



OF AUSTRALIA

Power Blender Pro

Uitleg & Receptenboekje

Lees de uitleg goed en bewaar deze om eventueel te raadplegen in de toekomst



EP9800



Belangrijke uitleg – bewaren voor toekomstig gebruik.

تأكد من تفهّم احتياطات السلامة المذكورة اعلاه

請務必理解上述的安全預防措施。

Assurez-vous que les précautions ci-dessus relatives à la sécurité sont bien comprises

Versichern Sie sich, dass die obenstehenden Sicherheitsmaßnahmen verstanden werden

Βεβαιώνετε πως οι παραπάνω προφυλάξεις ασφαλείας γίνονται κατανοητές

Pastikan bahwa tindakan-tindakan keselamatan seperti di atas dimengerti anda

Accertatevi che le suddette norme di sicurezza siano comprese a dovere

上記の注意事項をよくお読みになり、安全を御確認ください

Уверете се дека погоре споменатите мерки на претпазливост се добро разбрани

Asegúrese de que las precauciones de seguridad precedentes sean bien comprendidas

کاری بکنید کہ احتیاطهای بالا حتماً درک بشوند

ต้องแน่ใจว่า ข้อควรระวังเรื่องความปลอดภัยข้างต้น เป็นที่เข้าใจกันดี

Yukarda belirtilen güvenlik önlemlerinin anlaşıldığından emin olunuz

Xin kiểm chắc rằng những biện pháp làm an toàn kể trên được hiểu rõ



Inhoud

Espressions Veiligheidsaanwijzingen voor de Power Blender Pro	4
Eigenschappen van de Power Blender Pro	6
Snelheidskeuze-draaiknop, Voorgeprogrammeerde Functies en Pulsknop (PULSE)	8
Deksel-unit	9
De Power Blender Pro bedienen	10
Mes-unit	11
Speciale spatel	12
Reiniging en Onderhoud	13
Handige Mengtips	14
Recepten	15
Smoothies, Milkshakes en Frappés	15
Cocktails	18
Soepen	20
Dressings, Sauzen en Dipsausjes	23
Babyvoeding	28

Espressions

Veiligheidsaanwijzingen

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN VOOR DE ESPRESSIONS POWER BLENDER PRO EP9800.

- Zorg dat er geen vingers in de buurt van de mesbladen komen als de blender in bedrijf is. De meegeleverde spatel kan worden gebruikt terwijl de motor draait, mits het deksel goed geplaatst is.
- Werk altijd op een vlakke ondergrond.
- Zorg dat de draaiknop om de snelheid mee te regelen op 'Uit' (OFF) staat en de blenderkan is geplaatst, voordat de stroom wordt aangesloten.
- Laat de blender niet langer dan 15 seconden achtereen werken wanneer een zware massa moet worden gemengd.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact wanneer de blender niet in gebruik is, alvorens de onderdelen uit elkaar te halen, delen er op te zetten of er af te halen, en voor het schoonmaken, uitgezonderd voor het afwassen van de blenderkan.
- Mes is scherp, wees voorzichtig.
- Bedien de blender enkel wanneer het deksel erop zit.
- Indien een zware lading wordt gebruikt, dient de blender niet langer dan 15 seconden aan één stuk te werken. Dit geldt niet voor de recepten die staan uitgeschreven in dit boekje.
- Plaats de mes-unit niet op de onderkant (het motorhuis) als deze niet op de juiste manier aan de blenderkan is bevestigd en stevig is vastgedraaid.
- De maximum inhoud van de blenderkan is 2 liter, en aanzienlijk minder in geval van zware mengsels.
- Wanneer pindakaas wordt gemaakt (of andere notenpasta's, of voeding op basis van olie), meng deze dan niet langer dan één minuut vanaf het moment dat het mengsel begint rond te draaien. Te lang mengen zorgt voor oververhitting van het mengsel in de blenderkan. Verwerk niet meer dan 500 gram noten tegelijk.
- Wanneer de meegeleverde spatel in de blenderkan zit tijdens het mengen, mag de blenderkan maximaal voor 2/3 gevuld zijn. Meng niet langer dan 30 seconden aan één stuk wanneer de spatel geplaatst is.
- De blender is uitgerust met een veiligheidsknop die voorkomt dat de motor draait voordat de blenderkan geplaatst is.
- **Meng geen warme/hete ingrediënten. Laat de ingrediënten afkoelen tot kamertemperatuur alvorens ze in de blenderkan worden gedaan.**
- De blenderkan dient voorzichtig te worden geleegd en gereinigd.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in de blender gaat, aangezien deze eruit kan spuiten als gevolg van plotselinge stoomvorming.
- Zet de blender niet leeg aan, aangezien deze verhit kan raken, waarbij as en mes-unit beschadigd kunnen raken.
- Neem de blenderkan pas af als het mes tot stilstand is gekomen.

Espressions

Veiligheidsaanwijzingen

Espressions is erg veiligheidsbewust in het ontwerpen en vervaardigen van consumenten producten, maar het is essentieel dat de gebruiker van het product ook zorg uitoeft bij het gebruiken van elektrische apparaten. De lijst hieronder bevat voorschriften die essentieel zijn voor een veilig gebruik van een elektrisch apparaat:

- Bestudeer alle uitleg die u bij het apparaat aantreft en bewaar deze op een veilige plek.
- Schakel, indien mogelijk, de stroom van het stopcontact uit alvorens de stekker er in te steken of uit te halen. Verwijder de stekker door de stekker zelf vast te houden – trek niet aan het snoer.
- Ontkoppel altijd het apparaat van het stopcontact wanneer deze onbeheerd is en alvorens te monteren, demonteren of reinigen.
- Gebruik geen verlengsnoer, tenzij deze is nagekeken en getest door een gekwalificeerde technicus of onderhoudspersoon.
- Gebruik voor het apparaat alleen stroombronnen met het voltage (alleen wisselstroom (AC) als aangegeven op het apparaat.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als hen toezicht wordt verleend of instructies worden gegeven betreffende het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en als zij de betrokken gevaren begrijpen.
- Het is kinderen niet toegestaan te spelen met het apparaat.
- De temperatuur van delen die kunnen worden aangeraakt, kan hoog zijn wanneer het apparaat in bedrijf is.
- Reiniging en gebruikersonderhoud zal niet door kinderen worden verricht zonder toezicht.
- Dit mag niet door kinderen gebruikt worden. Houd het apparaat en zijn kabel buiten bereik van kinderen.
- Laat een apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer het in bedrijf is.
- Gebruik een apparaat enkel en alleen waarvoor het bedoeld is.
- Plaats een apparaat niet op of in de nabijheid van een gasvlam, een elektrische kookplaat of op een hete oven.
- Plaats het apparaat niet op een ander apparaat.
- Zorg dat het snoer van het apparaat niet over de rand van de tafel of het werkblad hangt, of in contact komt met welke hete oppervlakte dan ook.
- Gebruik geen elektrisch apparaat nadat het beschadigd is op welke manier dan ook of waarvan het snoer is beschadigd.
- Wanneer schade wordt vermoed, kan het apparaat naar het Espressions verkooppunt worden gebracht, waar het kan worden nagekeken, gerepareerd of opnieuw ingesteld.
- Dompel het apparaat niet onder in water of in enige andere vloeistof tenzij dit wordt aanbevolen.
- Apparaten dienen niet in bedrijf te worden gesteld door middel van een externe timer of met afstandsbediening.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en in vergelijkbare situaties zoals in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerderijen, door gasten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere woonomgevingen.

Als u vragen heeft over de prestaties en het gebruik van uw apparaat, neem dan contact op met het verkooppunt. Zorg ervoor dat u bovenstaande veiligheidsinstructies goed heeft begrepen.

Eigenschappen van de Espressions Power Blender Pro

Maatdop voor ingrediënten

Handige uitneembare maatdop van 60 ml.

Blenderkan-deksel met maatdop voor ingrediënten

Sluit het deksel van de blenderkan volledig af uit veiligheidsoverwegingen. Het deksel bevat een opening, waardoor tijdens het mengen ingrediënten kunnen worden toegevoegd.

Vierkante BPA-vrije DURALITE blenderkan van 2 liter.

Inherent aan superieure mengprestaties heeft het vierkanten ontwerp van de blenderkan een ruime inhoud van 2 liter. Deze is vervaardigd uit een zeer duurzaam BPA-vrij materiaal dat schokbestendig is en niet zal barsten in de vaatwasmachine gedurende honderden wasbeurten. Bijkomende voordelen zijn bestendigheid tegen hitte, vlekken en krassen, alsook de lichtgewicht samenstelling.

Roestvrij stalen mes

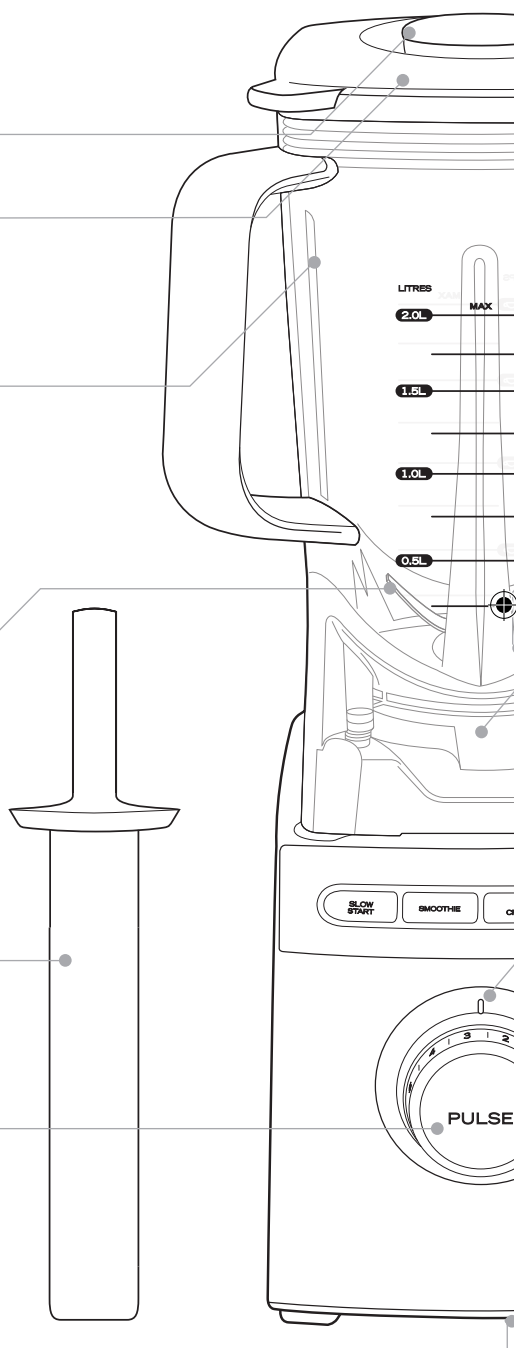
Ontworpen om alle verwerkingsopdrachten optimaal uit te voeren en om een ultieme prestatie te leveren, zijn de precisie-mesbladen uit geslepen roestvrij staal, gemonteerd op een afgedichte lager voor hogere snelheid en langere levensduur.

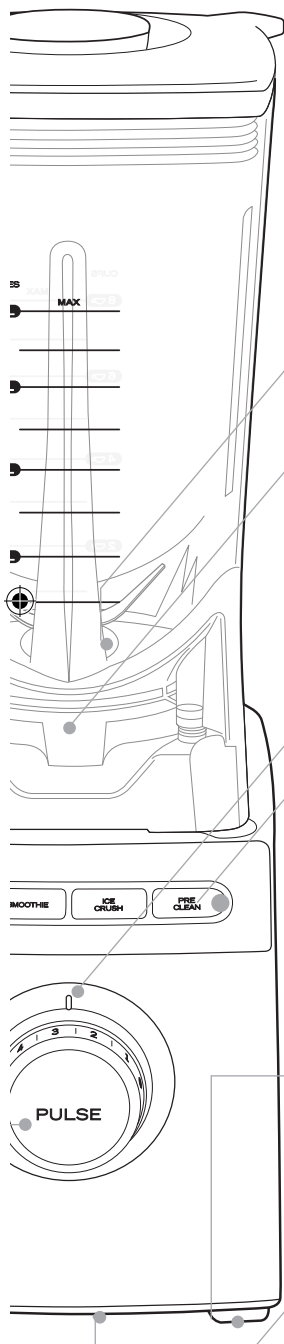
Speciale spatel

Ontworpen om te helpen bij lastige verwerkingsopdrachten, zorgt de staaf voor het veilig in de richting van de mesbladen drukken van voedsel terwijl de blender in bedrijf is.

Pulsknop (PULSE)

De pulsknop (PULSE) zorgt voor korte, krachtige verwerkingsstoten tot ruim 20.000 tpm. Om deze te activeren, druk op de Pulsknop (PULSE) en houd deze ingedrukt zolang als nodig is. Ideaal voor het bereiden van broodkruimels, noten en koekjes.





Verwijderbare mes-unit

Mes-unit kan worden verwijderd om grondig te kunnen reinigen.

Zware 2000 watt motor

Zorgt dat messnelheden tot ruim 20.000 omwentelingen per minuut (TPM) kunnen halen, wat de kracht levert om kleinere of grotere hoeveelheden ingrediënten gelijkmatig te mengen, onafhankelijk van de hoeveelheid. Zijn hoge prestaties en betrouwbaarheid worden ondersteund door een garantie van 5 jaar op de motor.

Variabele snelheidskeuze-draaiknop

Met de snelheidskeuze-draaiknop kan een snelheid worden gekozen passend bij de mengopdracht en textuur van de ingrediënten. Draai aan de snelheidskeuze-draaiknop in de richting van de klok en de blender wordt automatisch in bedrijf gesteld. Met de variabele snelheidskeuze-draaiknop kunnen steeds wisselende motorsnelheden worden gekozen tussen de 4000 en 15000 omwentelingen per minuut (zonder inhoud).

Voorgeprogrammeerde functies

Voorgeprogrammeerde functies maken mengen nog gemakkelijker. De 'Slow Start' knop zal geleidelijk de snelheid opdrijven tot de gekozen snelheid op de snelheidskeuze-draaiknop, terwijl populaire blender-functies als 'Smoothie' en 'Ice Crush' met één druk op een knop kunnen worden uitgevoerd. Om te reinigen in een handomdraai, gebruik de 'Pre-Clean' functie.

Antislipvoetjes

Zware antislipvoetjes zorgen dat de blender stabiel staat en voorkomen het wegglijden op het werkblad gedurende gebruik.

Snoeropbergsysteem

Het snoer kan aan de onderzijde van de blender worden opgeborgen.

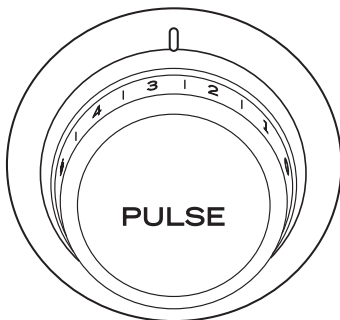
Snelheidskeuze-draaiknop, Voorgeprogrammeerde Functies en Pulsknop (PULSE)

Variabele snelheidskeuze-draaiknop

Draai aan de snelheidskeuze-draaiknop in de richting van de klok en de blender wordt automatisch in bedrijf gesteld. Met de variabele snelheidskeuze-draaiknop kunnen steeds wisselende motorsnelheden worden gekozen tussen de 4000 en 15000 omwentelingen per minuut.

Pulsknop (PULSE)

De pulsknop zorgt voor korte, krachtige verwerkingsstoten. Om deze te activeren, druk op de pulsknop (PULSE) en houd deze ingedrukt zolang als nodig is. Ideaal voor het bereiden van broodkruimels, noten en koekjes.



Voorgeprogrammeerde functies

Voorgeprogrammeerde functies vergemakkelijken het mengen, doordat ze een taak uitvoeren met één druk op een knop. Kies de gewenste functie door op de functieknop te drukken die hiermee overeenkomt. De blender is nu in bedrijf en enkel de gekozen functieknop zal oplichten. Als de taak beëindigd is, zal de motor stoppen en alle functieknoppen zullen oplichten als teken dat deze nu weer kunnen worden gekozen.

Slow Start – De motor zal geleidelijk de snelheid opdrijven tot de gekozen snelheid op de snelheidskeuze-draaiknop.

Smoothie – Perfect om smoothies te maken. De Smoothiefunctie is geprogrammeerd om dichtere ingrediënten bij lagere snelheid te mengen en versnelt wanneer de ingrediënten indikken.

Ice Crush – Ideaal voor het crushen van ijs of van ingrediënten die korte krachtige stoten vereisen.

Pre-Clean – Een snelle en gemakkelijke manier om de DURALITE blenderkan te spoelen nadat de verwerkingstaak is voltooid. Voor meer informatie, zie de “Bediening van de Power Blender Pro” en de “Reiniging en Onderhoud” secties van dit boekje op pagina's 10 en 13.

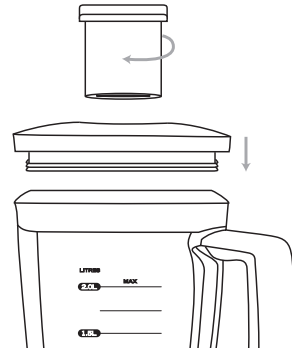
De keuze kan op ieder moment tijdens het mengen worden gewijzigd. Druk op de knop die op dat moment oplicht, om een taak te beëindigen. Kies vervolgens een nieuwe functie. De knop zal blijven oplichten en de nieuwe functie zal van start gaan.

Deksel-unit

Het deksel kan gemakkelijk worden geplaatst en verwijderd, alsook gereinigd, zie Figuur 1.

1. Druk het deksel eenvoudigweg stevig naar beneden om af te sluiten.
2. Om de maatdop vast te zetten, laat deze in de bovenkant van het rubberen deksel glijden en draai deze lichtjes om te bevestigen.
3. De maatdop kan worden verwijderd wanneer de speciale spatel gebruikt wordt of wanneer ingrediënten worden toegevoegd.

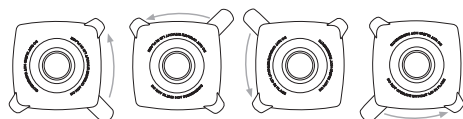
Let op: Omdat er geen bevestigingsmechanisme is aan de blenderkan, adviseren we de hand op het deksel te plaatsen aan het begin van het mengen.



Figuur 1

De Power Blender Pro bedienen

1. Plaats de DURALITE™ blenderkan op de onderkant (het motorhuis) door het recht op de vier anti-slip rubberen houders te positioneren. De blenderkan kan in vier posities op de onderkant bevestigd worden.



2. Doe de ingrediënten in de DURALITE™ blenderkan.

Let op: Zet de blender niet aan wanneer de blenderkan leeg is.

3. Plaats het deksel stevig in positie op de DURALITE™ blenderkan. Zorg er altijd voor dat de maatdop bevestigd is tijdens verwerking, behalve wanneer de spatel door de opening in het deksel is geplaatst, of wanneer ingrediënten door de opening in het deksel worden toegevoegd.

Let op: Het deksel moet altijd geplaatst zijn gedurende verwerking.

4. Klaar-voor-gebruikstand

Wanneer de blender op de stroomvoorziening is aangesloten, zullen alle voorgeprogrammeerde functies oplichten. De blender is nu klaar voor gebruik. Het indrukken van een willekeurige knop of het draaien aan de snelheidskeuze-draaiknop in de klaar-voor-gebruikstand, stelt de blender in bedrijf.

5. a) Het gebruik van de snelheidskeuze-draaiknop:

Kies de gewenste verwerkingssnelheid van 1 – 5 door gebruik te maken van de variabele snelheidskeuze-draaiknop. Hierdoor zal de blender doorlopend werken, totdat de draaiknop tegen de klok in naar de '0' stand wordt gedraaid. Vanwege de hoge verwerkingssnelheden van de Power Blender Pro, zijn

de verwerkingstijden significant korter dan verwerkingssnelheden van standaard blenders. We adviseren daarom, om te wennen aan de snelheid van de Power Blender Pro, de ingrediënten die verwerkt worden aanvankelijk nog even extra in de gaten te houden.

Tip: Gebruik de 'Rustige Start' functie (SLOW START) om ingrediënten bij elkaar te voegen wanneer wordt begonnen met mengen. Druk hiertoe eerst op de 'Rustige Start' functieknop (SLOW START), waarna de snelheidskeuze-draaiknop naar de gewenste snelheid gedraaid kan worden. De blender zal geleidelijk de snelheid opvoeren tot de gekozen ingestelde snelheid.

Tip: Als de verwerking eenmaal begonnen is, kunnen verdere ingrediënten worden toegevoegd door het verwijderen van de maatdop en de ingrediënten voorzichtig door de opening in het deksel toe te voegen.

Let op: Wacht tot de mesbladen volledig tot stilstand zijn gekomen alvorens het deksel of de blenderkan te verwijderen.

5. b) Het gebruik van een voorgeprogrammeerde functie:

Kies de gewenste functie door op de bijbehorende functieknop te drukken. De blender zal beginnen met werken en alleen de geselecteerde functieknop zal oplichten. Als de taak voltooid is, zal de motor stoppen en de functieknoppen zullen oplichten om aan te geven dat ze nu allemaal weer beschikbaar zijn.

Let op: De 'Rustige Start' (SLOW START) moet worden gebruikt in combinatie met de variabele snelheidskeuze-draaiknop. Zie 4.a. Voordat een nieuwe functie gekozen kan worden, moet de voorgaande functie eerst worden beëindigd.

Het mengen kan op ieder moment worden gestopt: druk hiertoe op de reeds gekozen functieknop.

Mes-unit

Tip: Als de verwerking eenmaal begonnen is, kunnen verdere ingrediënten worden toegevoegd door het verwijderen van de maatdop en de ingrediënten door de opening in het deksel te 'gieten'.

Let op: Wacht tot de mesbladen volledig tot stilstand zijn gekomen alvorens het deksel of de blenderkan te verwijderen.

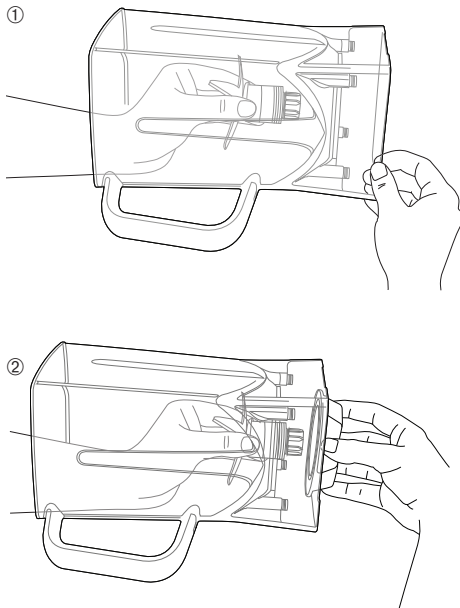
6. Auto-off Stand

Om stroom te besparen, schakelt de blender zichzelf automatisch uit nadat deze 10 minuten buiten gebruik is geweest. Om terug te keren naar de Klaar-voor-gebruikstand, kunt u: op een willekeurige knop drukken; draaien aan de snelheidskeuze-draaiknop; de blenderkan optillen of de stekker even uit het stopcontact nemen en terugplaatsen.

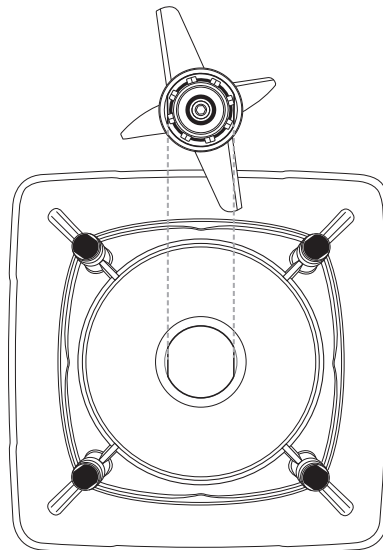
Belangrijk: Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact alvorens de mes-unit te plaatsen of te verwijderen. Houd de mes-unit voorzichtig vast, aangezien de mesbladen extreem scherp zijn.

Om de mes-unit in elkaar te zetten, volg deze stappen en zie Figuur 2;

1. Houd de vlakke zijkant van de mesbladen op de hoogte van de vlakke kanten van de opening in de bodem van de blenderkan (zie Figuur 3). Houd het blad daar precies boven en druk de mes-unit vervolgens stevig vast in de opening. Zorg dat de unit er helemaal in gedrukt is, voor een luchtdichte afdichting.
2. Plaats de borgmoer aan de onderzijde van de blenderkan en draai deze vast in de richting van de klok.



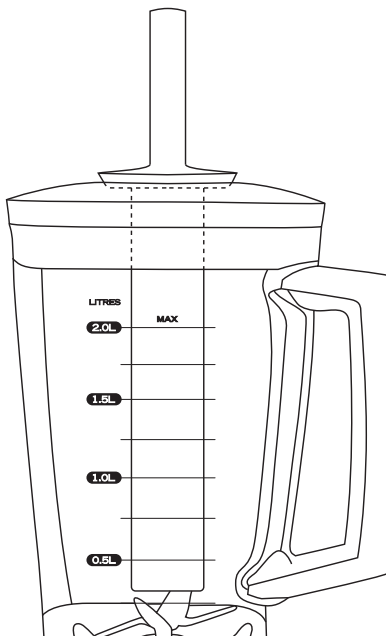
Figuur 2



Figuur 3

Speciale spatel

Speciaal ontworpen om te helpen bij lastige verwerkingsopdrachten, zorgt de spatel voor het veilig in de mesbladen drukken van voedsel terwijl de blender in bedrijf is. Zie Figuur 4.



Figuur 4

Belangrijk: Wanneer de spatel wordt gebruikt, moet de blenderkan goed gesloten zijn met het deksel en de maatdop verwijderd. Voor de veiligheid moet de spatel alleen in de blenderkan worden gestoken wanneer het deksel erop zit.

Toepassingen van de speciale spatel:

- De spatel kan worden gebruikt als schraper of spatel om met gemak dikkere mengsels als deeg en sauzen uit de blenderkan te verwijderen.
- Gebruik de spatel om de ingrediënten nog beter te laten verwerken door de mesbladen.
- Het gebruik van de spatel verkort de meentijden.

Reiniging en onderhoud

Let op: Zorg dat vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact is.

Afwassen

Alle onderdelen van de blender kunnen, voor het beste resultaat, goed worden afgewassen in warm water met zeep, uitgezonderd de onderkant (het motorhuis).

De DURALITE™ blenderkan en het deksel (uitgezonderd de maatdop) kunnen in de vaatwasmachine worden gewassen. We raden aan de mes-unit te verwijderen van de blenderkan, aangezien deze niet kan worden gewassen in de vaatwasmachine.

Snel reinigen

Vul de blender voor de helft met lauwwarm water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel. Plaats de blenderkan op de onderkant en druk op de functieknop 'Voor-reinigen' (PRE-CLEAN). Wanneer de taak is beëindigd, zal de motor stoppen en zullen alle functieknoppen oplichten. Verwijder vervolgens de blenderkan, spoel deze af onder de kraan en laat deze aan de lucht drogen.

Grondig reinigen

Na de snelle reiniging kunnen eventueel achtergebleven ingrediënten verwijderd worden door de mes-unit eraf te halen en vervolgens zowel de blenderkan als de mes-unit in in warm water met zeep te wassen. Goed afspoelen en drogen. Spoel het deksel, de maatdop en de verwerkingsstaaf af onder de kraan en was ze af in warm water met zeep. Goed afspoelen en drogen.

Reinigen van de onderkant (het motorhuis)

Gebruik een vochtige, zachte spons en een mild afwasmiddel en veeg daarmee het motorhuis schoon.

Let op: Dompel het motorhuis nooit onder in water of een andere vloeistof.

Handige Mengtips

- Gebruik de spatel om dikkere mengsels te verwijderen uit de blenderkan.
- Maak basterdsuiker of pure poedersuiker van gewone suiker. Doe eenvoudigweg 2 kopjes suiker in de blenderkan en gebruik steeds de pulsknop (PULSE) voor basterdsuiker of meng op snelheid 4 voor poedersuiker.
- Plaats maximaal 12 grote ijsklontjes (1 bakje) in de blenderkan. Gebruik de 'Ice Crush' functie om luchtig schaafsijts te maken.
- Door vers fruit in te vriezen, is er altijd fruit beschikbaar – klaar om te mengen.
- Schil en verklein het fruit waar nodig alvorens het in te vriezen.
- Bevroren banaan maakt smoothies 'romiger'.
- Pulp van passievruchten kan in ijsklontbakjes worden ingevroren voor gemakkelijke dosering.
- Voor het kleinmaken van ingrediënten als noten of koekjes, gebruik de pulsknop (PULSE). Dit zorgt voor een perfect resultaat zonder het mengen te overdrijven.
- Dikke room kan in enkele seconden worden geklopt. Meng op snelheid 4 tot het mengsel indikt en gebruik dan de verwerkingsstaaf om te controleren of de room de gewenste stevigheid al heeft bereikt.
- Zorg dat alle fruitsappen gekoeld zijn voor ze de blender ingaan, zodat de bereide drankjes langer koud blijven.
- Dikkere 'shakes' kunnen het beste worden gemaakt van (room)ijs dat al ongeveer 5 minuutjes uit de vriezer is, afhankelijk van hoe koud de vriezer staat. Gebruik dus geen keihard ijs. Bij een hoger roomgehalte van het ijs, kan het nodig zijn wat extra melk toe te voegen. Zorg dat het ijs altijd in kleinere stukjes wordt toegevoegd en niet in grote brokken.
- Meng nooit warme/hete ingrediënten. Zorg dat ingrediënten tot kamertemperatuur zijn afgekoeld vóór ze de blender ingaan.
- Vul de blenderkan met maximaal 2 liter als aangegeven op de kan en ga hier niet overheen.
- Zorg dat het deksel stevig en veilig op de blenderkan is geplaatst en gebruik de blender niet zonder deksel. Voor het toevoegen van extra ingrediënten: verwijder de maatdop en voeg toe als gewenst.
- In de recepten voor smoothie en milkshake in dit boekje zijn sojamelk, magere melk, halfvolle melk en volle melk uitwisselbaar.
- Voor het maken van cocktails of andere drankjes met meer dan 6 ijsklontjes: gebruik de 'Ice Crush' functie.

Recepten - Smoothies, Milkshakes en Frappés

Traditionele Milkshake

Voor 3-4 personen. Ongeveer 1 liter bereid product

500 ml (2 kopjes) melk

4 scheppen (180 g) vanille-ijs

2 theelepels vanille-extract

1. Doe de ingrediënten in de blenderkan. Plaats het deksel stevig op de kan.
2. Druk op de SMOOTHIE knop. Wanneer de taak is voltooid, zal de motor stoppen. Verwijder het deksel en schenk in serveerglazen.

Variaties:

Chocolade Milkshake: vervang vanille-ijs door chocolade-ijs en vervang vanille-extract door 2 eetlepels chocoladestrooisel of -saus.

Snickers Milkshake: vervang vanille-ijs door chocolade-ijs en vervang vanille-extract door ½ kop pindakaas zonder stukjes.

Chocolade-Munt Milkshake: vervang vanille-ijs door chocolade-ijs en vervang vanille-extract door pepermuntessence.

Aardbeien Milkshake: vervang vanille-extract door 250 g verse aardbeien. Een alternatief is 2 eetlepels aardbeiensaus.

Pindakaas Smoothie: vervang vanille-extract door ½ kopje pindakaas zonder stukjes.

Tim Tam Smoothie

Voor 2-3 personen. Ongeveer 750 ml bereid product

5 Arnott's Originele Tim Tams (chocolade koekjes)

4 scheppen (180 g) vanille-ijs

400 ml melk

1 extra Arnott's Originele Tim Tam, verkruimeld, als garnering.

1. Doe de ingrediënten in de blenderkan. Plaats het deksel stevig op de kan.
2. Druk op de SMOOTHIE knop. Wanneer de taak is voltooid, zal de motor stoppen. Verwijder het deksel en schenk in serveerglazen.
3. Garneer met de extra Tim Tam.

Bubblegum Blast

Voor 2-3 personen. Ongeveer 750 ml bereid product

500 ml (2 kopjes) appelsap

1 ½ kopje (200 g) bevroren bosbessen

½ kopje vanilleyoghurt

1. Doe de ingrediënten in de blenderkan. Plaats het deksel stevig op de kan.
2. Druk op de SMOOTHIE knop. Wanneer de taak is voltooid, zal de motor stoppen. Verwijder het deksel en schenk in serveerglazen.

Watermeloen en Munt Frappé

Voor 2 personen

6 ijsklontjes

1/3 kopje verse muntbladen

500 g watermeloen in stukjes

Extra muntbladen, om te garneren

1. Doe de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de blenderkan. Plaats het deksel stevig op de kan.
2. Druk op de 'Ice Crush' knop. Wanneer de taak is voltooid, zal de motor stoppen. Verwijder het deksel.
3. Schenk in serveerglazen en garneer met de extra munt vóór het opdienen.

Tip: Serveer direct. De munt zal de Frappé bruin doen kleuren als u die een tijdje laat staan.

Gemengde Bessenfrappé

Voor 2-3 personen. Ongeveer 850 ml bereid product

500 ml (2 kopjes) sinaasappelsap

300 g bevroren gemengde bessen

1 eetlepel basterdsuiker

1. Doe de ingrediënten in de blenderkan. Plaats het deksel stevig op de kan.
2. Druk op de SMOOTHIE knop. Wanneer de taak is voltooid, zal de motor stoppen. Verwijder het deksel en schenk in serveerglazen.

Kokosdroom

Voor 2-3 personen. Ongeveer 850 ml bereid product

500 ml (2 kopjes) appelsap

125 ml (½ kopje) kokomelk met verlaagd vetgehalte
250 g bevroren aardbeien

1 schep (45 g) vanille-ijs

1. Doe de ingrediënten in de blenderkan. Plaats het deksel stevig op de kan.
2. Druk op de SMOOTHIE knop. Wanneer de taak is voltooid, zal de motor stoppen. Verwijder het deksel en schenk in 2 glazen.
3. Garneer glas met een aardbei indien gewenst.

Klassieke Bananensmoothie

Voor 3-4 personen. Ongeveer 1 liter bereid product

500 ml (2 kopjes) melk

2 net rijpe bananen, in grove stukken

2 scheppen (90 g) vanille-ijs

1 eetlepel honing

4 ijsklontjes

1. Doe de ingrediënten in de blenderkan. Plaats het deksel stevig op de kan.
2. Druk op de SMOOTHIE knop. Wanneer de taak is voltooid, zal de motor stoppen. Verwijder het deksel en schenk in serveerglazen.
3. Garneer met een snufje kaneel.

Koffie en Bananen 'Dikshake'

Voor 2-3 personen. Ongeveer 750 ml bereid product

1 rijpe banaan, gepeld, in stukken

30 ml espresso, koud

250 ml (1 kopje) melk

2 scheppen (90 g) vanille-ijs

4 ijsklontjes

1. Doe de ingrediënten in de blenderkan. Plaats het deksel stevig op de kan.
2. Druk op de SMOOTHIE knop. Wanneer de taak is voltooid, zal de motor stoppen. Verwijder het deksel en schenk in serveerglazen.

Tip: Als je niet over een koffiezetapparaat beschikt, gebruik dan 2 theelepels oploskoffie opgelost in 1 ½ eetlepel kokend water. Laat in de koelkast koud worden.

Ijskoffie

Voor 3 personen. Ongeveer 900 ml bereid product

60 ml espresso, koud

500 ml (2 kopjes) melk

2 scheppen (90 g) vanille-ijs

4 ijsklontjes

Slagroom en cacaopoeder, bij het opdienen

1. Doe de ingrediënten in de blenderkan. Plaats het deksel stevig op de kan.
2. Druk op de SMOOTHIE knop. Wanneer de taak is voltooid, zal de motor stoppen. Verwijder het deksel en schenk in serveerglazen.
3. Doe de slagroom erop en bestrooi met cacaopoeder.

Tip: Als je niet beschikt over een koffiezetapparaat, gebruik dan 1 eetlepel oploskoffie opgelost in ¼ kopje kokend water. In de koelkast laten afkoelen tot de ijskoffie koud is.

Mango Lassi

Voor 4-6 personen. 1,25 liter bereid product

450 g mango in stukjes

1 kopje vanilleyoghurt

6 ijsklontjes

325 ml melk

Kleingemaakte pistachenoten en gemalen kardemom, ter garnering

1. Doe de ingrediënten in de blenderkan. Plaats het deksel stevig op de kan.
2. Druk op de SMOOTHIE knop. Wanneer de taak is voltooid, zal de motor stoppen. Verwijder het deksel en schenk in serveerglazen.
3. Garneer met pistachenoten en bestrooi met gemalen kardemom.

Passievrucht en Munt Ijsthee

Voor 4 personen. 1,25 liter

500 ml koude thee

¼ kopje poedersuiker

½ kopje verse muntbladeren

Blikje pulp van passievruchten (170 ml)

Extra muntbladeren, om te garneren

1. Doe thee, suiker en munt in de blenderkan. Plaats het deksel stevig op de kan.
2. Meng op snelheid 1 gedurende 10 seconden. Verwijder het deksel en schenk in serveerkan. Roer de pulp van de passievruchten erdoor.
3. Garneer met extra muntbladeren. Serveer met ijsklontjes.

Tip: Zet thee van gewenste sterkte met een theezakje of theebladeren. Laat een nacht in de koelkast staan of zo lang tot de thee koud is.

Recepten - Cocktails

Tip: Om suikerstroop te maken, meng 1 kopje basterdsuiker met 1 kopje water in een steelpannetje. Roer bij lage temperatuur tot de suiker is opgelost. Breng aan de kook, verwijder van hittebron en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Laat koud worden in de koelkast. De stroop kan in de koelkast worden bewaard in een luchtdicht bakje of potje tot benodigd. Het is een goed idee om altijd wat klaar te hebben staan om op ieder gewenst moment cocktails te kunnen maken.

Frozen Limoen Margarita

Voor 2 personen

12 ijsklontjes

80 ml tequila

30 ml vers limoensap

60 ml Cointreau of triple sec

30 ml suikerstroop

Limoenschijfjes, ter garnering

1. Doe de ingrediënten in de blenderkan in de aangegeven volgorde. Plaats het deksel stevig op de kan.
2. Druk op de 'Ice Crush' knop. Wanneer de taak is voltooid, zal de motor stoppen. Verwijder het deksel.
3. Schenk in 2 cocktailglazen en garneer met een limoenschijfje bij het opdienen.

Aardbei Daiquiri

Voor 2 personen

6 ijsklontjes

90 ml Bacardi rum

60 ml vers limoensap

60 ml suikerstroop

125 g aardbeien, in vieren gesneden

Extra aardbeien, ter garnering

1. Doe de ingrediënten in de blenderkan in de aangegeven volgorde. Plaats het deksel stevig op de kan.
2. Druk op de 'Ice Crush' knop. Wanneer de taak is voltooid, zal de motor stoppen. Verwijder het deksel.
3. Schenk in 2 cocktailglazen en garneer met extra aardbeien vlak voor het opdienen.

Pina Colada

Voor 4 personen

10 ijsklontjes

125 ml Bacardi rum

600 ml ananassap

400 ml blikje kokosroom met verlaagd vetgehalte

125 ml Malibu

2 eetlepels basterdsuiker

Munt, ter garnering

1. Doe de ingrediënten in de blenderkan in de aangegeven volgorde. Plaats het deksel stevig op de kan.
2. Druk op de 'Ice Crush' knop. Wanneer de taak is voltooid, zal de motor stoppen. Verwijder het deksel.
3. Serveer in grote glazen. Garneer eventueel met een takje munt.

Splice

Voor 2 personen

- 6 ijsklontjes
- 60 ml Midori
- 60 ml Malibu
- 120 ml ananassap
- 80 ml room

Wigvormig stuk ananas, ter garnering

1. Doe de ingrediënten in de blenderkan in de aangegeven volgorde. Plaats het deksel stevig op de kan.
2. Druk op de 'IJs Malen' knop (ICE CRUSH). Wanneer de taak is voltooid, zal de motor stoppen. Verwijder het deksel.
3. Schenk in 2 glazen om te serveren. Garneer met een wigvormig stukje ananas indien gewenst.

Frozen Cosmopolitan

Voor 2 personen

- 90 ml vodka
- 90 ml Cointreau
- 200 ml cranberrysap
- 2 theelepels limoensap
- 4 ijsklontjes

Limoenschijfjes, ter garnering

1. Doe de ingrediënten in de blenderkan in de aangegeven volgorde. Plaats het deksel stevig op de kan.
2. Druk op de 'Ice Crush' knop. Wanneer de taak is voltooid, zal de motor stoppen. Verwijder het deksel.
3. Schenk in 2 cocktailglazen en garneer met limoen bij het opdienen.

Chocolate Heaven

Voor 3-4 personen

- 6 ijsklontjes
- 2 scheppen (90 g) chocolade-ijs
- 60 ml Amaretto
- 60 ml koffielikeur
- 60 ml Ierse roomlikeur
- 2 kopjes melk

Chocoladevlokken, ter garnering

1. Doe de ingrediënten in de blenderkan in de aangegeven volgorde. Plaats het deksel stevig op de kan.
2. Druk op de 'Ice Crush' knop. Wanneer de taak is voltooid, zal de motor stoppen. Verwijder het deksel.
3. Serveer in grote glazen en garneer met chocoladevlokken vóór het opdienen.

Recepten - Soepen

Gemengde Champignons & Tijn Soep

Voor 4-6 personen

- 1 eetlepel olijfolie
- 20 g boter, in stukjes
- 1 grote rode ui, fijngehakt
- 2 knoflookteentjes, gemalen
- 1 kg champignons, in plakjes
- 200 g gekweekte champignons, in plakjes
- 150 g oesterzwammen, in plakjes
- 2 kopjes kippenbouillon
- 2 kopjes water
- 1 eetlepel versgehakte tijmbladeren
- ½ kopje dikke room
- Knapperig brood, voor erbij

1. Verhit olie en boter in een grote pan op middelmatig vuur. Voeg ui toe en bak deze. Roer tot deze zacht is.
2. Roer knoflook erbij en voeg champignons en oesterzwammen toe. Bak deze onder af en toe roeren, voor 5 minuten of tot de champignons en oesterzwammen zacht worden.
3. Voeg bouillon, water en tijn toe; breng aan de kook. Zet op laag of zeer laag vuur en laat sudderen, zonder deksel, onder af en toe roeren, gedurende 10 minuten of totdat vloeistof enigszins indikt.
4. Verwijder van hittebron. Zet opzij en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
5. Gebruik de 'Slow Start' knop, maal de soep, in 2 porties, op snelheid 2-3 tot deze egaal is. Doe in een schone pan. Roer de room erdoor.
6. Blijf roeren op laag tot zeer laag vuur tot de soep heet is. Op smaak brengen met zout en peper. Serveer met knapperig brood.

Tip: Ook vegetarische bouillon kan worden gebruikt om het recept vegetarisch te maken.

Aardappel en Prei Soep

Voor 4-6 personen

- 1 eetlepel olijfolie,
 - 2 kleine plakjes spek, in stukjes
 - 3 niet al te grote preien, in plakjes
 - 1 kg aardappelen, geschild, in stukjes
 - 2 kopjes kippenbouillon
 - 2 kopjes water
 - ½ kopje geraspte Parmezaanse kaas en bieslook, ter garnering
1. Verhit olie in een grote pan, voeg spek toe en bak deze bruin onder af en toe roeren.
 2. Voeg de preien toe aan spek en bak deze, al roerend, in 5 minuten zacht. Voeg aardappelen, bouillon en water toe; breng aan de kook, zet het vuur laag en laat gedurende 20 minuten zachtjes koken, of tot de aardappelen gaar zijn.
 3. Haal van het vuur, laat afkoelen tot kamertemperatuur.
 4. Gebruik de 'Slow Start' knop, maal de soep, in 2 porties, op snelheid 2-3 tot deze egaal is. Doe in een schone pan.
 5. Blijf roeren op laag tot zeer laag vuur tot de soep heet is. Op smaak brengen met zout en peper.
 6. Bestrooi de soep met Parmezaanse kaas en bieslook bij het opdienen.
- Tip:** In plaats van kippenbouillon kan ook vegetarische bouillon worden gebruikt, om het recept vegetarisch te maken.

Gazpacho met Knapperig Kruidenlaagje

Voor 4-6 personen

- 3 kopjes tomatensap
 - 1 Libanese komkommer, in grove stukken
 - ¼ kopje verse korianderbladeren
 - 270 g potje gegrilde paprika, uitgelekt
 - ½ kleine rode ui, gehalveerd
 - 1 knoflookteentje
 - 1 theelepel balsamico-azijn
 - 1 theelepel Tabasco
 - Topping (bovenste laagje)
 - 2 sneden brood, in vieren
 - 1 eetlepel fijngehakte koriander
 - ½ kleine rode ui, fijngehakt
1. Om gazpacho te maken, moeten alle ingrediënten in de blenderkan worden gedaan. Plaats het deksel goed op de kan.
 2. Gebruik de 'Slow Start' knop en maal de soep op snelheid 3 gedurende 10 seconden of totdat deze egaal is. Giet de soep over in een schaal. Dek af met huishoudfolie en plaats in de koelkast gedurende 3 uur of totdat de soep koud is. Op smaak brengen met zout en peper.
 3. Ondertussen kan de topping worden gemaakt. Doe hiervoor brood in de schone, droge blenderkan. Zorg dat het deksel er goed op zit. Gebruik de pulsknop (PULSE) totdat grove broodkruimels ontstaan. Strooi de broodkruimels op een bakplaat. Zet deze onder een hete grill gedurende 1 minuut of tot ze knapperig en goudbruin zijn. Doe ze in een schaal en roer de koriander en ui erdoor.
 4. Dien de gekoelde Gazpacho op met de topping van het kruimelmengsel.

Romige Maïssoep

Voor 6 personen

- 6 verse maïskolven, de bladeren verwijderd
 - 2 theelepels olijfolie
 - 1 ui, in stukjes
 - 2 selderijstengels, in stukjes
 - 1 wortel, in stukjes
 - 1 knoflookteentje, fijngemaakt
 - 3 aardappelen (500 g), geschild, in stukjes
 - 2 kopjes kippenbouillon
 - 2 kopjes water
 - Fijngesneden peterselie, ter garnering
1. Snij de maïskorrels van de kolven; bewaar zowel de maïs als de kolven.
 2. Verhit olie in een grote pan, voeg ui, selderij, wortel en knoflook toe. Bak dit, onder af en toe roeren, tot het bruin wordt.
 3. Voeg aardappelen, bouillon, water, maïs en kolven toe aan deze pan, breng aan de kook, zet het vuur lager en laat zachtjes koken, zonder deksel, gedurende ongeveer 20 minuten of tot de aardappelen gaar zijn.
 4. Verwijder van hittebron, laat afkoelen tot kamertemperatuur. Verwijder de kolven en doe deze weg.
 5. Gebruik de 'Slow Start' knop en meng de soep, in twee porties, op snelheid 2-3 totdat deze egaal is. Giet de soep door een grove zeef in een schone pan (misschien dat een lepel handig is om de soep indien nodig door de zeef te duwen).
 6. Blijf roeren op laag tot zeer laag vuur tot de soep heet is. Op smaak brengen met zout en peper.
 7. Serveer de soep, gegarneerd met peterselie.

Tip: In plaats van kippenbouillon kan ook vegetarische bouillon worden gebruikt, om het recept vegetarisch te maken.

Soep met Bloemkool en Erwten

Voor 6 personen

2 theelepels olie

1 ui, in stukjes

1 selderijstengel, in stukjes

3 aardappelen (500 g), geschild, in stukjes

500 g bloemkoolroosjes

1,5 liter water

½ kopje diepvrieserwten

1. Verhit olie in een grote pan, voeg ui en selderij toe. Laat bruin worden onder af en toe roeren.
2. Voeg aardappelen, bloemkool en water toe aan deze pan, breng aan de kook, temper het vuur en laat zachtjes koken, zonder deksel, gedurende ongeveer 20 minuten of tot de aardappelen en de bloemkool gaar zijn.
3. Verwijder van hittebron, laat afkoelen tot kamertemperatuur.
4. Gebruik de 'Slow Start' knop en meng de soep, in twee porties, op snelheid 2-3 totdat deze egaal is. Doe de soep en de erwten in een schone pan.
5. Al roerend verhitten op laag tot zeer laag vuur tot de soep heet is en de erwten gaar. Op smaak brengen met voldoende zout en peper.

Recepten - Dressings, Sauzen en Dipsausjes

Eiermayonaise

Ongeveer 1 ½ kopje bereid product

1 ei

1 eigeel (dooier)

1 eetlepel citroensap

1 eetlepel Dijon mosterd

½ theelepel zout

⅔ kopje plantaardige olie

⅔ kopje olijfolie

1. Doe het ei, de dooier, sap, mosterd en zout in de blenderkan. Plaats het deksel goed op de kan. Meng op snelheid 1 gedurende 10 seconden of tot het goed gemengd is.
2. Verwijder de maatdop terwijl de blender nog aan staat en giet geleidelijk, in een langzaam dun straaltje, de olie erbij. Als het mengsel dikker wordt, verhoog dan de snelheid geleidelijk naar snelheid 3 totdat het mengsel romig is en alle olie is toegevoegd. Op smaak brengen met peper.
3. Doe de mayonaise in een schone bewaartrommel. Blijft 1 week vers, mits bewaard in de koelkast.

Variaties hierop:

Knoflook Aioli: Meng 3 fijngemaakte knoflookteentjes. Lekker op (ham)burgers!

Tartaarsaus: Meng ¼ kopje fijngehakte augurken erdoor. Lekker bij gefrituurde of verse vis en schaal- of schelpdieren!

Citroen/limoenmayonaise: Roer 2 theelepels fijn geraspte schil en 2 eetlepels vers sap erdoor. Heerlijk om kip in te dippen!

Caesardressing

Ongeveer 1 ½ kopje bereid product

1 ei

1 eigeel (dooier)

1 eetlepel citroensap

1 eetlepel Dijon mosterd

½ theelepel zout

⅔ kopje plantaardige olie

⅔ kopje olijfolie

1 knoflookteentje

1 ansjovisfilet

1 theelepel Worcestershire saus

2 eetlepels extra citroensap

1. Doe het ei, de dooier, sap, mosterd en zout in de blenderkan. Doe het deksel stevig op de kan. Meng op snelheid 1 gedurende 10 minuten of tot het goed gemengd is.
2. Verwijder de maatdop terwijl de blender op snelheid 1 draait en giet geleidelijk, in een langzaam dun straaltje, de olie erbij. Als het mengsel dikker wordt, verhoog dan de snelheid geleidelijk naar snelheid 3 totdat het mengsel romig is en alle olie is toegevoegd.
3. Voeg knoflook, ansjovis, worcestershire saus en extra citroensap toe. Plaats de maatdop weer op het deksel. Druk herhaaldelijk op de pulsknop (PULSE) totdat het goed gemengd is. Op smaak brengen met peper.
4. Doe de Caesardressing in een schoon opbergbakje. Blijft 1 week goed, mits bewaard in de koelkast.

Tip: Als een dunnere dressing gewenst is, kan er een beetje warm water doorheen geroerd worden.

Satésaus

Ongeveer 1 ½ kopje bereid product

1 kopje geroosterde ongezouten pinda's

½ kopje pindaolie

½ kopje warm water

2 eetlepels ketjap

2 knoflookteentjes

1. Doe alle ingrediënten in de blenderkan. Sluit deze goed af met het deksel.
2. Mix op snelheid 2 totdat een egaal mengsel ontstaat. Doe het geheel in een steelplan en gaar, al roerende boven laag vuur, totdat het heet is.
3. Serveer als saus om kipspiesjes in te dippen.

Tip: De saus kan ook als marinade worden gebruikt door de kip of het vlees ermee te bestrijken vóór het grillen.

Hollandaisesaus

Ongeveer 1 kopje bereid product

3 eidooiers

2 eetlepels versgeperst citroensap

250 g ongezouten boter, gesmolten

1. Doe de eidooiers in een hittebestendige schaal en plaats deze boven een pan met zachtjes kokend water (de schaal mag het water niet raken). Klop de eidooiers gedurende 1-2 minuten of tot ze vaal van kleur worden. Voeg sap toe en klop op tot het gemengd is.
2. Doe het eimengsel in de blenderkan. Sluit de kan goed af met het deksel.
3. Verwijder de maatdop terwijl de blender op snelheid 1 draait en giet geleidelijk, in een langzaam dun straaltje, de boter erbij, tot het goed gemengd is en de saus dikker wordt.
4. Breng op smaak met zout en peper

Tip: Hollandaisesaus combineert goed met zalm en asperges. Of doe het, iets eenvoudiger, op gepocheerde eieren op geroosterd brood.

Frambozensaus

1 kopje bereid product

300 g diepvriesframbozen, ontdooid

¼ kopje basterdsuiker

2 theelepels ciroensap

1. Doe alle ingrediënten in de blenderkan. Sluit de kan goed af met het deksel.
2. Mix op snelheid 1 gedurende ongeveer 10 seconden of totdat een egaal mengsel ontstaat.
3. Duw het mengsel door een fijne zeef (dit gaat goed met de bolle kant van een lepel)

Tip: Serveer met chocoladecake, wafels of op (vanille-)ijs.

Italiaanse Dressing/Marinade

Ongeveer 200 ml bereid product

Een zeer veelzijdig recept dat lekker smaakt op bijna alles!

2 knoflookteentjes

1/3 kopje witte azijn

1/3 kopje olijfolie

½ kopje basilicumblaadjes

1. Doe alle ingrediënten in de blenderkan. Sluit de kan goed af met het deksel.
2. Mix op snelheid 1 gedurende ongeveer 10 seconden of totdat een egaal mengsel ontstaat.
3. Breng op smaak met zout en peper.

Tip: Heerlijk in combinatie met gegrilde vis of kipspiesjes. Laat de marinade een nacht in het vlees trekken, of marineer tijdens het bereiden. Dit recept is ook geschikt als dressing voor salade. Probeer het eens over een warme gegrilde groentesalade, of gebruik het gewoon over een groene (blad-)salade.

Pikante Kruidendressing/-marinade

- 1/3 kopje bladpeterselie
 - 1/4 kopje muntbladen
 - 2 teentje knoflook
 - 1 verse chilipeper, van de zaden ontdaan
 - 1/4 kopje citroensap
 - 2 eetlepel witte azijn
 - 1 1/2 eetlepel olijfolie
 - 1 theelepel Dijon mosterd
1. Doe alle ingrediënten in de blenderkan. Sluit de kan goed af met het deksel.
 2. Mix op snelheid 1 gedurende ongeveer 10 seconden of totdat een egaal mengsel ontstaat.
 3. Breng op smaak met zout en peper.

Tip: Heerlijk bij gegrilde groentekebab. Maak een spiesje van verschillende soorten groenten; marineer en laat rusten gedurende 2-3 uur. Bak deze op een grillplaat of barbecue en bestrijk met marinade tijdens het bakken. Of: schenk over een verse salade voor een verfrissend effect.

Wortelsap

Voor 5 à 6 personen

- 800 g wortel in stukken
 - 1200 ml water
1. Doe de ingrediënten in de blenderkan en doe de deksel er goed op.
 2. Druk op de SMOOTHIE knop. Wanneer de taak is voltooid, zal de motor stoppen. Verwijder het deksel en schenk in serveerglazen.

Aubergine Dipsaus

4 kopjes bereid product

- 3 grote aubergines
 - 1 eetlepel citroensap
 - 1/3 kopje Griekse yoghurt
 - 1 teentje knoflook
 - 1 eetlepel peterselie
 - 1 eetlepel olijfolie
1. Verwarm de over of grill voor op een zeer hoge temperatuur (240°C/220°C heteluchtoven).
 2. Leg de aubergine in zijn geheel op een bakplaat. Bak in voorverwarmde oven tot de schil zwart wordt en het vruchtvlees zacht. Keer tijdens het bakken een paar keer om.
 3. Neem uit de oven en laat afkoelen. Verwijder voorzichtig de schil en gooi deze weg. Doe de aubergine in de blenderkan. Voeg citroensap, yoghurt, knoflook, peterselie en olijfolie toe. Sluit de blenderkan goed af met het deksel.
 4. Meng op snelheid 2 tot een egale massa ontstaat.
 5. Breng op smaak met zout en peper.

Tip: Serveer dipsaus met knapperige pitabroodjes of met geroosterd Turks brood.

Kaas-Spinazie Dipsaus

3 kopjes bereid product

- 250 g diepvriesspinazie, ontdooid
 - 250 g Philadelphia roomkaas, zacht geworden op kamertemperatuur
 - 300 g zure room met verlaagd vetgehalte
 - 1/3 kopje geraspte Parmezaanse kaas
 - 2 groene lente-uitjes
1. Doe alle ingrediënten in de blenderkan. Sluit de kan goed af met het deksel.
 2. Druk een paar keer op de pulsknop (PULSE) tot de ingrediënten beginnen te mengen. Meng vervolgens op snelheid 1 gedurende ongeveer 10 seconden of totdat een egaal mengsel ontstaat.
 3. Breng op smaak met zout en peper. Serveer met crackertjes of maïschips.

Dipsaus van Geroosterde Rode Bieten

3 kopjes bereid product

- 4 grote (600 g) verse rode bieten, dun geschild, gewassen
 - 1/2 kopje (200 g) yoghurt
 - 1/2 kopje (120 g) zure room met verlaagd vetgehalte
 - 1/2 theelepels gemalen komijn
 - 1 eetlepel mierikswortelpasta of wasabi
1. Verwarm oven op een matig warme temperatuur (200°C/180°C heteluchtoven). Wikkel iedere biet afzonderlijk in aluminiumfolie.
 2. Leg de bieten op een bakplaat en bak in de oven gedurende 1- 1 1/4 uur of totdat ze zacht zijn.
 3. Neem de bieten uit de oven, open de folie en laat de bieten 15 minuten afkoelen. Verwijder met behulp van een scherp mes de stronkjes en de schil (afpellen). Snij de bieten in vieren.
 4. Doe de bieten en overige ingrediënten in de blenderkan en sluit deze goed af met het deksel.
 5. Druk een paar keer op de pulsknop (PULSE) tot de ingrediënten beginnen te mengen. Meng vervolgens op snelheid 2 gedurende ongeveer 10 seconden of totdat een egaal mengsel ontstaat.
 6. Breng op smaak met zout en peper. Serveer met crackertjes of met sneetjes Turks brood.

Recepten - Babyvoeding

Babyvoeding kan gemakkelijk worden gemaakt in de blender. Verwerk eenvoudigweg het verse fruit of de groente die van tevoren is gekookt, gestoomd of in de magnetron gaar is geworden.

Babyvoeding/-puree kan worden ingevroren in porties in een schoon bakje waar je ijsklontjes in kunt maken (afgedekt) en, eenmaal bevroren, worden overgedaan in een herafsluitbaar diepvrieszakje. Neem steeds de gewenste hoeveelheid eruit en ontdooi deze.

Probeer eens één van de volgende combinaties:

- Appel en peer
- Banaan en papaya
- Peer en banaan
- Pompoen en maïs
- Erwten en courgette
- Aardappel en pompoen
- Broccoli en bloemkool
- Pompoen, zoete aardappel en courgette
- Courgette, squash (verwant aan spaghettipompoen) en wortel
- Bonen, erwten en courgette

Aantekeningen

Aantekeningen



OF AUSTRALIA

Garantievoorwaarden

Dit ESPRESSIONS keukenapparaat is van een uitstekende kwaliteit en constructie. Echter, mochten er zich tijdens de geldende garantieperiode gebreken voordoen in de materialen of in de afwerking, dan zullen wij naar ons oordeel, de defecte onderdelen kosteloos vervangen of repareren volgens onderstaande garantiebepalingen. Deze 2-jarige garantie geldt voor zowel onderdelen als voor arbeid en uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.

Deze garantiebepalingen voorzien in voordelen naast, en niet ten nadele, van uw wettelijke rechten. Deze garantie dekt niet de verzend- of transportkosten van het retourneren van het apparaat. Deze garantie geldt slechts voor producten die binnen de Benelux zijn verkocht en verblijven. De garantie is niet van toepassing op de stekkers, elektriciteitsnoeren of zekeringen en ook niet op defecten veroorzaakt door:

- Reguliere slijtage aan het apparaat of onderdelen door het gebruik.
- Nalatigheid in gebruik of het onderhoud volgens de gebruiksinstructies.
- Het product aan te sluiten op een elektriciteitsbron die hiervoor niet geschikt is.
- Beschadiging door foutief gebruik of misbruik van het product.
- Wanneer veranderingen zijn aangebracht door anderen dan een door IT&M geautoriseerde servicedienst.
- Het uit elkaar halen of belemmeren van het product.
- Diefstal of poging tot diefstal van het product.
- Breuk of defecten veroorzaakt door transport.

Controleer, alvorens een product onder deze garantievoorwaarden te retourneren, of:

- De instructies van het product goed zijn opgevolgd.
- De voeding naar het apparaat werkt dan wel dat het apparaat ingeschakeld is.
- Het defect niet te wijten is aan een defecte zekering.

Indien u aanspraak wilt maken op deze garantie, dient u:

- Het product per post of vervoersdienst te retourneren aan de handelaar waar het is gekocht of rechtstreeks aan IT&M.
- Ervoor zorg dragen dat het product schoon is en goed en veilig verpakt voor het transport, bij voorkeur in de originele verpakking.
- Informatie in te sluiten met uw contactgegevens (naam, adres, telefoonnummer) en waar en wanneer het product is aangeschaft, samen met een kopie aankoopbewijs.
- De exacte aard van het defect aan te geven.

Deze garantie dekt geen andere claims welke dan ook, inclusief en zonder uitzondering, enige aansprakelijkheid voor bijkomend, indirect of voortvloeiende schade. Zoals het ook niet de kosten dekt voor het wijzigen of repareren door een derde zonder toestemming van IT&M. Indien onderdelen of het gehele apparaat zijn vervangen, zal dit de garantieperiode niet verlengen. De originele aankoopdatum geldt als aanvang garantieperiode.



OF AUSTRALIA

Hebt u hulp nodig?

Neem contact op met ons klantenserviceteam
of bezoek onze website.

Park Forum 1110

NL-5657 HK Eindhoven

info@itmonline.nl

www.itmonline.nl

Tel. 0031-40-290 11 30

 **espressions**
OF AUSTRALIA is een geregistreerde handelsmerk.

Door kleine verschillen in ontwerp of anderszins, kan het
product afwijken van de afbeeldingen in deze folder.

© Copyright. IT&M B.V. 2014