d'effectuer un branchement.
5. Le démontage non autorisé de l'unité principale annulera la garantie.
6. Être prudent lorsque vous nettoyez les composants de la LAME DE BROYAGE.
7. Ne pas toucher les pièces en acier inoxydable tant qu'elles ne sont pas complètement refroidies.
8. La CARAFE EN ACIER INOXYDABLE peut devenir très chaude pendant l'utilisation. Éviter de la toucher pendant ce moment (redoubler d'attention lorsque des enfants sont à côté).
9. Ne pas utiliser pas un cordon d'alimentation endommagé.
10. Toujours utiliser une prise mise à la terre avec le CORDON D'ALIMENTATION.
11. Veiller à retirer les trois protections en caoutchouc des fiches avant de brancher le cordon d'alimentation dans la prise secteur.

MISE EN GARDE :

Ne laissez pas l'eau pénétrer dans l'orifice d'évaporation.



3. PIÈCES DU PRODUIT



Fournis avec le modèle SB-132.
Peut être acheté séparément.

1 TÊTE MOTORISÉE

Un puissant moteur de 200/220 watts mélange vos ingrédients

2 BOUTONS DE COMMANDE

Boutons tactiles

simples et faciles à utiliser

(HOT) Cycle de broyage et de chauffage

(RAW) Broyage uniquement sans chauffage

(Power) Chauffage avant, broyage ensuite / interrompt le cycle en cours

Voyant

Indique l'état du cycle

🔴 Rouge clignotant = Sous tension

● Rouge fixe = cycle en cours

🟢 Clignotant (pâle) vert = Terminé

3 CAPTEUR DE DÉBORDEMENT

Empêche le débordement des boissons

4 LAME DE BROYAGE

La lame hélicoïdale brevetée à bord dentelé mélange rapidement des ingrédients différents pour obtenir des produits riches et onctueux

5 EMBASE FEMELLE

Se connecte au RÉCEPTACLE DE L'EMBASE FEMELLE

6 RÉCEPTACLE DE L'EMBASE FEMELLE

Se connecte à l'EMBASE FEMELLE

7 CARAFE EN ACIER INOXYDABLE

8 ÉLÉMENT CHAUFFANT

Encastré dans la CARAFE pour assurer une protection thermique et un nettoyage facile, surface lisse

9 POIGNÉE

10 RÉCEPTACLE DU CORDON D'ALIMENTATION

Se connecte au CORDON D'ALIMENTATION

11 FILTRE FIN

Préparez des boissons végétaliennes et filtrez en même temps

12 FILTRE GROSSIER

Préparez des boissons plus épaisses et d'autres préparations comme les crèmes et les potages

13 COUPELLE DE BROYAGE

Broyez les ingrédients secs en quelques secondes en utilisant cet accessoire inclus

14 COUPELLE D'ÉGOUTTEMENT

Retirez facilement votre FILTRE et savourez votre préparation. Elle reçoit chaque goutte et garde votre plan de travail propre.

15 VERRE MESUREUR

16 TAMPON DE RECURAGE

17 BROSE DE NETTOYAGE

18 CORDON D'ALIMENTATION

19 COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE (SB-132)

20 KIT À TOFU (SB-132)

Comprend une boîte à tofu, une presse à tofu et une étamine

FR

4. MODE D'EMPLOI

Suivez le guide ci-dessous pour commencer ou choisissez parmi les 7 différentes fonctions :

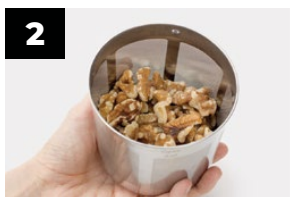
★ Guide de démarrage rapide.....	22	Soupes épaisses.....	26
Boissons crues.....	23	Thés et boissons toniques.....	27
Boissons chaudes.....	24	Tofu mou à l'aide du SB-132.....	28
Potages chauds.....	25	Broyage des aliments secs.....	29

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE DU SOYABELLA

Préparez des laits végétaliens à partir de noix, graines, céréales et fèves en 30 secondes à peine ! Voici quelques étapes simples pour préparer votre premier remplissage de lait végétalien. Reportez-vous aux pages suivantes de ce guide de démarrage rapide pour lire les instructions détaillées sur diverses façons d'utiliser votre Soyabella.



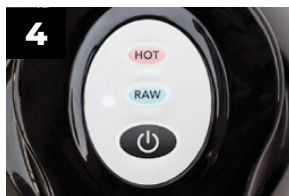
Remplissez la CARAFE d'eau jusqu'à la ligne de remplissage inférieure (~ 4 tasses). Pour un remplissage important, ajoutez simplement plus d'eau en veillant à ce qu'elle arrive jusqu'au dernier niveau et ajoutez plus d'ingrédients à l'ÉTAPE 2.



Ajoutez 250 ml de noix, graines, céréales ou fèves crues ou trempées dans votre FILTRE. Utilisez le FILTRE FIN pour obtenir une boisson végétalienne de meilleure qualité.



Fixez le FILTRE à la TÊTE MOTORISÉE en faisant correspondre les ergots à l'intérieur du FILTRE avec les rainures de la TÊTE MOTORISÉE comme illustré ci-dessus. Ensuite, tournez-la jusqu'à ce que vous sentiez que le FILTRE se verrouille en toute sécurité. Placez la TÊTE MOTORISÉE sur la CARAFE.



Branchez le CORDON D'ALIMENTATION. Choisissez le cycle que vous souhaitez exécuter. Appuyez simplement sur un des BOUTONS DE COMMANDE pour produire une boisson végétalienne !



Une fois le cycle terminé, soulevez la TÊTE MOTORISÉE et retirez le FILTRE en vous appuyant sur la COUPELLE D'ÉGOUTTEMENT.



Remettez la TÊTE MOTORISÉE sur le dispositif, versez votre boisson végétalienne et dégustez !

Pour obtenir du lait végétalien cru à base de noix ou de graines, appuyez sur **RAW**

Pour obtenir du lait végétalien chauds à base de fèves, céréales, noix et graines, appuyez sur **HOT**

4. MODE D'EMPLOI

BOISSONS CRUES - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Préparez des boissons végétaliennes crues à partir de noix, de graines et de céréales germées en quelques secondes en utilisant la fonction **RAW** de votre Soyabella.

ÉTAPE 1



Pour de meilleurs résultats, faites tremper vos ingrédients pendant 4 à 6 heures ou toute la nuit avant de préparer une boisson végétalienne.

ÉTAPE 1: Remplissez votre CARAFE avec 1 litre d'eau.

ÉTAPE 2



ÉTAPE 2: Utilisez le FILTRE FIN et remplissez-le avec 250 ml de noix, de graines ou de grains germés trempés. Pour plus de recettes, reportez-vous à la page R5 dans la section Recettes.

ÉTAPE 3



ÉTAPE 3: Solidarisez le FILTRE à la TÊTE MOTORISÉE. *ASSUREZ-VOUS QUE LE FILTRE SOIT BIEN VERROUILLÉ! Si le FILTRE se désolidarise en partie pendant l'utilisation, la lame en rotation pourrait l'endommager.*

ÉTAPE 4



ÉTAPE 4: Placez correctement la TÊTE MOTORISÉE sur la CARAFE. Connectez le CORDON D'ALIMENTATION et assurez-vous qu'il soit correctement branché à une prise secteur. Lorsqu'il est parfaitement branché, le préparateur émet un bip.

ÉTAPE 5



ÉTAPE 5: Appuyez sur le bouton **RAW**. Le voyant aura une couleur rouge fixe. Vous entendrez votre appareil commencer à mélanger vos ingrédients. Après 15 secondes, la machine émettra un bip et le voyant lumineux passera au vert pour indiquer que le cycle est terminé. Après le premier cycle **RAW**, examinez votre boisson végétalienne en soulevant par la partie supérieure de la TÊTE MOTORISÉE sans retirer le FILTRE. Selon le type d'ingrédient que vous mélangez, vous aurez besoin de lancer le cycle **RAW** 2 ou 3 fois pour obtenir une boisson végétalienne plus crémeuse et plus riche.

Versez et savourez votre boisson végétalienne!

CONSEILS DE CHEF :

- Si vous préférez obtenir une boisson végétalienne plus épaisse, vous pouvez essayer d'utiliser le FILTRE GROSSIER. Certaines particules pourront ainsi traverser le FILTRE pour obtenir un mélange d'ingrédients plus épais pendant le cycle **RAW**.
- De nombreux utilisateurs préfèrent agrémente leur boisson végétaliennes crues en y ajoutant un édulcorant naturel, de la cannelle et du sel marin. Essayez ceci ou tout autre complément d'épices naturelles en commençant d'abord par ajouter les épices à votre CARAFE de boisson végétalienne. Utilisez la COUPELLE D'ÉGOUTTEMENT pour retirer le FILTRE. Remettez ensuite la TÊTE MOTORISÉE en place sans le FILTRE et appuyez sur le bouton de cycle **RAW** une fois de plus. Une fois terminé, vous pouvez verser votre boisson végétalienne crue parfaitement épicée!

FR

4. MODE D'EMPLOI

BOISSONS CHAUDES - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Préparez des boissons végétaliennes de noix, graines, céréales ou fèves trempées en quelques minutes avec la fonction **HOT** de votre Soyabella.

ÉTAPE 1



Pour de meilleurs résultats, faites tremper vos ingrédients pendant 4 à 6 heures ou toute la nuit avant de préparer une boisson végétalienne.

ÉTAPE 1: Remplissez votre CARAFE avec 1 litre d'eau.

ÉTAPE 2



ÉTAPE 2: Utilisez le FILTRE FIN et remplissez-le de 250 ml de noix, graines, céréales ou fèves. Pour plus de recettes, reportez-vous à la page R11 dans la section Recettes.

ÉTAPE 3: Solidarisez le FILTRE à la TÊTE MOTORISÉE. *ASSUREZ-VOUS QUE LE FILTRE SOIT BIEN VERROUILLÉ! Si le FILTRE se désolidarise en partie pendant l'utilisation, la lame en rotation pourrait l'endommager.*

ÉTAPE 3



ÉTAPE 4: Placez correctement la TÊTE MOTORISÉE sur la CARAFE. Connectez le CORDON D'ALIMENTATION et assurez-vous qu'il soit correctement branché à une prise secteur. Lorsqu'il est parfaitement branché, le préparateur émet un bip.

ÉTAPE 5: Appuyez sur le bouton **HOT**. Le voyant aura une couleur rouge fixe. Votre préparateur va maintenant procéder au chauffage et au mélange pendant environ 20 minutes pour transformer vos ingrédients en boisson végétalienne. Une fois ce cycle terminé, votre préparateur émettra un bip et le voyant lumineux deviendra vert pour indiquer que le cycle est terminé.

ÉTAPE 4



Versez et savourez votre boisson végétalienne!

MISE EN GARDE :

La CARAFE EN ACIER INOXYDABLE et le FILTRE chaufferont pendant le cycle **HOT**, veuillez donc protéger vos mains en attendant que la machine refroidisse et en utilisant la POIGNÉE isolée pour verser vos boissons chaudes.

ÉTAPE 5



CONSEILS DE CHEF :

- De nombreux utilisateurs préfèrent agrémenter leurs boissons végétaliennes crues en y ajoutant un édulcorant naturel, de la cannelle et du sel marin. Essayez ceci ou tout autre complément d'épices naturelles en commençant d'abord par ajouter les épices à votre CARAFE de boisson végétalienne. Utilisez la COUPELLE D'ÉGOUTTEMENT pour retirer le FILTRE. Remettez ensuite la TÊTE MOTORISÉE en place sans le FILTRE et appuyez sur le bouton de cycle **RAW**. Une fois terminé, vous pouvez verser votre boisson végétalienne crue parfaitement épicée!

4. MODE D'EMPLOI

POTAGES CHAUDS - ÉTAPE PAR ÉTAPE

ÉTAPE 1



ÉTAPE 1: Remplissez votre CARAFE avec 1 litre d'eau.

ÉTAPE 2



ÉTAPE 2: Remplissez le FILTRE GROSSIER avec 375 ml de légumes frais pour préparer un potage (essayez le céleri, les carottes, l'oignon et l'ail). Pour plus de recettes, reportez-vous à la page R17 dans la section Recettes.

ÉTAPE 3



ÉTAPE 3: Solidarisez le FILTRE et la TÊTE MOTORISÉE. *ASSUREZ-VOUS QUE LE FILTRE SOIT BIEN VERROUILLÉ! Si le FILTRE se désolidarise en partie pendant l'utilisation, la lame en rotation pourrait l'endommager.*

ÉTAPE 4



ÉTAPE 4: Placez correctement la TÊTE MOTORISÉE sur la CARAFE. Connectez le CORDON D'ALIMENTATION et assurez-vous qu'il soit correctement branché à une prise secteur. Lorsqu'il est parfaitement branché, le préparateur émet un bip.

ÉTAPE 5



ÉTAPE 5: Appuyez sur le bouton **HOT**. Le voyant aura une couleur rouge fixe. Votre préparateur va maintenant procéder au chauffage et au mélange pendant environ 20 minutes pour transformer vos ingrédients en potage. Une fois ce cycle terminé, votre préparateur émettra un bip et le voyant lumineux passera au vert pour indiquer que le cycle est terminé.

Versez et savourez votre potage!

MISE EN GARDE :

La CARAFE EN ACIER INOXYDABLE et le FILTRE chaufferont pendant le cycle **HOT**, veuillez donc protéger vos mains en attendant que la machine refroidisse et en utilisant la POIGNÉE isolée pour verser vos potages chauds.

CONSEILS DE CHEF :

- Ajoutez d'autres ingrédients comme des herbes fraîches et des épices à votre potage pour obtenir des recettes sans cesse différentes! Ajoutez-les simplement à votre potage dans la CARAFE. Utilisez la COUPELLE D'ÉGOUTTEMENT pour retirer le FILTRE. Remettez ensuite la TÊTE MOTORISÉE en place sans le FILTRE et appuyez le bouton de cycle **RAW**. Une fois terminé, versez votre délicieux potage et dégustez!

FR

4. MODE D'EMPLOI

SOUPES ÉPAISSES - ÉTAPE PAR ÉTAPE

ÉTAPE 1



ÉTAPE 1: Remplissez votre CARAFE avec 1 litre d'eau.

ÉTAPE 2



ÉTAPE 2: Ajoutez tous vos ingrédients dans la CARAFE. On utilise habituellement 250 ml de lentilles, de pois cassés, d'herbes fraîches et d'épices, ainsi que d'autres légumes comme les carottes, le céleri et l'oignon. Pour plus de recettes, reportez-vous à la page R23 dans la section Recettes.

ÉTAPE 3



ÉTAPE 3: Placez correctement la TÊTE MOTORISÉE sur la CARAFE. Connectez le CORDON D'ALIMENTATION et assurez-vous qu'il soit correctement branché à une prise secteur. Lorsqu'il est parfaitement branché, le préparateur émet un bip.

ÉTAPE 4



ÉTAPE 4: Appuyez sur le bouton **HOT**. Le voyant aura une couleur rouge fixe. Votre préparateur va maintenant procéder au chauffage et au mélange pendant environ 20 minutes pour transformer vos ingrédients en soupe. Une fois ce cycle terminé, votre préparateur émettra un bip et le voyant lumineux deviendra vert pour indiquer que le cycle est terminé.

Vous devriez maintenant avoir une soupe chaude complète avec des morceaux à retirer! Ce même processus peut être complété avec moins d'eau pour obtenir des chutneys plus épais, des purées de fruits comme une compote de pommes et des soupes plus épaisses. REMARQUE : La ligne de remplissage minimum doit être atteinte pour que votre machine s'enclenche et fonctionne correctement.

SAVouREZ



MISE EN GARDE :

a CARAFE EN ACIER INOXYDABLE et le FILTRE chaufferont pendant le cycle **HOT**, veuillez donc protéger vos mains en attendant que la machine refroidisse et en utilisant la POIGNÉE isolée lorsque vous versez vos mélanges volumineux.

CONSEILS DE CHEF :

- Il est plus facile d'utiliser des ingrédients plus épais lorsque vous utilisez le Soyabella sans le FILTRE. Pour de meilleurs résultats pendant le processus de mélange, nous vous recommandons de couper ces ingrédients en morceaux de 1 cm.
- Si vous souhaitez épaissir votre soupe, fixez simplement la TÊTE MOTORISÉE au préparateur et appuyez 1 à 2 fois sur le bouton de cycle **RAW** pour mixer davantage votre mélange.

4. MODE D'EMPLOI

THÉS ET BOISSONS TONIQUES - ÉTAPE PAR ÉTAPE

ÉTAPE 1



ÉTAPE 1: Remplissez votre CARAFE avec 1 litre de liquide en fonction de la recette choisie.

ÉTAPE 2



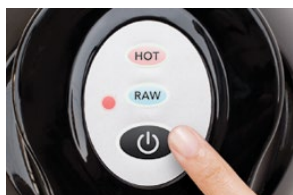
ÉTAPE 2: Ajoutez tous vos ingrédients dans la CARAFE. Le curcuma, les épices chai, les superaliments ou les mélanges de champignons sont assez populaires. Pour plus de recettes, reportez-vous à la page R29 dans la section Recettes.


ÉTAPE 3



ÉTAPE 3: Placez correctement la TÊTE MOTORISÉE sur la CARAFE. Connectez le CORDON D'ALIMENTATION et assurez-vous qu'il soit correctement branché à une prise secteur. Lorsqu'il est parfaitement branché, le préparateur émet un bip.

ÉTAPE 4




ÉTAPE 4: Appuyez sur le bouton . Le voyant aura une couleur rouge fixe. Votre préparateur va maintenant entamer un cycle de chauffage et de mélange de 5 à 10 minutes pour transformer vos ingrédients en une boisson tonique finie. Une fois ce cycle terminé, votre machine émettra un bip et le voyant lumineux passera au vert pour indiquer que le cycle est terminé.

Versez et savourez votre boisson tonique !


SAVOUREZ



MISE EN GARDE :

La CARAFE EN ACIER INOXYDABLE et le FILTRE chaufferont pendant le cycle . Ne touchez pas le préparateur lorsqu'il est chaud, attendez qu'il refroidisse. Utilisez la POIGNÉE isolée lorsque vous versez vos boissons chaudes.

CONSEILS DE CHEF :

- Lorsque vous préparez une boisson végétalienne d'or ou curcuma, du thé chai ou d'autres boissons toniques nécessitant un processus en 2 étapes (utilisez le cycle , puis le cycle **RAW**). Il vous faudra peut-être rajouter des ingrédients entre les étapes pour les protéger d'une surchauffe. C'est le cas, par exemple avec les superaliments crus. Nous vous recommandons de laisser refroidir votre préparation entre les cycles.

FR

4. MODE D'EMPLOI

TOFU MOU À L'AIDE DU SB-132 - ÉTAPE PAR ÉTAPE

ÉTAPE 1



ÉTAPE 2



ÉTAPE 3



ÉTAPE 4



ÉTAPE 5



Laissez tremper une tasse de germes de soja sèches pendant au moins 4 heures. Vous devriez ainsi obtenir près de 2 tasses de soja. Pour plus de recettes, voir page R33 du livre de recettes.

ÉTAPE 1: Mettez quatre tasses (1 l) d'eau dans votre CARAFE. Passez la première moitié de germes de soja (~1 tasse/250 ml) au FILTRE FIN. Fixez le FILTRE sur la TÊTE MOTORISÉE et assurez-vous qu'il est bien en place et verrouillé. Placez la TÊTE MOTORISÉE sur la CARAFE. Branchez le CORDON D'ALIMENTATION en veillant à ce qu'il soit correctement branché dans une prise de courant. La machine émettra un « bip » quand elle sera sous tension. Appuyez 3 à 5 fois sur le bouton **RAW** pour que la machine broie la première moitié des ingrédients.

ÉTAPE 2: Soulevez la TÊTE MOTORISÉE, retirez tous les ingrédients moulus du FILTRE, puis insérez les ingrédients restants (~1 tasse/250 ml) dans le FILTRE. Fixez le FILTRE à la TÊTE MOTORISÉE et remettez-le sur la CARAFE, en laissant le même type de lait de soja créé lors de la dernière étape dans la CARAFE. Appuyez maintenant sur la touche **HOT**.

ÉTAPE 3: À la fin du cycle, filtrez votre lait de soja à l'aide du ÉTAMINE. Réchauffez le lait de soja tamisé à feu moyen jusqu'à ce qu'il atteigne une température d'environ 165° F (73° C). Créez une préparation avec la présure de tofu en suivant les indications figurant sur le paquet. Versez la préparation lentement sur le lait de soja et remuez doucement pendant 40 secondes environ. Couvrez le mélange et laissez-le reposer pendant 10 à 15 minutes.

ÉTAPE 4: La préparation de tofu devrait s'être solidifiée. Placez la BOÎTE À TOFU dans un plat. Couvrez la BOÎTE À TOFU avec le ÉTAMINE en veillant à ce que le linge soit assez grand pour être replié et couvrir l'ouverture supérieure de la boîte. Placez le mélange de tofu dans le ÉTAMINE à l'aide d'une cuillère.

ÉTAPE 5: Couvrez le tofu en plaçant le ÉTAMINE sur le mélange et placez la PRESSE À TOFU par-dessus. Posez un poids sur la PRESSE À TOFU et laissez reposer pendant 10 à 30 minutes. Plus le temps de pause est long, plus le mélange sera compact.

Dépliez le ÉTAMINE, sortez le tofu frais de la BOÎTE À TOFU et dégustez ! Vous pouvez couvrir le tofu avec de l'eau froide et le conserver au réfrigérateur pendant 3 à 5 jours.

4. MODE D'EMPLOI

BROYAGE DES ALIMENTS SECS - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Réduisez les graines de lin, les grains de café, les céréales, les noix et autres fèves en poudre fine grâce à la fonction Broyage.

ÉTAPE 1



ÉTAPE 1: Remplissez la COUPELLE DE BROYAGE transparente avec 250 ml d'ingrédients. Pour plus de recettes, voir page R37 dans la section Recettes.

ÉTAPE 2



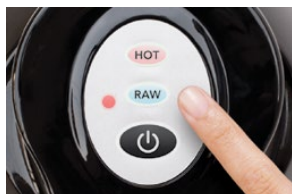
ÉTAPE 2: Solidarisez la COUPELLE DE BROYAGE et la TÊTE MOTORISÉE. ASSUREZ-VOUS QUE LA COUPELLE SOIT BIEN INSTALLÉE! Si la COUPELLE se désolidarise en partie pendant l'utilisation, la lame en rotation pourrait l'endommager.

ÉTAPE 3



ÉTAPE 3: Placez correctement la TÊTE MOTORISÉE sur la CARAFE. Connectez le CORDON D'ALIMENTATION et assurez-vous qu'il soit correctement branché à une prise secteur. Lorsqu'il est parfaitement branché, le préparateur émet un bip.

ÉTAPE 4



ÉTAPE 4: Appuyez sur le bouton **RAW**. Le voyant aura une couleur rouge fixe et vous entendrez le son du broyage de vos ingrédients. Une fois le cycle terminé, vous pouvez examiner vos ingrédients en soulevant la TÊTE MOTORISÉE pour voir la préparation. Répétez cette étape jusqu'à ce que vous ayez obtenu la consistance souhaitée.

SAVOUREZ



Retirez la COUPELLE DE BROYAGE et conservez vos ingrédients secs. Dégustez-les dans des smoothies, des salades et plus encore!

CONSEILS DE CHEF :

- Essayez de créer des garnitures simples pour vos salades et vos soupes en constituant un assortiment de noix et de graines dans la coupelle.
- Un broyage supplémentaire d'ingrédients riches en matières grasses sera nécessaire en plus d'un premier broyage pour obtenir une consistance pâteuse. Pour les ingrédients tels que les graines de lin, d'amande et de tournesol, il est recommandé de ne recourir qu'à 3 cycles **RAW**. Reportez-vous aux recettes de la page R37 pour plus d'informations.

FR

5. NETTOYAGE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

NETTOYAGE

Assurez-vous de bien nettoyer votre Soyabella après chaque utilisation. Un nettoyage approprié est nécessaire pour que votre Soyabella continue de donner d'excellents résultats le plus longtemps possible. **REMARQUE** : assurez-vous de nettoyer immédiatement les mailles des FILTRES pour éviter toute accumulation qui pourrait les obstruer après utilisation.

1. Débranchez le préparateur.
2. Placez la TÊTE MOTORISÉE, sans retirer le FILTRE FIN OU GROSSIER dans la COUPELLE D'ÉGOUTTEMENT pour la refroidir. Assurez-vous que le support en dessous du FILTRE s'insère dans l'une des rainures correspondantes à l'intérieur de la COUPELLE D'ÉGOUTTEMENT.

ASTUCE : pour un nettoyage plus rapide, ajoutez de l'eau froide dans la COUPELLE D'ÉGOUTTEMENT et trempez-y le FILTRE.



3. Pour permettre au FILTRE de refroidir assez rapidement afin d'accélérer le nettoyage, appuyez sur la COUPELLE D'ÉGOUTTEMENT pour retirer la TÊTE MOTORISÉE en la saisissant par le haut d'une main et en utilisant votre autre main pour avoir une emprise ferme sur la COUPELLE D'ÉGOUTTEMENT. Tournez ensuite la COUPELLE D'ÉGOUTTEMENT dans le sens indiqué sur le FILTRE jusqu'à ce qu'il soit désengagé de la TÊTE MOTORISÉE.
4. ATTENTION – Le FILTRE sera chaud ! Protégez vos mains lorsque vous transférez la pulpe dans tout récipient pour la cuisson ou lorsque vous la jetez. Après avoir retiré la pulpe contenue dans le FILTRE, passez la COUPELLE D'ÉGOUTTEMENT (le FILTRE toujours à l'intérieur) sous l'eau courante jusqu'à ce qu'il refroidisse.
5. Lorsque le FILTRE est suffisamment froid, utilisez le TAMPON À RÉCURER et la BROUSSE DE NETTOYAGE pour le nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse. Cela empêchera la formation de dépôts de protéines sur ses mailles. Assurez-vous que le FILTRE soit soigneusement nettoyé et veillez à ce que les mailles ne soient pas obstruées parce que leur obstruction peut avoir des répercussions sur la qualité des préparations ultérieures. Une fois des dépôts de protéines formés sur les mailles du FILTRE, il risque d'être très difficile de s'en débarrasser.

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

6. DÉPANNAGE

FR

Problème	Cause possible	Solution
Le FILTRE se désolidarise de la TÊTE MOTORISÉE	<ul style="list-style-type: none"> Le FILTRE n'est pas correctement fixé sur les rainures 	<ul style="list-style-type: none"> Tournez le FILTRE en position de verrouillage comme indiqué par la flèche
Les ingrédients ne sont pas complètement broyés	<ul style="list-style-type: none"> Trop ou pas assez d'ingrédients dans le FILTRE Pas assez d'eau dans la CARAFE Le FILTRE est obstrué 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez le FILTRE jusqu'à la quantité recommandée Remplissez la CARAFE à un niveau compris entre les deux lignes de remplissage indiquées Nettoyez avec la BROSSE DE NETTOYAGE
Débordements	<ul style="list-style-type: none"> Trop d'eau dans la CARAFE Le FILTRE est obstrué 	<ul style="list-style-type: none"> Ajustez l'eau à un niveau compris entre les deux lignes de remplissage indiquées Nettoyez avec la BROSSE DE NETTOYAGE et de l'eau chaude savonneuse
Pas de bip	<ul style="list-style-type: none"> Le niveau d'eau est trop bas. La température de l'eau est trop froide Le moteur ou l'arbre est bloqué 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez la CARAFE à un niveau compris entre les deux lignes de remplissage indiquées Utilisez de l'eau tiède à une température comprise entre 10 et 40 °C Rincez la CARAFE et les LAMES reliées à la TÊTE MOTORISÉE. Lavez les FILTRES et la COUPELLE D'ÉGOUTTEMENT. Essuyez l'extérieur avec un torchon humide.
Surchauffe d'une boisson	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas assez d'ingrédients à l'intérieur du FILTRE Trop d'ingrédients et pas assez d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> Réessayez en utilisant le VERRE MESUREUR lors du remplissage du FILTRE Essayez à nouveau en ajoutant l'eau à un niveau compris entre les deux lignes de remplissage indiquées. Utilisez le VERRE MESUREUR pour remplir le FILTRE.
La consistance de la boisson est trop légère	<ul style="list-style-type: none"> Le FILTRE est obstrué Il n'y a pas assez d'ingrédients à l'intérieur du FILTRE Les ingrédients n'ont pas été trempés assez longtemps 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez avec la BROSSE DE NETTOYAGE et de l'eau chaude savonneuse Réessayez en utilisant le VERRE MESUREUR lors du remplissage du FILTRE Reportez-vous aux étapes du mode d'emploi
Le chauffage fonctionne, mais pas le moteur	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez la présence d'obstructions et d'erreurs de fonctionnement 	<ul style="list-style-type: none"> Éteignez et redémarrez. Reportez-vous aux étapes du mode d'emploi.
Ne fonctionne pas après avoir appuyé sur les boutons	<ul style="list-style-type: none"> La ligne de remplissage minimum n'a pas été atteinte De l'eau s'est insérée dans la TÊTE MOTORISÉE 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez au moins jusqu'à la ligne de remplissage inférieure (1 litre) Attendez 4 à 5 jours que la TÊTE MOTORISÉE sèche avant de réessayer

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung	33
2. Wichtige Sicherheitshinweise	34
3. Zubehörteile	35
4. Betriebsanleitung	36
Kurzanleitung	36
Rohgetränke	37
Erhitzte Getränke	38
Erhitzte Suppen	39
Stückige Mischungen	40
Tees und Tonics	41
Seidentofu mit SB-132	42
Mahlen von trockenen Zutaten	43
5. Reinigung und Kundendienst	44
6. Fehlerbehebung	45
• Rezepte für Soyabella	R1-R41

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Produkt	Soyabella Pflanzenmilchbereiter (SB-130)
	Soyabella Pflanzenmilchbereiter mit Tofu-Kit (SB-132)
Modell	SB-130 / SB-132
Nennleistung	120V, 200W / 220V, 220W
Kapazität	Bis zu 5,5 Tassen / 1.3 L
Maße (B x T x H)	216 x 165 x 267 mm / 8.5 x 6.5 x 10.5 Zoll
Gewicht	1.7 kg / 3.7 lbs
Hergestellt in	China

1. EINLEITUNG

GLÜCKWUNSCH UND WILLKOMMEN IN DER TRIBEST-FAMILIE!

Mit dem Kauf des Tribest Soyabella Pflanzenmilchbereiters sichern Sie sich die Unterstützung unseres engagierten Kundendienstes und eine Weltklasse-Garantie. Wie bei jedem Tribest-Produkt sind die vielseitigen Funktionen des Soyabella das Ergebnis bewusster Entscheidungen, die Ihnen eines ermöglichen sollen einfach gesund zu leben.

EINFACHE ONE-TOUCH-BEDIENUNG

Sie haben die Wahl zwischen 7 praktischen und einfachen Funktionen für vegane, gesunde Kreationen. Bereiten Sie in nur 30 Sekunden unerhitzte, rohe vegane Milch aus Nüssen und Samen zu oder zaubern Sie in nur 15 Minuten Soja- und Getreidemilch, Suppen, Nuss- und Samenpasten und vieles mehr.

EINFACHE REINIGUNG

Das Heizelement der Soyabella ist in die Edelstahl-Kanne integriert – für mehr Sicherheit und leichtere Reinigung. Eingebaute Sicherheitsfunktionen verhindern eventuelle Verschmutzungen durch Überlaufen, Trockenheizen oder Überhitzung. Halten Sie Ihre Arbeitsfläche sauber und vermeiden Sie Spritzer, indem Sie mitgeliefertes Zubehör wie die Soyabella-Abtropfschale zwischen den einzelnen Chargen verwenden.

LEBENSMITTELECHTER EDELSTAHL

Edelstahlkanne, Deckel (nur SB-132), Feinsieb, Grobsieb und Mahlklinge sowie der BPA-freie Motorkopf sorgen dafür, dass Ihre Getränke nicht in Kontakt mit schädlichen Chemikalien kommen. Führen Sie einfach drei Schritte aus: Zutaten ins Sieb geben, Kanne mit Wasser füllen und Funktion auswählen!

VIELSEITIGE MAHLFUNKTION

Sie können Ihre Kaffeebohnen, Leinsamen, Gewürze und andere trockene Zutaten im Mahlbecher mahlen. Mit seinem patentierten Helix-Design und dem Wellenschliff zermahlt die Klinge trockene Zutaten zu einer samtigen, feinen Konsistenz.

LOS GEHT'S!

Vor der ersten Benutzung der Soyabella empfehlen wir, alle Teile mit einem einfachen Schwamm, warmem Wasser und einem milden Spülmittel zu spülen. Sie sind nun bereit, leckere, frische vegane Milch für sich und Ihre Familie herzustellen. Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme die gesamte Betriebsanleitung für sachgerechten Gebrauch und Pflegehinweise durch.

2. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, dazu gehören:

1. Vor dem ersten Gebrauch alle Anweisungen sorgfältig durchlesen.
2. Niemals Netzkabel, Stecker, Motorkopf oder Edelstahlkanne in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.
3. Netzstecker vor der Reinigung, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und Zubehörteile entfernt oder angebracht werden immer aus der Steckdose ziehen. Netzstecker beim Herausziehen aus der Steckdose immer am Steckerkörper festhalten, niemals am Kabel ziehen oder drehen.
4. Bei Verwendung des Geräts durch oder in der Nähe von Kindern ist eine strenge Überwachung erforderlich.
5. Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden.
6. Das Gerät nicht benutzen, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind, wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Kontrolle, Reparatur oder elektrische bzw. mechanische Einstellungen nur durch autorisiertes Fachpersonal durchführen lassen.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
8. Nicht im Freien benutzen.
9. Darauf achten, dass das Kabel nicht über die Tisch- bzw. Arbeitsflächenkante hängt oder heiße Oberflächen berührt.
10. Vor dem Ziehen des Steckers aus der Steckdose warten, bis der Motor zum Stillstand kommt.
11. Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen. Vor dem Entfernen von Zubehörteilen warten, bis der Motor völlig zum Stillstand kommt. Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen.

Sicherheitsmaßnahmen:

1. Soyabella nicht zum Aufwärmen von kaltem Porridge verwenden..
2. Den MOTORKOPF nicht in Wasser tauchen und kein Wasser über die elektrischen Teile gießen. Eindringen von Wasser in die VERDUNSTUNGSÖFFNUNG vermeiden. (Hauptgerät mit einem feuchten Tuch reinigen)
3. EDELSTAHLKANNE nicht in Wasser tauchen und vermeiden, dass die Unterseite des Sockels oder der GRIFFBEREICH nass werden.
4. Darauf achten, dass das OBERE STECKTEIL und der NETZKABELANSCHLUSS vor dem Anschließen trocken sind.
5. Bei nicht autorisierter Demontage des Hauptgeräts erlischt die Garantie.
6. Seien Sie vorsichtig beim Reinigen der MAHLKLINGE.
7. Edelstahlteile erst berühren, wenn sie vollständig abgekühlt sind.
8. Während des Betriebs kann die EDELSTAHLKANNE sehr heiß werden. Vermeiden Sie es, sie zu berühren, wenn das Gerät in Betrieb ist (besonders wichtig, wenn Kinder dabei sind).
9. Das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel betreiben.
10. Immer geerdete Steckdosen für das NETZKABEL verwenden.
11. Darauf achten, dass alle drei Steckerabdeckungen aus Gummi entfernt sind, bevor das Netzkabel in die Steckdose eingesteckt wird.

VORSICHT:

Eindringen von Wasser in die Verdunstungsöffnung vermeiden.



Diese Anleitung aufbewahren.

3. ZUBEHÖRTEILE



1 MOTORKOPF

Leistungsstarker 200/220-Watt-Motor püriert Ihre Zutaten

2 BEDIENFELD

One-Touch-Tasten für
einfache, schnelle Bedienung

HOT Mahlen und erhitzen

RAW Nur mahlen, kein Erhitzen

Power Erst erhitzen, dann
mahlen / Zyklus abbrechen

Anzeigeleuchte

Zeigt den Zyklusstatus an

Blinkt rot = An

Konstant rot = Zyklus läuft

Blinkt (hell) grün = Beendet

3 ÜBERLAUFSSENSOR

Verhindert das Überlaufen von Getränken

4 MAHLKLINGE

Patentierter Klinge im Helix-Design mit Wellenschliff püriert
schnell verschiedenste Zutaten für optimale Ergebnisse

5 OBERES STECKTEIL

Zur Verbindung mit dem OBEREN STECKERANSCHLUSS

6 OBERER STECKERANSCHLUSS

Zur Verbindung mit dem OBEREN STECKTEIL

7 EDELSTAHLKANNE

Pflegeleichte, lebensmittelechte Materialien für gesunde
Mischungen

8 HEIZELEMENT

In die KANNE integriert für Hitzeschutz und leicht zu
reinigende, glatte Oberflächen

9 GRIFF

10 NETZKABELANSCHLUSS

Zur Verbindung mit dem NETZKABEL

11 FEINSIEB

Vegane Milch zubereiten und gleichzeitig filtern

12 GROBSIEB

Für dickflüssige Getränke und andere kulinarische
Kreationen wie Cremes und Suppen

13 MAHLBECHER

Zum sekundenschnellen Mahlen trockener Zutaten

14 ABTROPFSCHALE

Einfach SIEB entfernen und Rezept genießen. Fängt
außerdem Spritzer auf und hält Ihre Arbeitsfläche
sauber.

15 MESSBECHER

16 REINIGUNGSPAD

17 REINIGUNGSBÜRSTE

18 NETZKABEL

19 EDELSTAHLDECKEL (SB-132)

20 TOFU-KIT (SB-132)

Inklusive Tofu-Box, Tofu-Pressen und Käsetuch

4. BETRIEBSANLEITUNG

Starten Sie mit der folgenden Anleitung oder wählen Sie aus 7 verschiedenen Funktionen:

★ Kurzanleitung.....	36	Stückige Mischungen.....	40
Rohgetränke.....	37	Tees and Tonics.....	41
Erhitzte Getränke.....	38	Seidentofu mit SB-132.....	42
Erhitzte Suppen.....	39	Mahlen von trockenen Zutaten.....	43

KURZANLEITUNG FÜR SOYABELLA

Bereiten Sie in nur 30 Sekunden vegane Milchen aus herkömmlichen Nüssen, Samen, Körnern und Bohnen zu! Im Folgenden sind ein paar einfache Schritte aufgeführt, wie Sie Ihre erste Charge vegane Milch zubereiten können. Auf den Seiten im Anschluss an diese Kurzanleitung finden Sie eine ausführliche Anleitung zu den verschiedenen Einsatzmöglichkeiten Ihrer Soyabella.



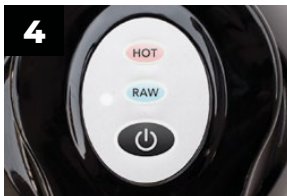
1 KANNE bis zur unteren Fülllinie mit Wasser (~4 Tassen) füllen. Für eine größere Portion einfach mehr Wasser (bis maximal zur oberen Fülllinie) auffüllen und in SCHRITT 2 weitere Zutaten hinzufügen.



2 1 Tasse (250 mL) rohe oder eingeweichte Nüsse, Samen, Körner oder Bohnen in das SIEB geben. Für beste Ergebnisse mit veganer Milch das FEINSIEB verwenden.



3 SIEB am Motorkopf befestigen, indem die Markierungen im SIEB mit den in der obigen Abbildung gekennzeichneten Kerben am MOTORKOPF verbunden werden. Dann drehen, bis das SIEB fest einrastet. MOTORKOPF auf die KANNE setzen.



4 NETZKABEL einstecken und gewünschten Zyklus auswählen. Einfach die Taste auf dem BEDIENFELD drücken und vegane Milch zubereiten!



5 Nach Beendigung des Zyklus den MOTORKOPF abnehmen und SIEB mit Hilfe der ABTROPFSCHALE entfernen.



6 MOTORKOPF wieder auf das Gerät setzen, Pflanzenmilch ausgießen und genießen!

Für rohe Pflanzenmilch aus Nüssen/Samen auf **RAW** drücken

Für erhitzte vegane Milch aus Bohnen, Körnern, Nüssen und Samen auf **HOT** drücken

4. BETRIEBSANLEITUNG

ROHGETRÄNKE - SCHRITT FÜR SCHRITT

Bereiten Sie mit der **RAW**-Funktion Ihrer Soyabella in Sekundenschnelle rohe vegane Milchsorten aus Nüssen, Samen und gekeimten Körnern zu.

SCHRITT 1



Für optimale Ergebnisse sollten Sie Ihre Zutaten 4-6 Stunden oder über Nacht einweichen, bevor Sie vegane Milch mit Soyabella zubereiten.

SCHRITT 1: 4 Tassen (1 L) Wasser in die KANNE füllen.

SCHRITT 2



SCHRITT 2: 1 Tasse (250 ml) eingeweichte Nüsse, Samen oder gekeimte Körner in das FEINSIEB geben. Weitere Rezepte auf Seite R5 im Rezeptteil.

SCHRITT 3: SIEB am MOTORKOPF befestigen. **DARAUFGACHTEN, DASS DAS SIEB RICHTIG EINGERASTET IST!** Falls sich das SIEB während des Betriebs löst, könnte die rotierende Klinge das SIEB beschädigen.

SCHRITT 3



SCHRITT 4: MOTORKOPF fest auf die KANNE aufsetzen. NETZKABEL anschließen und prüfen, ob es richtig an eine Steckdose angeschlossen ist. Ist das Gerät richtig angeschlossen, ertönt ein Signalton.

SCHRITT 4



SCHRITT 5: **RAW**-Taste drücken. Die Anzeige leuchtet konstant rot. Ihr Gerät beginnt nun hörbar, die Zutaten zu pürieren. Nach 15 Sekunden gibt das Gerät einen Signalton ab und die Anzeige leuchtet grün als Zeichen dafür, dass der Zyklus beendet ist. Nach dem ersten **RAW**-Zyklus das Oberteil des MOTORKOPFES anheben, während das SIEB noch daran befestigt ist, um die Konsistenz des Inhalts zu prüfen. Je nach Art der verwendeten Zutaten kann der **RAW**-Zyklus 2-3 weitere Male laufen gelassen werden, um eine cremigere, intensivere vegane Milch zu erhalten.

Vegane Milch ausgießen und genießen!

SCHRITT 5



PROFI-TIPPS:

- Für mehr Textur in Ihrer veganen Milch probieren Sie den Vorgang mit dem GROBSIEB. So gelangen Partikel durch das SIEB, je nachdem, wie fein Sie Ihre Zutaten im **RAW**-Zyklus mixen.
- Viele lieben es, Ihre roh-vegane Milch mit natürlichem Süßstoff, Zimt und Meersalz aufzupeppen. Probieren Sie diese oder andere natürliche Gewürze aus, indem Sie zuerst die Gewürze in die vegane Milch geben, die Sie in der KANNE zubereitet haben. Entfernen Sie das SIEB mithilfe der ABTROPFSCHALE. Setzen Sie dann den MOTORKOPF ohne das SIEB wieder auf und drücken Sie noch einmal die **RAW**-Taste. Genießen Sie dann Ihre perfekt gewürzte roh-vegane Milch!

DE

4. BETRIEBSANLEITUNG

ERHITZTE GETRÄNKE - SCHRITT FÜR SCHRITT

Bereiten Sie mit der **(HOT)**-Funktion Ihrer Soyabella in wenigen Minuten vegane Milch aus eingeweichten Nüssen, Samen, Körnern oder Bohnen zu.

SCHRITT 1



Für optimale Ergebnisse sollten Sie Ihre Zutaten 4-6 Stunden oder über Nacht einweichen, bevor Sie vegane Milch mit Soyabella zubereiten.

SCHRITT 1: 4 Tassen (1 L) Wasser in die KANNE füllen.

SCHRITT 2



SCHRITT 2: 1 Tasse (250 ml) eingeweichte Nüsse, Samen oder gekeimte Körner in das FEINSIEB geben. Weitere Rezepte auf Seite R11 im Rezeptteil.

SCHRITT 3: SIEB am MOTORKOPF befestigen. *DARAUF ACHTEN, DASS DAS SIEB RICHTIG EINGERASTET IST! Falls sich das SIEB während des Betriebs löst, könnte die rotierende Klinge das SIEB beschädigen.*

SCHRITT 3



SCHRITT 4: MOTORKOPF fest auf die KANNE aufsetzen. NETZKABEL anschließen und prüfen, ob es richtig an eine Steckdose angeschlossen ist. Ist das Gerät richtig angeschlossen, ertönt ein Signalton.

SCHRITT 5: **(HOT)**-Taste drücken. Die Anzeige leuchtet konstant rot. Ihr Gerät durchläuft nun einen ca. 20-minütigen Erhitzungs- und Mixvorgang, um Ihre Zutaten in vegane Milch zu verwandeln. Nach diesem Vorgang gibt das Gerät einen Signalton ab und die Anzeige leuchtet grün als Zeichen dafür, dass der Zyklus beendet ist.

SCHRITT 4



Vegane Milch ausgießen und genießen!

VORSICHT:

Die EDELSTAHLKANNE und das SIEB erhitzen sich während des **(HOT)**-Zyklus. Warten Sie daher zum Schutz Ihrer Hände, bis das Gerät abgekühlt ist und benutzen Sie den isolierten GRIFF beim Ausgießen Ihrer Heißgetränke.

SCHRITT 5



PROFI-TIPPS:

- Viele lieben es, ihre roh-vegane Milch mit natürlichem Süßstoff, Zimt und Meersalz aufzupeppen. Probieren Sie diese oder andere natürliche Gewürze aus, indem Sie zuerst die Gewürze in die vegane Milch geben, die Sie in der KANNE zubereitet haben. Entfernen Sie das SIEB mithilfe der ABTROPFSCHALE. Setzen Sie dann den MOTORKOPF ohne das SIEB wieder auf und drücken Sie die **(RAW)**-Taste. Genießen Sie dann Ihre perfekt gewürzte roh-vegane Milch!

4. BETRIEBSANLEITUNG

ERHITZTE SUPPEN - SCHRITT FÜR SCHRITT

SCHRITT 1



SCHRITT 1: 4 Tassen (1 L) Wasser in die KANNE füllen.

SCHRITT 2



SCHRITT 2: Für eine Suppe 1½ Tassen (375 ml) frisches Gemüse in das GROBSIEB geben (probieren Sie es mit Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch). Weitere Rezepte auf Seite R17 im Rezeptteil.

SCHRITT 3



SCHRITT 3: SIEB am MOTORKOPF befestigen. **DARAUFGACHTEN, DASS DAS SIEB RICHTIG EINGERASTET IST!** Falls sich das SIEB während des Betriebs löst, könnte die rotierende Klinge das SIEB beschädigen.

SCHRITT 4



SCHRITT 4: MOTORKOPF fest auf die KANNE aufsetzen. NETZKABEL anschließen und prüfen, ob es richtig an eine Steckdose angeschlossen ist. Ist das Gerät richtig angeschlossen, ertönt ein Signalton.

SCHRITT 5



SCHRITT 5: **HOT**-Taste drücken. Die Anzeige leuchtet konstant rot. Ihr Gerät durchläuft nun einen ca. 20-minütigen Erhitzungs- und Mixvorgang, um Ihre Zutaten in Suppe zu verwandeln. Nach diesem Vorgang gibt das Gerät einen Signalton ab und die Anzeige leuchtet grün als Zeichen dafür, dass der Zyklus beendet ist.

Suppe ausgießen und genießen!

VORSICHT:

Die EDELSTAHLKANNE und das SIEB erhitzen sich während des **HOT**-Zyklus. Warten Sie daher zum Schutz Ihrer Hände, bis Das Gerät abgekühlt ist und benutzen Sie den isolierten GRIFF beim Ausgießen Ihrer heißen Suppen.

PROFI-TIPPS:

- Verfeinern Sie Ihre Suppen mit weiteren Zutaten wie frischen Kräutern und Gewürzen und kreieren Sie unendlich viele Rezepte! Fügen Sie diese einfach Ihrer Suppe in der KANNE hinzu. Entfernen Sie das SIEB mithilfe der ABTROPFSCHALE. Setzen Sie dann den MOTORKOPF ohne das SIEB wieder auf und drücken Sie die **RAW**-Taste. Genießen Sie dann Ihre leckerere Suppe!

DE

4. BETRIEBSANLEITUNG

STÜCKIGE MISCHUNGEN - SCHRITT FÜR SCHRITT

SCHRITT 1



SCHRITT 1: 4 Tassen (1 L) Wasser in die KANNE füllen.

SCHRITT 2



SCHRITT 2: Alle Zutaten in die KANNE geben. In der Regel werden 1 Tasse (250 mL) Linsen, Spalterbsen, frische Kräuter und Gewürze sowie anderes Gemüse wie Karotten, Sellerie und Zwiebeln verwendet. Weitere Rezepte auf Seite R23 im Rezeptteil.

SCHRITT 3



SCHRITT 3: MOTORKOPF fest auf die KANNE aufsetzen. NETZKABEL anschließen und prüfen, ob es richtig an eine Steckdose angeschlossen ist. Ist das Gerät richtig angeschlossen, ertönt ein Signalton.

SCHRITT 4



SCHRITT 4: **HOT**-Taste drücken. Die Anzeige leuchtet konstant rot. Ihr Gerät durchläuft nun einen ca. 20-minütigen Erhitzungs- und Mixvorgang, um Ihre Zutaten in eine stückige Mischung zu verwandeln. Nach diesem Vorgang gibt das Gerät einen Signalton ab und die Anzeige leuchtet grün als Zeichen dafür, dass der Zyklus beendet ist.

Das Ergebnis ist eine stückige, fertig erhitzte Suppe, die Sie auslöffeln oder ausgießen können! Für dickere Chutneys, Fruchtpurees wie Apfelmus und dickere Suppen kann derselbe Vorgang mit weniger Wasser durchgeführt werden. HINWEIS: Damit Ihr Gerät einschaltet und einwandfrei arbeitet, muss die Mindestfülllinie erreicht werden.

GUTEN APPETTIT!



VORSICHT:

Die EDELSTAHLKANNE und das SIEB erhitzen sich während des **HOT**-Zyklus. Warten Sie daher zum Schutz Ihrer Hände, bis das Gerät abgekühlt ist, und benutzen Sie den isolierten GRIFF beim Ausgießen Ihrer stückigen Mischungen.

PROFI-TIPPS:

- Wenn Sie die Soyabella ohne SIEB verwenden, ist es einfacher, dickere Zutaten zu verwenden. Für ein optimales Ergebnis während des Mixvorgangs empfehlen wir, diese Zutaten in etwa 1 cm (½ Zoll) große Stücke zu schneiden.
- Wenn Sie Ihre stückige Mischung lieber pürrierter mögen, setzen Sie einfach den MOTORKOPF wieder auf das Gerät und drücken Sie 1-2 Mal die **RAW**-Taste, um Ihre Mischung stärker zu pürrieren.

4. BETRIEBSANLEITUNG

TEES UND TONICS - SCHRITT FÜR SCHRITT

SCHRITT 1



SCHRITT 1: Je nach gewünschter Rezeptur 4 Tassen (1 L) Flüssigkeit in die KANNE füllen.

SCHRITT 2



SCHRITT 2: Zutaten in die KANNE geben. Häufig verwendet werden Kurkuma, Chai-Gewürze, Superfoods oder Pilzmischungen. Weitere Rezepte auf Seite R29 im Rezeptteil.


SCHRITT 3



SCHRITT 3: MOTORKOPF fest auf die KANNE aufsetzen. NETZKABEL anschließen und prüfen, ob es richtig an eine Steckdose angeschlossen ist. Ist das Gerät richtig angeschlossen, ertönt ein Signalton.


SCHRITT 4





SCHRITT 4: -Taste drücken. Die Anzeige leuchtet dauerhaft rot. Ihr Gerät durchläuft nun einen ca. 5-10-minütigen Erhitzungs- und Mixvorgang, um Ihre Zutaten in ein trinkfertiges Tonic zu verwandeln. Nach diesem Vorgang gibt das Gerät einen Signalton ab und die Anzeige leuchtet grün als Zeichen dafür, dass der Zyklus beendet ist.

Ausgießen und genießen!

VORSICHT:

Die EDELSTAHLKANNE und das SIEB erhitzen sich während des -Zyklus. Warten Sie daher zum Schutz Ihrer Hände, bis das Gerät abgekühlt ist, und benutzen Sie den isolierten GRIFF beim Ausgießen Ihrer Heißgetränke.

PROFI-TIPPS:

- Bei der Zubereitung von veganer Goldener Milch, Chai-Tee oder anderen Tonics, die einen zweistufigen Prozess erfordern (zuerst mit dem -Zyklus und dann mit dem -Zyklus), können zwischen den Schritten weitere Zutaten hinzugefügt werden, um diese vor Erhitzung zu schützen, wie z. B. rohe Superfoods. In diesem Fall empfehlen wir, Ihre Mischung zwischen den Zyklen abkühlen zu lassen.

GUTEN APPETIT!



DE

4. BETRIEBSANLEITUNG

SEIDENTOFU MIT SB-132 - SCHRITT FÜR SCHRITT

SCHRITT 1



SCHRITT 2



SCHRITT 3



SCHRITT 4



SCHRITT 5



Lassen Sie 1 Tasse getrocknete Sojabohnen für mindestens 4 Stunden einweichen. Sie sollten nach dem Einweichen etwa 2 Tassen Sojabohnen erhalten. Weitere Tofu Rezepte finden Sie auf Seite R33 im Abschnitt „Rezepte“.

SCHRITT 1: Füllen Sie Ihre KANNE mit 4 Tassen (1 L) Wasser. Geben Sie die erste Hälfte der Sojabohnen (~1 Tasse / 250 ml) in das FEINSIEB. Befestigen Sie das SIEB am MOTORKOPF und stellen Sie sicher, dass es richtig einrastet. Setzen Sie den MOTORKOPF auf die KANNE. Schließen Sie das NETZKABEL an und vergewissern Sie sich, dass es ordnungsgemäß in eine Steckdose eingesteckt ist. Wenn das Gerät richtig angeschlossen und betriebsbereit ist, gibt es einen Signalton ab. Drücken Sie 3-5 Mal die **RAW** Taste, damit die Maschine die erste Hälfte der Sojabohnen vollständig zermahlt.

SCHRITT 2: Heben Sie den MOTORKOPF an, nehmen Sie die gemahlene Sojabohnen aus dem SIEB und geben Sie dann die restlichen Sojabohnen (^1 Tasse / 250 ml) in das SIEB. Bringen Sie das SIEB am MOTORKOPF an und setzen Sie es wieder auf die KANNE, wobei die in den vorherigen Schritten gewonnene Sojamilch in der KANNE verbleibt. Drücken Sie nun die **HOT** Taste.

SCHRITT 3: Nachdem der Vorgang beendet ist, seihen Sie Ihre Sojamilch mit dem KÄSETUCH ab. Erhitzen Sie Ihre abgeseigte Sojamilch auf mittlerer Stufe, bis sie ca. 165 °F (73,89 °C) erreicht. Stellen Sie unter Beachtung der Packungsanleitung eine Lösung mit Ihrem Tofu Gerinnungsmittel her. Geben Sie die Lösung langsam in die Sojamilch und verrühren Sie sie für etwa 40 Sekunden in langsamen Bewegungen. Decken Sie die Mischung ab und lassen Sie sie 10-15 Minuten lang ruhen.

SCHRITT 4: Ihre Tofu Mischung sollte jetzt fest sein. Stellen Sie Ihre TOFU-BOX auf einen Teller. Legen Sie die TOFU-BOX mit dem KÄSETUCH so aus, dass genügend Tuch übrigbleibt, um die obere Öffnung der Box zu überdecken. Füllen Sie die Tofu Mischung mit einem Löffel in das KÄSETUCH.

SCHRITT 5: Decken Sie den Tofu ab, indem Sie das KÄSETUCH über die Mischung falten und die TOFU-PRESSE auf das KÄSETUCH legen. Stellen Sie ein Gewicht auf die TOFU-PRESSE und lassen Sie es 10-30 Minuten lang stehen je länger der Tofu gepresst wird, desto fester wird er.

Wickeln Sie das KÄSETUCH wieder auf, nehmen Sie den frischen Tofu aus der TOFU-BOX und genießen Sie ihn! Sie können den Tofu in kaltem Wasser einweichen und für 3-5 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

4. BETRIEBSANLEITUNG

TROCKENE ZUTATEN MAHLEN - SCHRITT FÜR SCHRITT

Mit der Mahlfunktion lassen sich Leinsamen, Kaffeebohnen, Körner, Nüsse und andere Samen zu feinem Pulver mahlen.

SCHRITT 1



SCHRITT 1: Den durchsichtigen MAHLBECHER mit 1 Tasse (250 mL) Zutaten füllen. Weitere Rezepte auf Seite R37 im Rezeptteil.

SCHRITT 2



SCHRITT 2: MAHLBECHER am MOTORKOPF befestigen. **DARAUF ACHTEN, DASS DER BECHER RICHTIG EINGERASTET IST!** Falls sich der MAHLBECHER während des Betriebs löst, könnte die rotierende Klinge den BECHER und die KLINGE selbst beschädigen.

SCHRITT 3



SCHRITT 3: MOTORKOPF fest auf die KANNE aufsetzen. NETZKABEL anschließen und prüfen, ob es richtig an eine Steckdose angeschlossen ist. Ist das Gerät richtig angeschlossen, ertönt ein Signalton.

SCHRITT 4



SCHRITT 4: **RAW**-Taste drücken. Die Anzeige leuchtet konstant rot und das Gerät zermahlt hörbar Ihre Zutaten. Nach beendetem Zyklus kann der MOTORKOPF angehoben und das Füllgut auf ihre Konsistenz geprüft werden. Diesen Schritt ggf. wiederholen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

MAHLBECHER entfernen und die gemahlene Trockenzutaten für die Verwendung in Smoothies, Salaten usw. lagern.

GUTEN APPETIT!



PROFI-TIPPS:

- Kreieren Sie ganz leicht Zusätze für Salate und Suppen, indem Sie verschiedene Nüsse und Samen im Becher kombinieren.
- Wenn Sie Zutaten mit hohem Fettgehalt zu stark mahlen, werden sie zu einer Paste. Bei Zutaten wie Leinsamen, Mandeln und Sonnenblumenkernen empfehlen wir, den **RAW**-Zyklus höchstens 3 Mal zu verwenden. Weitere Infos finden Sie in den Rezepten auf Seite R37.

DE

5. REINIGUNG UND KUNDENDIENST

REINIGUNG

Reinigen Sie Ihre Soyabella gründlich nach jedem Gebrauch. Eine sorgfältige Reinigung gewährleistet, dass Ihre Soyabella noch jahrelang optimale Ergebnisse liefert. **HINWEIS:** Um zu verhindern, dass sich Ablagerungen bilden und die Löcher an den SIEBEN verstopfen, sollten Sie die SIEBE sofort nach Gebrauch reinigen.

1. Ziehen Sie den Stecker.
2. Legen Sie den MOTORKOPF mit dem noch befestigten FEIN- ODER GROBSIEB zum Abkühlen in die ABTROPFSCHALE. Der Griff unter dem SIEB sollte in eine der entsprechenden Schlitze in der ABTROPFSCHALE eingebettet sein.

TIPP: Für schnellere Reinigung füllen Sie kaltes Wasser in die ABTROPFSCHALE und weichen Sie das SIEB ein.

3. Damit das SIEB für eine schnellere Reinigung rasch abkühlt, verwenden Sie die ABTROPFSCHALE, um das SIEB vom MOTORKOPF zu lösen, indem Sie mit einer Hand die Oberseite des MOTORKOPFES und mit der anderen die ABTROPFSCHALE festhalten. Drehen Sie dann die ABTROPFSCHALE in die auf dem SIEB angegebene Richtung, bis das SIEB vom MOTORENKOPF abgeschraubt ist.
4. VORSICHT – Das SIEB wird heiß! Bitte schützen Sie Ihre Hände, wenn Sie die Pulpe zum Kochen in ein anderes Gefäß umfüllen oder entsorgen. Nach dem Entfernen der Pulpe aus dem SIEB stellen Sie die ABTROPFSCHALE (mit dem Sieb darin) zum Abkühlen unter fließendes Wasser.
5. Wenn das SIEB ausreichend abgekühlt ist, mit dem REINIGUNGSPAD und der REINIGUNGSBÜRSTE in heißem Spülwasser abschrubben - dies verhindert, dass Eiweißablagerungen die Löcher im SIEB verstopfen. Achten Sie darauf, dass das SIEB gründlich gesäubert ist und alle Löcher offen sind, da ein verstopftes SIEB die Konsistenz Ihrer Getränke bei künftigen Betrieb beeinträchtigen kann. Haben sich Eiweißablagerungen einmal in den Löchern des SIEBS festgesetzt, kann es extrem schwierig sein, sie zu entfernen.



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

6. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
SIEB rutscht vom MOTORKOPF ab	<ul style="list-style-type: none"> Das SIEB sitzt nicht richtig auf dem Gewinde 	<ul style="list-style-type: none"> SIEB in die Position „CLOSE“ drehen, wie mit dem Pfeil angezeigt
Zutaten sind nicht richtig gemahlen	<ul style="list-style-type: none"> Zu viel oder zu wenig im SIEB Nicht genug Wasser in der KANNE SIEB ist verstopft 	<ul style="list-style-type: none"> SIEB bis zur empfohlenen Menge auffüllen KANNE so weit auffüllen, dass der Wasserstand zwischen den beiden eingezeichneten Fülllinien liegt Mit der REINIGUNGSBÜRSTE reinigen
Überlaufen	<ul style="list-style-type: none"> Zu viel Wasser in der KANNE SIEB ist verstopft 	<ul style="list-style-type: none"> Wasserstand sollte zwischen den beiden eingezeichneten Fülllinien liegen Mit der REINIGUNGSBÜRSTE und heißer Spüllauge reinigen
Kein Signalton	<ul style="list-style-type: none"> Wasserstand ist zu niedrig Wassertemperatur ist zu kalt Motor oder Schaft ist verstopft 	<ul style="list-style-type: none"> KANNE so weit auffüllen, dass der Wasserstand zwischen den beiden eingezeichneten Fülllinien liegt warmes Wasser zwischen 10-40°C (50-104°F) verwenden KANNE und KLINGE am MOTORKOPF abspülen. SIEBE und ABTROPFSCHALE spülen. Von außen mit einem feuchten Tuch abwischen.
Getränk brennt an	<ul style="list-style-type: none"> Es sind nicht genügend Zutaten im SIEB Zu viele Zutaten und zu wenig Wasser 	<ul style="list-style-type: none"> Erneut versuchen und beim Befüllen des SIEBES den MESSBECHER verwenden Erneut versuchen und die Wassermenge auf einen Stand zwischen den beiden markierten Fülllinien bringen. MESSBECHER beim Befüllen des SIEBES verwenden.
Konsistenz der Getränke ist zu dünn	<ul style="list-style-type: none"> SIEB ist verstopft Es sind nicht genügend Zutaten im SIEB Zutaten wurden nicht lange genug eingeweicht 	<ul style="list-style-type: none"> Mit REINIGUNGSBÜRSTE und heißer Spüllauge reinigen. Erneut versuchen und beim Befüllen des SIEBES den MESSBECHER verwenden Schritte in der Betriebsanleitung beachten
Erhitzt, aber Motor läuft nicht	<ul style="list-style-type: none"> Auf Verstopfungen und Bedienungsfehler überprüfen 	<ul style="list-style-type: none"> Aus- und wieder einschalten. Schritte in der Betriebsanleitung beachten
Schaltet sich bei Tastendruck nicht ein	<ul style="list-style-type: none"> Die minimale Fülllinie wurde nicht erreicht Wasser ist in den MOTORKOPF eingedrungen 	<ul style="list-style-type: none"> Mindestfüllhöhe: untere Fülllinie (4 Tassen) 4-5 Tage warten, bis der MOTORKOPF getrocknet ist, dann erneut versuchen

DE

ÍNDICE

1. Introducción	47
2. Garantías importantes	48
3. Partes	49
4. Instrucciones de uso	50
Guía de inicio rápido.....	50
Bebidas crudas.....	51
Bebidas calientes.....	52
Sopas calientes.....	53
Mezclas gruesas.....	54
Tés y tónicos.....	55
Tofu suave con SB-132.....	56
Triturar alimentos secos.....	57
5. Limpieza y ayuda	58
6. Resolución de problemas.....	59
• Recetas para Soyabella	R1-R41

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Producto	Elaborador de bebidas a base de plantas Soyabella (SB-130)
	Elaborador de bebida a base de plantas con kit de tofu (SB-132)
Modelo	SB-130 / SB-132
Potencia nominal	120V, 200W / 220V, 220W
Capacidad	Hasta 5,5 tazas / 1,3 L
Tamaño (An x F x A)	8,5 x 6,5 x 10,5 in / 216 x 165 x 267 mm
Peso	3,7 lbs / 1,7 kg
Fabricado en	China

1. INTRODUCCIÓN

¡ENHORABUENA Y BIENVENIDO A LA FAMILIA TRIBEST!

Su compra del Elaborador de Bebidas a Base de Plantas Soyabella de Tribest está respaldada por nuestro comprometido equipo del servicio de atención al cliente y una garantía de clase mundial. Como ocurre con cada producto Tribest, las características versátiles de Soyabella son el resultado de elecciones intencionadas que se tomaron para ayudarle a conseguir una cosa: facilitar la vida sana.

FUNCIONAMIENTO SENCILLO CON UN TOQUE

Elija entre 7 funciones sencillas para todas sus creaciones de alimentos saludables. Prepare leches veganas crudas sin calentar partiendo de frutos secos y semillas en tan solo 30 segundos. Elabore leches de soja o granos, sopas, cremas de frutos secos y semillas y mucho más en solo 15 minutos.

FÁCIL DE LIMPIAR

El elemento calentador de Soyabella está encerrado en su jarra de acero inoxidable para mayor seguridad y una limpieza más fácil. Las características de seguridad integradas evitan problemas que puedan estar causados por derramamientos, calentamiento en seco o sobrecalentamiento. Mantenga su encimera limpia usando los accesorios incluidos como la taza de goteo Soyabella para evitar derramamientos.

ACERO INOXIDABLE SEGURO PARA ALIMENTOS

La jarra de acero inoxidable, la tapa (solo en SB-132), el tamiz fino, el tamiz grueso y la cuchilla, junto con el cabezal del motor sin BPA garantizan que sus bebidas nunca entren en contacto con químicos dañinos. Siga tres sencillos pasos: ¡ponga los ingredientes en el tamiz, llene la jarra con agua y seleccione una función!

FUNCIÓN DE TRITURADO VERSÁTIL

Triture los granos de su café, las semillas de lino, las especias y otros ingredientes secos dentro de la taza trituradora. La cuchilla tritura los ingredientes secos hasta conseguir una consistencia suave y ligera con su estructura elíptica patentada y su borde dentado.

¡EMPECEMOS!

Antes de usar el Soyabella, recomendamos lavar todas las partes con una esponja, agua caliente y jabón suave. Ahora está listo para empezar a elaborar bebidas frescas deliciosas y veganas para usted y su familia. Por favor, tómese su tiempo para leer todo el manual y así hacer un uso correcto y las instrucciones de cuidado antes de empezar.

ES

2. GARANTÍAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones detenidamente antes del primer uso.
2. Para protegerse frente al riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable eléctrico, el enchufe, el cabezal del motor o la jarra de acero inoxidable en agua u otros líquidos.
3. Desenchufe de la toma de corriente cuando no se esté usando, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar. Quite el enchufe agarrando el cuerpo y tirando hacia afuera de la toma de corriente. Nunca tire ni retuerza el cable para desenchufar la unidad.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier dispositivo esté siendo usado por niños o cerca de ellos.
5. Evite el contacto con cualquier parte móvil.
6. No haga funcionar ningún aparato con el cable o el enchufe dañado, después de que el aparato haya fallado o se haya caído o dañado de cualquier manera. Envíe el aparato a un servicio autorizado para que lo examinen, lo reparen o le hagan los ajustes eléctricos o mecánicos necesarios.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante pueden causar incendios, descargas eléctricas o daños.
8. No lo use en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue por el borde de una mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
10. Para desconectarlo, espere hasta que el motor se pare antes de quitar el enchufe de la toma eléctrica.
11. No lo deje funcionar sin supervisión. Asegúrese de que el motor se para completamente antes de desmontarlo. Desenchúfelo después de cada uso.

Precauciones:

1. No use Soyabella para calentar papilla fría.
2. No sumerja el CABEZAL DEL MOTOR en agua ni vierta agua sobre los componentes eléctricos. No deje entrar agua en el AGUJERO DE EVAPORACION DE LA HUMEDAD. (Use un paño húmedo para limpiar la unidad)
3. No sumerja la JARRA DE ACERO INOXIDABLE en agua ni moje la parte inferior de la base o la zona del asa.
4. Asegúrese de que el ENCHUFE SUPERIOR y el RECEPTÁCULO DEL ENCHUFE DE ALIMENTACIÓN están secos antes de conectarlos.
5. Desmontar la unidad de manera no autorizada cancelará la garantía.
6. Tenga cuidado con la CUCHILLA TRITURADORA cuando la limpie.
7. No toque las partes de acero inoxidable hasta que se hayan enfriado.
8. La JARRA DE ACERO INOXIDABLE puede ponerse muy caliente durante el uso. Evite tocarla mientras está funcionando. (Preste especial atención cuando haya niños presentes).
9. No opere con un cable de alimentación dañado.
10. Utilice siempre un CABLE DE ALIMENTACION con toma de tierra.
11. Asegúrese de eliminar las tres cubiertas de goma antes de enchufar el cable a la toma eléctrica.

ATENCIÓN:

No permitir que el agua entre en el Agujero de Evaporación de la Humedad.



Guarde estas instrucciones.

3. PARTES



Incluido con el modelo SB-132.
También se puede comprar por separado

1 CABEZAL DEL MOTOR

Potente motor de 200/220 vatios que mezcla los ingredientes

2 PANEL DE CONTROL

Botones de un toque

Fáciles y rápidos de usar

HOT Ciclos de triturado y calor

RAW Solo triturado, sin calor

Power Primero calienta, luego tritura /
Cancela el ciclo actual

Luz indicadora

Indica el estado del ciclo

Light Parpadeo rojo = activado

Light Rojo sólido = Ciclo en progreso

Light Parpadeo verde (pálido) =
terminado

3 SENSOR DE DESBORDAMIENTO

Evite el derramamiento de bebidas

4 CUCHILLA TRITURADORA

La cuchilla helicoidal patentada y el borde dentado en seguida mezcla diferentes ingredientes para unos resultados óptimos, ricos y suave

5 ENCHUFE SUPERIOR

Se conecta al RECEPTÁCULO DEL ENCHUFE SUPERIOR

6 RECEPTÁCULO DEL ENCHUFE SUPERIOR

Se conecta al ENCHUFE SUPERIOR

7 JARRA DE ACERO INOXIDABLE

Fácil de limpiar, materiales seguros para mezclas saludables

8 ELEMENTO CALENTADOR

Dentro de la JARRA para protección contra el calor y con superficies lisas y fáciles de limpiar

9 MANGO

10 RECEPTÁCULO DEL ENCHUFE DE ALIMENTACIÓN

Se conecta al CABLE DE ALIMENTACIÓN

11 TAMIZ FINO

Elabore leches veganas y tamiza al mismo tiempo

12 TAMIZ GRUESO

Elabore bebidas más gruesas y otras creaciones culinarias como cremas y sopas

13 TAZA TRITURADORA

Triture ingredientes secos en segundos usando este accesorio incluido

14 TAZA DE GOTEO

Elimine fácilmente su TAMIZ y disfrute de su receta. Además, atrape cualquier goteo para mantener la encimera limpia.

15 ACCESORIO TAZA MEDIDORA

16 ESTROPAJO

17 CEPILLO DE LIMPIEZA

18 CABLE DE ALIMENTACIÓN

19 TAPA DE ACERO INOXIDABLE (SB-132)

20 KIT TOFU (SB-132)

Incluye Caja Tofu, la Prensa Tofu y estopilla

ES

4. INSTRUCCIONES DE USO

Siga la siguiente guía para empezar o elegir entre las 7 funciones:

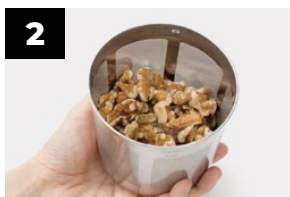
★ Guía de inicio rápido.....	50	Mezclas gruesas.....	54
Bebidas crudas.....	51	Tés y tónicos.....	55
Bebidas calientes.....	52	Tofu suave con SB-132.....	56
Sopas calientes.....	53	Triturar alimentos secos.....	57

GUÍA DE INICIO RÁPIDO PARA SOYABELLA

Haga leches veganas de nueces, semillas, granos y soja de uso común ¡en solo 30 segundos! Aquí tiene algunos pasos sencillos para empezar con su leche vegana. Consulte las siguientes páginas para obtener instrucciones detalladas sobre una variedad de maneras de usar su Soyabella.



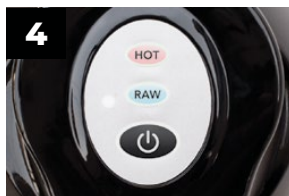
1 Llene la JARRA con agua hasta la línea inferior (~4 tazas). Para más cantidad, simplemente añada más agua hasta la línea superior y añada más ingredientes en el PASO 2.



2 Añada 1 taza (250 mL) de frutos secos, semillas o granos a su TAMIZ. Use el TAMIZ FINO para unos mejores resultados con las leches veganas.



3 Adjunte el TAMIZ al CABEZAL DEL MOTOR alineando las piezas del interior del TAMIZ con las marcas en el CABEZAL DEL MOTOR destacadas en la imagen anterior. Luego gire hasta que sienta que el TAMIZ se cierra con seguridad. Coloque el CABEZAL DEL MOTOR por encima de la JARRA.



4 Enchufe el CABLE DE ALIMENTACIÓN. Elija qué ciclo quiere. ¡Presione el botón en el PANEL DE CONTROL para hacer leche vegana!



5 Después de terminar un ciclo, quite el CABEZAL DEL MOTOR y retire el TAMIZ usando la TAZA DE GOTEADO.



6 Vuelva a colocar el CABEZAL DEL MOTOR en la unidad, vierta su leche vegana ¡y disfrute!

Para leches crudas veganas de frutos secos y semillas, pulse **RAW**

Para leches veganas de soja, granos, frutos secos y semillas, pulse **HOT**

4. INSTRUCCIONES DE USO

BEBIDAS CRUDAS – PASO A PASO

Prepare leches crudas veganas de frutos secos, semillas y granos germinados en segundos usando la función **RAW** de su Soyabella.

PASO 1



Para unos mejores resultados, ponga a remojo sus ingredientes durante 4-6 horas o durante la noche antes de hacer la leche vegana con Soyabella.

PASO 1: Llene su JARRA con 4 tazas (1 L) de agua.

PASO 2



PASO 2: Use el TAMIZ FINO y llénelo con 1 taza (250 mL) de frutos secos, semillas o granos germinados remojados. Para más recetas, vea la página R5 en la sección de recetas.

PASO 3: Acople el TAMIZ al CABEZAL DEL MOTOR. *ASEGÚRESE DE QUE EL TAMIZ ESTÁ CORRECTAMENTE CERRADO. Si el TAMIZ se afloja durante la operación, la cuchilla giratoria podría dañar el TAMIZ.*

PASO 3



PASO 4: Coloque con cuidado el CABEZAL DEL MOTOR en la JARRA. Acople el CABLE DE ALIMENTACION y asegúrese de que está correctamente enchufado en una toma de corriente. Cuando esté completamente acoplado, el aparato pitará.

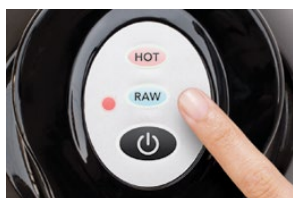
PASO 5: Pulse el botón **RAW**. La luz indicadora se volverá rojo sólido. Escuchará que su máquina empieza a mezclar sus ingredientes. Después de 15 segundos, la máquina pitará y la luz indicadora se volverá verde para indicar que el ciclo ha terminado. Después del primer ciclo **RAW**, compruebe su leche vegana levantando la parte superior del CABEZAL DEL MOTOR con el TAMIZ todavía acoplado. Dependiendo del tipo de ingrediente que está mezclando, podría desear reproducir el ciclo **RAW** 2-3 veces más para elaborar una leche vegana más cremosa y más rica.

PASO 4



¡Sírvala y disfrute de su leche vegana!

PASO 5



CONSEJOS DEL CHEF:

- Si prefiere más textura en su leche vegana, puede probar a usar el TAMIZ GRUESO. Este permitirá que algunas partículas pasen a través del TAMIZ dependiendo de lo fino que mezcle sus ingredientes usando el **RAW**.
- A mucha gente le gusta especiar sus leches veganas añadiendo edulcorantes naturales, canela y sal marina. Pruebe estos u otros complementos añadiendo primero las especias a la leche vegana que creó en la JARRA. Use la TAZA DE GOTEIO para quitar el TAMIZ. Luego vuelva a colocar el CABEZAL sin el TAMIZ y pulse el botón **RAW** una vez más. Cuando termine, ¡puede servir una leche vegana perfectamente especiada!

ES

4. INSTRUCCIONES DE USO

BEBIDAS CALIENTES – PASO A PASO

Haga leche vegana con frutos secos, semillas, granos o germinados usando la función **HOT** de su Soyabella.

PASO 1



Para un mejor resultado, empape sus ingredientes durante 4-6 horas o déjelos toda la noche antes de hacer la leche vegana con Soyabella.

PASO 1: Llene su JARRA con 4 tazas (1 L) de agua.

PASO 2



PASO 2: Use el TAMIZ FINO y llénelo con 1 taza (250 mL) de frutos secos, semillas, granos y germinados. Para más recetas, vea la página R1 de la sección de recetas.

PASO 3: Acople el TAMIZ al CABEZAL DEL MOTOR. ¡ASEGÚRESE DE QUE ESTÁ BIEN CERRADO EN SU SITIO! Si el TAMIZ se afloja durante la operación, la cuchilla giratoria podría dañar el TAMIZ.

PASO 3



PASO 4: Coloque el CABEZAL DEL MOTOR en la JARRA. Acople el CABLE DE ALIMENTACIÓN y asegúrese de que está bien enchufado en una toma. Cuando esté completamente acoplado, la máquina pitará.

PASO 5: Pulse el **HOT**. La luz indicadora se volverá rojo sólido. Su máquina ahora alternará calentar con mezclar durante aproximadamente 20 minutos para convertir sus ingredientes en leche vegana. Cuando este ciclo haya terminado, su máquina pitará y la luz indicadora se volverá verde para indicar que el ciclo ha terminado.

PASO 4



¡Sirvala y disfrute de su leche vegana!

CUIDADO:

La JARRA DE ACERO INOXIDABLE y el TAMIZ se calentarán durante el ciclo **HOT** así que, por favor, proteja sus manos esperando a que la máquina se enfríe y usando el MANGO cuando sirva sus sopas calientes.

PASO 5



CONSEJOS DEL CHEF:

- A mucha gente le gusta especiar sus leches veganas añadiendo edulcorantes naturales, canela y sal marina. Pruebe estos u otros complementos añadiendo primero las especias a la leche vegana que creó en la JARRA. Use la TAZA DE GOTEADO para quitar el TAMIZ. Luego vuelva a colocar el CABEZAL sin el TAMIZ y pulse el **RAW** una vez más. Cuando termine, ¡puede servir una leche vegana perfectamente especiada!

4. INSTRUCCIONES DE USO

SOPAS CALIENTES – PASO A PASO

PASO 1



PASO 1: Llene su JARRA con 4 tazas (1 L) de agua.

PASO 2



PASO 2: Llene el TAMIZ GRUESO con 1½ tazas (375 mL) de vegetales frescos para crear una sopa (por ejemplo, apio, zanahorias, cebolla y ajo). Para más recetas, vea la página R17 en la sección de recetas.

PASO 3



PASO 3: Acople el TAMIZ al CABEZAL DEL MOTOR. ¡ASEGÚRESE DE QUE ESTÁ CORRECTAMENTE CERRADO EN SU LUGAR! Si el TAMIZ se afloja durante la operación, la cuchilla giratoria podría dañar el TAMIZ.

PASO 4



PASO 4: Coloque el CABEZAL DEL MOTOR en la JARRA. Acople el CABLE DE ALIMENTACION y asegúrese de que está correctamente enchufado a una toma de corriente. Cuando esté completamente acoplado, la máquina pitará.

PASO 5



PASO 5: Pulse el **HOT**. La luz indicadora se volverá rojo sólido. Su máquina ahora hará ciclos entre calentar y mezclar durante aproximadamente 20 minutos para convertir sus ingredientes en sopa. Una vez que este ciclo termine, su máquina pitará y la luz indicadora se volverá verde para indicar que el ciclo ha terminado.

¡Sirvala y disfrute de su sopa!

CUIDADO:

La JARRA DE ACERO INOXIDABLE y el TAMIZ se calentarán durante el ciclo **HOT** así que, por favor, proteja sus manos esperando a que la máquina se enfríe y usando el MANGO cuando sirva sus sopas calientes.

CONSEJOS DEL CHEF:

- ¡Añada otros ingredientes como hierbas frescas y especias a su sopa para crear infinidad de recetas! Añádalos a su sopa en la JARRA. Use la TAZA DE GOTEO para quitar el TAMIZ. Luego coloque el CABEZAL DEL MOTOR sin el TAMIZ y pulse el botón **RAW**. Cuando haya terminado, ¡sirva su deliciosa sopa y disfrútela!

ES

4. INSTRUCCIONES DE USO

MEZCLAS GRUESAS – PASO A PASO

PASO 1



PASO 1: Llene su JARRA con 4 copas (1 L) de agua.

PASO 2



PASO 2: Añada todos los ingredientes a la JARRA. Normalmente se utiliza 1 taza (250 ml) de lentejas, guisantes partidos, hierbas frescas y especias, además de vegetales como zanahorias, apio y cebolla. Para más recetas, vea la página R23 en la sección de recetas.

PASO 3



PASO 3: Coloque el CABEZAL DEL MOTOR en la JARRA. Acople el CABLE DE ALIMENTACIÓN para garantizar que está correctamente enchufado a una toma. Cuando esté completamente acoplado, la máquina pitará.

PASO 4



PASO 4: Pulse el **HOT**. La luz indicadora se volverá rojo sólido. Su máquina ahora alternará entre calentar y mezclar durante aproximadamente 20 minutos para convertir sus ingredientes en una mezcla gruesa. Cuando este ciclo haya terminado, su máquina pitará y la luz indicadora se volverá verde, indicando que el ciclo ha terminado.

¡Ahora debería tener una sopa espesa para comer! Este mismo proceso puede llevarse a cabo con menos agua para crear alimentos más espesos, purés de frutas como la compota de manzana y sopas más consistentes. NOTA: debe llegarse al llenado mínimo para que su máquina funcione correctamente.

DISFRUTE



CUIDADO:

La JARRA DE ACERO INOXIDABLE y el TAMIZ se calentarán durante el ciclo **HOT** así que proteja sus manos esperando a la que máquina se enfríe y utilizando el MANGO cuando sirva sus mezclas.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Al usar el Soyabella sin TAMIZ, será más sencillo utilizar ingredientes más gruesos. Para un mejor resultado durante el proceso de mezcla, recomendamos cortar estos ingredientes en trozos de ½ pulgada (1 cm).
- Si quiere que su mezcla se parezca más a un puré, simplemente acople el CABEZAL DEL MOTOR a la máquina y pulse el **RAW** 1-2 veces para mezclar un poco más.

4. INSTRUCCIONES DE USO

TÉS Y TÓNICOS – PASO A PASO

PASO 1



PASO 1: Llene la JARRA con 4 tazas (1 L) de líquido, dependiendo de la receta que desee.

PASO 2



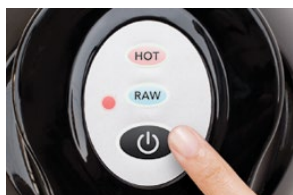
PASO 2: Añada sus ingredientes a la JARRA. Con frecuencia se utilizan la cúrcuma, especias del té chai, superalimentos o mezclas de setas. Para más recetas, vea la página R29 de la sección de recetas.


PASO 3



PASO 3: Coloque el CABEZAL DEL MOTOR en la JARRA. Acople el CABLE DE ALIMENTACIÓN para garantizar que está correctamente enchufado a una toma. Cuando esté completamente acoplado, la máquina pitará.

PASO 4




PASO 4: Pulse el botón . La luz indicadora se volverá rojo sólido. Su máquina ahora hará ciclos calentando y mezclando durante 5-10 minutos para convertir sus ingredientes en un tónico terminado. Cuando este ciclo haya acabado, su máquina pitará y la luz indicadora se volverá verde para indicar que el ciclo ha terminado.

DISFRUTE





Sírvalo y disfrute de su tónico!

CUIDADO:

La JARRA DE ACERO INOXIDABLE y el TAMIZ se calentarán durante el ciclo , así que, por favor, proteja sus manos esperando a que la máquina se enfríe y usando el MANGO cuando sirva sus bebidas calientes.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Al hacer Leche Vegana Dorada, Té Chai y otros tónicos que precisan un proceso de dos pasos (primero el  y luego con el ), podría desear añadir ingredientes adicionales entre los pasos para proteger a esos ingredientes del calor. Un ejemplo podría ser los superalimentos crudos. Le recomendamos que deje enfriar su producto entre ciclos.

ES

4. INSTRUCCIONES DE USO

TOFU SUAVE CON SB-132 - PASO A PASO

PASO 1



Remoje 1 taza de soja seca al menos 4 horas. Debe obtener alrededor de 2 tazas de soja después de remojarla. Para obtener más recetas de tofu, consulte la página R33 en la sección de recetas.

PASO 2



PASO 1: Rellene la JARRA con 4 tazas (1 L) de agua. Rellene el TAMIZ FINO con la primera mitad de los ingredientes (~1 taza / 250 ml). Fije el TAMIZ al CABEZAL DE MOTOR y asegúrese de que esté bloqueado en posición. Coloque el CABEZAL DE MOTOR sobre la JARRA. Conecte el CABLE DE ALIMENTACIÓN y asegúrese de tenerlo correctamente conectado a una toma de corriente. Cuando esté completamente montada, la máquina pitará. Pulse el botón **RAW** 3-5 veces para que la máquina pueda moler completamente la primera mitad de los ingredientes.

PASO 3



PASO 2: Levante el CABEZAL DE MOTOR, retire los ingredientes molidos del TAMIZ y después, introduzca los ingredientes restantes (~1 taza / 250 ml) en el TAMIZ. Acople el TAMIZ al CABEZAL DE MOTOR y colóquelo de nuevo en la parte superior de la JARRA, manteniendo la leche creada a partir de los pasos anteriores dentro de la JARRA. Esta vez, presione el botón **HOT**.

PASO 4



PASO 3: Una vez finalizado el ciclo, cuele la leche vegana con la ESTOPILLA. Caliente la leche colada a medio fuego hasta que alcance unos 165°F (73°C). Puede agregar hierbas, algas o superalimentos para darle sabor. Cree una solución con el coagulante de tofu siguiendo las instrucciones del paquete. Vierta lentamente la solución en la leche y agite suavemente durante unos 40 segundos. Cubra la mezcla y déjala reposar 10-15 minutos.

PASO 5



PASO 4: Ahora, la mezcla de tofu debe solidificarse. Coloque la CAJA TOFU en un plato. Forre la CAJA TOFU con la ESTOPILLA para que haya suficiente tela para doblar y cubrir la abertura superior de la caja. Ponga la mezcla de tofu en la ESTOPILLA.

PASO 5: Cubra el tofu doblando la ESTOPILLA en la parte superior de la mezcla y coloque la PRENSA TOFU en la parte superior de la ESTOPILLA. Coloque un peso en la parte superior de la PRENSA TOFU y déjelo durante 10-30 minutos (cuanto más tiempo quede prensado, más firme quedará).

Desembale la ESTOPILLA, retire el tofu fresco de la CAJA TOFU y ¡disfrute! Puede remojar el tofu en el agua fría y almacenarlo en el frigorífico durante 3-5 días

4. INSTRUCCIONES DE USO

TRITURAR ALIMENTOS SECOS – PASO A PASO

Triture semillas de lino, café, granos, frutos secos y otras semillas y conviértalos en polvos finos usando la función Triturar.

PASO 1



PASO 1: Llene la TAZA TRITURADORA clara con 1 taza (250 mL) de ingredientes. Para más recetas, vea la página R37 en la sección de recetas.

PASO 2



PASO 2: Acople la TAZA TRITURADORA al CABEZAL DEL MOTOR. ¡ASEGÚRESE DE QUE LA TAZA ESTÁ CORRECTAMENTE CERRADA EN SU SITIO! Si la TAZA se afloja durante la operación, la cuchilla giratoria podrá dañar la TAZA y las CUCHILLAS.

PASO 3



PASO 3: Coloque el CABEZAL DEL MOTOR en la JARRA. Acople el CABLE DE ALIMENTACIÓN para garantizar que está correctamente enchufado a una toma. Cuando esté completamente acoplado, la maquina pitará.

PASO 4



PASO 4: Pulse el **RAW**. La luz indicadora se pondrá en rojo sólido y escuchará cómo la máquina tritura sus ingredientes. Una vez que el ciclo haya terminado, puede comprobar sus ingredientes levantando el CABEZAL DEL MOTOR para ver el producto. Repita este paso hasta que haya llegado a la consistencia deseada.

Quite la TAZA TRITURADORA y guarde sus ingredientes secos. ¡Disfrútelos en smoothies, ensaladas y más!

DISFRUTE



CONSEJOS DEL CHEF:

- Intente crear aderezos para ensaladas y sopas combinando una variedad de frutos secos y semillas en la taza.
- Al triturar ingredientes con alto contenido de grasa, triturar demasiado puede dar como resultado una pasta. Para ingredientes como la linaza, la almendra o las semillas de girasol, el botón **RAW** debería pulsarse solo hasta 3 veces. Puede ver recetas en la página R37 para más información.

ES

5. LIMPIEZA Y AYUDA

LIMPIEZA

Asegúrese de limpiar su Soyabella después de cada uso. Una limpieza correcta asegura que su Soyabella producirá grandes resultados durante años. **NOTA:** Para evitar cualquier acumulación que pueda bloquear los agujeros de los TAMICES, asegúrese de limpiar los TAMICES inmediatamente después de su uso.

1. Desenchufe la unidad.
2. Coloque el CABELZAL DEL MOTOR con el TAMIZ FINO o GRUESO aún pegado en la TAZA DE GOTEO para enfriar. Asegúrese de que el mango debajo del TAMIZ encaja en una de las ranuras de la TAZA DE GOTEO. **CONSEJO:** para una limpieza más rápida, añada agua a la TAZA DE GOTEO para empapar el TAMIZ.
3. Para dejar que el TAMIZ se enfríe lo suficientemente rápido como para permitir una limpieza más rápida, use una TAZA DE GOTEO para separar el TAMIZ del CABELZAL DEL MOTOR agarrando la parte superior del CABELZAL con una mano, usando la otra para agarrar sólidamente la TAZA DE GOTEO. Luego gire la TAZA DE GOTEO en la dirección indicada en el TAMIZ hasta que el TAMIZ se separe del CABELZAL DEL MOTOR.
4. CUIDADO: ¡El TAMIZ estará caliente! Por favor, proteja sus manos mientras pasa la pulpa a otro contenedor para cocinarla o tirarla. Después de eliminar la pulpa del TAMIZ, coloque la TAZA de GOTEO (con el TAMIZ aún dentro) bajo agua corriente hasta que enfríe.
5. Cuando el TAMIZ ya esté lo suficientemente frío, use el ESTROPAJO y el CEPILLO DE LIMPIEZA para frotar el TAMIZ con agua caliente y jabón. Esto evitará que los depósitos de proteína obstruyan los agujeros del TAMIZ. Asegúrese de que el TAMIZ se limpia con cuidado y que todos los agujeros estén abiertos, ya que un TAMIZ obstruido puede afectar a la consistencia de sus bebidas en futuros usos. Una vez que los depósitos de proteína obstruyen los agujeros del TAMIZ, puede ser extremadamente difícil eliminarlos.



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

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El TAMIZ se resbala del CABEZAL DEL MOTOR	<ul style="list-style-type: none"> El TAMIZ no se ajusta correctamente en las roscas 	<ul style="list-style-type: none"> Gire el TAMIZ a la posición "CERRADO" como lo indica la flecha
Los ingredientes no están completamente molidos	<ul style="list-style-type: none"> Demasiado o poco en el TAMIZ No hay suficiente agua en la JARRA El TAMIZ está obstruido 	<ul style="list-style-type: none"> Rellene el TAMIZ hasta la cantidad recomendada Llene la JARRA hasta un nivel que se sitúe entre las dos líneas Haga una limpieza con el CEPILLO DE LIMPIEZA
Derramamientos	<ul style="list-style-type: none"> Demasiada agua en la JARRA El TAMIZ está obstruido 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste el agua a un nivel que se sitúe entre las dos líneas Haga una limpieza con el CEPILLO DE LIMPIEZA y haga caliente con jabón
No pita	<ul style="list-style-type: none"> El nivel de agua es demasiado bajo La temperatura del agua está demasiado fría El motor o el eje están obstruidos 	<ul style="list-style-type: none"> Llene la JARRA hasta un nivel que se sitúe entre las dos líneas Use agua caliente entre 50-104 °F (10-40 °C) Enjuague la JARRA y las CUCHILLAS del CABEZAL DEL MOTOR. Lave los TAMICES y la TAZA DE GOTEÓ. Limpie el exterior con un paño húmedo.
La bebida se quema	<ul style="list-style-type: none"> No hay suficientes ingredientes en el TAMIZ Demasiados ingredientes y poca agua 	<ul style="list-style-type: none"> Inténtelo de nuevo usando la TAZA MEDIDORA al llenar el TAMIZ Inténtelo de nuevo añadiendo el agua hasta un nivel situado entre las dos líneas. Use la TAZA MEDIDORA para llenar el TAMIZ.
La consistencia de la bebida es demasiado fina	<ul style="list-style-type: none"> El TAMIZ está obstruido No hay suficientes ingredientes en el TAMIZ Los ingredientes no se remojaron el tiempo suficiente 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie con el CEPILLO DE LIMPIEZA y agua caliente con jabón Inténtelo de nuevo usando la TAZA MEDIDORA al llenar el TAMIZ Consulte los pasos en las Instrucciones de uso
Caliente, pero el motor no funciona	<ul style="list-style-type: none"> Buscar obstrucciones y errores de funcionamiento 	<ul style="list-style-type: none"> Apague y vuelva a encender. Consulte los pasos en las Instrucciones de uso.
No se activa después de presionar los botones	<ul style="list-style-type: none"> No se alcanzó la línea mínima de llenado Entró agua en el interior del CABEZAL DEL MOTOR 	<ul style="list-style-type: none"> Llene al menos hasta la línea inferior (4 tazas) Espere 4-5 días a que el CABEZAL DEL MOTOR seque antes de intentarlo de nuevo

ES



@laura_tofu

Connect with the #healthtribe

*Post & share your favorite Soyabella recipes
and learn from other Soyabella fans worldwide
on our social channels.*

———— Follow us @tribestlife ————



Scan or visit:
facebook.com/tribestlife



Scan or visit:
instagram.com/tribestlife



Scan or visit:
youtube.com/tribestlife



@pureveganfood



@thehealthyhaff



@jonny_juicer

Find easy, delicious recipes for your Soyabella!

Use your phone's camera to scan the QR codes below.



Create Plant-Based
Beverages from a variety
of nuts, seeds, and grains.

Scan or visit:

tribest.com/plant-milk



Check out Chef Jenny Ross'
favorite recipes, featuring
Tribest Tools for Living.

Scan or visit:

tribest.com/recipes



Tribest®
Soyabella
Plant-Based Beverage Maker

40+ Recipes



Follow us @tribestlife



Tribest
Soyabella
Plant-Based Beverage Maker

RECIPES



TABLE OF CONTENTS

RAW BEVERAGES R4 - R9

Almond Milk / p. R6

Macadamia Coconut Milk / p. R6

Cinnamon Brazil Nut Milk / p. R7

Plant Milk Kefir / p. R7

Superfood Milk / p. R8

Raw Sprouted Grain Milk / p. R8

Pumpkin Seed Milk / p. R9

Chocolate Mint Milk / p. R9

HEATED BEVERAGES R10 - R15

Soymilk / p. R12

Rice Milk / p. R12

Buckwheat Milk / p. R13

Oat Milk / p. R13

Quinoa Milk / p. R14

Chocolate Milk / p. R14

Sweet Horchata Milk / p. R15

Tiger Nut Milk / p. R15

HEATED SOUPS R16 - R21

Miso Soup / p. R18

Ramen Broth / p. R18

Vegetable Stock / p. R19

Kale and White Bean Soup / p. R19

Tomato Soup / p. R20

Energy Soup / p. R20

Seaweed Soup / p. R21

Shiitake Soup / p. R21

CHUNKY BLENDS R22 - R27

Split Pea Soup / p. R24

Lentil Soup / p. R24

Butternut Squash Soup / p. R25

5 Vegetable Soup / p. R25

Broccoli and Potato Soup / p. R26

Baby Food / p. R26

Berry Pie Filling / p. R27

Apple Sauce / p. R27

TEAS AND TONICS R28 - R32

Golden Milk / p. R30

Chai Tea / p. R30

Mushroom Tonic / p. R31

Mint Tea Tonic / p. R31

Energy Tonic / p. R32

Rose Milk Tonic / p. R32

SOFT TOFU R33 - R35

Herbed Tofu / p. R34

Almond Tofu / p. R34

Garbanzo Tofu / p. R35

Protein Plus Tofu / p. R35

DRY FOODS R36 - R39

Superfood Smoothie Mix / p. R38

Juice Pulp Leftovers / p. R38

Citrus / p. R39

Omega Pulse / p. R39



RECIPES

RAW BEVERAGES

Follow these steps for making raw vegan milks:

1. Add nuts, grains, or seeds to the FINE SCREEN and attach to the MOTOR HEAD securely. Ensure the fitting is secure to prevent machine damage while blending.
2. Add water to the CARAFE.
3. Press **(RAW)** button and allow to process. Check the milk to see if the desired consistency has been reached by lifting the MOTOR HEAD to look inside the carafe. Run the **(RAW)** cycle up to 2 more times to achieve creamier milk per your own preference.
4. Remove SCREEN and pulp.
5. *Optional:* Add additional ingredients.
6. Replace MOTOR HEAD and press **(RAW)** button to mix in additional ingredients.
7. Pour out milk and enjoy fresh!
8. Store remaining milk in the refrigerator for up to 5 days.

Turn this milk into a creamer:

Reduce the amount of water by half. Add water to the DRIP CUP and place CUP inside the CARAFE. Follow the remaining steps on this page. When making creamer using this method, it is common for some of the liquid to splash into the CARAFE.

1. Placez des fruits à coque, des céréales ou des graines sur le FILTRE FIN et fixez-le bien sur la TÊTE MOTORISÉE. Vérifiez que les deux éléments sont bien assemblés pour éviter d'endommager l'appareil pendant le mixage.
2. Versez l'eau dans le CARAFE.
3. Appuyez sur le bouton **(RAW)** et attendez la fin du cycle. Regardez dans le CARAFE pour vérifier que la boisson a atteint la consistance désirée en soulevant la TÊTE MOTORISÉE. Relancez le cycle **(RAW)** jusqu'à 2 fois supplémentaires pour obtenir la boisson crémeuse que vous aimez.
4. Retirez le FILTRE et la pulpe.
5. Facultatif : ajoutez les ingrédients supplémentaires.
6. Remplacez la TÊTE MOTORISÉE et appuyez sur le bouton **(RAW)** pour incorporer les ingrédients supplémentaires.
7. Versez la boisson dans un verre et dégustez immédiatement !
8. Conservez la boisson restante au réfrigérateur pendant 5 jours maximum.

Transformez cette boisson en crème :

Réduisez la quantité d'eau de moitié. Versez l'eau dans le COUPELLE D'ÉGOUTTEMENT. Suivez les étapes restantes indiquées sur cette page. Lorsque vous préparez de la crème avec cette méthode, il est fréquent qu'une partie du liquide soit projetée dans le CARAFE.

1. Geben Sie Nüsse, Körner oder Samen in das FEINSIEB und befestigen Sie es sicher am MOTORKOPF. Vergewissern Sie sich, dass das Sieb korrekt eingesetzt ist, um eventuelle Geräteschäden beim Mixen zu vermeiden.
2. Füllen Sie Wasser in die KANNE.
3. Drücken Sie die Taste **(RAW)** und beginnen Sie den Verarbeitungsvorgang. Überprüfen Sie, ob die gewünschte Milchkonsistenz erreicht ist, indem Sie den MOTORKOPF anheben und einen Blick in die KANNE werfen. Wiederholen Sie den **(RAW)**-Vorgang weitere 2 Mal, um je nach Belieben eine cremigere Milch zu erhalten.
4. Entfernen Sie das SIEB und den Brei.
5. Wahlweise: Geben Sie weitere Zutaten hinzu.
6. Setzen Sie den MOTORKOPF wieder ein und drücken Sie die Taste **(RAW)**, um weitere Zutaten hinzuzumischen.
7. Servieren und genießen Sie die Milch frisch!
8. Die restliche Milch kann bis zu 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Verwandeln Sie diese Milch in Kaffeeweiß:

Hierzu reduzieren Sie die Wassermenge auf die Hälfte. Füllen Sie Wasser in die ABTROPFSCHALE und setzen Sie den ABTROPFSCHALE in die KANNE ein. Folgen Sie den restlichen Anweisungen auf dieser Seite. Wenn Sie mit dieser Methode Kaffeeweiß herstellen, kann es vorkommen, dass ein Teil der Flüssigkeit in die KANNE spritzt.

1. Añada frutos secos, granos o semillas al TAMIZ FINO y acóplelo bien al CABEZAL DEL MOTOR. Asegúrese de que esté bien encajado para evitar daños en el aparato al batir.
2. Añada agua a la JARRA.
3. Oprima el botón **(RAW)** para poner en marcha. Levante el CABEZAL DEL MOTOR para mirar dentro de la JARRA y controlar la leche para ver si se consigue la consistencia deseada. Ejecute el ciclo **(RAW)** hasta 2 veces más para conseguir una leche más cremosa según su gusto.
4. Retire el TAMIZ y la pulpa.
5. Opcional: Añada ingredientes adicionales.
6. Sustituya el CABEZAL DEL MOTOR y oprima el botón **(RAW)** para batir otros ingredientes.
7. Vierta la leche y disfrute de la frescura!
8. Guarde la leche restante en el frigorífico por un máximo de 5 días.

Transforme esta leche en crema de leche:

Reduzca la cantidad de agua por la mitad. Añada agua a la TAZA DE GOTEIO y coloque la TAZA en la JARRA. Siga el resto de los pasos de esta página. Al preparar crema con este método, suele pasar que restos del líquido salpiquen el interior de la JARRA.



Makes 3 cups

Additional optional ingredients:

The following ingredients are nice flavor additions and can also be added for different results in STEP 5: 1-2 Tbsp raw cacao powder, 2 drops mint essential oil (food-grade), 1 tsp cinnamon, 1 tsp pumpkin pie spice, 1 tsp spirulina

ALMOND MILK



3 cups water



1 cup soaked almonds



1 Tbsp raw agave nectar, coconut nectar, or other sweetener



¼ tsp sea salt

- 750 ml d'eau
- 250 ml d'amandes trempées
- 15 ml de sirop d'agave brut, de nectar de coco ou d'un autre édulcorant
- 1 ml de sel de mer

Ingrédients supplémentaires facultatifs :

Les ingrédients suivants apportent un délicieux arôme et peuvent aussi être utilisés à l'ÉTAPE 5 pour obtenir différents résultats : 15 à 30 ml de poudre de cacao brut, 2 gouttes d'huile essentielle de menthe (pour usage alimentaire), 5 ml de cannelle, 5 ml d'épices pour tarte au potiron, 5 ml de spiruline

- 750 ml Wasser
- 250 ml eingeweichte Mandeln
- 15 ml roher Agavendicksaft, Kokosnektar oder einen anderen Süßstoff
- 1 ml Meersalz

Weitere Zutaten nach Wahl:

Folgende Zutaten sind eine gute Ergänzung, um den Geschmack abzurunden und können für andere Ergebnisse auch in SCHRITT 5 hinzugefügt werden: 15–30 ml rohes Kakaoapulver, 2 Tropfen ätherisches Minzöl (in Lebensmittelqualität), 5 ml Zimt, 5 ml Kürbiskuchengewürz, 5 ml Spirulina.

- 750 ml de agua
- 250 ml de almendras remojadas
- 1 cucharada sopera de jugo de agave crudo, jugo de coco u otro edulcorante
- 1/4 cucharadita de sal gruesa

Ingredientes adicionales opcionales:

Los siguientes ingredientes son buenos sabores adicionales y también pueden añadirse en el PASO 5 para lograr diferentes resultados: 1-2 cucharada sopera con cacao en polvo crudo, 2 gotas de aceite esencial de menta (grado alimenticio), 1 cucharadita de canela, 1 cucharadita de especie de pastel de calabaza, 1 cucharadita de spirulina.



Makes 3 cups

MACADAMIA COCONUT MILK



3 cups water



1 cup soaked macadamia nuts



½ cup soaked coconut shreds



1 Tbsp raw agave nectar, coconut nectar, or other sweetener



¼ tsp sea salt

- 750 ml d'eau
- 250 ml de noix de macadamia trempées
- 125 ml de copeaux de coco imbibés
- 15 ml de sirop d'agave brut, de nectar de coco ou d'un autre édulcorant
- 1 ml de sel de mer

- 750 ml Wasser
- 250 ml eingeweichte Macadamianüsse
- 125 ml eingeweichte Kokosraspeln
- 15 ml roher Agavendicksaft, Kokosnektar oder einen anderen Süßstoff
- 1 ml Meersalz

- 750 ml de agua
- 250 ml de nueces de macadamia remojadas
- 125 ml de tiras de coco remojadas
- 1 cucharada sopera de jugo de agave crudo, jugo de coco u otro edulcorante
- 1/4 cucharadita de sal gruesa



Makes 3 cups

CINNAMON BRAZIL NUT MILK



3 cups
water



1 cup soaked
brazil nuts



1 Tbsp raw agave
nectar, coconut
nectar, or other
sweetener



1 tsp
cinnamon



¼ tsp
sea salt

- 750 ml d'eau
- 250 ml de noix du Brésil trempées
- 15 ml de sirop d'agave brut, de nectar de coco ou d'un autre édulcorant
- 5 ml de cannelle
- 1 ml de sel de mer

- 750 ml Wasser
- 250 ml eingeweichte Paranüsse
- 15 ml roher Agavendicksaft, Kokosnektar oder einen anderen Süßstoff
- 5 ml Zimt
- 1 ml Meersalz

- 750 ml de agua
- 250 ml nueces de Brasil remojadas
- 1 cucharada sopera de jugo de agave crudo, jugo de coco u otro edulcorante
- 1 cucharadita de canela
- ¼ cucharadita de sal gruesa



Makes 2 ½ cups

PLANT MILK KEFIR



2 cups
coconut water



1 cup soaked
nut, seed or grain
of choice



1 cup water with
kefir grains
added (*do this
before beginning
this recipe*)*



4 Tbsp raw agave
nectar, coconut
nectar, or other
sweetener



¼ tsp
sea salt

**Water kefir grains commonly must be added to 1 cup of water with ¼ cup cane sugar to begin the fermentation. Follow the instructions for this portion that accompany your grains and then move into the steps for making vegan kefir in the Soyabella.*

- 500 ml d'eau de coco
- 250 ml de graines, de céréales ou de fruits à coque trempés
- 250 ml d'eau avec des grains de kéfir (à préparer à l'avance)*
- 60 ml de sirop d'agave brut, de nectar de coco ou d'un autre édulcorant
- 1 ml de sel de mer

**Il faut généralement placer les grains de kéfir dans 250 ml d'eau avec 60 ml de sucre de canne pour initier le processus de fermentation. Suivez les instructions indiquées sur l'emballage pour la quantité spécifique, puis passez aux étapes de préparation du kéfir végétal avec votre Soyabella.*

- 500 ml Kokoswasser
- 250 ml eingeweichte Nüsse, Samen oder Körner nach Wahl
- 250 ml Wasser mit zugesetzten Kefirkörnern (dies vor der Zubereitung dieses Rezepts tun)*
- 60 ml roher Agavendicksaft, Kokosnektar oder einen anderen Süßstoff
- 1 ml Meersalz

**Wasserkefirkörner müssen üblicherweise zu 250 ml Wasser mit 60 ml Rohrzucker hinzugefügt werden, um die Fermentierung zu beginnen. Befolgen Sie hierfür die Anleitung, die Ihren Körnern beiliegt, und wechseln Sie dann zu den Schritten für die Herstellung von veganem Kefir in der Soyabella.*

- 500 ml de agua de coco
- 250 ml de nuez remojada, semilla o grano a elegir
- 250 ml granos de kéfir de agua añadidos (prepare esto antes de empezar con esta receta)*
- 4 cucharadas soperas de jugo de agave crudo, jugo de coco u otro edulcorante
- ¼ cucharadita de sal gruesa

**Para los granos de kéfir de agua se debe añadir 250 ml de agua con 60 ml de caña de azúcar para comenzar la fermentación. Para este paso, siga las instrucciones en el envase de los granos y posteriormente pase a los pasos para preparar kéfir vegano en la Soyabella.*

Allow to ferment for up to 3 days following the instructions on your kefir grains before refrigeration.

Laissez fermenter pendant 3 jours maximum en suivant les instructions indiquées sur l'emballage des grains de kéfir avant réfrigération.

Lassen Sie die Kefirkörner gemäß den Anweisungen auf den Körnern bis zu 3 Tage lang fermentieren, bevor Sie diese in den Kühlschrank stellen.

Deje fermentar por un máximo de 3 días siguiendo las instrucciones de sus granos de kéfir antes de su refrigeración.



Makes 3 cups

SUPERFOOD MILK



3 cups water



1 cup soaked nut of choice like cashews, almonds, pili nuts, or pistachios



¼ cup hemp seeds



2 Tbsp raw agave nectar, coconut nectar, or other sweetener



1 tsp spirulina



1 tsp maca powder or lucama*



¼ tsp sea salt



4 drops mint essential oil (optional)

*Do not use maca when serving to children

*Ne pas utiliser de maca dans les portions servies aux enfants

*Verwenden Sie kein Maca, wenn Sie es Kindern servieren

*No sirva maca a niños

- 750 ml d'eau
- 250 ml des graines trempées de votre choix comme des noix de cajou, des amandes, des noix de pili ou des pistaches
- 60 ml de graines de chanvre
- 30 ml de sirop d'agave brut, de nectar de coco ou d'un autre édulcorant
- 5 ml de spiruline
- 5 ml de poudre de maca ou de lucama*
- 1 ml de sel de mer
- 4 gouttes d'huile essentielle de menthe (facultatif)

- 750 ml Wasser
- 250 ml eingeweichte Nüsse Ihrer Wahl wie Cashews, Mandeln, Piliüsse oder Pistazien
- 60 ml Hanfsamen
- 30 ml roher Agavendicksaft, Kokosnektar oder einen anderen Süßstoff
- 5 ml Spirulina
- 5 ml Maca- oder Luca-ma-Pulver*
- 1 ml Meersalz
- 4 Tropfen ätherisches Minzöl (wahlweise)

- 750 ml de agua
- 250 ml de nueces remojadas a elegir, como los anacardos, almendras, nuez de pili o pistachos
- 60 ml de semillas de cáñamo
- 2 cucharadas soperas de jugo de agave crudo, jugo de coco u otro edulcorante
- 1 cucharadita de spirulina
- 1 cucharadita de maca en polvo o lucama*
- ¼ cucharadita de sal gruesa
- 4 gotas de aceite esencial de menta (opcional)



Makes 3 cups

RAW SPROUTED GRAIN MILK



3 cups water



1 cup soaked grains like buckwheat groats, oats, rice, or rye



2 Tbsp raw agave nectar, coconut nectar, or other sweetener



1 tsp vanilla flavoring



¼ tsp sea salt

- 750 ml d'eau
- 250 ml de céréales trempées comme du gruau de sarrasin, de l'avoine, du riz ou du seigle
- 30 ml de sirop d'agave brut, de nectar de coco ou d'un autre édulcorant
- 5 ml d'arôme de vanille
- 1 ml de sel de mer

- 750 ml Wasser
- 250 ml eingeweichtes Getreide wie Buchweizengrütze, Hafer, Reis oder Roggen
- 30 ml roher Agavendicksaft, Kokosnektar oder einen anderen Süßstoff
- 5 ml Vanillearoma
- 1 ml Meersalz

- 750 ml de agua
- 250 ml de grano remojado, como trigo sarraceno, avena, arroz o centeno
- 2 cucharadas soperas de jugo de agave crudo, jugo de coco u otro edulcorante
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- ¼ cucharadita de sal gruesa



Makes 3 cups

PUMPKIN SEED MILK



3 cups
water



1 ¼ cups
soaked pumpkin
seeds



1 Tbsp raw agave
nectar, coconut
nectar, or other
sweetener



¼ tsp
sea salt

- 750 ml d'eau
- 300 ml de graines de potiron trempées
- 15 ml de sirop d'agave brut, de nectar de coco ou d'un autre édulcorant
- 1 ml de sel de mer

- 750 ml Wasser
- 300 ml eingeweichte Kürbiskerne
- 15 ml roher Agavendicksaft, Kokosnektar oder einen anderen Süßstoff
- 1 ml Meersalz

- 750 ml de agua
- 300 ml de semillas de calabaza remojadas
- 1 cucharada sopera de jugo de agave crudo, jugo de coco u otro edulcorante
- ¼ cucharadita de sal gruesa



Makes 3 cups

CHOCOLATE MINT MILK



3 cups
water



1 cup soaked
almonds, cashews,
or macadamia nuts



3 Tbsp
cacao
powder



2 Tbsp raw agave
nectar, coconut
nectar,
or other sweetener



1 tsp vanilla
flavoring



½ tsp
cinnamon



½ tsp mint flavoring
or 4 drops mint
essential oil



¼ tsp
sea salt



2 tsp spirulina
(optional)

- 750 ml d'eau
- 250 ml d'amandes, de noix de cajou ou de noix de macadamia trempées
- 45 ml de cacao brut
- 30 ml de sirop d'agave brut, de nectar de coco ou d'un autre édulcorant
- 5 ml d'arôme de vanille
- 2 ml de cannelle
- 2 ml d'arôme de menthe ou 4 gouttes d'huile essentielle de menthe
- 1 ml de sel de mer
- 10 ml de spiruline (facultatif)

- 750 ml Wasser
- 250 ml eingeweichte Mandeln, Cashews oder Macadamianüsse
- 45 ml roher Kakao
- 30 ml roher Agavendicksaft, Kokosnektar oder einen anderen Süßstoff
- 5 ml Vanillearoma
- 2 ml Zimt
- 2 ml Minzaroma oder 4 Tropfen ätherisches Minzöl
- 1 ml Meersalz
- 10 ml Spirulina (wahlweise)

- 750 ml de agua
- 250 ml de almendras, anacardos o nueces de macadamia remojadas
- 3 cucharas soperas de cacao crudo
- 2 cucharas soperas de jugo de agave crudo, jugo de coco u otro edulcorante
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- ½ cucharadita de canela
- ½ cucharadita de aroma de menta o 4 gotas de aceite esencial de menta
- ¼ cucharadita de sal gruesa
- 2 cucharadita de spirulina (opcional)



HEATED BEVERAGES

Follow these steps for making heated vegan milks:

1. Add nuts, grains, beans, seeds, or other base ingredients depending on the recipe to the FINE SCREEN. Attach to the MOTOR HEAD securely. Ensure the fitting is secure to prevent machine damage while blending.
2. Add 4 cups of water + any sweetener, flavoring, or spices to the CARAFE. Place the MOTOR HEAD over the CARAFE.
3. Press **(HOT)** button and allow to process. The cycle can take up to 25 minutes to heat, blend, and finish.
4. Remove MOTOR HEAD to check consistency. Press **(RAW)** button 1-2 more times to blend your milk more.
5. Wait at least 15 minutes for the machine to cool.
6. Use the DRIP CUP to remove the SCREEN.
7. Add any additional ingredients for flavor to the CARAFE and place the MOTOR HEAD back on the CARAFE. (Skip to STEP 9 if you have no additional ingredients.)
8. Press **(RAW)** button to combine any additional ingredients.
9. Pour out the milk and enjoy fresh.
10. Store remaining milk in the refrigerator for up to 7 days.

1. Ajoutez les fruits à coques, les céréales, les haricots, les graines et tous les autres ingrédients de base selon la recette choisie dans le FILTRE FIN et fixez-le bien sur la TÊTE MOTORISÉE. Vérifiez que les deux éléments sont bien assemblés pour éviter d'endommager l'appareil pendant le mixage.
2. Ajoutez 1 l d'eau et l'édulcorant choisi, les arômes et les épices dans le CARAFE. Placez la TÊTE MOTORISÉE sur le CARAFE.
3. Appuyez sur le bouton **(HOT)** et attendez jusqu'à la fin du cycle. Celui-ci peut durer jusqu'à 25 minutes (chauffage, mixage et fin).
4. Retirez la TÊTE MOTORISÉE pour vérifier la consistance. Appuyez sur le bouton **(RAW)** 1 ou 2 fois supplémentaires pour mixer un peu plus la boisson.
5. Patientez au moins 15 minutes pour laisser l'appareil refroidir.
6. Utilisez le COUPELLE D'ÉGOUTTEMENT pour retirer le FILTRE.
7. Ajoutez les ingrédients aromatisants supplémentaires dans le CARAFE et remplacez la TÊTE MOTORISÉE sur le CARAFE. (Passez à l'ÉTAPE 9 si vous ne souhaitez pas ajouter d'ingrédients supplémentaires)
8. Appuyez sur le bouton **(RAW)** pour incorporer les ingrédients supplémentaires.
9. Versez la boisson dans un verre et dégustez-la immédiatement.
10. Conservez la boisson restante au réfrigérateur pendant 7 jours maximum.

1. Geben Sie Nüsse, Körner oder Samen in das FEINSIEB und befestigen Sie es sicher am MOTORKOPF. Vergewissern Sie sich, dass das Sieb korrekt eingesetzt ist, um eventuelle Geräteschäden beim Mixen zu vermeiden.
2. Füllen Sie 1 L Wasser und Süßstoff, Aromen oder Gewürze in die KANNE. Setzen Sie den MOTORKOPF auf die KANNE.
3. Drücken Sie die Taste **(HOT)** und beginnen Sie den Verarbeitungsvorgang. Der Vorgang kann für das Erhitzen, die Mischung und die Fertigstellung bis zu 25 Minuten dauern.
4. Entfernen Sie den MOTORKOPF, um die Konsistenz zu überprüfen. Betätigen Sie die **(RAW)**-Taste weitere 1-2 Mal, damit Ihre Milch zusätzlich vermischt wird.
5. Lassen Sie das Gerät mindestens 15 Minuten abkühlen.
6. Verwenden Sie die ABTROPFSCHALE, um das SIEB zu entfernen.
7. Fügen Sie der KANNE eventuell ergänzende Zutaten zum Verfeinern hinzu und setzen Sie den MOTORKOPF wieder auf die KANNE. (Fahren Sie mit SCHRITT 9 fort, wenn Sie keine weiteren Zutaten haben.)
8. Drücken Sie die Taste **(RAW)**, um alle weiteren Zutaten zu vermischen.
9. Servieren und genießen Sie die Milch ganz frisch.
10. Die restliche Milch kann bis zu 7 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

1. Añada al TAMIZ FINO nueces, granos, semillas u otros ingredientes básicos dependiendo de la receta. Ac óplelo bien al CABEZAL DEL MOTOR. Asegúrese de que esté bien acoplado para evitar daños en el aparato al batir.
2. Añada 1 l de agua con cualquier edulcorante, aroma o especias en la JARRA. Coloque el CABEZAL DEL MOTOR sobre la JARRA.
3. Oprima el botón **(HOT)** y ponga el ciclo en marcha. El ciclo puede tardar hasta 25 minutos en calentar, batir y finalizar.
4. Retire el CABEZAL DEL MOTOR para controlar la consistencia. Oprima el botón **(RAW)** 1 o 2 veces más para batir más la leche.
5. Espere como mínimo 15 minutos hasta que se enfríe el aparato.
6. Utilice la TAZA DE GOTEO para retirar el TAMIZ.
7. Añada en la JARRA cualquier ingrediente adicional para dar sabor y coloque de nuevo el CABEZAL DEL MOTOR en la JARRA. (Pase al PASO 9 si no va a añadir ningún otro ingrediente)
8. Oprima el botón **(RAW)** para mezclar cualquier ingrediente adicional.
9. Vierta la leche y disfrute de la frescura.
10. Guarde la leche restante en el frigorífico por un máximo de 7 días.



Makes 4 cups

SOYMILK



½ cup raw soybeans



4 cups water



1 tsp vanilla extract (optional)



1 tsp cinnamon (optional)



¼ tsp sea salt (optional)

- 125 ml de graines de soja crues
- 1 l d'eau
- Facultatif :*
- 5 ml d'extrait de vanille
- 5 ml de cannelle
- 1 ml de sel de mer

- 125 ml rohe Sojabohnen
- 1 L Wasser
- Wahlweise:
- 5 ml Vanilleextrakt
- 5 ml Zimt
- 1 ml Meersalz

- 125 ml de granos de soja crudos
- 1 l de agua
- Opcional:*
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de canela
- ¼ cucharadita de sal gruesa



Makes 4 cups

RICE MILK



3/4 cup raw rice like brown rice, basmati rice, red rice, or other long grain rices*



4 cups water



1 tsp vanilla extract (optional)



1 tsp cinnamon (optional)



¼ tsp sea salt (optional)

- 180 ml de riz cru comme du riz brun, du riz basmati, du riz rouge ou d'autres riz à long grain*
- 1 l d'eau
- Facultatif :*
- 5 ml d'extrait de vanille
- 5 ml de cannelle
- 1 ml de sel de mer

- 180 ml roher Reis wie brauner Reis, Basmati-Reis, roter Reis oder andere Langkornreis-sorten*
- 1 L Wasser
- Wahlweise:
- 5 ml Vanilleextrakt
- 5 ml Zimt
- 1 ml Meersalz

- 180 ml de arroz crudo, por ejemplo: arroz integral, arroz basmati, arroz rojo u otro tipo de arroz de grano largo *
- 1 l de agua
- Opcional:*
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de canela
- ¼ cucharadita de sal gruesa

*Depending on the type of rice, the texture and density of your milk may vary. Many people enjoy running the **RAW** cycle 2-3 times to create a thinner consistency for their rice milk before refrigeration.

*Selon le type de riz, la texture et la densité de votre boisson peuvent varier. Beaucoup de gens aiment relancer le cycle **RAW** 2 ou 3 fois pour obtenir une consistance plus liquide pour leur boisson végétale à base de riz avant de la réfrigérer.

* Die Konsistenz und Dichte Ihrer Milch kann je nach Reissorte unterschiedlich sein. Viele Leute bevorzugen es, den **RAW**-Vorgang 2-3 Mal zu wiederholen, um ihrer Reismilch vor der Kühlung eine etwas flüssigere Konsistenz zu verleihen.

*Dependiendo del tipo de arroz, puede variar la textura y la densidad de su leche. A muchos les gusta poner en marcha el ciclo **RAW** 2 o 3 veces para conseguir una consistencia más fina para la leche de arroz antes de refrigerarla.



BUCKWHEAT MILK



1 cup raw buckwheat groats, skin removed (dehulled)



4 cups water



1 tsp vanilla extract (optional)



1 tsp cinnamon (optional)



¼ tsp pumpkin pie spice (optional)



¼ tsp sea salt (optional)

Makes 4 cups

- 250 ml de gruau de sarrasin cru décortiqué
- 1 l d'eau
- Facultatif :*
- 5 ml d'extrait de vanille
- 5 ml de cannelle
- 1 ml d'épices pour tarte à potiron
- 1 ml de sel de mer

- 250 ml rohe Buchweizengrütze ohne Schale (enthülst)
- 1 L Wasser
- Wahlweise:*
- 5 ml Vanilleextrakt
- 5 ml Zimt
- 1 ml Kürbiskuchengewürz

- 250 ml de trigo sarraceno, despellejado
- 1 l de agua
- Opcional:*
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de canela
- ¼ cucharadita de especias de pastel de calabaza
- ¼ cucharadita de sal gruesa



OAT MILK



1 cup raw organic steel cut oats



4 cups water



1 tsp vanilla extract (optional)



1 tsp cinnamon (optional)



¼ tsp sea salt (optional)

Makes 4 cups

- 250 ml de flocons d'avoine bio et crue finement broyés
- 1 l d'eau
- Facultatif :*
- 5 ml d'extrait de vanille
- 5 ml de cannelle
- 1 ml de sel de mer

- 250 ml roher stahlgeschchnittener Bio-Hafer
- 1 L Wasser
- Wahlweise:*
- 5 ml Vanilleextrakt
- 5 ml Zimt
- 1 ml Meersalz

- 250 ml de avena cortada de acero orgánico
- 1 l de agua
- Opcional:*
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de canela
- ¼ cucharadita de sal gruesa



Makes 4 cups

QUINOA MILK



1 cup
pre-soaked
quinoa



4 cups
water



1 tsp
cinnamon
(optional)



¼ tsp
sea salt
(optional)

- 250 ml de quinoa trempé
- 1 l d'eau

Facultatif :

- 5 ml de cannelle
- 1 ml de sel de mer

- 250 ml eingeweichte Quinoa
- 1 L Wasser

Wahlweise:

- 5 ml Zimt
- 1 ml Meersalz

- 250 ml de quinoa remojada
- 1 l de agua

Opcional:

- 1 cucharadita de canela
- ¼ cucharadita de sal gruesa



Makes 4 cups

CHOCOLATE MILK



1 cup
buckwheat,
quinoa or oats



4 cups
water



½ cup raw agave
nectar, honey,
or maple syrup



2-4 Tbsp
raw cocoa
powder



1 tsp
cinnamon
(optional)



¼ tsp
sea salt
(optional)

- 250 ml de sarrasin, de quinoa ou d'avoine
- 1 l d'eau
- 125 ml de sirop d'agave brut, de miel ou de sirop d'érable
- 30 à 60 ml de poudre de cacao

Facultatif :

- 5 ml de cannelle
- 1 ml de sel de mer

- 250 ml Buchweizen, Quinoa oder Hafer
- 1 L Wasser
- 125 ml roher Agavendicksaft, Honig oder Ahornsirup
- 30–60 ml Kakaopulver

Wahlweise:

- 5 ml Zimt
- 1 ml Meersalz

- 250 ml de avena, quinoa o trigo sarraceno
- 1 l de agua
- 125 ml de jugo de agave crudo, miel o jarabe de arce
- 2-4 cucharas soperas de cacao en polvo

Opcional:

- 1 cucharadita de canela
- ¼ cucharadita de sal gruesa



Makes 4 cups

SWEET HORCHATA



½ cup
pre-soaked long
grain white rice



½ cup
almonds



¼ cup
coconut shreds



4 cups
water



¼ cup raw
sweetener of choice
like agave, coconut,
or maple syrup



1 tsp
cinnamon



¼ tsp
sea salt

-
- 125 ml de riz blanc à long grain trempé
 - 125 ml d'amandes
 - 60 ml de copeaux de noix coco
 - 1 l d'eau
 - 60 ml de l'édulcorant cru de votre choix comme du sirop d'agave, de noix de coco ou d'érable
 - 5 ml de cannelle
 - 1 ml de sel de mer
 - 125 ml eingeweichtes weißer Langkornreis
 - 125 ml Mandeln
 - 60 ml Kokosraspeln
 - 1 l Wasser
 - 60 ml roher Süßstoff nach Wahl wie Agavendicksaft, Kokos- oder Ahornsirup
 - 5 ml Zimt
 - 1 ml Meersalz
 - 125 ml de arroz blanco de grano largo remojado
 - 125 ml de almendras
 - 60 ml de trozos de coco
 - 1 l de agua
 - 60 ml de edulcorante crudo a elegir, como jarabe de arce, coco o agave
 - 1 cucharadita de canela
 - ¼ cucharadita de sal gruesa



Makes 4 cups

TIGER NUT MILK



1 cup
tiger nuts, raw



4 cups
water



1 tsp
cinnamon



¼ tsp
sea salt



-
- 250 ml de noix tigrées crues
 - 1 l d'eau
 - 5 ml de cannelle
 - 1 ml de sel de mer
 - 250 ml Erdmandeln, roh
 - 1 l Wasser
 - 5 ml Zimt
 - 1 ml Meersalz
 - 250 ml de chufa, cruda
 - 1 l de agua
 - 1 cucharada sopera de canela
 - ¼ cucharadita de sal gruesa







RECIPES



HEATED SOUPS

Follow these steps for making heated soups:

1. Place all ingredients into the SCREEN designated in the recipe and attach the SCREEN securely to the MOTOR HEAD.
2. Add water into the CARAFE and place the MOTOR HEAD over the CARAFE. Press  button. Allow the recipe to process.
3. Pour out soup into a cup while hot and enjoy fresh. Be careful to touch only the handle when transferring hot broths. Some soups will be nice with the initial ingredients added into the broth and processes. Each recipe will have this added suggestion. When this is suggested follow the steps below.
4. Skip STEP 3 and instead let cool for at least 15 minutes.
5. Using the DRIP CUP remove the SCREEN and empty the ingredients back into the CARAFE.
6. Press  button 2 times.
7. Pour out soup into a bowl and enjoy. Be careful to touch only the handle when transferring hot broths.
8. Follow each recipe for ideas and suggestions on how to garnish each soup before serving!

- | | | |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Placez dans le FILTRE tous les ingrédients listés dans la recette et fixez bien le FILTRE sur la TÊTE MOTORISÉE.2. Versez l'eau dans le CARAFE et placez la TÊTE MOTORISÉE sur le CARAFE. Appuyez sur le bouton . Laissez l'appareil suivre son cycle.3. Versez la soupe dans une tasse pendant qu'elle est encore chaude et dégustez-la immédiatement. Veillez à ne toucher que la poignée lorsque vous transférez des liquides chauds. Pour certaines soupes, vous obtiendrez un meilleur goût si vous ajoutez les ingrédients de base dans le bouillon avant de lancer le cycle. Cette suggestion concerne toutes les recettes. Si votre recette comporte cette suggestion, suivez les étapes ci-dessous.4. Passez l'ÉTAPE 3 et laissez refroidir pendant au moins 15 minutes.5. Utilisez le COUPELLE D'ÉGOUTTEMENT pour retirer le FILTRE et remplacez les ingrédients dans le CARAFE.6. Appuyez sur le bouton  2 fois.7. Versez la soupe dans un bol et dégustez-la. Veillez à ne toucher que la poignée lorsque vous transférez des liquides chauds.8. Suivez chaque recette pour y trouver des idées et des suggestions sur la manière de garnir vos soupes avant de les servir ! | <ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie alle Zutaten in das im Rezept vorgegebene SIEB und befestigen Sie das SIEB sicher am MOTORKOPF.2. Füllen Sie Wasser in die KANNE und setzen Sie den MOTORKOPF auf die KANNE. Drücken Sie die Taste . Beginnen Sie nun mit der Verarbeitung des Rezepts.3. Die Suppe noch heiß in eine Tasse servieren und ganz frisch genießen. Achten Sie darauf, dass Sie beim Umfüllen von heißen Brühen nur den Griff berühren. Einige Suppen werden mit den Anfangszutaten, die in die Brühe hinzugefügt und verarbeitet werden, richtig lecker sein. Jedes Rezept enthält diese zusätzliche Anregung. Wenn dies empfohlen wird, folgen Sie den nachstehenden Anweisungen.4. Überspringen Sie SCHRITT 3 und kühlen Sie sie stattdessen für mindestens 15 Minuten ab.5. Entfernen Sie mithilfe der ABTROPFSCHALE das SIEB und geben Sie die Zutaten wieder in die KANNE.6. Drücken Sie 2 Mal die Taste .7. Servieren Sie die Suppe in eine Schüssel und genießen Sie diese. Achten Sie darauf, dass Sie beim Umfüllen von heißen Brühen nur den Griff berühren.8. Sie finden in jedem Rezept Anregungen und Empfehlungen, wie Sie jede Suppe vor dem Servieren noch zusätzlich garnieren können! | <ol style="list-style-type: none">1. Coloque todos los ingredientes en el TAMIZ designado en la receta y acóplelo bien al CABEZAL DEL MOTOR.2. Añada el agua en la JARRA y coloque el CABEZAL DEL MOTOR sobre la JARRA. Oprima el botón . Deje batir la mezcla.3. Sirva sopa caliente en una taza y disfrute de la frescura. Tenga cuidado de tocar únicamente el mango al servir caldo caliente. Algunas sopas saldrán bien con los ingredientes añadidos al caldo y batidos. Esta sugerencia adicional sirve para cualquier receta. Si va a seguir esta sugerencia, siga los siguientes pasos.4. Omite el PASO 3 y en su lugar deje enfriar por un mínimo de 15 minutos.5. Utilice la TAZA DE GOTEIO para retirar el TAMIZ y vacíe los ingredientes de nuevo en la JARRA.6. Oprima el botón  2 veces.7. Vierta la copa en un bol y disfrute. Tenga cuidado y toque solo el mango al servir caldo caliente.8. ¡Siga cada receta para obtener ideas y sugerencias sobre cómo adornar cada sopa antes de servirla! |
|--|--|--|



Makes 3 cups

You may wish to garnish this bowl of miso with cubed tofu, green onions or other sea vegetables.

MISO SOUP



3 cups
water



½ cup
wakame



¼ cup shiitake
mushrooms
(optional)



2 Tbsp
green onion



2 Tbsp
miso paste

See instructions on p. R17. Use the **COARSE SCREEN**.

- 750 ml d'eau
- 125 ml de wakamé
- 60 ml de shiitake
- (facultatif)
- 30 ml d'oignon vert
- 30 ml de miso

Utilisez le **FILTRE GROSSIER**.

Vous pouvez agrémenter ce bol de miso et de tofu en cubes, d'oignons verts ou de végétaux de la mer.

- 750 ml Wasser
- 125 ml Wakame
- 60 ml Shiitake-Pilze
- (wahlweise)
- 30 ml grüne Zwiebel
- 30 ml Miso-Paste

Verwenden Sie das **GROBSIEB**.

Sie können diese Schale mit Miso nach Belieben mit Tofuwürfeln, grünen Zwiebeln oder anderem Meeresgemüse garnieren.

- 750 ml de agua
- 125 ml de alga wakame
- 60 ml de setas shiitake (opcional)

- 2 cucharadas soperas de cebolla verde
- 2 cucharadas soperas de pasta de miso

Utilice el **TAMIZ GRUESO**.

Tal vez quiera adornar este bol de miso con dados de tofu, cebolla verde u otros vegetales marinos.



Makes 4 cups

RAMEN BROTH



4 cups
water



½ cup dried
mushrooms



¼ cup
chopped celery



2 Tbsp
diced onions



2 cloves
garlic



1 tsp
ginger powder
(optional)

See instructions on p. R17.
Use the **FINE SCREEN**.

- 1 l d'eau
- 125 ml de champignons séchés
- 60 ml de céleri coupé en morceaux
- 30 ml d'oignon émincé
- 2 gousses d'ail
- 5 ml de poudre de gingembre (facultatif)

Utilisez le **FILTRE FIN**.

- 1 L Wasser
- 125 ml getrocknete Pilze
- 60 ml gehackter Sellerie
- 30 ml gewürfelte Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 ml Ingwerpulver (wahlweise)

Verwenden Sie das **FEINSIEB**.

- 1 l de agua
- 125 ml de champiñones deshidratados
- 60 ml de apio triturado
- 2 cucharadas soperas de cebolla picada
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de polvo de jengibre (opcional)

Utilice el **TAMIZ FINO**.



Makes 4 cups

VEGETABLE STOCK



4 cups
water



½ cup
chopped carrots



¼ cup
chopped celery



2 Tbsp
chopped onion



1 clove
garlic



1 tsp dried
herbs of choice

See instructions on p. R17.
Use the **FINE SCREEN**.

- 1 l d'eau
- 125 ml de carottes coupées en morceaux
- 60 ml de céleri coupé en morceaux
- 30 ml d'oignon émincé
- 1 gousse d'ail
- 5 ml des herbes séchées de votre choix

- 1 L Wasser
- 125 ml gehackte Karotten
- 60 ml gehackter Sellerie
- 30 ml gehackte Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 ml getrocknete Kräuter nach Wahl

Verwenden Sie das **FEINSIEB**.

- 1 l de agua
- 125 ml de zanahoria triturada
- 60 ml de apio triturado
- 2 cucharadas soperas de cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada sobera de hierbas deshidratadas a elegir

Utilice el **TAMIZ FINO**.

Utilisez le **FILTRE FIN**.



Makes 6 cups

KALE AND WHITE BEAN SOUP



4 cups
water



1 cup
chopped kale



1 cup cooked white
kidney beans



¼ cup
chopped celery



½ cup
chopped carrots



¼ cup
chopped onion



1 clove
garlic



1 tsp
sea salt

See instructions on p. R17.

Place celery, carrots, onion, garlic, and salt into the **FINE SCREEN**. Add water, kale, and beans to the **CARAFE**.

Placez le céleri, les carottes, l'oignon, l'ail et le sel dans le **FILTRE FIN**.

Ajoutez l'eau, le chou et les haricots dans le **CARAFE**.

Geben Sie Sellerie, Karotten, Zwiebel, Knoblauch und Salz in das **FEINSIEB**. Fügen Sie der **KANNE** Wasser, Grünkohl und Bohnen hinzu.

Introduzca el apio, las zanahorias, la cebolla, el ajo y la sal en el **TAMIZ FINO**. Añada agua, col rizada y legumbres a la **JARRA**.

- 1 l d'eau
- 250 ml de chou coupé en morceaux
- 250 ml de haricots blancs cuits
- 125 ml de céleri coupé en morceaux
- 125 ml de carottes coupées en morceaux
- 60 ml d'oignon émincé
- 1 gousse d'ail
- 5 ml de sel de mer

- 1 L Wasser
- 250 ml gehackter Grünkohl
- 250 ml gekochte weiße Kidneybohnen
- 125 ml gehackter Sellerie
- 125 ml gehackte Karotten
- 60 ml gehackte Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 ml Meersalz

- 1 l de agua
- 250 ml de col rizada triturada
- 250 ml de alubias blancas cocidas
- 125 ml de apio triturado
- 125 ml de zanahorias trituradas
- 60 ml de cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de sal gruesa



Makes 3 cups

See instructions on p. R17.
Use the **FINE SCREEN**.

Utilisez le **FILTRE FIN**.

Verwenden Sie das **FEINSIEB**.

Utilice el **TAMIZ FINO**.

TOMATO SOUP



3 cups
water*



1 cup
diced tomato



¼ cup
soaked sun-dried
tomatoes



2 cloves
garlic



1 Tbsp
dried Italian
herbs

*This recipe is a broth style soup. If you wish to enjoy a thicker broth, try using 2 cups unsweetened rice, almond, or soy milk + 2 cups water.

- 750 ml d'eau*
- 250 ml de tomates coupées en tranches
- 60 ml de tomates séchées trempées
- 2 gousses d'ail
- 15 ml de mélange d'herbes italien

*Cette recette est un bouillon de type soupe. Si vous voulez un bouillon plus épais, essayez d'utiliser 500 ml de boisson végétale au riz, à l'amande ou au soja non sucrée et 500 ml d'eau. milk and 2 cups water.

- 750 ml Wasser*
- 250 ml gewürfelte Tomate
- 60 ml eingeweichte sonnengetrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 15 ml getrocknete italienische Kräuter

*Dieses Rezept ist eine Art Brühsuppe. Wenn Sie eine dickflüssigere Brühe bevorzugen, verwenden Sie 500 ml ungesüßte Reis-, Mandel- oder Sojamilch und 500 ml Wasser.

- 750 ml de agua*
- 250 ml de tomates troceados
- 60 ml de tomates deshidratados remojados
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera de hierbas italianas deshidratadas

*Esta es una receta de sopa tipo caldo. Si quiere un caldo más espeso, haga uso de 500 ml de leche de soja, almendras o arroz sin azúcar y 500 ml de agua.



Makes 3 cups

See instructions on p. R17.
Use the **COARSE SCREEN**.

Utilisez le **FILTRE GROSSIER**.

Verwenden Sie das **GROBSIEB**.

Utilice el **TAMIZ GRUESO**.

ENERGY SOUP



3 cups
water*



½ cup
diced carrots



¼ cup
diced zucchini



2 Tbsp
diced yellow onion



1 Tbsp
grated ginger



½ tsp
sea salt

*This recipe is a broth style soup. If you wish to enjoy a thicker broth, try using 2 cups water + 1 cup coconut milk.

- 750 ml d'eau*
- 125 ml de carottes coupées en morceaux
- 60 ml de courgettes coupées en morceaux
- 30 ml d'oignon jaune émincé
- 15 ml de gingembre râpé
- 2 ml de sel de mer
- 750 ml Wasser*
- 125 ml gewürfelte Karotten
- 60 ml gewürfelte Zucchini
- 30 ml gewürfelte gelbe Zwiebel
- 15 ml geriebener Ingwer
- 2 ml Meersalz

*Cette recette est un bouillon de type soupe. Si vous voulez un bouillon plus épais, essayez d'utiliser 500 ml d'eau et 250 ml de lait de coco.

*Dieses Rezept ist eine Art Brühsuppe. Wenn Sie eine dickflüssigere Brühe bevorzugen, verwenden Sie 500 ml Wasser und 250 ml Kokosmilch.

- 750 ml de agua*
- 125 ml de zanahorias troceadas
- 60 ml de calabacín troceado
- 2 cucharadas soperas de cebolla amarilla troceada
- 1 cucharada sopera de jengibre rallado
- ½ cucharada sopera de sal gruesa

*Esta es una receta de sopa tipo caldo. Si quiere un caldo más espeso, haga uso de 500 ml de agua y 250 ml de leche de coco.



Makes 4 cups

See instructions on p. R17.
Place celery, dried mushrooms, garlic, and ginger into the **FINE SCREEN**. Add water and sea vegetables to the **CARAFE**.

Placez le céleri, les champignons séchés, l'ail et le gingembre dans le **FILTRE FIN**. Ajoutez l'eau et les végétaux de la mer dans le **CARAFE**.

Geben Sie Sellerie, getrocknete Pilze, Knoblauch und Ingwer in das **FEINSIEB**. Fügen Sie der **KANNE** Wasser und Meeress Gemüse hinzu.

Introduzca el apio, las setas deshidratadas, el ajo y el jengibre en un **TAMIZ FINO**. Añada agua y vegetales marinos en la **JARRA**.

SEAWEED SOUP



4 cups water



1 cup wakame



½ cup chopped celery



½ cup dried mushrooms



½ cup nori strips



¼ cup dulse



1 clove garlic



1 tsp grated ginger

- 1 l d'eau
- 250 ml de wakamé
- 125 ml de céleri coupé en morceaux
- 125 ml de champignons séchés
- 125 ml de bandes de nori
- 60 ml de dulse
- 1 gousse d'ail
- 5 ml de gingembre râpé

- 1 L Wasser
- 250 ml Wakame
- 125 ml gehackter Sellerie
- 125 ml getrocknete Pilze
- 125 ml Nori-Streifen
- 60 ml Dulse (Lappentang)
- 1 Knoblauchzehe
- 5 ml geriebener Ingwer

- 1 l de agua
- 250 ml de alga wakame
- 125 ml de apio triturado
- 125 ml de setas deshidratadas
- 125 ml de nori en tiras
- 60 ml de dulse
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de jengibre rallado



Makes 4 cups

See instructions on p. R17.
Use the **FINE SCREEN**.

Utilisez le **FILTRE FIN**.

Verwenden Sie das **FEINSIEB**.

Utilice el **TAMIZ FINO**.

SHIITAKE SOUP



4 cups water*



½ cup dried shiitake mushrooms



½ cup fresh cremini mushrooms, diced



2 cloves garlic

*This recipe is a broth style soup. If you wish to enjoy a thicker broth, try using 2 cups unsweetened rice or soy milk + 2 cups water.

- 1 l d'eau*
- 125 ml de shiitake séchés
- 125 ml de champignons de Paris frais et coupés en morceaux
- 2 gousses d'ail

*Cette recette est un bouillon de type soupe. Si vous voulez un bouillon plus épais, essayez d'utiliser 500 ml de boisson végétale au riz ou au soja non sucrée et 500 ml d'eau.

- 1 L Wasser*
- 125 ml getrocknete Shiitake-Pilze
- 125 ml frische Zucht-Champignons, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen

*Dieses Rezept ist eine Art Brühsuppe. Wenn Sie eine dickflüssigere Brühe bevorzugen, verwenden Sie 500 ml ungesüßte Reis- oder Sojamilch und 500 ml Wasser.

- 1 l de agua*
- 125 ml de setas shiitake deshidratadas
- 125 ml de setas crimini frescas troceadas
- 2 dientes de ajo





*Esta es una receta de sopa tipo caldo. Si quiere un caldo más espeso, haga uso de 500 ml de leche de soja o arroz sin azúcar y 500 ml de agua.

RECIPES



CHUNKY BLENDS

Follow these steps for making chunky blends:

1. Add all ingredients to the CARAFE. Place the MOTOR HEAD over the carafe securely.
 2. Press the  button and allow the cycle to process.
 3. Once finished, remove the MOTOR HEAD and pour out your hot soup. Remember to use the handle of the CARAFE with care. The rest of the machine will still be hot.
-
1. Placez tous les ingrédients dans le CARAFE. Fixez bien la TÊTE MOTORISÉE sur le CARAFE.
 2. Appuyez sur le bouton  et laissez l'appareil suivre son cycle.
 3. Une fois qu'il a terminé, retirez la TÊTE MOTORISÉE et versez votre soupe chaude dans une tasse. Pensez à utiliser la poignée du CARAFE avec précaution, car le reste de l'appareil sera encore très chaud.
-
1. Geben Sie alle Zutaten in die KANNE. Setzen Sie den MOTORKOPF sicher auf die KANNE.
 2. Drücken Sie die Taste  und beginnen Sie den Verarbeitungsvorgang.
 3. Sobald der Vorgang beendet ist, entfernen Sie den MOTORKOPF und servieren Sie Ihre heiÙe Suppe. Achten Sie darauf, den Griff der KANNE vorsichtig anzufassen. Die restlichen Komponenten der Maschine könnten noch heiß sein.
-
1. Añada todos los ingredientes a la JARRA. Coloque el CABEZAL DEL MOTOR sobre la JARRA con firmeza.
 2. Oprima el botón  para poner en funcionamiento el proceso.
 3. Una vez acabado, retire el CABEZAL DEL MOTOR y sirva la sopa caliente. Recuerde que debe utilizar el mango de la JARRA con cuidado. El resto del aparato seguirá estando caliente.

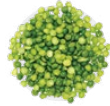


Makes 4 cups

SPLIT PEA SOUP



2 ½ cups
water



1 cup green
split peas, dried



½ cup
diced carrots



2 Tbsp
chopped onions



1 Tbsp
minced garlic



1 tsp
sea salt



½ tsp
black pepper

- 600 ml d'eau
- 250 ml de pois cassés verts, secs
- 125 ml de carottes coupées en morceaux
- 30 ml d'oignon émincé
- 15 ml d'ail émincé
- 5 ml de sel de mer
- 2 ml de poivre noir

- 600 ml Wasser
- 250 ml grüne Spalterbsen, getrocknet
- 125 ml gewürfelte Karotten
- 30 ml gehackte Zwiebeln
- 15 ml fein gehackter Knoblauch
- 5 ml Meersalz
- 2 ml schwarzer Pfeffer

- 600 ml de agua
- 250 ml de guisantes verdes deshidratados
- 125 ml de zanahorias troceadas
- 2 cucharadas soperas de cebolla picada
- 1 cucharada sopera de ajo triturado
- 1 cucharadita de sal gruesa
- ½ cucharada sopera de pimienta negra



Makes 4 cups

LENTIL SOUP



2 ½ cups
water



1 ½ cups
brown lentils



½ cup
diced carrots



2 Tbsp
chopped onions



1 Tbsp
minced garlic



1 tsp
sea salt



½ tsp
black pepper

- 600 ml d'eau
- 375 ml de lentilles
- 125 ml de carottes coupées en morceaux
- 30 ml d'oignon émincé
- 15 ml d'ail émincé
- 5 ml de sel de mer
- 2 ml de poivre noir

- 600 ml Wasser
- 375 ml braune Linsen
- 125 ml gewürfelte Karotten
- 30 ml gehackte Zwiebeln
- 15 ml gehackter Knoblauch
- 5 ml Meersalz
- 2 ml schwarzer Pfeffer

- 600 ml de agua
- 375 ml de lentejas integrales
- 125 ml de zanahorias troceadas
- 2 cucharadas soperas de cebolla picada
- 1 cucharada sopera de ajo picado
- 1 cucharadita de sal gruesa
- ½ cucharada sopera de pimienta negra



Makes 4 cups

Check the texture after recipe has finished. If you prefer a more blended texture, press **RAW** button up to 2 times to further emulsify the soup.

BUTTERNUT SQUASH SOUP



2 cups water



1 ½ cups cubed butternut squash



2 Tbsp raw sweetener



2 Tbsp olive oil



1 Tbsp dried rosemary



2 cloves garlic, chopped



1 tsp sea salt

- 500 ml d'eau
- 375 ml de doubeurre/butternut coupé en morceaux
- 30 ml de l'édulcorant cru de votre choix
- 30 ml d'huile d'olive
- 15 ml de romarin séché
- 2 gousses d'ail émincées
- 5 ml de sel de mer

- 500 ml Wasser
- 375 ml gewürfelter Butternusskürbis
- 30 ml roher Süßstoff nach Wahl
- 30 ml Olivenöl
- 15 ml getrockneter Rosmarin
- 2 fein gehackte Knoblauchzehen
- 5 ml Meersalz

- 500 ml de agua
- 375 ml de calabaza troceada
- 2 cucharadas soperas de edulcorante crudo a elegir
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de romero deshidratado
- 2 dientes de ajo triturados
- 1 cucharadita de sal gruesa



Makes 4 cups

5 VEGETABLE SOUP



2 cups water



1 cup chopped celery



1 cup diced carrots



½ cup diced tomato



½ cup chopped mushrooms



½ cup diced onions



2 cloves garlic



2 Tbsp dried herbs of choice



1 tsp sea salt



2 Tbsp olive oil (optional)

- 500 ml d'eau
- 250 ml de céleri coupé en morceaux
- 250 ml de carottes coupées en morceaux
- 125 ml de tomates coupées en morceaux
- 125 ml de champignons coupés en morceaux
- 125 ml d'oignon coupé en morceaux
- 2 gousses d'ail
- 30 ml des herbes séchées de votre choix
- 5 ml de sel de mer
- 30 ml d'huile d'olive (facultatif)

- 500 ml Wasser
- 250 ml gehackter Sellerie
- 250 ml gewürfelte Karotten
- 125 ml gewürfelte Tomate
- 125 ml gehackte Speisepilze
- 125 ml gewürfelte Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 30 ml getrocknete Kräuter nach Wahl
- 5 ml Meersalz
- 30 ml Olivenöl (wahlweise)

- 500 ml de agua
- 250 ml de apio troceado
- 250 ml de zanahorias troceadas
- 125 ml de tomates troceados
- 125 ml de champiñones troceados
- 125 ml de cebolla troceada
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas soperas de hierbas deshidratadas a elegir
- 1 cucharada sopera de sal gruesa
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva (opcional)



BROCCOLI AND POTATO SOUP



1 ½ cups water



1 cup almond or other unsweetened vegan milk



1 cup broccoli, chopped



1 cup cooked diced potatoes



1 Tbsp dried spices of your choice



1 tsp sea salt



½ tsp black pepper

Makes 4 cups

- 375 ml d'eau
- 250 ml de boisson végane non sucrée aux amandes ou autre
- 250 ml de brocoli coupé en morceaux
- 250 ml de pommes de terre cuites et coupées en morceaux
- 15 ml des épices séchées de votre choix
- 5 ml de sel de mer
- 2 ml de poivre noir
- 375 ml Wasser
- 250 ml Mandelmilch oder andere ungesüßte Pflanzenmilch
- 250 ml Brokkoli, gewürfelt
- 250 ml gekochte, gewürfelte Kartoffeln
- 15 ml getrocknete Gewürze Ihrer Wahl
- 5 ml Meersalz
- 2 ml schwarzer Pfeffer
- 375 ml de agua
- 250 ml de leche de almendras u otra leche vegana no endulzada
- 250 ml de brócoli triturado
- 250 ml de patatas cocidas troceadas
- 1 cucharada sopera de especias deshidratadas a elegir
- 1 cucharada sopera de sal gruesa
- ½ cucharada de pimiento negra

BABY FOOD



2 cups water



2 cups diced food of choice (sweet potato-skinned, zucchini, yellow squash, butternut squash, peas, or a combination of each)



½ tsp sea salt

- 500 ml d'eau
- 500 ml de l'aliment de votre choix coupé en morceaux (patate douce épluchée, courgette, courge jaune, doubeurre/butternut, pois ou un mélange de tous ces aliments)
- 2 ml de sel de mer
- 500 ml Wasser
- 500 ml gewürfelte Nahrungsmittel Ihrer Wahl (Süßkartoffeln mit Schale, Zucchini, gelber Kürbis, Butternusskürbis, Erbsen oder eine Kombination aus allen)
- 2 ml Meersalz
- 500 ml de agua
- 500 ml de alimentos a elegir troceados (boniatos pelados, calabacín, calabaza amarilla, calabacín, guisantes o una mezcla de cada uno)
- ½ cucharada sopera de sal gruesa

Makes 3 cups

For a creamier blend let cool, then press **RAW** button for 3-4 cycles.



Makes 3-4 cups

BERRY PIE FILLING



2 cups
boysenberries,
strawberries,
raspberries, or
other berries



1 cup
water



½ cup
raw sweetener of
choice



1 tsp
sea salt

-
- 500 ml de mûres de Boysen, de fraises, de framboises ou d'autres baies
 - 250 ml d'eau
 - 125 ml de l'édulcorant cru de votre choix
 - 5 ml de sel de mer
 - 500 ml Boysenbeeren, Erdbeeren, Himbeeren oder andere Beeren
 - 250 ml Wasser
 - 125 ml roher Süßstoff nach Wahl
 - 5 ml Meersalz
 - 500 ml de moras de Boysen, fresas, frambuesas u otras bayas
 - 250 ml de agua
 - 125 ml de edulcorante crudo a elegir
 - 1 cucharada sopera de sal gruesa



Makes 3-4 cups

For a creamier blend let cool, then press **RAW** button for 3-4 cycles.

APPLE SAUCE



3 cups diced
apples, skin
removed



1 cup
water



3 Tbsp raw
sweetener of
choice




1 tsp
sea salt




-
- 750 ml de pommes coupées en morceaux et épluchées
 - 250 ml d'eau
 - 45 ml de l'édulcorant cru de votre choix
 - 5 ml de sel de mer
 - 15 ml de cannelle (facultatif)
 - 750 ml gewürfelte Äpfel, ohne Schale
 - 250 ml Wasser
 - 45 ml roher Süßstoff nach Wahl
 - 5 ml Meersalz
 - 15 ml Zimt (wahlweise)
 - 750 ml de manzanas sin piel troceadas
 - 250 ml de agua
 - 3 cucharadas soperas de edulcorante crudo a elegir
 - 1 cucharada sopera de sal gruesa
 - 1 cucharada sopera de canela (opcional)



TEAS AND TONICS

Follow these steps for making teas and tonics:

1. Add all ingredients to the CARAFE, unless otherwise specified in the recipe.
2. Place the MOTOR HEAD over the CARAFE securely.
3. Press the  button and allow the cycle to process.
4. Pour out the beverage and enjoy! Remember to touch only the CARAFE HANDLE as the machine itself will still be hot.

- | | | |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Placez tous les ingrédients dans le CARAFE, sauf indication contraire dans la recette.2. Fixez bien la TÊTE MOTORISÉE sur le CARAFE.3. Appuyez sur le bouton  et laissez l'appareil suivre son cycle.4. Versez la boisson dans une tasse et dégustez-la ! Pensez à ne toucher que la poignée du CARAFE, car le reste de l'appareil sera encore très chaud. | <ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie alle Zutaten in die KANNE, sofern im Rezept nicht anders angegeben.2. Setzen Sie den MOTORKOPF sicher auf die KANNE.3. Drücken Sie die Taste  und beginnen Sie den Verarbeitungsvorgang.4. Servieren Sie das Getränk und genießen Sie es! Achten Sie darauf, nur den Griff der Kanne zu berühren, da die Maschine noch heiß sein könnte. | <ol style="list-style-type: none">1. Añada todos los ingredientes a la JARRA, salvo que la receta indique lo contrario.2. Coloque el CABEZAL DEL MOTOR sobre la JARRA.3. Oprima el botón de  para poner el ciclo en funcionamiento.4. Vierta la bebida ¡y disfrute! Recuerde que solo debe tocar el mango de la jarra pues el resto del aparato seguirá estando caliente. |
|---|---|---|



Makes 3 cups

GOLDEN MILK



2 cups
almond milk



1 cup
coconut milk



2 Tbsp
turmeric powder



1 Tbsp
coconut oil



1 tsp
cinnamon
powder



½ tsp
ginger powder



¼ tsp
black pepper



1 pinch
sea salt

- 500 ml de lait d'amande
- 250 ml de lait de coco
- 30 ml de poudre de curcuma
- 15 ml d'huile de coco
- 5 ml de poudre de cannelle
- 2 ml de poudre de gingembre
- 1 ml de poivre noir
- 1 pincée de sel de mer

- 500 ml Mandelmilch
- 250 ml Kokosmilch
- 30 ml Kurkumapulver
- 15 ml Kokosöl
- 5 ml Zimtpulver
- 2 ml Ingwerpulver
- 1 ml schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Meersalz

- 500 ml de leche de almendras
- 250 ml de leche de coco
- 2 cucharadas soperas de cúrcuma en polvo
- 1 cucharada sopera de aceite de coco
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ½ cucharadita de jengibre en polvo
- ¼ cucharada sopera de pimienta negra
- 1 pizca de sal gruesa



Makes 3 cups

CHAI TEA



2 cups
water



1 cup
coconut, oat, or
almond milk



3 Tbsp
raw sweetener
of choice



1 Tbsp
cinnamon
powder



1 tsp
ginger powder



1 tsp
nutmeg



½ tsp
vanilla extract



1 pinch
sea salt



3 Tbsp loose leaf
green or black tea

- 500 ml d'eau
- 250 ml de boisson végétale à la noix de coco, à l'avoine ou à l'amande
- 45 ml de l'édulcorant cru de votre choix
- 15 ml de poudre de cannelle
- 5 ml de poudre de gingembre
- 5 ml de noix de muscade
- 2 ml d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel de mer
- 45 ml de feuilles de thé vert ou noir

- 500 ml Wasser
- 250 ml Kokos-, Hafer- oder Mandelmilch
- 45 ml roher Süßstoff nach Wahl
- 15 ml Zimtpulver
- 5 ml Ingwerpulver
- 5 ml Muskatnuss
- 2 ml Vanilleextrakt
- 1 Prise Meersalz
- 45 ml loser grüner oder schwarzer Tee

- 500 ml de agua
- 250 ml de leche de almendras, avena o coco
- 3 cucharadas soperas de edulcorante crudo a elegir
- 1 cucharada sopera de canela en polvo
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de nuez moscada
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal gruesa
- 3 cucharadas soperas de hojas de té negro o verde



Makes 3 cups

MUSHROOM TONIC



2 cups
water



1 cup coconut, oat,
or almond milk



1 Tbsp chaga
mushrooms



1 tsp reishi
mushroom



1 tsp
cordyceps



1 tsp
cinnamon



1 pinch
sea salt



3 Tbsp loose leaf
green or black tea

- 500 ml d'eau
- 250 ml de boisson végétale à la noix de coco, à l'avoine ou à l'amande
- 15 ml de chaga
- 5 ml de reishi
- 5 ml de cordyceps
- 5 ml de cannelle
- 1 pincée de sel de mer
- 45 ml de feuilles de thé vert ou noir

- 500 ml Wasser
- 250 ml Kokos-, Hafer- oder Mandelmilch
- 15 ml Chaga-Pilz
- 5 ml Reishi-Pilz
- 5 ml Cordyceps
- 5 ml Zimt
- 1 Prise Meersalz
- 45 ml loser grüner oder schwarzer Tee

- 500 ml de agua
- 250 ml de leche de almendras, o de coco
- 1 cucharada sopera de setas chaga
- 1 cucharadita de setas reishi
- 1 cucharadita de cordyceps
- 1 cucharadita de canela
- 1 pizca de sal gruesa
- 3 cucharadas soperas de hojas de té negro o verde



Makes 3 cups

MINT TEA TONIC



2 cups water



1 cup coconut,
oat, or almond
milk



3 Tbsp
raw sweetener of
choice



1 pinch
sea salt



2 Tbsp
loose leaf mint tea

- 500 ml d'eau
- 250 ml de boisson végétale à la noix de coco, à l'avoine ou à l'amande
- 45 ml de l'édulcorant cru de votre choix
- 1 pincée de sel de mer
- 30 ml de feuilles de thé à la menthe

- 500 ml Wasser
- 250 ml Kokos-, Hafer- oder Mandelmilch
- 45 ml roher Süßstoff nach Wahl
- 1 Prise Meersalz
- 30 ml loser Pfefferminztee

- 500 ml de agua
- 250 ml de leche de almendras, avena o coco
- 3 cucharadas soperas de edulcorante crudo a elegir
- 1 pizca de sal gruesa
- 2 cucharadas soperas de hojas sueltas de té de menta



Makes 3 cups

ENERGY TONIC



2 cups
water



1 cup coconut, oat, or
almond milk



3 Tbsp raw
sweetener of choice



1 Tbsp moringa
powder or leaves



1 Tbsp matcha
powder or leaves



1 tsp
ginger powder



1 pinch
sea salt

- 500 ml d'eau
- 250 ml de boisson végétale à la noix de coco, à l'avoine ou à l'amande
- 45 ml de l'édulcorant cru de votre choix
- 15 ml de poudre ou de feuilles de moringa
- 15 ml de poudre ou de feuilles de matcha
- 5 ml de poudre de gingembre
- 1 pincée de sel de mer

- 500 ml Wasser
- 250 ml Kokos-, Hafer- oder Mandelmilch
- 45 ml roher Süßstoff nach Wahl
- 15 ml Moringa-Pulver oder -Blätter
- 15 ml Matcha-Pulver oder -Blätter
- 5 ml Ingwerpulver
- 1 Prise Meersalz

- 500 ml de agua
- 250 ml de leche de almendras, avena o coco
- 3 cucharadas soperas de edulcorante crudo a elegir
- 1 cucharada sopera de hojas o polvo de moringa
- 1 cucharada sopera de hojas o polvo de matcha
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 pizca de sal gruesa



Makes 3 cups

ROSE MILK TONIC



2 cups water



1 cup coconut,
oat, or almond
milk



3 Tbsp
raw sweetener of
choice



1 pinch
sea salt



2 Tbsp
rose tea

- 500 ml d'eau
- 250 ml de boisson végétale à la noix de coco, à l'avoine ou à l'amande
- 45 ml de l'édulcorant cru de votre choix
- 1 pincée de sel de mer
- 30 ml de thé à la rose

- 500 ml Wasser
- 250 ml Kokos-, Hafer- oder Mandelmilch
- 45 ml roher Süßstoff nach Wahl
- 1 Prise Meersalz
- 30 ml Rosentee

- 500 ml de agua
- 250 ml de leche de almendras, avena o coco
- 3 cucharadas soperas de edulcorante crudo a elegir
- 1 pizca de sal gruesa
- 2 cucharadas soperas de té de rosas

SOFT TOFU

Follow these steps for making tofu with the Tofu Kit (SB-132):

1. Prepare 2 cups of soaked ingredients before starting.
 2. Fill your CARAFE with 4 cups (1 L) of water. Fill the FINE SCREEN with the first half of ingredients (~1 cup / 250 mL). Attach the SCREEN to the MOTOR HEAD and make sure it is locked in place. Place the MOTOR HEAD over the CARAFE. Attach the POWER CORD and ensure it is properly plugged into an outlet. When completely attached, the machine will beep. Press the **RAW** button 3-5 times, allowing the machine to fully grind the first half of ingredients.
 3. Lift the MOTOR HEAD, remove the ground ingredients from the SCREEN, and then insert the remaining ingredients (~1 cup / 250 mL) back into the SCREEN. Attach the SCREEN to the MOTOR HEAD and place it back on top of the CARAFE, keeping the same milk created from the previous steps inside the CARAFE. This time, press the **HOT** button.
 4. After the cycle has finished, strain your vegan milk with the CHEESECLOTH. Heat your strained milk on medium until it reaches about 165°F (73°C). You may add herbs, seaweed, or superfoods for flavor. Create a solution with your tofu coagulant by following its package instructions. Slowly pour the solution into the milk and stir in slow motions for about 40 seconds. Cover your mixture and let it sit for 10-15 minutes.
 5. Your tofu mixture should now be solidified. Place your TOFU BOX on a plate. Line the TOFU BOX with the CHEESECLOTH so that there's enough cloth to fold over and cover the top opening of the box. Scoop the tofu mixture into the CHEESECLOTH.
 6. Cover the tofu by folding the CHEESECLOTH over the top of the mixture and place the TOFU PRESS on top of the CHEESECLOTH. Place a weight on top of the TOFU PRESS and let it sit for 10-30 minutes—the longer it's pressed, the firmer it will become.
 7. Unwrap the CHEESECLOTH and remove your fresh tofu from the TOFU BOX and enjoy! You may soak the tofu in cold water and store in the refrigerator for 3-5 days.
1. Préparez 2 tasses d'ingrédients imbibés avant de commencer.
 2. Mettre quatre tasses (1 l) d'eau dans votre CARAFE. Passez la première moitié des ingrédients au FILTRE (1 tasse/250 ml). Fixez le FILTRE à la TÊTE MOTORISÉE et assurez-vous qu'il est bien en place et verrouillée. Placez la TÊTE MOTORISÉE sur la CARAFE. Branchez le CORDON D'ALIMENTATION en veillant à ce qu'il soit correctement branché dans une prise de courant. La machine émettra un « bip » quand elle sera sous tension. Appuyez 3 à 5 fois sur le bouton **RAW** pour que la machine broie la première moitié des ingrédients.
 3. Soulevez la TÊTE MOTORISÉE, retirez tous les ingrédients moulus du FILTRE, puis insérez les ingrédients restants (1 tasse/250 ml) dans le FILTRE. Fixez le FILTRE à la TÊTE MOTORISÉE et remettez-le sur la CARAFE, en laissant le même type de lait créés lors de la dernière étape dans la CARAFE. Appuyez maintenant sur la touche **HOT**.
 4. À la fin du cycle, filtrez votre lait végétal à l'aide du ÉTAMINE. Réchauffez le lait tamisé à feu moyen jusqu'à ce qu'il atteigne une température d'environ 165° F (73° C). Vous pouvez aromatiser en ajoutant des herbes, des algues marines ou des superaliments. Créez une préparation avec la présure de tofu en suivant les indications figurant sur le paquet. Versez-la ensuite lentement sur le lait et remuez doucement pendant 40 secondes environ. Couvrez le mélange et laissez-le reposer pendant 10 à 15 minutes.
 5. La préparation de tofu devrait s'être solidifiée. Placez la BOÎTE À TOFU dans un plat. Couvrez la BOÎTE À TOFU avec le ÉTAMINE en veillant à ce que le linge soit assez grand pour être replié et couvrir l'ouverture supérieure de la boîte. Placez le mélange de tofu dans le ÉTAMINE à l'aide d'une cuillère.
 6. Couvrez le tofu en plaçant le ÉTAMINE sur le mélange et placez la PRESSE À TOFU par-dessus. Posez un poids sur la PRESSE À TOFU et laissez reposer pendant 10 à 30 minutes. Plus le temps de pause est long, plus le mélange sera compact.
 7. Dépliez le ÉTAMINE, sortez le tofu frais de la BOÎTE À TOFU et dégustez ! Vous pouvez couvrir le tofu avec de l'eau froide et le conserver au réfrigérateur pendant 3 à 5 jours.
1. Stellen Sie vor Beginn der Zubereitung 2 Tassen eingeweichter Zutaten bereit.
 2. Füllen Sie Ihre KANNE mit 4 Tassen (1 L) Wasser. Geben Sie die erste Hälfte der Zutaten in das FEINSIEB (~1 Tasse / 250 ml). Befestigen Sie das SIEB am MOTORKOPF und stellen Sie sicher, dass es richtig einrastet. Setzen Sie den MOTORKOPF auf die KANNE. Bringen Sie das NETZKABEL an und vergewissern Sie sich, dass es ordnungsgemäß in eine Steckdose eingesteckt ist. Wenn das Gerät richtig angeschlossen und betriebsbereit ist, gibt es einen Signalton ab. Drücken Sie 3-5 Mal die **RAW** Taste, damit die Maschine die erste Hälfte der Zutaten vollständig mahlen kann.
 3. Heben Sie den MOTORKOPF an, entfernen Sie die gemahlene Zutaten aus dem SIEB und geben Sie dann die restlichen Zutaten (~1 Tasse / 250 ml) ebenfalls in das SIEB. Befestigen Sie das SIEB am MOTORKOPF und setzen Sie es wieder auf die KANNE, wobei die in den vorherigen Schritten gewonnene Milch in der KANNE verbleibt. Drücken Sie nun die **HOT** Taste.
 4. Nachdem der Vorgang beendet ist, seihen Sie Ihre pflanzliche Milch mit dem KÄSETUCH ab. Erhitzen Sie die abgeseigte Milch auf mittlerer Stufe, bis sie ca. 165 °F (73 °C) erreicht. Sie können, um den Geschmack abzurunden, Kräuter, Algen oder Superfoods hinzufügen. Stellen Sie unter Beachtung der Packungsanleitung eine Lösung mit Ihrem Tofu Gerinnungsmittel her. Geben Sie die Lösung langsam in die Milch und rühren Sie etwa 40 Sekunden lang in langsamen Bewegungen. Decken Sie die Mischung ab und lassen Sie sie 10-15 Minuten lang ruhen.
 5. Ihre Tofu Mischung sollte jetzt fest sein. Stellen Sie Ihre TOFU-BOX auf einen Teller. Legen Sie die TOFU-BOX mit dem KÄSETUCH so aus, dass genügend Tuch übrigbleibt, um die zoberne Öffnung der Box zu überdecken. Füllen Sie die Tofu Mischung mit einem Löffel in das KÄSETUCH.
 6. Decken Sie den Tofu ab, indem Sie das KÄSETUCH über die Mischung falten und die TOFU-PRESSE auf das KÄSETUCH legen. Stellen Sie ein Gewicht auf die TOFU-PRESSE und lassen Sie es 10-30 Minuten lang stehen je länger der Tofu gepresst wird, desto fester wird er.
 7. Wickeln Sie das KÄSETUCH wieder auf, nehmen Sie den frischen Tofu aus der TOFU-BOX und genießen Sie ihn! Sie können den Tofu in kaltem Wasser einweichen und für 3-5 Tage im Kühlschrank aufbewahren.
1. Prepare 2 tazas de ingredientes remojados antes de comenzar.
 2. Rellene la JARRA con 4 tazas (1 L) de agua. Rellene el TAMIZ FINO con la primera mitad de los ingredientes (~1 taza / 250 ml). Fije el TAMIZ al CABELAZ DE MOTOR y asegúrese de que esté bloqueado en posición. Coloque el CABELAZ DE MOTOR sobre la JARRA. Conecte el CABLE DE ALIMENTACIÓN y asegúrese de tenerlo correctamente conectado a una toma de corriente. Cuando esté completamente montada, la máqui-na pitará. Pulse el botón **RAW** 3-5 veces para que la máquina pueda moler completamente la primera mitad de los ingredientes.
 3. Levante el CABELAZ DE MOTOR, retire los ingredientes molidos del TAMIZ y después, introduzca los ingredientes restantes (~1 taza / 250 ml) en el TAMIZ. Acopte el TAMIZ al CABELAZ DE MOTOR y colóquelo de nuevo en la parte superior de la JARRA, manteniendo la leche creada a partir de los pasos anteriores dentro de la JARRA. Esta vez, presione el botón **HOT**.
 4. Una vez finalizado el ciclo, cuele la leche vegana con la ESTOPILLA. Caliente la leche colada a medio fuego hasta que alcance unos 165°F (73°C). Puede agregar hierbas, algas o superalimentos para darle sabor. Cree una solución con el coagulante de tofu siguiendo las instrucciones del paquete. Vierta lentamente la solución en la leche y agite suavemente durante unos 40 segundos. Cubra la mezcla y déjela reposar 10-15 minutos.
 5. Ahora, la mezcla de tofu debe solidificarse. Coloque la CAJA TOFU en un plato. Forre la CAJA TOFU con la ESTOPILLA para que haya suficiente tela para doblar y cubrir la abertura superior de la caja. Ponga la mezcla de tofu en la ESTOPILLA.
 6. Cubra el tofu doblando la ESTOPILLA en la parte superior de la mezcla y coloque la PRENSA TOFU en la parte superior de la ESTOPILLA. Colo-que un peso en la parte superior de la PRENSA TOFU y déjelo durante 10-30 minutos (cuanto más tiempo quede prensado, más firme quedará).
 7. Desembale la ESTOPILLA, retire el tofu fresco de la CAJA TOFU y ¡dis-frute! Puede remojar el tofu en el agua fría y almacenarlo en el frigorífico durante 3-5 días



Makes 12 oz tofu

HERBED TOFU



2 cups
unsweetened
soymilk



2 Tbsp
dried herbs



1 pinch
sea salt



1 serving of tofu
coagulant

- 500 ml de boisson végétale au soja non sucrée
- 30 ml d'herbes séchées
- 1 pincée de sel de mer
- 1 portion de coagulant pour tofu

- 500 ml ungesüßte Sojamilch
- 30 ml getrocknete Kräuter
- 1 Prise Meersalz
- 1 Portion Tofu-Gerinnungsmittel

- 500 ml de leche de soja sin azúcar
- 2 cucharadas soperas de hierbas deshidratadas
- 1 pizca de sal gruesa
- 1 ración de coagulante para preparar tofu



Makes 12 oz tofu

ALMOND TOFU



2 cups
unsweetened
almond milk



1 pinch
sea salt



1 serving of tofu
coagulant

- 500 ml de lait d'amande non sucré
- 1 pincée de sel de mer
- 1 portion de coagulant pour tofu

- 500 ml ungesüßte Mandelmilch
- 1 Prise Meersalz
- 1 Portion Tofu-Gerinnungsmittel

- 500 ml de leche de almendras sin azúcar
- 1 pizca de sal gruesa
- 1 ración de coagulante para preparar tofu



GARBANZO TOFU



Makes 12 oz tofu



2 cups
unsweetened
garbanzo milk



1 pinch
sea salt



1 serving of tofu
coagulant

-
- 500 ml de boisson végétale au pois chiche
 - 1 pincée de sel de mer
 - 1 portion de coagulant pour tofu
 - 500 ml ungesüßte Kichererbsen-Milch
 - 1 Prise Meersalz
 - 1 Portion Tofu-Gerinnungsmittel
 - 500 ml de leche de garbanzo sin azúcar
 - 1 pizca de sal gruesa
 - 1 ración de coagulante para preparar tofu

PROTEIN PLUS TOFU



Makes 12 oz tofu



1 cup
hemp milk



1 cup
soymilk



2 Tbsp
hemp seeds



1 pinch
sea salt



1 serving of tofu
coagulant

-
- 250 ml de boisson végétale aux graines de chanvre
 - 250 ml de boisson végétale au soja
 - 30 ml de graines de chanvre
 - 1 pincée de sel de mer
 - 1 portion de coagulant pour tofu
 - 250 ml Hanfmilch
 - 250 ml Sojamilch
 - 30 ml Hanfsamen
 - 1 Prise Meersalz
 - 1 Portion Tofu-Gerinnungsmittel
 - 250 ml de leche de cáñamo
 - 250 ml de leche de soja
 - 2 cucharadas soperas de semillas de cáñamo
 - 1 pizca de sal gruesa
 - 1 ración de coagulante para preparar tofu



GRINDING DRY FOODS

Follow these steps for grinding dry ingredients:

1. Add dry ingredients to the GRINDING CUP and attach it to the MOTOR HEAD.
2. Place the MOTOR HEAD over the CARAFE.
3. Press the **RAW** button and allow the cycle to process. Press **RAW** up to 3 additional times for a finer texture or when turning into powder.
4. When finished, lift the MOTOR HEAD and remove the GRINDING CUP. Transfer the mix to an airtight container and save for your next smoothie or salad.

- | | | |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Placez les ingrédients secs dans le COUPELLE DE BROYAGE et fixez-le bien à la TÊTE MOTORISÉE.2. Placez la TÊTE MOTORISÉE sur le CARAFE.3. Appuyez sur le bouton RAW et laissez l'appareil suivre son cycle. Appuyez sur le bouton RAW jusqu'à 3 fois supplémentaires pour obtenir une texture plus fine ou pour transformer les ingrédients en poudre.4. Lorsque le cycle est terminé, relevez la TÊTE MOTORISÉE et retirez le COUPELLE DE BROYAGE. Versez le mélange dans un récipient hermétique et conservez-le pour votre prochain smoothie ou salade. | <ol style="list-style-type: none">1. Geben Sie die trockenen Zutaten in den MAHLBECHER und befestigen Sie ihn am MOTORKOPF.2. Setzen Sie den MOTORKOPF auf die KANNE.3. Drücken Sie die Taste RAW und beginnen Sie den Verarbeitungsvorgang. Drücken Sie die Taste RAW weitere 3 Mal, um eine feinere Textur zu erhalten bzw. in Pulver zu verarbeiten.4. Sobald Sie fertig sind, heben Sie den MOTORKOPF an und entfernen Sie den MAHLBECHER. Füllen Sie die Mischung in einen luftdichten Behälter und bewahren Sie diese für Ihren nächsten Smoothie oder Salat auf. | <ol style="list-style-type: none">1. Añada los ingredientes secos en la TAZA TRITURADORA y acóplela al CABEZAL DEL MOTOR.2. Coloque el CABEZAL DEL MOTOR sobre la JARRA.3. Oprima el botón RAW para iniciar el proceso. Oprima RAW hasta 3 veces más para conseguir una textura más fina o para transformar en polvo.4. Una vez haya terminado, levante el CABEZAL DEL MOTOR y retire la TAZA TRITURADORA. Pase la mezcla a un recipiente hermético y guárdelo para su próximo batido o ensalada. |
|--|--|--|



Makes 1 cup

SUPERFOOD SMOOTHIE MIX



4 Tbsp
hemp seeds



4 Tbsp
chia seeds



4 Tbsp
cacao beans



4 Tbsp
pumpkin seeds



1 Tbsp
spirulina

- 60 ml de graines de chanvre
- 60 ml de graines de chia
- 60 ml de fèves de cacao
- 60 ml de graines de potiron
- 15 ml de spiruline

- 60 ml Hanfsamen
- 60 ml Chiasamen
- 60 ml Kakaobohnen
- 60 ml Kürbiskerne
- 15 ml Spirulina

- 4 cucharadas soperas de semilla de cáñamo
- 4 cucharadas soperas de semillas de chia
- 4 cucharadas soperas de granos de cacao
- 4 cucharadas soperas de semillas de calabaza
- 1 cucharada soperas de spirulina



Makes 1 cup

JUICE PULP LEFTOVERS



1 ½ cups dried
juice pulp*



¼ cup
dried spices
(optional)



¼ cup
golden flax seeds
(optional)



¼ cup
chia seeds
(optional)

* To dry juice pulp, place in the dehydrator at 118°F for 12-18 hours until completely dry.

Chef Tip:

- Try dried citrus combination: grapefruit and lemon for a delicious addition to your next smoothie bowl or a powder you can add to salad dressing combinations.
- Try dried carrot combinations for a powder you can mix with nut butters for quick high-protein nut butter bites.
- Try greens combinations for a powder you can use to add to soups and salads for additional fibers and minerals.
- Adding the spices or seeds when grinding will create a functional food mix you can add to vegetable blends. Take the final product and add to soups or blended smoothies for an added nutrition boost.

- 375 ml de pulpe de jus séchée*

Facultatif :

- 60 ml d'épices séchées
- 60 ml de graines de lin doré
- 60 ml de graines de chia

* Pour faire sécher la pulpe de jus, placez-la dans le déshydrateur à 48 °C (118 °F) pendant 12 à 18 heures jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche.

- 375 ml getrocknete Frucht-pulpe*

Optional:

- 60 ml getrocknete Gewürze
- 60 ml Goldleinsamen
- 60 ml Chiasamen

* Um die Fruchtpulpe zu trocknen, legen Sie es bei 118 °F (ca. 48 °C) für 12–18. Stunden in einen Dehydrator, bis es vollständig trocken ist.

- 375 ml de pulpa de zumo deshidratada*

Opcional:

- 60 ml de especias deshidratadas
- 60 ml de semillas de linaza dorada
- 60 ml de semillas de chia

* Para secar la pulpa del zumo, se debe colocar en el deshidratador a 118°F unas 12-18 horas hasta que quede completamente seco.



Makes 1/2 cup

CITRUS



1 cup dried citrus peels*

* To dry citrus peels, place in the dehydrator at 118°F for 12-18 hours until completely dry.

- 250 ml de zestes d'agrumes séchés*

* Pour faire sécher les zestes d'agrumes, placez-les dans le déshydrateur à 48 °C (118 °F) pendant 12 à 18 heures jusqu'à ce qu'ils soient complètement secs.

- 250 ml getrocknete Zitruschalen*

* Um Zitruschalen zu trocknen, legen Sie sie bei 118 °F (ca. 48 °C) für 12–18. Stunden in einen Dehydrator, bis sie vollständig trocken sind.

- 250 ml de cáscaras cítricas deshidratadas*

* Para secar las cáscaras cítricas, se deben colocar en el deshidratador a 118°F unas 12-18 horas hasta que queden completamente deshidratadas.



Makes 1 cup

OMEGA PULSE



1/4 cup walnuts



1/4 cup pumpkin seeds



2 Tbsp hemp seeds



2 Tbsp chia seeds



2 Tbsp coconut shreds

Chef Tip:

- This pulse is especially nice on parfaits. You can also use it to sprinkle on top of dessert blends like cacao pudding. Blending it into a smoothie will boost your healthy fats, it's recommended to use 2 Tbsp per smoothie for a healthy dose of omegas!

- 60 ml de noix
- 60 ml de graines de potiron
- 30 ml de graines de chanvre
- 30 ml de graines de chia
- 30 ml de copeaux de noix de coco

- 60 ml Walnüsse
- 60 ml Kürbiskerne
- 30 ml Hanfsamen
- 30 ml Chiasamen
- 30 ml Kokosraspeln

- 60 ml de nueces
- 60 ml de semillas de calabaza
- 2 cucharadas soperas de semillas de cáñamo
- 2 cucharadas soperas de semillas de chia
- 2 cucharadas soperas de tiras de coco