



POWER BLENDER PRO[®]

EP9800



BEDIENUNGSANLEITUNG & REZEPTEBUCH

Umwelt



Diese Kennzeichnung besagt, dass dieses Produkt in der gesamten EU von anderem Haushaltsabfällen gesondert entsorgt werden muss. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie Abfälle verantwortungsvoll und fördern Sie die nachhaltige Wiederverwertung materieller Ressourcen. Wenn Sie Ihr gebrauchtes Gerät zurückgeben wollen, wenden Sie sich an die Rückgabe- und Sammelstellen oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dort kann das Produkt umweltfreundlich verwertet werden.

Inhalt

Espressions Sicherheitsmaßnahmen für Ihren Power Blender Pro®	4
Funktionen Ihres Power Blender Pro®	6
Drehzahlregler, vorprogrammierte Funktionen und Impulstaste	8
Den Deckel anbringen	9
Bedienung Ihres Power Blender Pro®	10
Klingeneinheit	11
Mixerstößel	12
Pflege und Reinigung	13
Hilfreiche Mix-Tipps	14
Rezepte	15
• Smoothies, Milchshakes & Frappés	15
• Cocktails	18
• Suppen	20
• Dressings, Soßen & Dips	23
• Babynahrung	28

Herzlichen Glückwunsch

Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank für den Kauf eines hochwertigen Espressions Power Blender Pro®! Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme Ihrer neuen Maschine sorgfältig durch und beachten Sie alle Betriebsabläufe und Sicherheitsrichtlinien!

Weitere Informationen zu unseren Produkten oder unserer Produktreihe finden Sie auf unserer Website: www.espressions.eu

Espressions Sicherheitsmaßnahmen

Sicherheitsmaßnahmen für Ihren Espressions Power Blender Pro EP9800.

- Achten Sie darauf, ihre Hände von den Klingen entfernt zu halten, während das Gerät in Betrieb ist. Während der Hauptteil des Deckels aufgesetzt und der Motor im Betrieb ist, kann der Mixerstößel verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer ebenen Fläche.
- Vergewissern Sie sich, dass der Drehregler auf 'AUS' steht und der Mixbehälter in Position ist, bevor Sie das Gerät an die Steckdose stecken.
- Beim Mixen schwerer Zutaten nicht länger als 30 Sekunden lang mit niedriger Geschwindigkeit betreiben.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wann immer der Mixer nicht in Gebrauch ist. Sie Teile auseinandernehmen, aufsetzen oder abnehmen wollen und bevor Sie den Mixbehälter auf irgendeine andere Weise als durch Waschen reinigen wollen.
- Die Klinge ist scharf, vorsichtig handhaben.
- Betreiben Sie den Mixer immer mit aufgesetztem Deckel.
- Zum Zerkleinern schwerer Zutaten sollte der Mixer nicht länger als 15 Sekunden lang betrieben werden. Ausgenommen sind die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Rezepte.
- Platzieren Sie die Klingeneinheit nicht auf dem Motorsockel, solange dieser nicht korrekt am Mixbehälter befestigt ist.
- Die maximale Füllmenge des Mixbehälters beträgt 2 Liter, bei dicken Mischungen deutlich weniger.
- Bei der Verarbeitung von Erdnussbutter (bzw. anderen Nussbuttern oder ölbasierten Lebensmitteln) nicht länger als eine Minute laufen lassen, nachdem die Mischung in Umlauf gekommen ist. Wenn Sie den Mix-Vorgang zu lange ausführen, wird der Inhalt des Mixbehälters überhitzt. Verarbeiten Sie nicht mehr als 500 g Nüsse auf einmal.
- Der Mixbehälter sollte zu nicht mehr als $\frac{2}{3}$ gefüllt sein, wenn der Mixerstößel während des Mixens im Mixer bleibt. Der Mix-Vorgang darf nicht länger als 30 Sekunden lang ausgeführt werden, wenn der Mixerstößel im Mixer gelassen wird.
- Der Mixer ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der den Betrieb des Motors verhindert, wenn der Mixbehälter nicht angebracht ist.
- Verarbeiten Sie keine warmen/heißen Zutaten. Lassen Sie die Zutaten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie in den Mixbehälter füllen.
- Beim Entleeren und Reinigen des Behälters ist Vorsicht geboten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in den Mixer gegossen wird, da sie durch plötzliches Verdampfen aus dem Gerät geschleudert werden kann.
- Nehmen Sie den Mixer nicht ohne Zutaten in Betrieb, da sich dabei der Mixer erwärmt und das zu Schäden an der Achse und Klingeneinheit führen kann.

Espressions legt bei der Entwicklung und Herstellung von Konsumware großen Wert auf Sicherheit, trotzdem sollten Sie als Benutzer eines Elektrogerätes Vorsicht walten lassen. Rechts sind Vorsichtsmaßnahmen aufgeführt, die für den sicheren Umgang mit einem elektrischen Gerät unerlässlich sind:

- Lesen Sie sie sorgfältig durch. Bewahren Sie alle mit einem Gerät gelieferten Anweisungen gut auf.
- Schalten Sie die Steckdose immer stromfrei, bevor Sie einen Stecker einstecken oder entfernen. Trennen Sie das Kabel, indem Sie den Stecker herausziehen – ziehen Sie niemals am Kabel selbst.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, wann immer es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es zusammen- oder auseinanderbauen oder reinigen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nur dann mit einem Verlängerungskabel, wenn dieses Kabel von einem qualifizierten Techniker oder Servicemitarbeiter geprüft und getestet wurde.
- Verwenden Sie Ihr Gerät immer an einer Steckdose mit der Spannung (nur Wechselspannung), die auf dem Gerät angegeben ist.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung über den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die frei zugänglichen Oberflächen es Gerätes können während des Betriebs sehr heiß werden.
- Lassen Sie ein Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Kinder dürfen die Reinigung und Benutzerwartung nicht ohne Aufsicht durchführen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie ein Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie ein Gerät nicht auf oder in der Nähe einer heißen Gasflamme, eines elektrischen Elements oder eines beheizten Ofens auf.
- Stellen Sie es nicht auf ein anderes Gerät.
- Lassen Sie das Netzkabel eines Gerätes nicht über den Rand einer Tisch- oder Arbeitsplatte hängen und keine heiße Oberfläche berühren.
- Betreiben Sie Elektrogeräte nie mit beschädigtem Kabel oder nachdem es in irgendeiner Weise Schäden erlitten hat. Senden Sie das Gerät bei Verdacht auf Schäden zur Reparatur oder Einrichtung an das nächstgelegene Espressions Servicezentrum.
- Für zusätzlichen Schutz des Stromkreises, der Ihre Geräte mit Strom versorgt, empfiehlt Espressions die Verwendung eines Fehlerstrom-Schutzschalters (FI-Schalters) mit einem Auslösestrom von nicht mehr als 30 mA.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein, sofern nicht empfohlen.
- Es ist nicht vorgesehen, das Gerät mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung zu betreiben.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungsgebiete vorgesehen, wie z. B.: Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in Gutshäusern; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften; in Pensionen und Fremdenzimmern.

Wenn Sie Bedenken hinsichtlich der Leistung und Verwendung Ihres Geräts haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Vergewissern Sie sich, dass Sie die oben aufgeführten Sicherheitsmaßnahmen verstanden haben.

Funktionen Ihres Espressions Power Blender Pro®

Messkappe für Zutaten

Praktische, herausnehmbare 60ml-Messkappe.

Deckel mit Messkappe

Damit die nötige Sicherheit gewährleistet wird, schließt der Deckel des Mixbehälters dicht ab und verfügt über eine Einfüllöffnung, um während des Mixens Zutaten hinzuzufügen.

Quadratische BPA-freie DURALITE™

2 Liter-Behälter

Der quadratische Behälter hat ein großes Fassungsvermögen von 2 Litern und zeichnet sich durch hervorragende Mixer-Leistung aus. Er ist aus einem extrem widerstandsfähigem, BPA-freiem Material hergestellt, das stoßfest ist und Hunderte von Zyklen in der Geschirrspülmaschine aushält, ohne Risse zu entwickeln. Weitere Vorteile sind die Hitze-, Flecken und Kratz- beständigkeit und die leichte Zusammensetzung.

Klinge aus rostfreiem Edelstahl

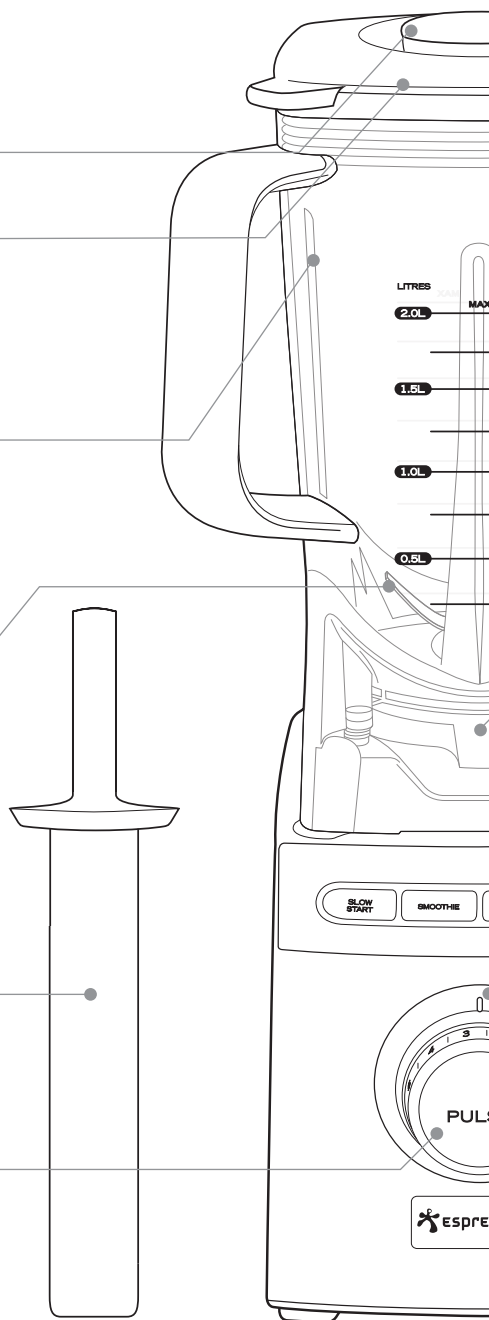
Die feinmechanische und geschliffene Edelstahl-Klingeneinheit ist auf die Optimierung aller Mix-Vorgänge und für höchste Leistung ausgelegt. Sie ist auf einem abgedichteten Lager montiert, um mehr Geschwindigkeit und eine längere Lebensdauer zu gewährleisten.

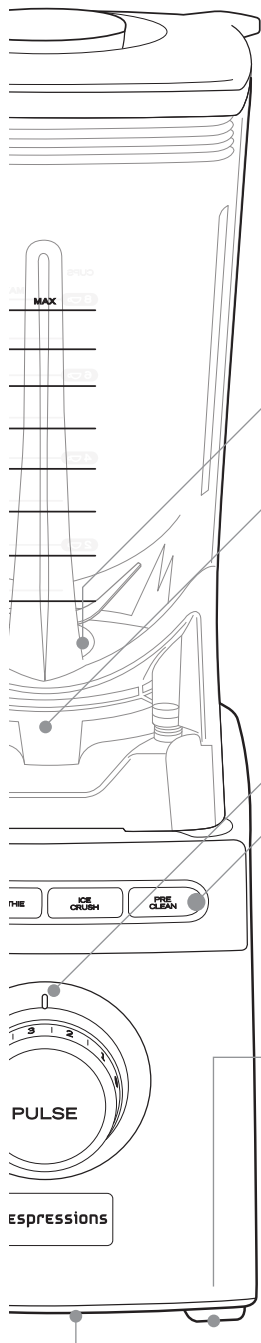
Mixerstößel

Der Stößel wurde speziell als Hilfe bei anspruchsvollen Mix-Vorgängen entwickelt und erlaubt es Ihnen, Lebensmittel während des Mix-Vorgangs gefahrlos in die Klingen zu schieben.

Impulstaste

Die Funktion 'Pulse' löst kurze Leistungsimpulse aus. Drücken Sie zur Aktivierung die Taste 'Pulse' und halten Sie sie so lange wie nötig gedrückt. Ideal zur Verarbeitung von Brotkrumen, Nüssen und Keksen.





Herausnehmbare Klingeneinheit

Die Klingeneinheit kann zur gründlichen Reinigung herausgenommen werden.

Hochleistungsfähiger 2000-Watt-Motor

Ermöglicht Klingendrehzahlen von bis zu 20.000 Umdrehungen pro Minute (U/min) und liefert die nötige Leistung, um sowohl kleine als auch große Zutatenmengen einheitlich zu zerkleinern. Zusätzlich zur hohen Leistung und Zuverlässigkeit hat der Motor eine Garantie von 5 Jahren.

Frei verstellbarer Drehzahlregler

Mit dem Einstellrad können Sie je nach Zubereitung und Beschaffenheit der Zutaten eine Geschwindigkeit wählen. Drehen Sie den Drehzahlregler im Uhrzeigersinn und der Mixer startet automatisch. Mit dem frei verstellbaren Drehzahlregler können Sie stufenlos beliebige Motordrehzahlen von 4.000 bis 15.000 Umdrehungen pro Minute (unbelastet) auswählen.

Vorprogrammierte Funktionen

Vorprogrammierte Funktionen machen das Mixen noch einfacher. Die Taste 'Slow Start' erhöht die Drehzahl langsam zu dem mit dem Regler eingestellten Wert, während beliebige Mixerfunktionen wie 'Smoothie' und 'Ice-Crush' auf Knopfdruck ausgeführt werden können. Mit der Funktion 'Pre-Clean' wird die Reinigung zum Kinderspiel.

Rutschfeste Füße

Robuste, rutschfeste Füße sorgen dafür, dass der Mixer stabil stehenbleibt und während des Gebrauchs nicht auf der Arbeitsfläche verrutscht.

Kabelwickel

Das Kabel lässt sich einwickeln, um die Arbeitsfläche frei zu halten.

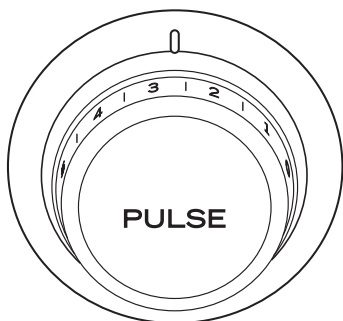
Drehzahlregler, vorprogrammierte Funktionen und Impulstaste

Frei verstellbarer Drehzahlregler

Drehen Sie den Drehzahlregler im Uhrzeigersinn und der Mixer startet automatisch. Mit dem frei verstellbaren Drehzahlregler können Sie stufenlos beliebige Motordrehzahlen von 4.000 bis 15.000 Umdrehungen pro Minute (unbelastet) auswählen.

Impulstaste

Die Funktion 'Pulse' löst kurze Leistungsimpulse aus. Drücken Sie zur Aktivierung die Taste 'Pulse' und halten Sie sie so lange wie nötig gedrückt. Ideal zur Verarbeitung von Brotkrumen, Nüssen und Keksen.



Vorprogrammierte Funktionen

Vorprogrammierte Funktionen führen auf Knopfdruck Mix-Vorgänge aus und erleichtern das Mixen. Wählen Sie die gewünschte Funktion durch Drücken der entsprechenden Funktionstaste aus. Der Mixer nimmt den Betrieb auf, wobei nur die Taste der ausgewählten Funktion leuchtet. Nach Abschluss des Vorgangs hält der Motor an und alle Funktionstasten leuchten auf, um anzuzeigen, dass sie nun zur Verfügung stehen.

Slow Start - Der Motor erhöht langsam die Drehzahl auf den Wert, der mithilfe des frei verstellbaren Drehzahlreglers eingestellt wurde.

Smoothie - Perfekt zum Mixen von Smoothies. Die Smoothie-Funktion ist so programmiert, dass die kompakteren Zutaten mit einer niedrigeren Drehzahl zerkleinert werden, um dann mit zunehmender Dichte der Zutaten die Drehzahl zu erhöhen.

Ice Crush - Ideal, um Eis oder Zutaten, die kurze Energieschübe erfordern, zu zerkleinern.

Pre-Clean - Eine einfache und schnelle Möglichkeit, den DURALITE™-Behälter nach Abschluss des Mix-Vorgangs zu spülen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt 'Bedienung Ihres Power Blender Pro®' oder 'Pflege und Reinigung' auf den Seiten 10 und 13 dieser Anleitung.

Die Auswahl kann während des Mix-Vorgangs jederzeit geändert werden. Drücken Sie die aktuell beleuchtete Taste, um den Vorgang zu stoppen. Wählen Sie dann eine neue Funktion aus. Die Taste leuchtet weiter und der neue Vorgang wird gestartet.



Den Deckel anbringen

Der Deckel lässt sich leicht aufsetzen, abnehmen und reinigen, siehe Abbildung 1.

1. Drücken Sie den Deckel einfach fest nach unten, um ihn dicht aufzusetzen.
2. Um die Messkappe zu sichern, schieben Sie sie von oben in den Gummideckel und drehen Sie sie, um sie festzuziehen.
3. Die Messkappe kann bei Verwendung des Mixerstößels oder zur Zugabe von Zutaten entfernt werden.

Hinweis: Da es keinen Verriegelungsmechanismus gibt, empfehlen wir Ihnen, eine Hand auf den Deckel zu legen, wenn Sie mit dem Mix-Vorgang beginnen.

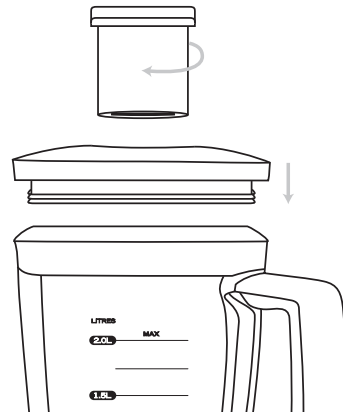
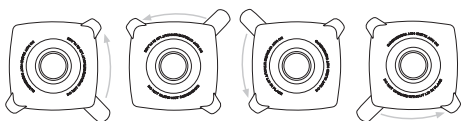


Abbildung 1

Bedienung Ihres Power Blender Pro®

1. Platzieren Sie den DURALITE™-Behälter auf dem Motorsockel, indem Sie ihn auf die vier rutschfest gummierten Behälterhalterungen stellen. Der Behälter kann auf dem Motorsockel in vier verschiedenen Positionen gebracht werden.



2. Geben Sie die Zutaten in den DURALITE™-Behälter.

Hinweis: Der Mixer darf nicht mit leerem Mixbehälter betrieben werden.

3. Setzen Sie den Deckel fest auf den DURALITE™-Behälter. Vergewissern Sie sich immer, dass während des Mix-Vorgangs die Messkappe an Ort und Stelle ist, außer, um durch die Deckelöffnung den Mixerstößel einzuführen oder Zutaten hinzuzufügen.

Hinweis: Halten Sie den Deckel während des Mix-Vorgangs immer in Position.

4. Bereitschaftsmodus

Wenn der Mixer an die Stromversorgung angeschlossen ist, leuchten alle Tasten der vorprogrammierten Funktionen auf. Der Mixer startet, sobald im Bereitschaftsmodus irgendeine Taste gedrückt oder der Drehzahlregler gedreht wird.

5. A) Mithilfe des Drehzahlreglers:

Stellen Sie mithilfe des frei verstellbaren Drehzahlreglers eine gewünschte Verarbeitungsgeschwindigkeit zwischen 1 - 5 ein, und der Mixer beginnt kontinuierlich zu arbeiten, bis der Regler gegen den Uhrzeigersinn auf '0' gedreht wird.

Durch die hohe Verarbeitungsdrehzahl des Power Blender Pro® wird die Dauer des Mix-Vorgangs im Vergleich zu Standardmixern

deutlich reduziert. Daher empfehlen wir Ihnen, die zu verarbeitenden Zutaten genau im Blick zu behalten, bis Sie mit der Geschwindigkeit des Power Blender Pro® vertraut sind.

Tipp: Verwenden Sie die Funktion 'Slow Start', um zu Beginn des Mix-Vorgangs Zutaten zu mischen. Drücken Sie dazu zuerst die Funktionstaste 'Slow Start' und drehen Sie dann den Drehzahlregler auf die gewünschte Geschwindigkeit. Der Mixer wird langsam seine Drehzahl auf den eingestellte Wert hochfahren.

Tipp: Sobald der Vorgang angefangen hat, können nach Entfernen der Messkappe weitere Zutaten durch die Deckelöffnung hinzugefügt werden.

Hinweis: Warten Sie, bis die Klinge vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Deckel oder den Mixbehälter abnehmen.

5. B) Mithilfe einer vorprogrammierten Funktion:

Wählen Sie die gewünschte Funktion durch Drücken der entsprechenden Funktionstaste aus. Der Mixer nimmt den Betrieb auf, wobei nur die Taste der ausgewählten Funktion leuchtet. Nach Abschluss des Vorgangs hält der Motor an und alle Funktionstasten leuchten auf, um anzuzeigen, dass sie nun wieder zur Verfügung stehen.

Hinweis: Die Funktion 'Slow Start' muss zusammen mit dem frei verstellbaren Drehzahlregler verwendet werden. Siehe 5.A. Bevor eine neue Funktion ausgewählt werden kann, muss die vorherige Funktion deaktiviert werden.

Der Mixer kann jederzeit durch Drücken der ausgewählten Funktionstaste angehalten werden.

Tipp: Sobald der Vorgang angefangen hat, können nach Entfernen der Messkappe weitere Zutaten durch die Deckelöffnung hinzugefügt werden.

Hinweis: Warten Sie, bis die Klinge vollständig zum Stillstand gekommen ist und alle Funktionstasten leuchten, bevor Sie den Deckel oder den Mixbehälter abnehmen.

6. Selbstabschaltung

Der Mixer schaltet sich nach 10 Minuten in denen er nicht verwendet wurde

automatisch aus, um Strom zu sparen. Um wieder in den Bereitschaftsmodus zu schalten, drücken Sie eine beliebige Taste, drehen Sie den Drehzahlregler, heben Sie den Mixbehälter an oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und stecken Sie ihn wieder ein.

Klingeneinheit

Wichtig: Vergewissern Sie sich immer erst, dass der Mixer vom Strom genommen wurde, bevor Sie die Klingeneinheit einsetzen oder entfernen. Gehen Sie immer vorsichtig mit der Klingeneinheit um, da die Klingen extrem scharf sind.

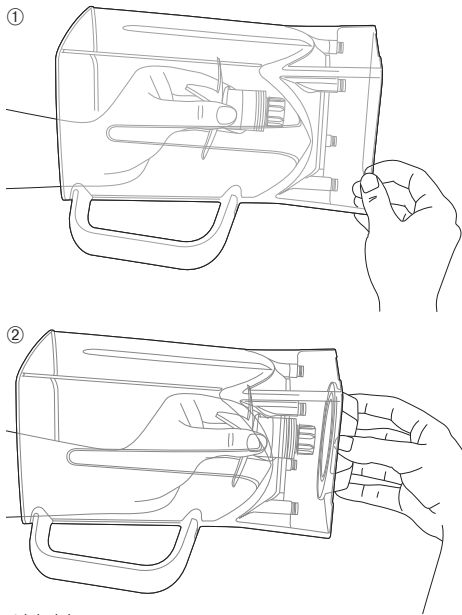
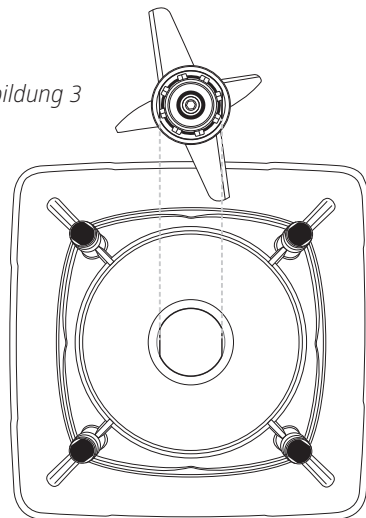


Abbildung 2

Führen Sie diese Schritte aus und beachten Sie Abbildung 2, um die Klingeneinheit einzusetzen.

1. Achten Sie darauf, dass die flachen Seiten der Klingeneinheit mit den dazugehörigen flachen Seiten der Öffnung im Boden des Mixbehälters ausgerichtet sind (siehe Abbildung 3). Ist die Klinge ausgerichtet, schieben Sie die Klingeneinheit fest in die Öffnung. Die Einheit muss bis zum Anschlag geschoben werden, damit die Dichtung aufsitzt.
2. Setzen Sie die Mutter auf der Unterseite des Mixbehälters auf und ziehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest.

Abbildung 3



Mixerstößel

Der Stößel wurde speziell als Hilfe bei anspruchsvollen Mix-Vorgängen entwickelt und erlaubt es Ihnen, Lebensmittel während des Mix-Vorgangs gefahrlos in die Klingen zu schieben. Siehe Abbildung 4.

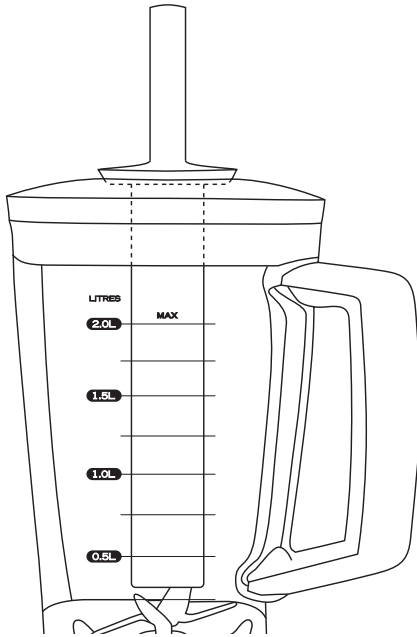


Abbildung 4

Wichtig: Achten Sie bei Verwendung des Mixerstößels darauf, dass der Deckel fest sitzt und die Messkappe entfernt ist. Der Sicherheit halber darf der Mixerstößel nicht im Mixbehälter verwendet werden, wenn der Deckel abgenommen wurde.

Anwendungszwecke des Mixerstößel:

- Der Mixerstößel kann als Schaber oder Spachtel verwendet werden, um dickflüssige Mischungen wie z. B. Butter und Soßen problemlos aus dem Mixbehälter zu entfernen.
- Verwenden Sie den Mixerstößel, um schwer zerteilbare Zutaten in die Klingen zu lenken.
- Durch Verwendung des Mixerstößels verringert sich die Dauer des Mix-Vorgangs.

Pflege und Reinigung

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass der Mixer vor der Reinigung vom Strom getrennt ist.

Waschen

Es wird empfohlen, alle Elemente des Mixers ausgenommen vom Sockel (Motorgehäuse) mit heißem Seifenwasser zu waschen. Der DURALITE™-Behälter und der Deckel (ohne Messkappe) können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Klingeneinheit sollte vorher aus dem Mixbehälter entfernt werden, da dieses Teil nicht spülmaschinenfest ist.

Schnelle Reinigung

Füllen Sie den Mixer bis zur Hälfte mit lauwarmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Setzen Sie den Mixbehälter auf den Motorsockel und drücken Sie die Funktionstaste 'Pre-Clean'. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an und alle Funktionstasten leuchten auf. Nehmen Sie nun den Mixbehälter vom Sockel, spülen Sie ihn unter fließendem Wasser ab und lassen Sie ihn dann an der Luft trocknen.

Gründliche Reinigung

Sollten nach der Schnellreinigung noch immer Überreste der Zutaten verblieben sein, entfernen Sie die Klingeneinheit und waschen Sie sowohl den Mixbehälter als auch die Klingeneinheit mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie gut ab und lassen Sie sie trocknen. Spülen Sie den Deckel, die Messkappe und den Mixerstößel unter fließendem Wasser und waschen Sie sie mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie sie gut ab und lassen Sie sie trocknen.

Den Motorsockel reinigen

Befeuchten Sie einen weichen Schwamm mit mildem Reinigungsmittel und wischen Sie den Motorsockel vorsichtig ab.

Hinweis: Tauchen Sie den Motorsockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Hilfreiche Mix-Tipps

- Verwenden Sie den Mixerstößel, um dickflüssige und feste Mischungen aus dem Mixbehälter zu entfernen.
- Gewöhnlicher Zucker kann zu Streuzucker oder reinem Puderzucker verarbeitet werden. Geben Sie einfach bis zu 2 Tassen Zucker in den Mixbehälter. Führen Sie dann für Streuzucker wiederholt die Impulsfunktion aus oder betreiben Sie für Puderzucker den Mixer Geschwindigkeitsstufe 4.
- Geben Sie höchstens 1 Eiswürfelform (12) große Eiswürfel in den Mixbehälter. Mit der Funktion 'Ice Crush' verarbeiten Sie das Eis zu flockigen Snow Cones.
- Mit Tiefkühl-Obst stellen Sie sicher, dass Sie immer Obst fürs Mixen zur Hand haben.
- Schälen und zerkleinern Sie die Früchte ggf., bevor Sie sie einfrieren.
- Gefrorene Bananen machen Smoothies cremig.
- Gefrieren Sie das Fleisch von Passionsfrüchten in Eiswürfelbehältern, um einfach zu portionieren.
- Verwenden Sie die Funktionstaste 'Pulse', um Zutaten wie Nüsse oder Kekse zerkleinern. So erhalten Sie ein perfektes Ergebnis ohne das Gerät zu überlasten.
- Crème double kann in Sekundenschnelle geschlagen werden. Mixen Sie sie auf Geschwindigkeitsstufe 4, bis die Mischung fester wird, dann prüfen Sie mit dem Mixerstößel, ob die Creme die gewünschte Konsistenz hat.
- Fruchtsäfte müssen vor dem Mixen gekühlt werden, um die Getränke länger kalt zu halten.
- Verwenden Sie zur Zubereitung fester Shakes keine harte Eiscreme direkt aus dem Gefrierschrank. Lassen Sie das Eis vor dem Mixen ca. 5 Minuten draußen stehen; diese Zeit kann je nach Gefrierleistung Ihres Gefrierschranks variieren. Bei Eiscreme mit höherem Sahnegehalt benötigen Sie möglicherweise etwas mehr Milch. Geben Sie die Eiscreme immer in kleinen Mengen in den Mixbehälter, niemals in großen Brocken.
- Verarbeiten Sie niemals warme/heiße Zutaten. Lassen Sie die Zutaten immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie verarbeiten.
- Überschreiten Sie beim Füllen der Kanne niemals die maximale Füllstandsanzeige von 2 Litern.
- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel fest und sicher auf dem Mixbehälter sitzt und nehmen Sie den Mixer niemals ohne Deckel in Betrieb. Um weitere Zutaten hinzuzugeben, entfernen Sie die Messkappe und fügen Sie wie gewünscht hinzu.
- Für die Smoothie- und Milchshake-Rezepte in dieser Anleitung können Soja-, Mager- oder Vollmilch verwendet werden.
- Verwenden Sie die Funktion 'Ice Crush' zur Zubereitung von Cocktails oder anderen Getränken mit mehr als 6 Eiswürfel.

Rezepte (Smoothies, Milchshakes & Frappés)

Traditioneller Milchshake

Portionen: 3-4. Ergibt ca. 1 Liter

500 ml (2 Tassen) Milch
4 Kugeln (180 g) Vanilleeis
2 Teelöffel Vanilleextrakt

1. Die Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. SMOOTHIE-Taste drücken. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an. Den Deckel entfernen. In Serviergläser einschenken.

Variationen:

Schokoladen-Milchshake: Vanilleeis durch Schokoladeneis und Vanilleextrakt durch 2 Esslöffel Kuvertüre oder -sirup ersetzen.

Snickers-Milchshake: Vanilleeis durch Schokoladeneis und Vanilleextrakt durch ½ Tasse cremige Erdnussbutter ersetzen.

Schoko-Minz-Milchshake: Vanilleeis durch Schokoladeneis und Vanilleextrakt durch Pfefferminzessenz ersetzen.

Erdbeer-Milchshake: Vanilleextrakt durch 250 g frische Erdbeeren ersetzen. Alternativ können auch 2 Esslöffel Erdbeersoße verwendet werden.

Erdnussbutter-Smoothie: Vanilleextrakt durch ½ Tasse cremige Erdnussbutter ersetzen.

TimTam-Smoothie

Portionen: 2-3. Ergibt ca. 750 ml

5 Arnott's Original TimTam
4 Kugeln (180 g) Vanilleeis
400 ml Milch
Dazu 1 zerbröckeltes Arnott's Original TimTam zum Garnieren

1. Die Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. SMOOTHIE-Taste drücken. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an. Den Deckel entfernen. In Serviergläser einschenken.
3. Mit etwas zusätzlichem Tim Tam garnieren.

Bubblegum Blast

Portionen: 2-3. Ergibt ca. 750 ml

500 ml (2 Tassen) Apfelsaft
1½ Tassen (200 g) Tiefkühl-Heidelbeeren
½ Tasse Vanillejoghurt

1. Die Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. SMOOTHIE-Taste drücken. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an. Den Deckel entfernen. In Serviergläser einschenken.

Rezepte (Smoothies, Milchshakes & Frappés)

Wassermelonen-Minz-Frappé

Portionen: 2

6 Eiswürfel
1/3 Tasse frische Minzeblätter
500 g Wassermelonenstücke
Dazu Minzeblätter zum Garnieren

1. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. ICE CRUSH-Taste drücken. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an. Den Deckel entfernen.
3. In Gläser einschenken und mit etwas Minze garnieren.

Tipp: Sofort servieren, sonst verfärbt die Minze den Frappé braun.

Beeren-Frappé

Portionen: 2-3. Ergibt ca. 850 ml

500 ml (2 Tassen) Orangensaft
300 g Tiefkühl-Beerenmischung
1 Teelöffel Streuzucker

1. Die Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. SMOOTHIE-Taste drücken. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an. Den Deckel entfernen. In Serviergläser einschenken.

Kokosnuss-Traum

Portionen: 2-3. Ergibt ca. 850 ml

500 ml (2 Tassen) Apfelsaft
125 ml (1/2 Tasse) fettarme Kokosmilch
250 g Tiefkühl-Erdbeeren
1 Kugel (45 g) Vanilleeis

1. Die Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. SMOOTHIE-Taste drücken. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an. Den Deckel entfernen. In 2 Serviergläser einschenken.
3. Nach Wunsch das Glas mit einer Erdbeere garnieren.

Klassischer Bananen-Smoothie

Portionen: 3-4. Ergibt ca. 1 Liter

500 ml (2 Tassen) Milch
2 mittelreife Bananen, grob zerkleinert
2 Kugeln (90 g) Vanilleeis
1 Esslöffel Honig
4 Eiswürfel

1. Die Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. SMOOTHIE-Taste drücken. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an. Den Deckel entfernen. In Serviergläser einschenken.
3. Mit einer Prise Zimt garnieren.

Kaffee-Bananen-Milchshake

Portionen: 2-3. Ergibt ca. 750 ml

1 reife Banane, geschält, zerkleinert
30 ml Espresso, kalt
250 ml (1 Tasse) Milch
2 Kugeln (90 g) Vanilleeis
4 Eiswürfel

1. Die Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. SMOOTHIE-Taste drücken. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an. Den Deckel entfernen. In Serviergläser einschenken.

Tipp: Wenn Sie keine Kaffeemaschine zur Verfügung haben, verwenden Sie 2 Teelöffel Instantkaffee und lösen Sie ihn in 1½ Esslöffeln kochendem Wasser. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Eiskaffee

Portionen: 3. Ergibt ca. 900 ml

60 ml Espresso, kalt
500 ml (2 Tassen) Milch
2 Kugeln (90 g) Vanilleeis
4 Eiswürfel
Schlagsahne und Kakaopulver zum Servieren

1. Die Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. SMOOTHIE-Taste drücken. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an. Den Deckel entfernen. In Serviergläser einschenken.
3. Mit Schlagsahne garnieren und mit Kakaopulver bestäuben.

Tipp: Wenn Sie keine Kaffeemaschine zur Verfügung haben, verwenden Sie 1 Esslöffel Instantkaffee und lösen Sie ihn in ¼ Tasse kochendem Wasser. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Mango-Lassi

Portionen: 4-6. Ergibt 1,25 Liter

450 g Mangostücke
1 Tasse Vanillejoghurt
6 Eiswürfel
325 ml Milch
Gehackte Pistazien und gemahlener Kardamom zum Garnieren

1. Die Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. SMOOTHIE-Taste drücken. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an. Den Deckel entfernen. In Serviergläser einschenken.
3. Mit Pistazien und gemahlenem Kardamom bestreuen.

Passionsfrucht-Minz-Eistee

Portionen: 4. Ergibt 1,25 Liter

500 ml Tee, kalt
¼ Tasse Puderzucker
½ Tasse frische Minzeblätter
170 ml Passionsfruchtfleisch (Dose)
Dazu Minzblätter zum Garnieren

1. Tee, Zucker und Minze in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. Auf Geschwindigkeitsstufe 1 10 Sekunden lang mischen. Den Deckel entfernen. In eine Kanne schenken. Passionsfruchtfleisch unterrühren.
3. Mit einigen Minzblättern garnieren. Auf Eis servieren.

Tipp: Verwenden Sie Teebeutel oder Teeblätter, um Tee der gewünschten Stärke zuzubereiten. Im Kühlschrank über Nacht oder bis es abgekühlt ist ruhen lassen.

Rezepte (Cocktails)

Tip: Stellen Sie Zuckersirup her, indem Sie 1 Tasse Streuzucker in einen kleinen Topf mit 1 Tasse Wasser geben. Unter Rühren auf kleiner Flamme erwärmen, bis sich der Zucker löst. Aufkochen lassen, vom Herd nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Im Kühlschrank erkalten lassen. Der Sirup kann in einem sauberen, luftdichten Behälter oder Glas im Kühlschrank aufbewahrt werden. Es ist ratsam, etwas Zuckersirup vorrätig zu haben, um jederzeit Cocktails zubereiten zu können.

Gefrorener Limetten-Margarita

Portionen: 2

12 Eiswürfel
80 ml Tequila
30 ml frisch gepresster Limettensaft
60 ml Cointreau oder Triple Sec
30 ml Zuckersirup
Limettenscheiben zum Garnieren

1. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. ICE CRUSH-Taste drücken. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an. Den Deckel entfernen.
3. In 2 Cocktailgläser einschenken und mit Limettenscheiben garnieren.

Erdbeer-Daiquiri

Portionen: 2

6 Eiswürfel
90 ml Bacardi Rum
60 ml frisch gepresster Limettensaft
60 ml Zuckersirup
125 g Erdbeeren, geviertelt
Dazu Erdbeeren zum Garnieren

1. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. ICE CRUSH-Taste drücken. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an. Den Deckel entfernen.
3. In 2 Cocktailgläser einschenken und mit etwas Minze garnieren.

Pina Colada

Portionen: 4

10 Eiswürfel
125 ml Bacardi Rum
600 ml Ananassaft
400 ml fettarme Kokoscreme (Dose)
125 ml Malibu
2 Esslöffel Streuzucker
Minze zum Garnieren

1. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. ICE CRUSH-Taste drücken. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an. Den Deckel entfernen.
3. Zum Servieren in hohe Gläser einschenken. Nach Wunsch mit einem Zweig Minze garnieren.

Splice

Portionen: 2

6 Eiswürfel
60 ml Midori
60 ml Malibu
120 ml Ananassaft
80 ml Sahne
Ananasecken zum Garnieren

1. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. ICE CRUSH-Taste drücken. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an. Den Deckel entfernen.
3. Zum Servieren in 2 Gläser einschenken. Nach Wunsch mit einer Ananasecke garnieren.

Choc Heaven

Portionen: 3-4

6 Eiswürfel
2 Kugeln (90 g) Schokoladeneis
60 ml Amaretto
60 ml Kaffeelikör
60 ml Irish Cream Likör
2 Tassen Milch
Schokoladenraspel zum Garnieren

1. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. ICE CRUSH-Taste drücken. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an. Den Deckel entfernen.
3. In hohe Gläser einschenken und mit Schokoladenraspeln garnieren.

Frozen Cosmopolitan

Portionen: 3

90 ml Wodka
90 ml Cointreau
200 ml Preiselbeersaft
2 Teelöffel Limettensaft
4 Eiswürfel
Limettenscheiben zum Garnieren

1. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. ICE CRUSH-Taste drücken. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an. Den Deckel entfernen.
3. In Cocktailgläser einschenken und mit Limettenscheiben garnieren.

Rezepte (Suppen)

Mischpilze- & Thymiansuppe

Portionen: 4-6

1 Esslöffel Olivenöl
20 g Butter, kleingehackt
1 große braune Zwiebel, fein zerkleinert
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 kg Champignons, in Scheiben geschnitten
200 g braune Champignons, in Scheiben geschnitten
150 g Austernpilze, in Scheiben geschnitten
2 Tassen Hühnerbrühe
2 Tassen Wasser
1 Esslöffel frische Thymianblätter, gehackt
½ Tasse Crème double
Krustiges Brot zum Servieren

1. Öl und Butter in einem großen Topf auf mittlerer Flamme erhitzen. Zwiebel dazugeben und unter ständigem Rühren garen.
2. Knoblauch und Champignons unterrühren und unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten lang oder bis die Champignons weich werden garen.
3. Brühe, Wasser und Thymian hinzufügen und zum Kochen bringen. Auf kleinste Flamme herunterdrehen und unbedeckt, unter gelegentlichem Rühren für 10 Minuten lang oder bis ein Teil der Flüssigkeit verdampft ist köcheln lassen.
4. Vom Herd nehmen. Zur Seite stellen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
5. Mit der Taste 'SLOW START' die Suppe in 2 Portionen bei Geschwindigkeitsstufe 2-3 cremig rühren. In einen sauberen Topf geben. Sahne unterrühren.
6. Unter Rühren auf kleiner bis mittlerer Flamme erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit krustigem Brot servieren.

Tipp: Für eine vegetarische Version dieses Rezeptes können Sie anstelle Hühnerbrühe auch Gemüsebrühe verwenden.

Kartoffelsuppe mit Lauch

Portionen: 4-6

1 Esslöffel Olivenöl
2 kleine Speckstreifen, zerkleinert
3 mittelgroße Lauchstangen, in Ringe geschnitten
1 kg Kartoffeln, geschält, kleingeschnitten
2 Tassen Hühnerbrühe
2 Tassen Wasser
½ Tasse geriebener Parmesan und Schnittlauch, zum Servieren

1. Öl in einem großen Topf erhitzen, Speck hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren braunbraten.
2. Lauch in die gleiche Pfanne geben und unter Rühren ca. 5 Minuten garen, bis der Lauch weich ist. Kartoffeln, Brühe und Wasser zugeben, zum Kochen bringen, Flamme herunterdrehen und unbedeckt für ca. 20 Minuten oder bis die Kartoffeln weich sind köcheln lassen.
3. Vom Herd nehmen; auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
4. Mit der Taste 'SLOW START' die Suppe in 2 Portionen bei Geschwindigkeitsstufe 2-3 cremig rühren. In einen sauberen Topf geben.
5. Unter Rühren auf kleiner bis mittlerer Flamme erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Suppe mit Parmesankäse und Schnittlauch servieren.

Tipp: Für eine vegetarische Version dieses Rezeptes können Sie anstelle Hühnerbrühe auch Gemüsebrühe verwenden.

Gazpacho mit Semmelbröseln und Kräutergarnitur

Portionen: 4-6

3 Tassen Tomatensaft
1 libanesische Gurke, grob zerkleinert
¼ Tasse frische Korianderblätter
270 g geröstete Paprika im Glas, abgetropft
½ kleine rote Zwiebel, halbiert
1 Knoblauchzehe
1 Teelöffel Balsamico-Essig
1 Teelöffel Tabasco

Garnitur

2 Scheiben Brot, geviertelt
1 Esslöffel fein gehackter Koriander
½ kleine rote Zwiebel, fein gehackt

1. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. Mit der Taste 'SLOW START' die Suppe bei Geschwindigkeitsstufe 3 für 10 Sekunden oder bis sie cremig ist rühren. In eine Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank für 3 Stunden oder bis es abgekühlt ist ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In der Zwischenzeit die Garnitur zubereiten. Das Brot in den gereinigten, getrockneten Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen. Das Brot mit der Impulsfunktion zu groben Semmelbröseln verarbeiten. Semmelbrösel auf einem Backblech verteilen. Auf einem heißen Grill für 1 Minute oder bis es knusprig und goldbraun ist braten. In eine Schüssel geben und Koriander und Zwiebel unterrühren.
4. Gazpacho mit Semmelbröseln und Kräutergarnitur servieren.

Cremige Maissuppe

Portionen: 6

6 frische Maiskolben, ohne Hülsen
2 Teelöffel Olivenöl
1 Zwiebel, gehackt
2 Selleriestangen, gehackt
1 Karotte, zerkleinert
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
3 Kartoffeln (500 g), geschält, gehackt
2 Tassen Hühnerbrühe
2 Tassen Wasser
Gehackte Petersilie zum Garnieren

1. Schneiden Sie die Maiskörner vom Maiskolben; beides zur Seite stellen.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen; Zwiebel, Sellerie, Karotte und Knoblauch hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren kochen, bis sie braun sind.
3. Kartoffeln, Brühe, Wasser, Maiskörner und Maiskolben zugeben, zum Kochen bringen, Flamme herunterdrehen und unbedeckt für ca. 20 Minuten oder bis die Kartoffeln weich sind köcheln lassen.
4. Vom Herd nehmen; auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Maiskolben herausnehmen und entsorgen.
5. Mit der Taste 'SLOW START' die Suppe in 2 Portionen bei Geschwindigkeitsstufe 2-3 cremig rühren. Die Suppe durch ein grobes Sieb in einen sauberen Topf gießen (ggf. mit einem Löffel herunterdrücken).
6. Unter Rühren auf kleiner bis mittlerer Flamme erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Suppe mit Petersilie garnieren und servieren.

Tipp: Für eine vegetarische Version dieses Rezeptes können Sie anstelle Hühnerbrühe auch Gemüsebrühe verwenden.

Rezepte (Suppen)

Blumenkohl- und Erbsensuppe

Portionen: 6

2 Teelöffel Öl
1 Zwiebel, gehackt
1 Selleriestange, gehackt
3 Kartoffeln (500 g), geschält, gehackt
500g Blumenkohlröschen
1,5 Liter Wasser
½ Tasse Tiefkühl-Erbсен

1. Öl in einem großen Topf erhitzen; Zwiebel und Sellerie hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren kochen, bis sie braun sind.
2. Kartoffeln, Blumenkohl und Wasser zugeben, zum Kochen bringen, Flamme herunterdrehen und unbedeckt für ca. 20 Minuten oder bis die Kartoffeln und der Blumenkohl weich sind köcheln lassen.
3. Vom Herd nehmen; auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
4. Mit der Taste 'SLOW START' die Suppe in 2 Portionen bei Geschwindigkeitsstufe 2-3 cremig rühren. Suppe und Erbsen in einen sauberen Topf geben.
5. Bei kleiner bis mittlerer Flamme umrühren, bis die Suppe heiß ist und die Erbsen gar sind. Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezepte (Dressings, Soßen & Dips)

Mayonnaise mit ganzem Ei

Ergibt: ca. 1½ Tassen

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Dijon-Senf
- ½ Teelöffel Salz
- ⅔ Tasse Pflanzenöl
- ⅔ Tasse Olivenöl

1. Ei, Eigelb, Zitronensaft, Senf und Salz in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen. Auf Geschwindigkeitsstufe 1 für 10 Sekunden oder bis es gut verrührt ist mischen.
2. Bei laufendem Motor die Messkappe entfernen und nach und nach einen dünnen Strahl Öl zugeben; sobald die Mischung fester wird, die Geschwindigkeit allmählich auf Stufe 3 erhöhen, bis die Mischung eine cremige Konsistenz hat und das gesamte Öl hinzugefügt wurde. Mit Pfeffer abschmecken.
3. In einen sauberen Behälter geben. Für 1 Woche im Kühlschrank lagern.

Variationen:

Knoblauch-Aioli: 3 zerdrückte Knoblauchzehen unterrühren. Passt gut zu Burgern!

Tartaresoße: ¼ Tasse fein gehackte Gurken unterrühren. Ideal für gebratene oder frische Meeresfrüchte!

Zitronen-/Limetten-Mayonnaise: 2 Teelöffel fein geriebene Schale und 2 Esslöffel frischen Saft unterrühren. Eine tolles Dip zu Huhn!

Caesar-Dressing

Ergibt: ca. 1½ Tassen

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Dijon-Senf
- ½ Teelöffel Salz
- ⅔ Tasse Pflanzenöl
- ⅔ Tasse Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Sardellenfilet
- 1 Teelöffel Worcestershiresauce
- 2 Esslöffel Zitronensaft dazu

1. Ei, Eigelb, Zitronensaft, Senf und Salz in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen. Auf Geschwindigkeitsstufe 1 für 10 Sekunden oder bis es gut verrührt ist mischen.
2. Bei auf Stufe 1 laufendem Motor die Messkappe entfernen und das Öl nach und nach in einem dünnen Strahl zugeben; sobald die Mischung fester wird, die Geschwindigkeit allmählich auf Stufe 3 erhöhen, bis die Mischung eine cremige Konsistenz hat und das gesamte Öl hinzugefügt wurde.
3. Knoblauch, Sardellen, Worcestershiresauce und den zusätzlichen Zitronensaft dazugeben. Messkappe wieder einsetzen. Mit Impulsfunktion verarbeiten bis es gut vermischt ist. Mit Pfeffer abschmecken.
4. In einen sauberen Behälter geben. Für 1 Woche im Kühlschrank lagern.

Tipp: Wenn Sie ein flüssigeres Dressing bevorzugen, verdünnen Sie mit etwas warmem Wasser.

Rezepte (Dressings, Soßen & Dips)

Satay-Sauce

Ergibt: ca. 1½ Tassen

- 1 Tasse geröstete, ungesalzene Erdnüsse
- ½ Tasse Erdnussöl
- ½ Tasse warmes Wasser
- 2 Esslöffel Sojasoße
- 2 Knoblauchzehen

1. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. Auf Stufe 2 cremig mischen. In einen kleinen Topf geben, auf kleiner Flamme unter Rühren garen.
3. Als Dip für Hühnerspieße servieren.

Tipp: Sie können diesen Dip auch als Marinade verwenden und vor dem Grillen über Huhn oder Fleisch streichen.

Sauce Hollandaise

Ergibt: ca. 1 Tasse

- 3 Eigelb
- 2 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft
- 250 g ungesalzene Butter, geschmolzen

1. Eigelb in eine hitzebeständige Schüssel geben und über einen Topf siedendes Wasser stellen (Schüssel darf das Wasser nicht berühren). Eigelb für 1-2 Minuten oder bis es hell wird schlagen. Saft zugeben und verrühren.
2. Die Eimischung in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
3. Bei auf Stufe 1 laufendem Motor die Messkappe entfernen und nach und nach die Butter in einem dünnen Strahl zugeben, bis alles gut vermischt ist und die Soße fester wird.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Die Sauce Hollandaise passt gut zu Lachs und Spargel. Oder einfach über pochierten Eiern auf Toast servieren.

Himbeer-Coulis

Ergibt: 1 Tasse

300 g Tiefkühl-Himbeeren, aufgetaut
¼ Tasse Streuzucker
2 Teelöffel Zitronensaft

1. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. Auf Geschwindigkeitsstufe 1 für ca. 10 Sekunden oder cremig mischen.
3. Die Mischung durch ein feines Sieb abseihen (ggf. mit der Unterseite eines Löffels durchschieben).

Tipp: Mit Schokoladenkuchen, Waffeln oder auf Eis servieren.

Italienisches Dressing / Italienische Marinade

Ergibt: ca. 200 ml

Ein sehr vielseitiges Rezept, das für fast alles verwendet werden kann!

2 Knoblauchzehen
⅓ Tasse klarer Essig
⅓ Tasse Olivenöl
½ Tasse Basilikumblätter

1. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. Auf Geschwindigkeitsstufe 1 für ca. 10 Sekunden oder cremig mischen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Hervorragend für gegrillte Fisch- oder Hähnchenspieße geeignet. Fleisch über Nacht marinieren oder während des Kochens beträufeln. Dieses Rezept eignet sich außerdem hervorragend für ein Salatdressing. Probieren Sie es über einem warmen, gegrillten Gemüsesalat oder gießen Sie es einfach über Blattgemüse.

Rezepte (Dressings, Soßen & Dips)

Würziges Kräuterdressing / würzige Marinade

- 1/3 Tasse glatte Petersilie
- 1/4 Tasse Minzblätter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 frische Chilischote, entkernt
- 1/4 Tasse Zitronensaft
- 2 Esslöffel klarer Essig
- 1 1/2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Dijon-Senf

1. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. Auf Geschwindigkeitsstufe 1 für ca. 10 Sekunden oder cremig mischen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Eignet sich hervorragend für gegrillte Gemüsespieße. Ausgewählte Gemüsestückchen aufspießen; 2-3 Stunden lang marinieren. Auf einer Grillplatte garen oder während des Garens mit Marinade bestreichen. Oder für eine frische Note über einen Salat gießen.

Karottensaft

Ergibt: 5-6

- 800 g Karottenstücke
- 1200 ml Wasser

1. Die Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. SMOOTHIE-Taste drücken. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, hält der Motor an. Den Deckel entfernen. In Serviergläser einschenken.

Auberginendip

Ergibt: 4 Tassen

- 3 große Auberginen
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1/3 Tasse griechischer Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Petersilie
- 1 Esslöffel Olivenöl

1. Ofen oder Grill auf hohe Temperatur vorheizen (240°C/220°C Umluft).
2. Ganze Aubergine auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen gelegentlich wenden, bis die Haut schwarz und das Fleisch weich ist.
3. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vorsichtig schälen. Haut entsorgen. Auberginenfleisch in den Mixbehälter geben. Zitronensaft, Joghurt, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl hinzugeben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
4. Auf Stufe 2 cremig mischen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Das Dip mit Pita-Chips oder geröstetem türkischem Brot servieren.

Spinat-Käse-Dip

Ergibt: 3 Tassen

250 gefrorener Spinat, aufgetaut
250 g Philadelphia Frischkäse, auf Raumtemperatur erweicht, zerkleinert

300 g fettarmer Schmand
1/3 Tasse geriebener Parmesankäse
2 grüne Frühlingszwiebeln

1. Alle Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
2. Einige Male mit der Impulsfunktion verarbeiten bis sich die Zutaten zu vermischen beginnen. Dann auf Geschwindigkeitsstufe 1 für ca. 10 Sekunden oder cremig mischen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Crackern oder Maischips servieren.

Dip aus gerösteten Roten Beten

Ergibt: 3 Tassen

4 große (600 g) frische Rote Beete, geschabt, gewaschen

1/2 Tasse (200 g) Naturjoghurt

1/2 Tasse (120 g) fettarmer Schmand

1/2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel

1 Esslöffel Meerrettichcreme

1. Ofen auf mittlere Temperatur vorheizen (200°C/180°C Umluft). Die Roten Beete einzeln in Alufolie wickeln.
2. Rote Beete auf dem Backblech auslegen und im Ofen ca. 1 - 1¼ Stunden oder weich backen.
3. Rote Beete aus dem Ofen nehmen, Folie abwickeln und Rote Beete 15 Minuten lang abkühlen lassen. Mit einem scharfen Messer die Stiele entfernen und die Haut abziehen. Rote Beete in Viertel schneiden.
4. Rote Bete und restliche Zutaten in den Mixbehälter geben. Den Deckel fest auf den Mixbehälter aufsetzen.
5. Einige Male mit der Impulsfunktion verarbeiten bis sich die Zutaten zu vermischen beginnen. Dann auf Geschwindigkeitsstufe 2 für ca. 10 Sekunden oder cremig mischen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Crackern oder auf türkischem Brot servieren.

Rezepte (Babynahrung)

Babynahrung kann mit dem Mixer verarbeitet werden, indem einfach frisches Obst oder Gemüse vor der Verarbeitung gekocht, gedämpft oder in der Mikrowelle erhitzt wird bis es zart ist. Babynahrung/Püree/Mus kann in einem sauberen Eiswürfelbehälter portionsweise eingefroren, abgedeckt und nach dem Einfrieren in einen wiederverschließbaren Beutel gefüllt werden. Einzelportionen können dann nach Bedarf aufgetaut werden.

Versuchen Sie einige der folgenden Kombinationen:

- Apfel und Birne
- Banane und Papaya
- Birne und Banane
- Kürbis und Mais
- Erbsen und Zucchini
- Kartoffeln und Kürbis
- Brokkoli und Blumenkohl
- Kürbis, Süßkartoffel und Zucchini
- Zucchini, Kürbis und Karotte
- Bohnen, Erbsen und Zucchini

Hinweise

A series of 25 horizontal dotted lines for writing.

Hinweise

A series of 20 horizontal dotted lines for writing notes.

Garantiebedingungen

Bei der Herstellung dieses ESPRESSIONS Küchengeräts wurden sehr hohe Anforderungen an Qualität und Design gestellt. Sollten jedoch innerhalb der Garantiezeit Materialmängel oder Fehler beim Betrieb festgestellt werden und insofern wir es für angemessen halten, werden wir die defekten Teile ersetzen oder Reparaturen gemäß den unten genannten Garantiebedingungen durchführen. Die Garantie von 2 Jahren gilt sowohl für Teile als auch die Arbeitskosten, insofern es nur für den häuslichen Gebrauch verwendet wurde. Transportkosten sind nicht enthalten.

Diese Garantiebedingungen werden zusätzlich zu Ihren gesetzlichen Rechten gewährt und berühren diese nicht. Diese Garantie deckt keine Porto- oder Transportkosten, die bei der Rücksendung des Gerätes anfallen. Diese Garantie gilt nur für Produkte, die innerhalb der Beneluxstaaten gekauft wurden und diese nicht verlassen haben. Die Garantie gilt nicht für Stecker, elektrische Leitungen oder Sicherungen und auch nicht für Mängel resultierend aus:

- Gebrauchsbedingten Normalverschleiß des Geräts oder seiner Teile.
- Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung für den Gebrauch oder die Wartung.
- Anschluss des Produkts an eine Stromquelle, die nicht für diesen Zweck geeignet ist.
- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Missbrauch des Produkts entstehen.
- Alle Änderungen am Produkt, die von anderen Personen als dem von Espressions autorisierten Servicepersonal vorgenommen werden.
- Auseinanderbau oder andere Eingriffe in das Produkt.
- Diebstahl oder versuchter Diebstahl des Produkts.
- Brüche oder Mängel, die sich beim Transport entstehen.

Bevor Sie das Produkt im Rahmen dieser Garantie zurücksenden, stellen Sie bitte sicher:

- dass Sie die Anweisungen für dieses Produkt richtig befolgt haben.
- dass die Stromversorgung des Geräts funktioniert und dass Sie das Gerät angeschlossen haben.
- dass der Defekt nicht auf eine fehlerhafte Sicherung zurückzuführen ist.

Wenn Sie einen Anspruch im Rahmen dieser Garantie geltend machen möchten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Senden Sie das Produkt per Post oder Versandunternehmen an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder direkt an Espressions.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt sauber und sorgfältig sowie für den Transport angemessen verpackt ist, vorzugsweise in der Originalverpackung.
- Legen Sie Informationen zu Ihren Kontaktdaten (Name, Adresse, Telefonnummer), wo und wann das Produkt gekauft wurde, sowie eine Kopie der Rechnung bei.
- Beschreiben Sie den Defekt so genau wie möglich.

Diese Garantie erstreckt sich auf keinen anderen Anspruch, einschließlich und ohne Ausnahme der Haftung für zusätzliche, indirekte oder Folgeschäden. Sie deckt auch keine Kosten für Änderungen oder Reparaturen, die ohne ausdrückliche Genehmigung von Espressions durch Dritte durchgeführt werden. Wird ein Teil oder das gesamte Gerät ersetzt, verlängert sich die Garantiezeit nicht. Als Beginn der Garantiezeit gilt weiterhin das ursprüngliche Kaufdatum.

Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Händler oder in den Beneluxstaaten an:

Espressions B.V.

Telefon: +31 40 290 11 30

E-Mail: info@espressions.eu





Sie brauchen Hilfe?

Kontaktieren Sie uns oder besuchen Sie unsere Website.

Espressions B.V.

Geschäftsnummer 6066

Park Forum 1110


NL-5657 HK Eindhoven

Niederlande

E-Mail: info@espressions.eu

Website: www.espressions.eu

Telefon: +31 40 290 11 30

 **espressions** ist eine eingetragene Marke von Espressions B.V.

Aufgrund geringfügiger Änderungen im Design o. Ä. kann das Produkt von dem in dieser Broschüre dargestellten Produkt abweichen.

© 2022 Espressions B.V.