



BEDIENUNGSANLEITUNG

Smoothie »4U«
Art.-Nr. 52 60 112

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen sicher auf.

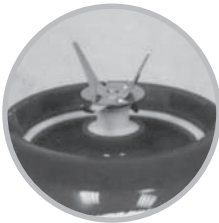
Sehr geehrter Kunde!

Der Kauf eines Küchengerätes ist vor allem Vertrauenssache und daher danken wir Ihnen vielmals für den Kauf des Smoothie 4 U.

Das revolutionäre System-Design des Smoothie 4 U spart Ihnen Platz, Ärger und Zeit. Dank der außergewöhnlichen Betriebsart und einmaligen Funktion können Sie nun in Sekunden leckere Milch- oder Eisgetränke zubereiten.

Der Motor Ihres Smoothie 4 U-Geräts läuft absolut gleichmäßig und versorgt das Gerät mit der passenden Geschwindigkeit für schnelle, zielgerichtete Arbeitsabläufe. Darüberhinaus beinhaltet dieses Gerät ein völlig neues Konzept, das Kombi-Messer-System. Dieses System liefert eine Turbo-Funktion, die Speisen und Eis in Sekundenschnelle zerkleinert und mixt.

Blitzschnelle Zubereitung von frischen Milchmixgetränken, cremigen Desserts, würzigen Soßen und feurigen Dips.



Patentiertes
Kombi-Messer-
System



Sicherheitstaste



Reinigungsbecher



Becher mit
Trinköffnung

Wichtig

- Bevor Sie den Smoothie 4 U in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren diese zum zukünftigen Nachschlagen sicher auf.
- Schalten Sie das Gerät niemals aus, indem Sie den Mixbecher drehen. Drücken Sie immer zuerst die Sicherheitstaste und drehen dann das Gerät von einer senkrechten Position nach unten.
- Schalten Sie den Smoothie 4 U immer zuerst aus, bevor Sie das Zubehör abnehmen (drehen, bis der Becher nach unten zeigt).
- Ziehen Sie nach dem Benutzen den Netzstecker aus der Steckdose. Entnehmen Sie den Mixbecher erst, wenn sämtliche beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind.
- Bitte beachten Sie auch die Hinweise und Rezepte in dieser Anleitung, die Ihnen zahlreiche Informationen über Mengenangaben der zu verwendenden Zutaten und benötigten Zubereitungszeiten geben.
- Bitte säubern Sie den Smoothie 4 U, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Säubern Sie dabei besonders achtsam die Geräteteile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen.
- Wenn bei der Zubereitung heiße Zutaten in den Smoothie 4 U gegeben werden, sollte die Temperatur dieser Zutaten 85°C nicht übersteigen.
- Das Smoothie 4 U-Gerät ist betriebssicher, solange der Benutzer sich an die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Richtlinien und Anweisungen hält.

Sicherheitsverriegelung

Dieses Smoothie 4 U-Gerät wurde so konzipiert, dass Sie es nur einschalten können, wenn der Mixbecher mit dem Messer verbunden und korrekt eingeschraubt wurde.



Sicherheitshinweise

- Tauchen Sie die Motoreinheit dieses Geräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie diese auch niemals unter laufendem Wasser aus. Verwenden Sie zum Reinigen des Motors ein feuchtes, weiches Tuch und achten Sie darauf, immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die für das Gerät erforderliche Betriebsspannung mit der in Ihrem Haushalt befindlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Falls das Netzkabel, der Netzstecker oder ein anderes Teil des Geräts beschädigt sein sollte, muss es vom Hersteller oder in einer qualifizierten Fachwerkstatt ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Seien Sie stets achtsam beim Umgang mit der Messer-Einheit. Besondere Vorsicht ist beim Säubern der Messer geboten, diese sind sehr scharf.
- Betreiben Sie dieses Gerät niemals über einen längeren Zeitraum. Die normale Zeitspanne für einen Arbeitsdurchgang beträgt maximal 10 bis 20 Sekunden.
- Schneiden Sie große, harte Zutaten in kleine Stücke, um gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen.
- Dieses Gerät funktioniert nur, wenn der Mixbecher (oder der Reinigungsbecher) korrekt an der Messer-Einheit angeschraubt ist.
- Nachdem alle Teile korrekt angebracht sind, kann das Gerät in die Betriebsposition gebracht werden, indem Sie es um das Schwenkgelenk drehen.
- Warten Sie nach jedem Arbeitsgang, bis das Gerät sich auf Raumtemperatur abgekühlt hat.
- Öffnen Sie den Becher niemals, wenn die Messer noch nicht zum Stillstand gekommen sind.
- Beim Mixen von Suppen wird empfohlen, nur gekochte Zutaten zu verwenden.
- Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten oder Zutaten, die schäumen können (z.B. Milch) dürfen Sie den Mixbecher nur zu maximal 3/4 seiner Kapazität befüllen.

Messer-Einheit reinigen

Säubern Sie die Messer-Einheit nach jedem Benutzen unter Verwendung des Reinigungsbeckens. Füllen Sie einfach nur ein wenig Wasser und Spülmittel in den Reinigungsbecher und beginnen Sie mit dem Reinigungsprozess.

Das Smoothie 4 U-Gerät reinigen

Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Tuch säubern.



Abb. 1 – 10

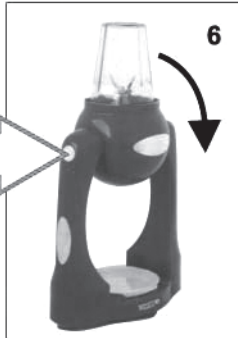
Gerät einschalten

Schwenken Sie den Becher mit der Motor-Einheit nach oben, das Gerät startet dann automatisch (Abb. 1 – 5).

Gerät ausschalten

Drücken Sie die Sicherheitstaste!

Schwenken Sie den Becher mit der Motor-Einheit nach unten (Abb. 6 – 10).



Fehlersuche

Fehler

Lösung

Das Gerät lässt sich nicht einschalten.

Prüfen Sie, ob alle Teile korrekt angebracht sind.

Das Gerät schaltet plötzlich ab.


Der Mixbecher hat sich gelöst. Schließen Sie den Deckel korrekt. Dann kann das Gerät wieder weiter betrieben werden.

Der Mixbecher ist zu voll.

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie dann, bis das Gerät sich auf Raumtemperatur abgekühlt hat. Verwenden Sie kleinere Portionen. Stecken Sie den Netzstecker wieder in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.

Funktion

(siehe Abbildungen Seite 5)

- Geben Sie die zu bearbeitenden Zutaten in den Mixbecher.
- Schrauben Sie den Mixbecher in das Gerät ein. Die Markierungen an Becher und Gehäuse  zeigen die korrekte Position an, in welcher der Becher einrastet und gesichert ist.
- Achten Sie darauf, dass der Becher korrekt einrastet, ansonsten lässt sich das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht einschalten.
- Drücken Sie nun den Becher mit der Motor-Einheit nach oben – das Gerät schaltet sich dann ein.
- Drücken Sie nach ca. 10 bis 20 Sekunden die Sicherheitstaste auf der linken Seite des Geräts und schalten Sie dieses aus, indem Sie den Becher wieder nach unten drücken.
- Warten Sie einige Sekunden, bis die Flüssigkeit im Becher sich am Boden gesammelt hat und schütten Sie dann die Flüssigkeit aus dem Becher. Wir wünschen Ihnen viele leckere Momente.

Häufig gestellte Fragen

Frage

Antwort

Kann ich alle abnehmbaren Teile in der Geschirrspülmaschine waschen?

Ja, mit Ausnahme der Motor-Einheit.

Kann ich kochend heiße Zutaten in den Mixbecher geben?

Nein, lassen Sie die Zutaten auf unter 85°C abkühlen, um Schäden an Teilen des Geräts zu vermeiden.

Was kann ich tun, wenn Flüssigkeit aus dem Mixbecher ausläuft?

Reduzieren Sie die Füllmenge.

Warum erzeugt die Motor-Einheit einen unangenehmen Geruch während des Betriebs?

Dies ist oft der Fall, wenn neue Geräte zum ersten Mal in Betrieb genommen werden. Der Geruch tritt nach ein paar Anwendungen nicht mehr auf. Falls das Gerät zu lange (mehr als 20 Sekunden) betrieben wird, kann es ebenfalls Gerüche absondern oder sogar rauchen. In diesem Fall schalten Sie das Gerät sofort aus und lassen es mindestens eine Stunde lang abkühlen.

Was kann ich tun, falls die Messer-Einheit oder der Motor während des Betriebs blockieren?

Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie die Zutaten aus dem Mixbecher, die für das Blockieren verantwortlich sind. Verwenden Sie zukünftig kleinere Portionen.

Mein Mixgetränk ist zu zähflüssig?

Geben Sie bitte etwas Mineralwasser oder Fruchtsaft zu.

Gründliche Reinigung des Geräts

Wenn das Gerät einige Zeit betrieben wurde und Sie die Fruchtrückstände nicht mehr mit dem Reinigungsbecher entfernen können, sollten Sie die Messer-Einheit aus dem Gerät entnehmen, um diese gründlich zu reinigen.



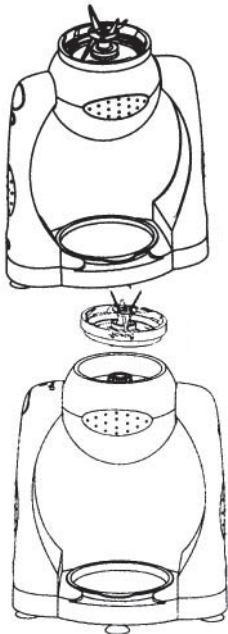
Achtung

Bitte beachten Sie, dass der Mixbecher und die Messer-Einheit nur in bestimmten Positionen entnommen werden können. Wenden Sie beim Entnehmen niemals Gewalt an, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.

- Zum Einsetzen und Entnehmen des Bechers drehen Sie das Gerät in die Startposition (Becher zeigt nach unten).
- Sobald sich der Becher in der korrekten Position befindet, drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn und entnehmen ihn aus der Messer-Einheit. Achten Sie auf die Markierungen an Becher und Gerät, wenn Sie den Becher einsetzen/entnehmen:



Reinigung der Messer-Einheit



Achtung

Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Messer-Einheit entnehmen! Die Messer sind sehr scharf – seien Sie äußerst vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden!

1. Entnehmen Sie den Mixbecher (Gerät muss sich in der Startposition befinden).
2. Schwenken Sie die Motor-Einheit nach oben (ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose).
3. Entnehmen Sie die Messer-Einheit, indem Sie diese an der Unterkante halten und gegen den Uhrzeigersinn drehen (Achtung: die Messer sind äußerst scharf!).
4. Nun können Sie die Messer-Einheit unter laufendem Wasser reinigen (Achtung: reinigen Sie die Messer-Einheit niemals in einer Geschirrspülmaschine).
5. Nachdem diese getrocknet ist, setzen Sie die Messer-Einheit wieder in die Motor-Einheit ein und drehen sie im Uhrzeigersinn bis zur korrekten Position (achten Sie auf die Markierungen am Gerät).

Der flüssige Energie-Kick!

Gönnen Sie sich jeden Tag eine gesunde Portion Früchte und Vitamine – aber nicht zum Essen, sondern einfach zum Trinken!

»Smoothies«

Smoothies sind der neue Gesundheits-Trend. Sie bestehen aus ganzen Früchten, die zu Mus püriert werden. Der Fruchtsaft verleiht ihnen eine cremige und dennoch flüssige Konsistenz. Richtige Smoothies haben keine Zusätze und werden unter ausschließlicher Verwendung von frischen Früchten gemacht.

Smoothies sind ideal für jeden, der nicht über ausreichend Zeit verfügt, um täglich Früchte und Gemüse zu essen. Das Trinken Ihrer täglichen Ration an Vitaminen ist schneller als das Schälen und Kochen von Karotten.

Hausgemachte Smoothies sind nicht nur ein köstlicher Genuss, sie sind ebenfalls sehr gesund, vor allem dann, wenn Sie mit Früchten aus Bio-Anbau zubereitet werden. Der Sommer ist die ideale Zeit, um Smoothies zu genießen, da zu dieser Zeit eine große Auswahl an frischen Früchten auf dem Markt erhältlich ist. So geben zum Beispiel Beeren Smoothies ein köstliches Aroma und eine wundervolle Farbe, was vor allem Kinder äußerst anspricht. Im Winter bereichert das köstliche Aroma exotischer Früchte wie z.B. Ananas oder Mango den Geschmack der einheimischen Obstsorten, wie z.B. Äpfel oder Birnen.

Variieren Sie die Zutaten nach Belieben und finden Sie Ihre eigene Lieblings-Smoothie-Mixtur selbst heraus. Ob cremige, dickflüssige Smoothies oder lieber ein Fruchtmix, der etwas flüssiger ist; Sie haben die Wahl ...

Auf den nächsten Seiten finden Sie einige Rezepte für unterschiedlichste Smoothies:

- Kein Konzentrat – kein zugefügter Zucker
- Keine Konservierungsstoffe – keine Verdickungsmittel

Nur so sollte ein Smoothie schmecken!

Exotischer Smoothie – einfach fantastisch

Der exotische Smoothie mit Limetten, Ananas, Mangos, Kiwis und Bananen hat einen exquisiten, süß-sauren Geschmack. Ein wahrhaft köstlicher Smoothie, zubereitet aus frischen Früchten

Zutaten:

- Limetten, geschält und in Scheiben geschnitten, ohne Kerne
- Kiwis, Mangos, Ananas und Bananen
- Eiswürfel

Zubereitung:

Limetten, Kiwis, Mangos, Ananas und Bananen schälen und in Stücke schneiden. Geben Sie sämtliche Zutaten und Eiswürfel in den Mixbecher und zerkleinern Sie alles zu einem Smoothie. Sofort servieren.

Tipp:

Genießen Sie diesen erfrischenden Smoothie mit Eiswürfeln an heißen Sommertagen – er ist ein ausgezeichnete Durstlöscher.

Sommer-Smoothie – leichte Erfrischung

Grapefruit gemixt und zerkleinert mit gefrorenen Himbeeren ist ein köstlich-fruchtiger Sommer-Smoothie.

Zutaten:

- Gefrorene Himbeeren
- Grapefruit, Eierlikör und Waldhonig

Zubereitung:

Geben Sie die gefrorenen Himbeeren in den Mixbecher. Geben Sie danach die (geschälten und geschnittenen) Grapefruit zu. Danach noch Eierlikör und Waldhonig nach Belieben zugeben. Mixen.

Tipp:

Dieser Smoothie eignet sich auch als leckeres Dessert, wenn Sie vor dem Zerkleinern noch eine halbe Banane zugeben.

Roter Baron – Smoothie mit roten Früchten

Zutaten:

- Erdbeeren (gefroren), Himbeeren oder rote Johannisbeeren
- Zimt, Zucker
- Milch (1,5% Fett)
- Eiswürfel

Zubereitung:

Früchte waschen und Stiele entfernen. Geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher und zerkleinern Sie alles gründlich. Eiskalt servieren in einem Cocktailglas mit einem Pfefferminzblatt.

Tipp:

Versuchen Sie auch einmal die Zubereitung mit Granatäpfeln anstatt Erdbeeren. Dies ergibt eine interessante neue Geschmacksnote.

Vitalpower – Vitamin-Smoothie

Vitamine sind lebenswichtig. Sehr oft haben wir einfach nicht die Zeit, um genügend Früchte zu essen. Warum sollte man also nicht Smoothies verwenden, um Ihrem Körper die Vitamine zu geben, die er benötigt? Smoothies sind nicht nur reich an Vitaminen; sind schmecken auch noch frisch und fruchtig und bringen neuen Schwung in Ihr Leben

Zutaten:

- 1 mittelgroße Karotte, geschält
- Je 1 Orange, Apfel und Birne
- Kalt gepresstes Olivenöl
- Honig

Zubereitung:

Apfel, Orange, Birne und Karotte schneiden und in den Mixbecher geben. Olivenöl zugeben und alles gründlich zerkleinern. Falls Sie einen süßeren Geschmack bevorzugen, geben Sie etwas Honig zu.

Tipp:

Versuchen Sie diesen Smoothie auch mal mit Eiswürfeln – Sie werden sehen, dass dies abends oder nach langen Nächten Wunder bewirkt.

**Wilde Kirsche –
Kirsch-Smoothie**

Kirschen sind sehr beliebt als Kirschsafte, Kirschioghurt usw. Doch Sie können mit ihnen auch köstliche Smoothies kreieren.

Zutaten:

- Frische Kirschen
- Vanillejoghurt
- Milch
- Honig

Zubereitung:

Kirschen unter dem Wasserhahn waschen und Steine entfernen. Danach geben Sie sämtliche Zutaten in den Mixbecher und zerkleinern alles gründlich.

Tipp:

Geben Sie den Smoothie etwa eine halbe Stunde in das Gefrierfach oder den Kühlschrank, bevor Sie ihn servieren.

**Pfirsich-Smoothie –
Smoothie »light«**

Pfirsiche sind ideal zur Zubereitung von Smoothies. Der fruchtige Geschmack von Pfirsichen macht auch Sie zum neuen Smoothie-Fan!

Zutaten:

- Frische Pfirsiche
- Naturjoghurt
- Zucker oder Honig nach Geschmack

Zubereitung:

Pfirsiche waschen, Kerne entfernen und halbieren. Danach geben Sie sämtliche Zutaten in den Mixbecher und zerkleinern alles gründlich. Ihre Gäste werden staunen, wie frisch und fruchtig dieses Vitamingetränk schmeckt – auch ohne Alkohol!

**Total Vital –
Der gelbe Vitamin-Smoothie**

Eine Mischung aus Mango, Ananas, Orange und Apfel ergibt ein unglaublich erfrischendes Getränk.

Und diese hausgemachten, frisch zubereiteten Multivitamin-Getränke sind vollgepackt mit Vitaminen und zudem reich an anderen Substanzen, die wichtig für Ihre Gesundheit sind.

Zutaten:

- Ananas, Mango, Apfel und Orange
- Keimöl und Eiswürfel

Zubereitung:

Ananas schälen und würfeln. Mango schälen und in Stücke schneiden. Ebenso die (geschälte) Orange und den Apfel würfeln. Alle Zutaten zusammen mit den Eiswürfeln in den Mixbecher geben und zerkleinern. Sofort servieren.

Gefrorene Melone – Smoothie als Dessert

Melonen-Smoothies geben großartige Desserts ab. Insbesondere Kinder lieben sie ...

Zutaten:

- Honigmelone, gewürfelt
- Cantaloupe-Melone, gewürfelt
- Wassermelone, gewürfelt
- Orangensaft
- Eiswürfel

Zubereitung:

Melonen schälen, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Danach das gewürfelte Obst in die Tiefkühltruhe zum Gefrieren legen. Dann geben Sie die Melonen zusammen mit den Eiswürfeln und dem Orangensaft in den Mixbecher und zerkleinern alles gründlich. Sofort in einem hohen Glas servieren.

Tipp:

Eine ausgefallene alternative zu herkömmlichen Puddings: Versuchen Sie doch mal ein köstliches Melonen-Sorbet. Servieren Sie Gefrorene Melone auf Desserttellern, garniert mit ein paar Pfefferminzblättern.

Smoothie 4 U in der Küche Buttermilch-Dressing – Salat- dressing mit Knoblauch

Zutaten:

- Buttermilch, Knoblauch
- Zwiebeln, Senf
- Mayonnaise
- Essig, Salz
- Süßstoff oder Zucker

Zubereitung:

Zerkleinern Sie Zwiebel und Knoblauch zusammen mit der Buttermilch im Mixbecher. Geben Sie die Mayonnaise zu und würzen Sie nach Belieben mit Essig, Salz und flüssigem Süßstoff.

Joghurt-Dip – Mit frischem Gemüse

Zutaten:

- Joghurt und Sauerrahm
- Olivenöl, Knoblauch
- Pfeffer, Salz, Paprika
- Gemischte Kräuter (je nach Belieben)

Zubereitung:

Mischen und zerkleinern Sie alle Zutaten im Mixbecher, bis diese eine glatte Masse ergeben. Dann stellen Sie den Becher eine Stunde vor dem Servieren in die Tiefkühltruhe, damit der Knoblauch gut durchziehen kann.

Tipp:

Für Fingerfood auf Partys schneiden Sie verschiedenes Gemüse in dünne Streifen (Kartoffeln, Sellerie, Paprika, Gurke ...). Dies ist eine großartige Alternative zu Chips, hat jedoch nur ganz wenig Kalorien – einfach köstlich!

Pesto für Pasta – für alle Nudelgerichte

Zutaten:

- Knoblauch
- Parmesankäse
- Basilikum
- Pinienkerne
- Grüner Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Geben Sie sämtliche Zutaten in den Mixbecher und mixen Sie gründlich. Danach die Pesto einfach über die Nudeln geben und genießen.

Tipp:

Eine Variation zu dieser Pesto: Pesto mit Oliven: Schwarze Oliven (entkernt), frische Thymianblätter, eine kleine Kirschtomate und Olivenöl.

Suppenküche – Die klassische Fertigsuppe

Zutaten:

- Knoblauch, Karotte, Lauch
- Sellerie, Suppenwürfel, Butter
- Gekochte Kartoffel, Tomatenmark
- Schinkenspeck, gekocht und in Streifen geschnitten
- Petersilie
- Aromat, Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Kochendes Wasser

Zubereitung:

Wer hätte das gedacht: Sie können den Smoothie 4 U sogar zum Zubereiten einer Suppe verwenden. Geben Sie sämtliche Zutaten in den Mixbecher und zerkleinern Sie alles, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Schon ist die leckere Suppe fertig! Ein köstlicher Starter für jede Art von Hauptspeise.

Tipp:

Öffnen Sie den Becher nach dem Mixen vorsichtig, dann servieren Sie die Suppe mit getoasteten Brotwürfeln und einer Spur Schlagsahne.

Mousse Au Chocolat – Die etwas andere Nachspeise

Zutaten:

- Kakao, Puderzucker
- Schlagsahne, gefroren
- Vanillemark (Vanilleschote)
- 1 Rum-Aroma

Zubereitung:

Geben Sie sämtliche Zutaten in den Mixbecher und mixen Sie alles in mehreren kurzen Intervallen gut durch. Die tatsächliche Zubereitungszeit variiert mit der Qualität und Temperatur der Schlagsahne.

Tipp:

Fügen Sie Frischkäse, braunen Zucker und Zimt zu den oben aufgelisteten Zutaten hinzu. Dies ergibt eine köstliche Zimtcreme. Stellen Sie die Creme 2 bis 3 Stunden in die Tiefkühltruhe und servieren Sie sie als Dessert mit Katzensungen-Biskuits.

Beeren-Pistazien-Eis – Hausgemachte Eiscreme

Zutaten:

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

Zubereitung:

Geben Sie sämtliche Zutaten in den Mixbecher und mixen Sie diese mit der Puls-Funktion. Bitte nicht zu lange mixen, da die Pistazien ansonsten ihren Geschmack verlieren.

Tipp:

Falls die Eiscreme zu fest sein sollte, strecken Sie diese mit einem Teelöffel Zitronensaft oder Sahne.

Sauce »Madagaskar« – passt ausgezeichnet zu Fleisch-Fondue

Zutaten:

- Mayonnaise, Senf
- Weinessig, Knoblauchzehe
- Sardellenpaste, Cayenne-Pfeffer
- Olivenöl, Tomatenmark
- Kapern

Zubereitung:

Geben Sie Mayonnaise, Senf, Essig, Knoblauch, Sardellenpaste und Pfeffer in den Mixbecher und zerkleinern Sie alles gründlich. Dann öffnen Sie den Mixbecher, geben Kapern, Olivenöl und Tomatenmark zu und mixen das Ganze kurz mit der Puls-Funktion.

Tipp:

Eine würzige Sauce für Geflügel- oder Rindfleisch-Fondue. Fügen Sie einen Spritzer Bourbon-Whiskey zu und Sie erhalten eine Sauce, die Sie niemals vergessen werden.

Roquefort-Dressing – Salatdressing für jede Jahreszeit

Zutaten:

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

Zubereitung:

Geben Sie sämtliche Zutaten außer dem Käse in den Mixbecher und mixen Sie gründlich. Dann geben Sie den Käse zu und mixen mit ein paar kurzen Intervallen der Puls-Funktion. Dieses Dressing hat eine Konsistenz, die ihr eine ganz besondere Note verleiht.

Tipp:

Wenn Sie ein feineres, cremigeres Dressing vorziehen, geben Sie einfach gleich zu Beginn alle Zutaten in den Mixbecher und mixen alles gründlich.

Smoothie fürs Frühstück – Das flüssige Frühstück

Mit diesem Smoothie zum Frühstück beginnen Sie Ihren Tag mit gesunder Energie! Versuchen Sie's mal!

Zutaten:

- Frische Erdbeeren, Pfirsich, reife Banane
- Vanillejoghurt
- Milch und Zucker

Zubereitung:

Waschen Sie die Früchte unter fließendem Wasser und schälen Sie die Banane. Dann geben Sie sämtliche Zutaten in den Mixbecher und mixen alles gründlich. Fertig!

Tipp:

Wenn Sie diesen Smoothie mit 2 Eiswürfeln abkühlen, ist der Geschmack noch köstlicher.

Gemüse-Smoothie – Köstlich und gesund

Zutaten:

- Karotte, Selleriestange und rote Paprika
- Frühlingszwiebel, gekochte Kartoffeln
- Zitronensaft und Tomatensaft
- Eiswürfel, Tabasco, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Mixen Sie sämtliche Zutaten im Mixbecher. Geben Sie zum Abschmecken Tabasco, Salz und Pfeffer nach Belieben zu und servieren Sie mit Sellerie garniert.

Frühstücks-Smoothie – Der richtige Start in den Tag

Zutaten:

- Reifer Pfirsich, reife Banane, Weizenkeime
- Haferflocken
- Vanillejoghurt
- Frisch gepresster Orangensaft
- Zerstoßene Eiswürfel

Zubereitung:

Mixen Sie sämtliche Zutaten gründlich im Mixbecher durch und servieren Sie dann sofort. Statt Orangensaft können Sie auch Magermilch verwenden. Dieser Smoothie schmeckt am Besten mit zerstoßenen Eiswürfeln.

Gurken-Smoothie – Köstlicher Geschmack für Gesundheitsbewusste

Zutaten:

- Gurke, Selleriestange
- Artischockenherzen (Dose oder Glas)
- Grüner Pfeffer
- Limette
- Kresse (eine kleine Menge zum Garnieren)
- Tabasco, Salz
- Eiswürfel

Zubereitung:

Gurke schälen und Kerne entfernen. Danach schneiden Sie Gurke, Sellerie und Artischocke in Scheiben und geben alles in den Mixbecher. Gründlich mixen mit grünem Pfeffer, zerstoßenen Eiswürfeln und dem Saft der Limette. Geben Sie vor dem Servieren je nach Geschmack Tabasco und Salz zu. Garnieren Sie den Smoothie mit Kresse.

Kundenservice

Sollten Sie Fragen zu dem Artikel haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

Verlagsgruppe Weltbild GmbH
Steinerne Furt
86167 Augsburg
Telefon: 0180 - 53 54 327

(14 Cent/Min, Festnetz; max. 42 Cent/Min, Mobilfunk)

E-Mail: info@weltbild.de

Altgeräte-Entsorgung

Dieses Produkt am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Haushaltsabfall geben, sondern an einem Recycling-Sammelpunkt für elektrische und elektronische Geräte abgeben. Das Symbol auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.



Weltbild

EG-Konformitätserklärung

Für folgendes Erzeugnis

Bezeichnung
Smoothie »4 U«

wird bestätigt, dass es den Schutzanforderungen entspricht, die in der Richtlinie der Europäischen Gemeinschaft zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2004/108/EG festgelegt sind.

Diese Erklärung gilt für alle identischen Exemplare des Erzeugnisses, die nach den beigefügten Entwicklungs-, Konstruktions- und Fertigungszeichnungen und Beschreibungen, die Bestandteil dieser Erklärung sind, hergestellt werden.

Zur Beurteilung des Erzeugnisses hinsichtlich der elektromagnetischen Verträglichkeit wurden folgende einschlägige harmonisierte europäische Normen herangezogen, deren Fundstellen im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaft veröffentlicht wurden:

EN55014-1: 2009
EN55014-2: 1997+A1: 2008
EN61000-3-2: 2006
EN61000-3-3: 2008

Diese Erklärung wird verantwortlich für folgenden Hersteller/Importeur abgegeben:

Unternehmensbezeichnung: Verlagsgruppe Weltbild
Anschrift: Steinerne Furt 70, 86167 Augsburg
Telefon: 0180 - 53 54 327
Name des Unterzeichners: Walter Leberle
Stellung im Unternehmen: Qualitätssicherung

Augsburg
Ort

18.10.2011
Datum



rechtsverbindliche Unterschrift

Weltbild