



BENUTZERHANDBUCH

SMOOTHIE-MAKER



Wichtig

Bitte lesen Sie vor der Benutzung des Smoothie Makers diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

Schalten Sie niemals das Gerät aus, indem Sie den Mixbehälter drehen. Drücken Sie die Sicherheitstaste und drehen Sie ihn anschließend aus der senkrechten Stellung nach unten (Aus).

Schalten Sie den Smoothie Maker vor dem Abnehmen des Zubehörs stets aus (nach unten drehen).

Ziehen Sie nach der Benutzung den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie den Mixbecher nur, wenn sich kein bewegliches Teil mehr bewegt.

Bitte beachten Sie die Hinweise und Rezepte in diesem Handbuch, sowie die verwendeten Zutatenmengen und die benötigte Bearbeitungszeit.

Bevor Sie den Smoothie Maker zum ersten Mal in Betrieb nehmen, reinigen Sie ihn. Achten Sie besonders auf die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Wenn Sie zur Verarbeitung heiße Zutaten in den Smoothie Maker geben, darf ihre Temperatur nicht 85°C überschreiten.

Der Smoothie Maker kann sicher benutzt werden, solange Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung befolgen.



Sicherheitsverschluss:

Der Smoothie Maker wurde so entworfen, dass man ihn nur einschalten kann, wenn der Mixbehälter mit der Klingeneinheit verbunden ist und er richtig eingeschraubt wurde.

Vorsicht:

Tauchen Sie die Motoreinheit des Smoothie Makers niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie sie niemals unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit nach Ziehen des Geräte-Netzsteckers mit einem feuchten und weichen Tuch.

Überprüfen Sie, ob die auf dem Smoothie Maker angegebene Spannung mit der der Netzspannung in Ihrem Haushalt übereinstimmt.

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile des Geräts Beschädigungen aufweisen. In einem solchen Fall darf nur eine autorisierte Werkstatt das Netzkabel (Ersatzteil) austauschen.

Lassen Sie niemals Kinder mit dem Gerät spielen.

Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.

Die Klingeneinheit stets mit Sorgfalt handhaben. Beim Reinigen der Klinge ist besondere Vorsicht geboten, da die Schneiden sehr scharf sind.

Nehmen Sie den Smoothie Maker nicht längere Zeit in Betrieb. Die normale Betriebszeit beträgt max. 10-20 Sekunden.

Schneiden Sie feste Zutaten für ein besseres Ergebnis in kleinere Stücke. Der Smoothie Maker funktioniert nur, wenn der Mixbehälter (oder Reinigungsdeckel) richtig auf der Klingeneinheit befestigt wurde.

Wenn alle Teile richtig angebracht wurden, kann der Smoothie Maker in die Betriebsposition gebracht werden, indem Sie ihn über das Drehgelenk umdrehen.

Lassen Sie nach dem Betrieb den Smoothie Maker auf Zimmertemperatur abkühlen.

Öffnen Sie niemals den Mixbecher, wenn sich die Klängen noch drehen.

Verwenden Sie beim Mixen von Suppen vorzugsweise gekochte Zutaten.

Füllen nicht bei der Verarbeitung von heißen Flüssigkeiten oder von Zutaten, die zum Schäumen neigen (z. B. Milch), den Mixbehälter nicht über 3/4.

Reinigung der Klingeneinheit:

Reinigen Sie nach der Verwendung des SmoothieMakers die Klingeneinheit in dem vorgesehenen Reinigungsbecher. Geben Sie einfach ein wenig Wasser und Spülmittel in den Reinigungsbecher und beginnen Sie mit der Reinigung.

Reinigen des Smoothie Makers:

Ziehen Sie stets den Netzstecker des Smoothie Makers, bevor Sie ihn mit einem feuchten, weichen Tuch reinigen.



Störungserkennung:

Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden. Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß installiert wurden.

Das Gerät hält plötzlich an. Der Mixbecher hat sich gelockert. Schließen Sie den Deckel richtig. Das Gerät läuft wieder.

Der Mixbecher ist zu voll. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen. Stecken Sie den Netzstecker erneut in die Steckdose und schalten Sie das Gerät wieder ein. Verwenden Sie kleinere Portionen.

Funktion:

Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten in den Smoothie-Mixbecher.

Setzen Sie den Becher in den Smoothie Maker.

Die Markierungen auf dem Becher und dem Gehäuse zeigen die richtige Position für den Einbau und das Verriegeln des Mixbechers an.

Achten Sie darauf, dass der Mixbecher richtig geschlossen ist, da ansonsten aus Sicherheitsgründen das Gerät nicht funktioniert.

Drücken Sie nun den Mixbecher mit der Motoreinheit nach oben -Das Gerät beginnt jetzt zu arbeiten.

Drücken Sie nach ca. 10-20 Sekunden den Sicherheitsschalter auf der linken Seite des Geräts und schalten Sie den Smoothie Maker aus, indem Sie den Mixbecher wieder nach unten drücken.

Warten Sie einige Sekunden, bis sich die Flüssigkeit unten im Mixbecher gesammelt hat und nehmen Sie ihn aus dem Gerät -Viel Spaß beim Genießen.

Häufig gestellte Fragen:

Kann ich alle abnehmbaren Teile in eine Spülmaschine geben?

Ja, mit Ausnahme der Motoreinheit.

Kann ich kochend-heiße Zutaten in den Mixbehälter geben?

Nein, lassen Sie die Zutaten auf 85°C abkühlen, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

Was kann man machen, wenn Flüssigkeiten aus dem Mixer austreten?

Verringern Sie die Menge.

Warum gibt die Motoreinheit während des Betriebs einen unangenehmen Geruch ab?

Wenn ein neues Gerät zum ersten Mal verwendet wird, geschieht dies häufig. Der Geruch verschwindet, nachdem Sie den Smoothie Maker mehrmals verwendet haben. Wenn der Smoothie Maker zu lange in Betrieb war, kann Geruch oder sogar Rauch austreten. Wenn dies der Fall ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es eine Stunde abkühlen.

Was ist zu tun, wenn die Klingeneinheit oder der Motor während des Betriebs stecken bleiben?

Schalten Sie den Smoothie Maker aus und entfernen Sie die blockierenden Zutaten. Verwenden Sie in Zukunft kleinere Portionen. Der Smoothie ist zu zähflüssig. Bitte fügen Sie Mineralwasser oder Fruchtsaft hinzu.



Schwenken Sie den Mixbecher mit der Motoreinheit nach oben, der Smoothie Maker beginnt zu arbeiten (Abb.1- 5)

Ausschalten:

Drücken Sie die Sicherheitstaste!
Schwenken Sie den Becher mit Motor-Einheit nach unten (Abb. 6-10).



Drücken Sie die Sicherheitstaste!



Reinigen Sie den Smoothie Maker gründlich:

Wenn Ihr Smoothie Maker eine Weile benutzt wurde und Sie Fruchtrückstände mit dem Reinigungsbecher nicht mehr entfernen können, kann die Klingeneinheit für eine intensive Reinigung aus dem Gerät abgenommen werden.

ACHTUNG:

Bitte beachten Sie, dass der Smoothie-Mixbecher und die Klingeneinheit nur in bestimmten Positionen entfernt werden können. Übermäßige Kraftanwendung kann zu Schäden an Ihrem Smoothie Maker führen.



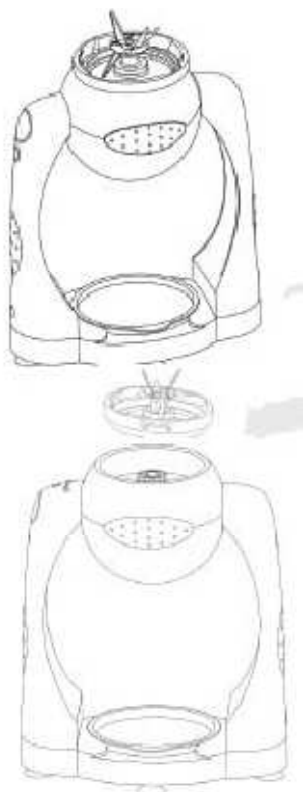
Schalten Sie zum Einsetzen oder Entfernen des Mixbechers das Gerät in die Startposition (der Mixbecher zeigt nach unten).

Sobald sich der Becher in der richtigen Position befindet, drehen Sie ihn nach rechts und entfernen Sie ihn von der Klingeneinheit. Beachten Sie beim Einsetzen/Entfernen des Mixbechers die Markierungen auf Mixbecher und Gerät.

Reinigung der Klingeneinheit:

ACHTUNG:

Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, bevor Sie die Klingeneinheit entfernen! Die Klingen sind sehr scharf -Seien Sie äußerst vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden!



1)Entfernen Sie den Mixbecher (das Gerät muss sich in der Startposition befinden).

2)Kippen Sie die Motoreinheit nach oben (den Netzstecker ziehen).

3)Entfernen Sie die Klingeneinheit, indem Sie sie am unteren Rand festhalten undnach links drehen (Achtung: Die Klingen sind äußerst scharf).

4)Jetzt können Sie die Klingeneinheit unter fließendem Wasser reinigen (Achtung: Reinigen Sie die Klingeneinheit niemals in einer Spülmaschine).

5)Setzen Sie die Klingeneinheit nach demTrocknen auf den Motorblock und drehen Sie sie nach rechts, bis sie einrastet (beachten Sie die Markierungen auf dem Gerät).



FLÜSSIGER ENERGIESCHUB:

Holen Sie sich Ihre tägliche, gesunde Portion Obst und Vitamine, aber nicht zum Essen, sondern trinken Sie sie einfach!

„Smoothies“

Smoothies sind der neue Gesundheitstrend. Sie bestehen aus ganzen Früchten, die zu einem Püree gemixt wurden. Der Fruchtsaft verleiht ihnen eine cremige und dennoch flüssige Konsistenz. Echte Smoothies besitzen keine Zusatzstoffe und werden nur mit frischen Früchten hergestellt.

Sie sind für Personen ideal, die keine Zeit haben, um ausreichend Obst oder Gemüse zu sich zu nehmen. Das tägliche Trinken von Vitaminen ist schneller als das Schälen und Kochen von Karotten.

Selbst gemachte Smoothies schmecken nicht nur lecker, sie sind auch sehr gesund, besonders wenn sie mit Bio-Obst hergestellt wurden. Der Sommer ist ein guter Zeitpunkt, sie zu genießen, da auf dem Markt es eine große Auswahl an frischem Obst gibt. Beispielsweise haben Beeren-Smoothies ein wunderbares Aroma und eine Farbe, die auch Kinder besonders attraktiv finden. Im Winter geben exotische Früchte, wie Ananas oder Mangos, den einheimischen Äpfeln und Birnen ein delikates Aroma.

Experimentieren Sie und finden Sie ihre bevorzugte Smoothie-Mischung heraus. Manche bevorzugen ihre Smoothies cremig und dickflüssig wie ein Bananenshake, andere eine etwas leichtere Konsistenz...

Auf den nächsten Seiten finden Sie einige „SMOOTHIE-REZEPTE“

- Kein Konzentrat
- Ohne Zuckerzusatz
- Keine Konservierungsstoffe
- Keine Verdickungsmittel

Das ist der Weg, wie ein Smoothie schmecken sollte!



Smoothie –Rezepte:

SMOOTHIE EXOTISCH - einfach fantastisch

Der exotische Smoothie mit Limonen, Mangos, Ananas, Kiwis und Bananen hat einen hervorragenden süß-säuerlichen Geschmack. Dies ist ein wirklich köstlicher Smoothie, der mit frischen Früchten hergestellt wurde.

Smoothie-Zutaten:

Limonen, geschält, gewürfelt, ohne Kerne. Kiwis, Mangos, Ananas und Bananen Eiswürfel



Vorbereitung:

Waschen und schälen Sie die Kiwis, Mangos, Ananas und Bananen. Anschließend schneiden Sie sie in Würfel. Geben Sie alle Zutaten und die Eiswürfel in den Mixbecher und mixen Sie sie zu einem Smoothie. Sofort servieren.

Tipp: Probieren Sie an heißen Sommertagen diesen erfrischenden Smoothie mit Eiswürfeln -Er ist ein erstklassiger Durstlöscher.

SOMMER-SMOOTHIE - leichte Erfrischung

Grapefruit mit gefrorenen Himbeeren gemixt, ergeben einen köstlichen, fruchtigen Sommer-Smoothie.

Smoothie-Zutaten:

Himbeeren, gefrorene Grapefruit, Eierlikör und Waldhonig.

Vorbereitung:

Geben Sie die gefrorenen Himbeeren in den Mixbecher. Fügen Sie die Grapefruit (geschält und gewürfelt) hinzu. Anschließend fügen Sie zum Abschmecken den Eierlikör und den Honig hinzu. Mixen.

Tipp: Dieser Smoothie wird auch zu einem leckeren Dessert, wenn Sie vor dem Mixen ein halbe Banane hinzufügen.

ROTERBARON - Smoothie mit roten Früchten

Smoothie-Zutaten:

Erdbeeren (gefroren), Himbeeren und Johannisbeeren, Zimt, Zucker, Milch, Eiswürfel

Vorbereitung:

Waschen Sie die Früchte und entfernen Sie die Stängel. Geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher und mixen Sie sie gut. Eiskalt in einem Cocktailglas mit einem Blatt Minze servieren.

Tipp: Verwenden Sie für einen interessanten, neuen Geschmack Granatäpfel anstatt Erdbeeren.

LEBENSKRAFT - Vitamin-Smoothie

Vitamine sind lebenswichtig. Oft haben wir einfach nicht die Zeit, um genügend Obst zu essen. Warum also nicht Smoothies verwenden, um Ihrem Körper die Vitamine zu geben, die er braucht? Aber sie sind nicht nur voller Vitamine, sie schmecken auch frisch und fruchtig und geben Ihnen Energie!

Smoothie-Zutaten:

Mittelgroße Karotte, geschälte Orangen, geschält, Äpfel und Birnenkaltgepresstes Olivenöl Honig

Vorbereitung:

Die in Würfel geschnittenen Äpfel, Orangen, Birnen und Karotten in den Mixbecher geben. Geben Sie Olivenöl hinzu und mixen Sie gut. Wenn ein süßer Geschmack gewünscht wird, geben Sie Honig hinzu.



Tipp: Probieren Sie Eiswürfel zu diesem Smoothie hinzuzugeben - Sie werden feststellen, dass er am Abend oder nach langen Nächten Wunder bewirkt.

WILDKIRSCH Kirsch-Smoothie

Kirschen sind für die Herstellung von Kirschsaft, Kirsch-Joghurt usw. beliebt, sie ergeben auch leckere Smoothies.

Smoothie-Zutaten:

Kirschen, frischer Vanillejoghurt, Milch, Honig

Vorbereitung

Waschen Sie die Kirschen unter fließendem Wasser und entfernen Sie die Kerne. Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter und mixen Sie sie.

Tipp: Kühlen Sie den Smoothie vor dem Trinken für etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank.

PFIRSICH-SMOOTHIE Smoothie light

Pfirsiche sind ideal für die Herstellung von Smoothies. Ihr fruchtiger Geschmack könnte genau das sein, was Sie bei Ihrem Ausflug in die Smoothie-Welt brauchen...

Smoothie-Zutaten:

Frische Pfirsiche, Naturjoghurt, Zucker oder Honig je nach Geschmack

Vorbereitung:

Waschen Sie die Pfirsiche, entfernen Sie die Kerne und halbieren Sie sie. Anschließend geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher und mixen Sie sie. Ihre Gäste werden staunen, wie frisch und fruchtig dieser Vitamindrink schmeckt - Auch ohne Alkohol!

VOLL VITAL- Der gelbe Vitamin-Smoothie

Mit einer Mischung aus Mangos, Ananas, Orangen und einem Apfel stellen Sie ein unglaublich erfrischendes Getränk her. Und dieses selbst gemachte, frisch zubereitete Multi-Vitamin-Getränk ist vollgepackt mit Vitaminen und abgesehen davon, reich an anderen Vitalstoffen.

Smoothie-Zutaten:

Ananas, Mangos, ein Apfel und eine Orange, Maiskeimöl und Eiswürfel

Vorbereitung:

Schälen Sie die Ananas und schneiden Sie sie in Würfel. Auch die Mangos schälen und sie in Stücke schneiden. Den Apfel und die Orange (geschält) in Würfel schneiden und anschließend alle Zutaten im Mixbecher zusammen mit den Eiswürfeln mixen. Sofort trinken.

GEFRORENE MELONE Dessert-Smoothie

Melonen-Smoothies ergeben ein großartiges Dessert und Kinder lieben sie...



Smoothie-Zutaten:

Cantaloupe gewürfelte, Honigmelone gewürfelte, Wassermelone gewürfelt, Orangensaft, Eiswürfel

Vorbereitung:

Schälen Sie die Melonen, entfernen Sie die Kerne, schneiden Sie sie in Würfel und kühlen Sie sie im Kühlschrank. Anschließend geben Sie die Melonenwürfel zusammen mit den Eiswürfeln und dem Orangensaft in den Mixbecher und mixen Sie, bis die Mischung glatt ist. Sofort in einem hohen Glas servieren.

Tipp: Die Nase voll von normalem Pudding? Probieren Sie ein köstliches Melonen-Sorbet. Servieren Sie es mit ein paar Minzblätter garniert, auf einem Dessertteller.

BUTTERMILCH-DRESSING - Salatdressing mit Knoblauch

Zutaten:

Buttermilch, KnoblauchZwiebel, SenfMayonnaiseEssig, SalzSüßstoff oder Zucker

Vorbereitung:

Mixen Sie im Mixbecher den Knoblauch und die Zwiebeln mit der Buttermilch. Geben Sie die Mayonnaise und Gewürze zum Abschmecken mit dem Essig, Salz und flüssigen Süßstoff hinzu.

JOGHURT-DIP - Mit frischem Gemüse

Zutaten:

Joghurt (fettarm) und Sauerrahm, Olivenöl, KnoblauchPfeffer, Salz, Paprika Gemixte Kräuter (Zusammensetzung je nach Geschmack)

Vorbereitung:

Mixen Sie alle Zutaten gut im Mixbehälter, bis die Mischung glatt ist. Anschließend lassen Sie den Mixbecher für etwa eine Stunde vor dem Servieren im Kühlschrank ruhen, so dass das Knoblauch vollständig einziehen kann.

Tipp: Schneiden Sie als Party-Knabbereien verschiedene Gemüsesorten in Streifen (Karotten, Sellerie, Paprika, Gurken...). Das ist mit wenigen Kalorien eine großartige Alternative zu Kartoffelchips. Sie schmecken wirklich lecker!

PESTO FÜR TEIGWAREN - Für alle Nudelgerichte geeignet

Zutaten:

Knoblauch, Parmesan, Basilikum, Pinienkerne, Grüner Pfeffer, Olivenöl

Vorbereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Smoothie-Mixbecher und mixen Sie sie gut. Anschließend gießen Sie das Pesto über die Nudeln und genießen Sie es.

Tipp: Eine Variation des Themas: OLIVENPESTO: schwarze Oliven (entsteint), frische Thymianblätter, eine kleine Kirschtomate und Olivenöl.



SUPPENKÜCHE - Die klassischen Instant-Suppe

Zutaten:

Knoblauch, Karotten, Lauch, Sellerie, einen Suppen-Würfel, ein Stück Butter, gekochte Kartoffeln, Tomatenmark, gekochter und in Würfel geschnittener durchwachsener Speck, Petersilie, Aromat, Salz und Pfeffer zum Abschmecken, kochendes Wasser

Vorbereitung:

Was für eine Überraschung. Sie können mit dem Smoothie Maker sogar Suppe herstellen. Fügen Sie alle Zutaten in den Mixbecher und mixen Sie, bis die Mischung glatt ist. Jetzt ist die Suppe trinkfertig. Eine delikate Vorspeise für jede nachfolgende Mahlzeit.

Tipp: Öffnen Sie Nach dem Mixen vorsichtig den Mixbecher, servieren Sie anschließend mit gerösteten Brotwürfeln und mit einem Schuss Sahne.

MOUSSE AU CHOCOLAT - Dessert mal etwas anders

Zutaten:

Kakao, Puderzucker, Schlagsahne, gekühltes Vanille-Extrakt (Vanilleschoten), 1 Schuss Rum (Rumaroma)

Vorbereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Smoothie-Mixbecher und mixen Sie gut mit mehreren kurzen Mixschüben. Die tatsächlich benötigte Zeit hängt von der Qualität und der Temperatur der Schlagsahne ab.

Tipp: Geben Sie Quarkkäse (20% Fett), braunen Zucker und Zimt zu den oben aufgeführten Zutaten hinzu. Damit wird eine leckere Zimtcreme hergestellt. Lassen Sie sie für 2-3 Stunden im Kühlschrank abkühlen und servieren Sie sie als Dessert mit Katzenszungen-Biskuits.

BEEREN-PISTAZIENEIS - Selbst gemachte Eiscreme

Zutaten:

1/2 Tasse gefrorene, gemischte Beeren, Schlagsahne Pistazien, Zitronensaft, Puderzucker

Vorbereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher und mixen Sie sie mit Hilfe der Pulsfunktion. Aber nicht zu lange, sonst die Pistazien ihre Schmackhaftigkeit verlieren.

Tipp: Wenn die Eiscreme zu fest ist, verdünnen Sie sie durch Hinzufügen eines Löffels Zitronensaft oder Sahne.

SOSSE MADAGASKAR - Passt besonders gut zu Fleischfondue

Zutaten:

Mayonnaise, Englischer Senf, Weinessig, Knoblauchzehe, Sardellenpaste, Cayennepfeffer, Olivenöl, Tomatenmark, Kapern



Vorbereitung:

Geben Sie Mayonnaise, Senf, Essig, Knoblauch, Sardellen und Pfeffer in den Mixbecher und mixen Sie sie gut. Anschließend öffnen Sie den Mixbecher und geben Sie die Kapern, Olivenöl und Tomatenmark hinzu und mixen Sie kurz mit der Puls-Funktion.

Tipp: Eine köstliche Soße für Geflügel oder Rindfleisch-Fondue. Fügen Sie einen Schuss Bourbon-Whiskey zu einer Soße hinzu, die Sie niemals vergessen werden.

ROQUEFORT-DRESSING Salatdressing für jede Jahreszeit

Zutaten:

1/2 Tasse Joghurt, Olivenöl (kalt gepresst) Balsamico-Essig, Knoblauchpulver, Roquefort

Vorbereitung:

Geben Sie alle Zutaten, außer dem Roquefort Käse in den Mixbecher und mixen Sie sie gut. Fügen Sie anschließend den Käse hinzu und mixen Sie mit ein paar kurzen Schüben mittels der Puls-Funktion. Dieses Dressing hat eine Struktur, die ihm seinen besonderen Geschmack verleiht.

Tipp: Wenn Sie ein feineres, cremigeres Dressing bevorzugen, geben Sie alle Zutaten zusammen in den Mixbecher und mixen Sie sie.

GESUND UND FITFRÜHSTÜCK-SMOOTHIE Das flüssige Frühstück

Das Frühstück-Smoothie startet Ihren Tag mit gesunder Energie! Probieren Sie es aus!

Smoothie-Zutaten:

Frische Erdbeeren, Pfirsiche, reife Banane, Vanillejoghurt, Milch und Zucker

Vorbereitung:

Waschen Sie das Obst unter fließendem Wasser und schälen Sie die Banane. Anschließend geben Sie alle Zutaten in den Topf, schalten ein und mixen. Fertig

Tipp: Wenn Sie den Frühstück-Smoothie mit 2 Eiswürfeln kühlen, schmeckt er noch besser!

GEMÜSE SMOOTHIE - Köstlich und gesund

Smoothie-Zutaten:

Karotten, Staudensellerie und Paprika, Schalotten, Kartoffeln gekocht, Zitronensaft und Tomatensaft, Eiswürfel, Tabasco, Salz und Pfeffer

Vorbereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Geben Sie Tabasco, Salz und Pfeffer zum Abschmecken hinzu und servieren Sie ihn mit Sellerie garniert.

FRÜHSTÜCK-SMOOTHIE! - Ihr Start in den Tag

Smoothie-Zutaten:



Reifer Pfirsich, reife Banane, Weizenkeime und Instant-Haferflocken, Vanillejoghurt, frischer Orangensaft, gestoßene Eiswürfel

Vorbereitung:

Mixen Sie alle Zutaten gründlich im Mixbecher und servieren Sie sofort. Anstelle von Orangensaft kann Magermilch verwendet werden. Ein Smoothie schmeckt am besten mit gestoßenem Eis!

GURKEN-SMOOTHIE - Großartiger Geschmack für Gesundheitsbewusste

Smoothie-Zutaten:

Gurken, Stangensellerie, Artischockenherzen (aus der Dose oder dem Glas), grüner Pfeffer, Limone. Ein wenig Kresse, Tabasco, Salz, Eiswürfel

Vorbereitung:

Schälen Sie die Gurke und entfernen Sie die Kerne. Schneiden Sie Gurke, Sellerie und Artischockenherzen in Würfel und geben Sie sie in den Mixbecher. Mixen Sie sie gut mit grünen Pfeffer, gestoßenem Eis und dem Limonensaft. Zum Servieren schmecken Sie mit Tabasco und Salz ab. Garnieren Sie mit Kresse und Limonenscheiben.

Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro-und-Elektronik-Algeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltone“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.



Im Falle von Beschädigungen muss das Netzkabel vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisung, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.