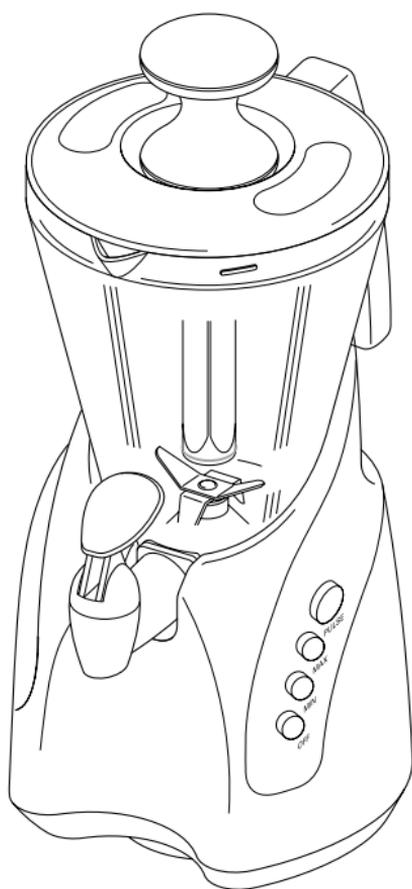




De'Longhi S.p.a. - Divisione Commerciale Simac,
Via L. Seitz, 47 - 31100 Treviso
www.simac-ariagel.com

SIMAC
il meglio per la casa

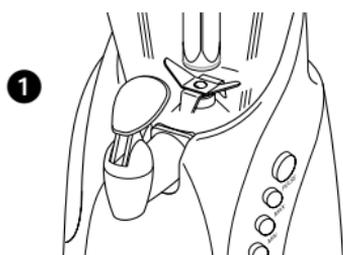
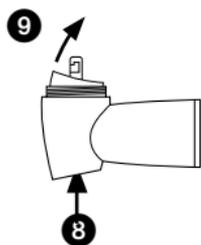
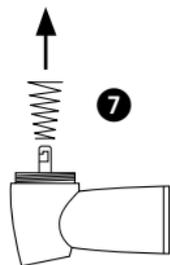
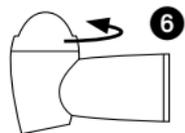
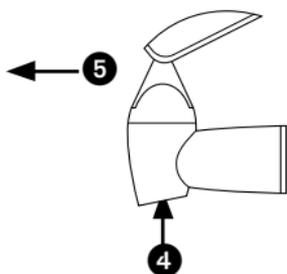
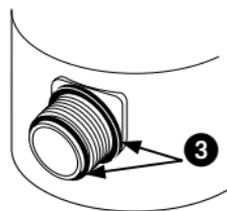
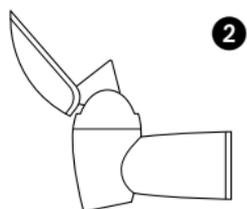
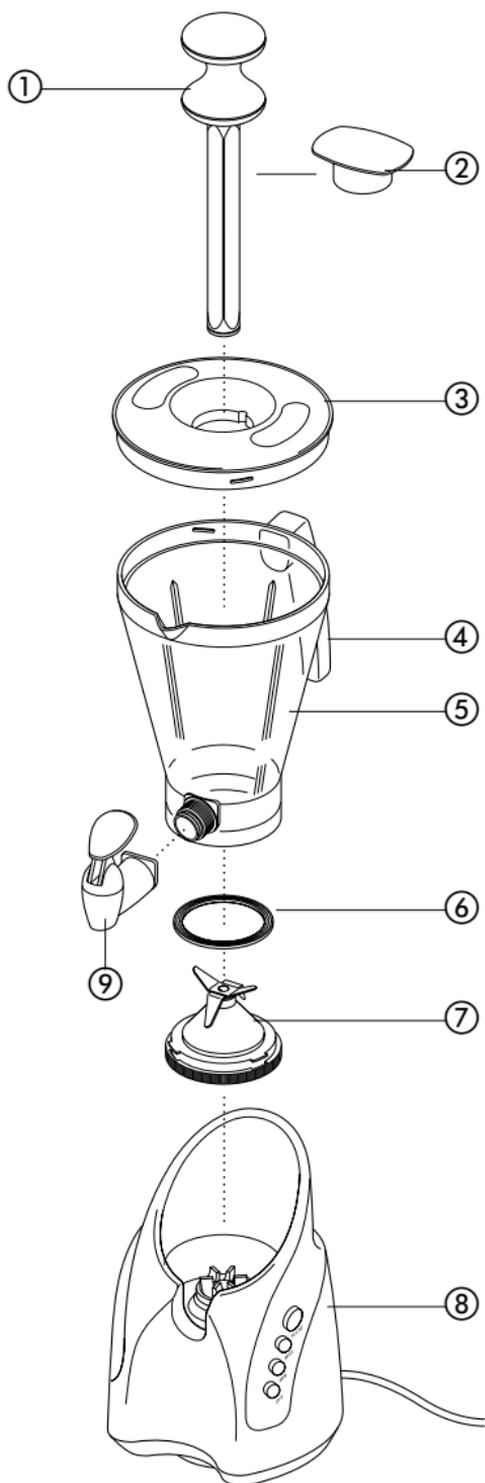


Il Mangiaebevi Simac

instructions and recipe ideas 2 - 7

istruzioni e idee per le ricette 8 - 14





You can use your Mangiaebevi for making delicious and nutritious cold drinks. It's easy to use and the smoothie drink can be dispensed directly into a cup or glass. We've also included a stirring device to assist with the blending.

A selection of recipes can be found at the back of the instructions, but the handy markings on the goblet allow you to mix ingredients of your choice. Combinations of fruit and yoghurt (both fresh and frozen), ice cream, ice cubes, juice and milk can be used.

safety

- Switch off and unplug:
 - before fitting and removing parts
 - after use
 - before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Keep hands and utensils, other than the stirrer out of the goblet when it's on the power unit.
- Don't touch sharp blades.
- Never blend hot liquids.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired : see 'service'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the machine on unattended.
- When removing the Mangiaebevi from the power unit, wait until the blades have completely stopped.
- Only operate the Mangiaebevi with the lid in place.
- Never use the stirrer unless the lid is fitted to the goblet.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the machine.
- The machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all the packaging .
- 2 Wash the parts: see 'cleaning'.

key

- ① stirrer
- ② cap
- ③ lid
- ④ handle
- ⑤ goblet
- ⑥ sealing ring
- ⑦ blade assembly
- ⑧ power unit
- ⑨ tap assembly

to use your Mangiaebevi

- 1 Fit the sealing ring over the blade assembly.
 - 2 Screw the goblet onto the blade unit.
 - 3 Screw the tap assembly onto the goblet. Check that the dispensing tap lever is in the off position ①.
 - 4 Place the assembled goblet on the power unit.
 - 5 Place the liquid ingredients into the goblet.
- This includes fruit (not frozen), fresh yoghurt, milk and fruit juices. These can be placed into the goblet to the level marked LIQUIDS for either 2 or 4 servings.

- 6 Add ice or frozen ingredients to the goblet.
 - This includes frozen fruit, frozen yoghurt, ice cream or ice. These can be added **up to** the level marked FROZEN INGREDIENTS for the corresponding number of servings.
- 7 Screw the lid onto the goblet.
- 8 Either put the cap into the lid, then turn. Or place the stirrer in the hole.
 - The stirrer can be used when blending thick mixtures or when large quantities of frozen items are used.
- 9 Press the MIN button for up to 30 seconds, this is to start the mixing process, then press the MAX button. Allow the ingredients to blend until smooth.
 - Use the stirrer by moving it in an anti clockwise direction.
- 10 Place a glass under the tap, press the MIN button and press down on the dispensing tap lever.
 - Thinner drinks may dispense without having to switch on the power unit.
 - Use the stirrer to assist when dispensing thick smoothie drinks.
 - To help dispense the last amount of a thick smoothie drink, add a few tablespoons of liquid to increase the flow.
- 11 When the glass is full, switch off and release the lever.
OR
Switch off, remove the goblet and pour the drink.

hints

- To make a thinner smoothie drink add more liquid.
- To make a thicker smoothie drink add more frozen ingredients.
- Before fitting the lid, push the solid ingredients into the liquid using the stirrer.
- Use the PULSE button to operate the power unit in a start stop action to control the texture of your drink. Take care as this automatically selects the higher speed and may

cause the drink to be thrown up the sides and onto the lid of the goblet.

- After blending, some drinks may not be completely smooth due to seeds or the fibrous nature of ingredients.
- Some drinks may separate on standing, therefore it's best to drink them straight away. Separated drinks should be stirred before drinking.

important

- Never blend dry ingredients (eg spices, nuts) or run the Mangiaebevi empty.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Some liquids increase in volume and froth during blending eg milk, so do not overfill and ensure the lid is correctly fitted.
- To ensure long life of your Mangiaebevi, never run it continuously for longer than 60 seconds.
- Never blend food that has formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.

cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Empty the goblet before unscrewing it from the blade unit.
- Always wash immediately after use. Don't let food dry onto the goblet assembly as this will make cleaning difficult.
- Don't wash any part in the dishwasher.
- Regularly dismantle the tap and clean the parts thoroughly.

blender unit

Before dismantling the blender, half fill the goblet with warm water. Fit the lid and cap then place on the power unit. Switch to MIN and whilst running, open the tap and allow the water to drain into a container to clean the valve. This can be repeated until the water runs clear. If further cleaning is necessary dismantle the unit first.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

blade unit

- 1 Remove and wash the sealing ring.
- 2 Don't touch the sharp blades - brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. Don't immerse the blade assembly in water.
- 3 Leave to dry upside down away from children.

lid, cap, stirrer

Wash by hand, rinse with clean water then dry.

cleaning the tap

Remove the tap assembly from the goblet, then soak the tap in hot soapy water with the valve open ②. Wash thoroughly then rinse and dry. Wash and dry the goblet then refit the tap ensuring that the seals are correctly positioned on the goblet ③.

dismantling the tap

- 1 Hold the tap by the lever. Push up on the plug ④ whilst sliding the lever in the direction indicated ⑤.
- 2 Unscrew the cap ⑥.
- 3 Remove the spring ⑦.
- 4 Push up on the plug on the inside of the tap ⑧ and at the same time pull the plug from above ⑨.
- 5 Wash all the components, then dry thoroughly.
- 6 Reassemble the unit by reversing the above procedure.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by the producer or an authorised repair center.

If you need help with:

- using your Mangiaebevi
 - servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your Mangiaebevi.

recipes

strawberry lemon surprise

2 x 150g pots strawberry yoghurt
500ml lemonade
400g frozen strawberries
Makes 4 large glasses

Place the yoghurt and lemonade into the goblet. Add the frozen strawberries. Switch to MIN for 10 seconds, then to MAX for 10 seconds. Serve immediately.

thick banana milkshake

3 medium bananas (cut into chunks)
500mls semi skimmed milk
6 small scoops vanilla ice-cream (approximate weight 300g)
Makes 4 large glasses

Place the bananas and milk into the goblet. Add the ice cream. Switch to MIN for 10 seconds, then to MAX for 10 seconds. Serve immediately.

pineapple and coconut refresher

1 can (425g) pineapple pieces in juice
250mls pineapple juice
8 x15ml spoons coconut milk
6 small scoops vanilla ice cream (approximate weight 300g)
Makes 4 large glasses

Place the contents of the can of pineapple in juice into the goblet together with the additional pineapple juice and coconut milk. Add the ice cream. Switch to MIN for 10 seconds, then to MAX for 30 seconds. Serve immediately.

raspberry cream

3 x 150g pots raspberry yoghurt
250ml orange juice
150g frozen raspberries
150g (approximately 2 scoops) frozen yoghurt dessert, vanilla flavour
Makes 4 large glasses

Place the fresh yoghurt and orange juice into the goblet. Add the frozen raspberries and frozen yoghurt. Switch to MIN for 10 seconds, then to MAX for 30 seconds. Serve immediately.

choco mint shake

400ml semi skimmed milk
few drops peppermint essence to taste
4 small scoops chocolate ice cream (approximate weight 200g)
Makes 2 large glasses

Place the milk and essence into the goblet. Add the ice cream. Switch to MIN for 10 seconds, then to MAX for 10 seconds. Serve immediately

ice cool fruity

3 peeled kiwi fruit, quartered
300g fresh strawberries
350ml orange juice
8 ice cubes
Makes 4 large glasses

Place the fruit and orange juice into the goblet. Add the ice cubes. Switch to MIN for 20 seconds, then to MAX for 20 seconds. Serve immediately

ginger smoothie

300ml milk
6 - 8 pieces of stem ginger or to taste
30 ml juice from stem ginger
4 small scoops vanilla ice cream (approximate weight 200g)
Makes 2 to 3 glasses

Place the milk, stem ginger and juice into the goblet. Add the ice cream. Switch to MIN for 15 seconds, then to MAX for 30 seconds. Serve immediately.

pineapple and apricot smoothie

200ml pineapple juice
200ml Greek yoghurt
200g fresh pineapple, cut into pieces
3 fresh apricots, stones removed and flesh cut up
10 ice cubes
Makes 3 to 4 large glasses

Place the pineapple juice, yoghurt, pineapple and apricot into the goblet. Add the ice cubes. Switch to MIN for 20 seconds, then to MAX for 30 seconds. Serve immediately.

breakfast in a glass

150ml skimmed milk
100ml low fat yoghurt
1 banana cut into chunks
1 apple, cored and cut up
10ml wheatgerm
15ml runny honey
4 ice cubes
Makes 2 large glasses

Place the milk, yoghurt, banana, apple, wheatgerm and honey into the goblet. Add the ice cubes. Switch to MIN for 30 seconds, to MAX for 20 seconds. Serve immediately.

coffee smoothie

200ml Espresso coffee
150ml milk
15ml Baileys liqueur (optional)
sugar to taste
4 small scoops vanilla ice cream (approximate weight 200g)
Makes 2 large glasses

Place the coffee, milk, liqueur and sugar (if used) into the goblet. Add the ice cream. Switch to MIN for 10 seconds, then to MAX for 10 seconds. Serve immediately.

banoffee smoothie

2 bananas, cut up
200ml milk
4 small scoops toffee ice cream (approximate weight 200g)
Makes 2 large glasses

Place the banana and milk in the goblet. Add the ice cream. Switch to MIN for 10 seconds, then to MAX for 20 seconds. Serve immediately.

fruit smasher

2 nectarines, stones removed and flesh cut up
100g fresh raspberries
100g fresh strawberries
100ml lemonade
100ml apple juice
6 ice cubes
Makes 3 large glasses

Place all the fruit and juice into the goblet. Add the ice cubes. Switch to MIN for 10 seconds, then to MAX for 20 seconds. Serve immediately.

raspberry refresher

800ml cranberry juice
250g frozen raspberries
3 small scoops raspberry sorbet
(approximate weight 225g)
Makes 5 large glasses

Place the cranberry juice into the goblet, then add the frozen raspberries and sorbet. Switch to MIN for 15 seconds, then to MAX for 15 seconds. Serve immediately.

tropical ginger

400ml ginger beer
300g mixture frozen pineapple,
melon and mango
Makes 2 large glasses

Place the ginger beer into the goblet, then add the frozen fruit. Switch to MIN for 15 seconds, then to MAX for 30 seconds. Serve immediately.

fruits of the forest zinger

700ml lemonade
2 meringue shells, broken up
450g frozen black forest fruits
Makes 5 large glasses

Place the lemonade and meringue into the goblet, then add the frozen fruit. Switch to MIN for 15 seconds, then to MAX for 30 seconds. Serve immediately.

oriental splendour

1 can lychees, drained weight 200g
(juice not required)
500ml orange juice
100g crème fraiche
10 ice cubes
Makes 3-4 large glasses

Place the drained fruit, orange juice and crème fraiche into the goblet, then add the ice cubes. Switch to MIN for 15 seconds, then to MAX for 15 seconds. Serve immediately.

cool as cucumber

450ml apple juice
half cucumber, cut up
2 kiwi fruit, cut up
4 mint leaves
10 ice cubes
Makes 4 large glasses

Place the apple juice, cucumber, kiwi and mint leaves into the goblet, then add the ice cubes. Switch to MIN for 15 seconds, then to MAX for 15 seconds. Serve immediately.

berry blast

600ml cranberry juice
200g condensed milk
500g frozen mixed berries
Makes 4 large glasses

Place the cranberry juice and condensed milk into the goblet, then add the frozen fruit. Switch to MIN for 15 seconds, then to MAX for 15 seconds. Serve immediately.

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

Potrete usare il vostro Mangiaebevi per preparare fresche bevande deliziose e nutrienti. L'apparecchio è facilissimo da usare ed è possibile versare direttamente i frullati in un bicchiere o in una tazza. Il frullatore include anche uno speciale dispositivo miscelatore per amalgamare bene tutti gli ingredienti fra loro.

Alla fine di queste istruzioni troverete un ricettario, ma grazie ai comodi contrassegni sulla caraffa potrete frullare insieme qualunque ingrediente, a vostro piacimento. È possibile preparare frullati di frutta e yogurt (utilizzando ingredienti sia freschi che surgelati), gelato, cubetti di ghiaccio, succhi di frutta e latte.

sicurezza

- Spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica:
 - prima di montare od estrarre i componenti
 - dopo l'uso
 - prima della pulizia
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la presa si bagnino.
- Fatta eccezione per il dispositivo miscelatore, non mettere mai le mani o qualunque utensile all'interno della caraffa, dopo che la si è collocata sul corpo motore.
- Non toccare le lame affilate.
- Non frullare mai liquidi caldi.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere alla sezione 'assistenza tecnica'.
- Non usare mai un accessorio non approvato con questo apparecchio.
- Non lasciare mai acceso l'apparecchio incustodito.
- Nello staccare la caraffa dal corpo motore, attendere fino a quando le lame si siano completamente fermate.
- Accendere solo dopo aver chiuso il coperchio.

- Non usare mai il dispositivo miscelatore se prima non si è messo il coperchio sulla caraffa del frullatore.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Usare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato concepito. Kenwood non accetterà alcuna responsabilità se l'accessorio viene usato in modo improprio, o se l'utilizzatore non segue queste istruzioni.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Togliere tutto il materiale d'imballaggio.
- 2 Lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione 'pulizia').

Legenda

- ① dispositivo miscelatore
- ② tappo
- ③ coperchio
- ④ manico
- ⑤ caraffa
- ⑥ anello di tenuta
- ⑦ gruppo delle lame
- ⑧ corpo motore
- ⑨ gruppo del beccuccio

come usare il vostro Mangiaiebevi

- 1 Mettere l'anello di tenuta sul gruppo delle lame.
- 2 Avvitare la caraffa sull'unità delle lame.
- 3 Avvitare il gruppo del beccuccio sulla caraffa. Controllare che la levetta di erogazione del beccuccio sia nella posizione chiusa ①.
- 4 Inserire la caraffa assemblata sul corpo motore.
- 5 Versare gli ingredienti liquidi nella caraffa.
 - Questo include frutta (non surgelata), yogurt fresco, latte e succhi di frutta. Questi ingredienti possono essere versati nella caraffa fino al contrassegno del livello LIQUIDS, per avere 2 o per 4 porzioni.
- 6 Aggiungere nella caraffa il ghiaccio o gli ingredienti surgelati.
 - Questo include frutta, yogurt surgelato, gelato o ghiaccio. Questi ingredienti possono venire aggiunti **fino al** livello contrassegnato con FROZEN INGREDIENTS, per il numero corrispondente di porzioni.
- 7 Avvitare il coperchio sulla caraffa.
- 8 Inserire il cappuccio sul coperchio e ruotare, oppure inserire il dispositivo miscelatore nell'apertura.
 - Potrete usare il miscelatore quando si frullano miscele dense, oppure quando si usano grandi dosi di ingredienti surgelati.
- 9 Per iniziare la miscelazione premere il tasto MIN per fino a 30 secondi

quindi premere il tasto MAX. Frullare gli ingredienti fino a quando risultano omogenei.

- Utilizzare il dispositivo miscelatore muovendolo in senso antiorario.
- 10 Mettere un bicchiere sotto il beccuccio, premere il tasto MIN e fare pressione sulla levetta del beccuccio.
 - Per versare le bevande poco dense, non occorre accendere il corpo motore dell'apparecchio.
 - Usare il dispositivo miscelatore per versare con più facilità i frullati più densi.
 - Per versare il fondo dei frullati molto densi, aggiungere qualche cucchiaino di liquido per renderli più fluidi.
 - 11 Quando il bicchiere è pieno, spegnere e rilasciare la levetta.
OPPURE
Spegnere l'apparecchio, smontare la caraffa e versare la bevanda.

consigli

- Per un frullato meno denso, aggiungere più liquido.
- Per un frullato più denso, aggiungere più ingredienti surgelati.
- Prima di mettere il coperchio, spingere gli ingredienti solidi nel liquido, usando il dispositivo miscelatore.
- Per regolare la consistenza della bevanda utilizzare il tasto PULSE che aziona il corpo motore a intermittenza. Fare attenzione, questa modalità seleziona automaticamente la velocità massima e può provocare il lancio della bevanda sulle pareti e sul coperchio della caraffa.
- Dopo aver frullato gli ingredienti, alcune bevande potrebbero non risultare totalmente uniformi per via della presenza di semi o della consistenza fibrosa degli ingredienti.
- Alcune bevande potrebbero separarsi se lasciate senza mescolarle, quindi è meglio berle subito. Mescolare le bevande separate prima di berle.

importante

- Non frullare mai ingredienti asciutti (ossia spezie, noci) o mettere in funzione quando vuoto.
- Non usare il frullatore come recipiente per conservare gli alimenti. Tenerlo sempre vuoto, prima e dopo l'uso.
- Alcuni liquidi aumentano di volume e generano schiuma quando li si frulla, come il latte. Per questo motivo, non riempire eccessivamente la caraffa e controllare che il coperchio venga inserito in modo corretto.
- A garanzia della durata del Mangiaebevi nel tempo, non azionarlo mai continuamente per più di 60 secondi.
- Non frullare mai alimenti surgelati che hanno formato una massa solida. Frantumarli prima di versarli nella caraffa.

pulizia

- Prima della pulizia, spegnere sempre l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il filo o la spina elettrica si bagnino.
- Svuotare la caraffa prima di svitarla dal gruppo delle lame.
- Lavare sempre immediatamente dopo l'uso. Non lasciare che gli alimenti si secchino nella caraffa, poiché questo renderà molto difficoltoso pulirla.
- Non lavare nessuno dei componenti in lavastoviglie.
- Smontare regolarmente il beccuccio e lavare a fondo i suoi componenti.

frullatore

Prima di smontare il frullatore, riempire la caraffa a metà con acqua tiepida. Inserire il coperchio e il tappo, quindi montare sul corpo motore. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN e, con l'apparecchio in funzione, aprire il beccuccio e raccogliere l'acqua in

un contenitore, per pulire la valvola. Ripetere fino a quando l'acqua che fuoriesce risulta pulita. Se è necessario pulire l'apparecchio ulteriormente, smontare prima l'unità.

corpo motore

- Passare con un panno umido ed asciugare.

gruppo delle lame

- 1 Togliere e lavare l'anello di tenuta.
- 2 Non toccare le lame affilate: pulirle spazzolandole con acqua saponata calda, poi sciacquarle a fondo sotto il getto del rubinetto. Non immergere in acqua il gruppo delle lame.
- 3 Lasciare asciugare in posizione capovolta, fuori della portata dei bambini.

coperchio, cappuccio, dispositivo miscelatore

Lavare a mano, sciacquare con acqua pulita e infine asciugare.

per pulire il beccuccio

Togliere il gruppo del beccuccio dalla caraffa, poi immergere il beccuccio in acqua saponata calda, con la valvola in posizione aperta ❷. Lavare a fondo e poi sciacquare e asciugare.

Lavare ed asciugare la caraffa, quindi rimettere il cappuccio, avendo cura di collocare correttamente le tenute sulla caraffa ❸.

per smontare il beccuccio

- 1 Tenere il beccuccio prendendolo dalla levetta. Fare leva sul tappo ❹ mentre si sposta la leva nella direzione indicata ❺.
- 2 Svitare il cappuccio ❻.
- 3 Togliere la molla ❼.
- 4 Fare leva sul tappo, dall'interno del beccuccio ❽ e tirare simultaneamente il tappo da sopra ❾.
- 5 Lavare tutti i componenti, poi asciugarli a fondo.
- 6 Rimontare l'unità invertendo la suddetta procedura.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal produttore oppure da un centro assistenza autorizzato alle riparazioni. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso del frullatore Mangiaebevi
 - assistenza tecnica o riparazioni
- contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

ricettario

frullato di fragola al gusto limone

2 vasetti da 150g di yogurt alla fragola
500ml di limonata
400g di fragole surgelate
Per 4 bicchieri grandi

Versare nella caraffa lo yogurt e la limonata. Aggiungere le fragole surgelate. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 10 secondi e quindi quello MAX per altri 10 secondi. Servire immediatamente.

frappé denso alla banana

3 banane medie (tagliate a pezzetti)
500ml di latte parzialmente scremato
6 palline di gelato alla vaniglia (peso: 300g circa)
Per 4 bicchieri grandi

Versare nella caraffa le banane e il latte. Aggiungere il gelato. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 10 secondi e quindi quello MAX per altri 10 secondi. Servire immediatamente.

frullato di ananas e cocco gusto fresco

1 barattolo (425g) di ananas a pezzetti con succo di frutta
250ml di succo di ananas
8 cucchiaini di 15ml di latte di cocco
6 palline di gelato alla vaniglia (peso: 300g circa)
Per 4 bicchieri grandi

Versare nella caraffa il contenuto dell'ananas a pezzetti con succo di frutta, insieme al succo di ananas e al latte di cocco. Aggiungere il gelato. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 10 secondi e quindi quello MAX per altri 30 secondi. Servire immediatamente.

crema di lamponi

3 vasetti di 150g di yogurt ai lamponi
250ml di succo d'arancia
150g di lamponi surgelati
150g (2 palline circa) di dessert allo yogurt surgelato, gusto vaniglia
Per 4 bicchieri grandi

Versare nella caraffa lo yogurt fresco e il succo d'arancia. Aggiungere i lamponi surgelati e lo yogurt surgelato. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 10 secondi e quindi quello MAX per altri 30 secondi. Servire immediatamente.

frappé di cioccolato alla menta

400ml di latte parzialmente scremato
qualche goccia di essenza di menta piperita, secondo i gusti
4 palline di gelato al cioccolato (peso: 200g circa)
Per 2 bicchieri grandi

Versare nella caraffa il latte e l'essenza di menta. Aggiungere il gelato. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 10 secondi e quindi quello MAX per altri 10 secondi. Servire immediatamente.

frutta freschissima!

3 kiwi sbucciati e tagliati in 4
300g di fragole fresche
350ml di succo d'arancia
8 cubetti di ghiaccio
Per 4 bicchieri grandi

Versare nella caraffa la frutta e il succo d'arancia. Aggiungere i cubetti di ghiaccio. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 20 secondi e quindi quello MAX per altri 20 secondi. Servire immediatamente.

frullato allo zenzero

300ml di latte
6 - 8 pezzetti di zenzero (oppure secondo i gusti)
30 ml di succo spremuto dallo zenzero
4 palline di gelato alla vaniglia (peso: 200g circa)
Per 2 - 3 bicchieri

Versare nella caraffa il latte, lo zenzero e il succo di zenzero. Aggiungere il gelato. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 15 secondi e quindi quello MAX per altri 30 secondi. Servire immediatamente.

frullato di ananas e albicocche

200ml di succo di ananas
200ml di yogurt alla greca
200g di ananas fresco, a pezzetti
3 albicocche fresche, tagliate a pezzetti e senza noccioli
10 cubetti di ghiaccio
Per 3 - 4 bicchieri grandi

Versare nella caraffa il succo di ananas, lo yogurt, l'ananas e le albicocche. Aggiungere i cubetti di ghiaccio. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 20 secondi e quindi quello MAX per altri 30 secondi. Servire immediatamente.

colazione in bicchiere

150ml di latte scremato
100ml di yogurt magro
1 banana a pezzetti
1 mela, senza torsolo e a pezzetti
10ml di germe di grano
15ml di miele non molto denso
4 cubetti di ghiaccio
Per 2 bicchieri grandi

Versare nella caraffa latte, yogurt, banana, mela, germe di grano e miele. Aggiungere i cubetti di ghiaccio. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 30 secondi e quindi quello MAX per altri 20 secondi. Servire immediatamente.

frullato al caffè

200ml di caffè espresso
150ml di latte
15ml di liquore Baileys (facoltativo)
zucchero secondo i gusti
4 palline di gelato alla vaniglia (peso: 200g circa)
Per 2 bicchieri grandi

Versare nella caraffa caffè, latte, liquore e zucchero (se usato). Aggiungere il gelato. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 10 secondi e quindi quello MAX per altri 10 secondi. Servire immediatamente.

frullato al gusto di caramello

2 banane a pezzetti
200ml di latte
4 palline di gelato al gusto caramello
(peso: 200g circa)
Per 2 bicchieri grandi

Versare nella caraffa le banane e il latte. Aggiungere il gelato. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 10 secondi e quindi quello MAX per altri 20 secondi. Servire immediatamente.

tutto-frutta

2 pesche, a pezzetti e senza noccioli
100g di lamponi freschi
100g di fragole fresche
100ml di limonata
100ml di succo di mela
6 cubetti di ghiaccio
Per 3 bicchieri grandi

Versare nella caraffa tutta la frutta e il succo di frutta. Aggiungere i cubetti di ghiaccio. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 10 secondi e quindi quello MAX per altri 20 secondi. Servire immediatamente.

frullato rinfrescante al lampone

800ml di succo di mirtilli
250g di lamponi surgelati
3 palline di sorbetto al lampone
(peso: 225g circa)
Per 5 bicchieri grandi

Versare nella caraffa il succo di mirtilli, poi aggiungere i lamponi surgelati e il sorbetto. Aggiungere i cubetti di ghiaccio. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 15 secondi e quindi quello MAX per altri 15 secondi. Servire immediatamente.

frullato tropicale allo zenzero

400ml di bevanda allo zenzero
300g di miscela tropicale con ananas, melone e mango surgelati
Per 2 bicchieri grandi

Versare nella caraffa la bevanda allo zenzero, poi aggiungere la frutta surgelata. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 15 secondi e quindi quello MAX per altri 30 secondi. Servire immediatamente.

frullato ai frutti di bosco

700ml di limonata
2 meringhe, a pezzetti
450g di frutti di bosco surgelati
Per 5 bicchieri grandi

Versare nella caraffa la limonata e le meringhe, poi aggiungere a frutta surgelata. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 15 secondi e quindi quello MAX per altri 30 secondi. Servire immediatamente.

sapori d'Oriente

1 barattolo di litchi (peso sgocciolato: 200g)
(non serve il succo)
500ml di succo d'arancia
100g di crème fraiche
10 cubetti di ghiaccio
Per 3-4 bicchieri grandi

Versare nella caraffa la frutta sgocciolata, il succo d'arancia e la crème fraiche, poi aggiungere i cubetti di ghiaccio. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 15 secondi e quindi quello MAX per altri 15 secondi. Servire immediatamente.

frullato fresco al cetriolo

450ml di succo di mela
mezzo cetriolo a pezzetti
2 kiwi, a pezzetti
4 foglioline di menta
10 cubetti di ghiaccio
Per 4 bicchieri grandi

Versare nella caraffa il succo di mela, il cetriolo, i kiwi e le foglioline di menta, poi aggiungere i cubetti di ghiaccio. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 15 secondi e quindi quello MAX per altri 15 secondi. Servire immediatamente.

bomba ai frutti di bosco

600ml di succo di mirtilli
200g di latte condensato
500g di frutti di bosco misti, surgelati
Per 4 bicchieri grandi

Versare nella caraffa il succo di mirtilli e il latte condensato, poi aggiungere la frutta surgelata. Azionare il frullatore premendo il tasto MIN per 15 secondi e quindi quello MAX per altri 15 secondi. Servire immediatamente.