

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Αφού αφαιρέσετε τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν είναι ανέπαφο. Σε περίπτωση αμφιβολίας, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή και απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Η πλαστική σακούλα που περιέχει τη συσκευή δεν πρέπει να δίνεται σε παιδιά επειδή είναι πιθανή εστία κινδύνου.
- Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του φις της συσκευής, απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό για την αντικατάσταση της πρίζας με άλλη κατάλληλου τύπου. Συνιστάται να αποφεύγετε τη χρήση αντάππορα, πολύπριζων και προεκτάσεων.
Εάν η χρήση τους είναι αναγκαία, χρησιμοποιείτε μόνον απλούς ή πολλαπλούς αντάππορες και προεκτάσεις σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, χωρίς να υπερβείτε το όριο ισχύος που αναγράφεται στον αντάππορα ή την προέκταση.
- Τα μοντέλα που διαθέτουν γείωση πρέπει να συνδέονται σε αποτελεσματική εγκατάσταση γείωσης όπως προβλέπουν οι ισχύοντες κανονισμοί ηλεκτρικής ασφαλείας.
- Εάν η συσκευή σταματήσει να λειτουργεί, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις.
- Η συσκευή πρέπει να προορίζεται μόνο για τη χρήση για την οποία έχει μελετηθεί.
Κάθε άλλη χρήση πρέπει να θεωρείται ακατάλληλη και κατά συνέπεια επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ενδεχόμενες βλάβες που οφείλονται σε ακατάλληλη, λανθασμένη και αλόγιστη χρήση και/ή σε επισκευές από μη εξειδικευμένο προσωπικό.
- Βεβαιωθείτε ότι χέρια, μαλλιά, ρούχα και εργαλεία κουζίνας βρίσκονται έξω από το δοχείο πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή. Το μαχαίρι μπορεί να τραυματίσει: χρησιμοποιήστε το με προσοχή.
Τηρείτε ειδικότερα τους ακόλουθους βασικούς κανόνες ασφαλείας:

- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά ή βρεγμένα πόδια.
- Μην αποσυνδέετε το φις από την πρίζα τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη στους ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, παγετό κλπ.).
- Μην επιτρέπετε σε παιδιά ή ανήμπορα άτομα να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίτηρηση.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Αποσυνδέετε το φις από την πρίζα του ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Πριν βγάλετε την κανάτα βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια έχουν σταματήσει εντελώς
- αφήνετε τη συσκευή άσκοπα αναμμένη γιατί αποτελεί εστία πιθανού κινδύνου.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο να δουλέψετε τρόφιμα σε κανονική ποσότητα για οικιακή χρήση.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Σε περίπτωση βλάβης του καλωδίου, απευθυνθείτε έγκαιρα σε εξειδικευμένο προσωπικό για την αντικατάσταση.
- Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού ή συντήρησης, απομονώστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο τροφοδοσίας αποσυνδέοντας το φις.
- Σε περίπτωση βλάβης και/ή κακής λειτουργίας, σβήστε τη συσκευή και μην επιχειρείτε να την επισκευάσετε. Για ενδεχόμενες επισκευές απευθυνθείτε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις και ζητήστε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και εξαρτημάτων.
- Εάν αποφασίσετε να αποσύρετε οριστικά τη συσκευή, συνιστάται να την αχρηστέψετε κόβοντας το ηλεκτρικό καλώδιο, αφού αποσυνδέσετε πρώτα το φις από την πρίζα.
- Φυλάξτε σε ασφαλές σημείο τις παρούσες οδηγίες για μελλοντικές χρήσεις.
Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφούνται με τις διατάξεις της οδηγίας EOK 89/109.

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πλύνετε καλά όλα τα εξαρτήματα, προσέχοντας τα μαχαίρια (είναι κοφτερά). Καθαρίστε το μοτέρ με ένα υγρό πανί.

Ποτέ μη βυθίζετε το μοτέρ σε νερό!

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί με αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1. Αναμίκτης
2. Πώμα
3. Καπάκι
4. Κανάτα
5. Δοσομετρητής
6. Λάστιχο
7. Μαχαίρια
8. Μοτέρ

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ

- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή και επίπεδη επιφάνεια. ΜΗ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΑΝ ΠΡΩΤΑ ΔΕΝ ΕΧΕΤΕ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΕΙ ΣΩΣΤΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ.
- Βάλτε την κανάτα πάνω στο μοτέρ.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δοσομετρητής είναι στη θέση OFF (Εικ.1)
- Βάλτε τα υγρά υλικά μέσα στην κανάτα: ξεπαγωμένα φρούτα, φρέσκο γιαούρτι, γάλα και χυμός φρούτων προσέχοντας να μην ξεπεράσετε τη στάθμη 2 ή 4 "LIQUIDS" που αναγράφεται πάνω στην κανάτα.
- Προσθέστε παγάκια ή κατεψυγμένα προϊόντα: κατεψυγμένα φρούτα, παγωτό, παγάκια ή κατεψυγμένο γιαούρτι προσέχοντας να μην ξεπεράσετε τη στάθμη 2 ή 4 "FROZEN INGREDIENTS" που αναγράφεται πάνω στην κανάτα.
- Τοποθετήστε το καπάκι προσέχοντας να το κλείσετε καλά.
Τοποθετήστε το πώμα στο καπάκι και γυρίστε το δεξιόστροφα. Αν το θεωρήσετε σκόπιμο, π.χ. όταν χτυπάτε μεγάλες ποσότητες τροφίμων κατεψυγμένων ή μεγάλου πάχους, αντί για το πώμα μπορείτε να βάλετε τον αναμίκτη "1"
- Ανάψτε τη συσκευή πιέζοντας το πλήκτρο "MIN". Μην τη λειτουργήσετε για περισσότερο από 30", στη συνέχεια πιέστε το πλήκτρο "MAX" και αφήστε την να λειτουργήσει μέχρις ότου το μίγμα αποκτήσει μια κρεμώδη υφή.
- Ανακατέψτε το μίγμα χρησιμοποιώντας τον αναμίκτη με αριστερόστροφη κίνηση.
- Για να βγάλετε το μίγμα, βάλτε ένα ποτήρι κάτω από το δοσομετρητή, πιέστε το

πλήκτρο "MIN" και ταυτόχρονα κατεβάστε το μοχλό του δοσομετρητή.

Αν το μίγμα είναι αρκετά ρευστό δεν είναι απαραίτητο να πιέσετε το πλήκτρο MIX. Πάντως ο αναμίκτης μπορεί να βοηθήσει στην παροχή των πηκτών μιγμάτων.

- Για να διευκολύνετε τη ροή των πηκτών μιγμάτων, προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού στο μίγμα.
- Όταν το ποτήρι είναι γεμάτο, σβήστε τη συσκευή και κλείστε το μοχλό.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Για να πετύχετε ρευστά μίγματα προσθέστε υγρά
- Για να πετύχετε πηκτά μίγματα, προσθέστε κατεψυγμένα υλικά.
- Πριν βάλετε το καπάκι, σπρώξτε τα υλικά μέσα στην κανάτα χρησιμοποιώντας τον αναμίκτη.
- Το πλήκτρο "PULSE" είναι χρήσιμο για να λειτουργήσετε τη συσκευή κατά διαστήματα. Πιέζοντας αυτό το πλήκτρο, η συσκευή επιλέγει αυτόματα την πιο μεγάλη ταχύτητα, επομένως τα υλικά μπορεί να εκτοξευθούν προς τις πλευρές και το καπάκι της κανάτας.
- Μερικές φορές ακόμα και αν λειτουργήσετε τη συσκευή, το μίγμα μπορεί να μην είναι εντελώς κρεμώδες. Αυτό μπορεί να οφείλεται στους σπόρους ή στην ινώδη υφή των υλικών.
- Μερικά υλικά μετά το χτύπημά τους, αν τα αφήσετε να καθίσουν, μπορεί να διαχωριστούν και επομένως συνιστάται να τα πιείτε αμέσως ή να ανακατέψετε το μίγμα πριν το πιείτε.

Σημαντικό!

- Μη χτυπάτε ξερά υλικά (π.χ. μπαχαρικά, καρύδια, κλπ.) ή λειτουργείτε άσκοπα τη συσκευή.
Χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να χτυπήσετε μόνο μαλακά υλικά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σαν δοχείο.
Διατηρείτε πάντα τη συσκευή άδεια πριν και μετά τη χρήση.
- Μερικά υγρά όπως π.χ. το γάλα, αν χτυπηθεί, αυξάνει σε όγκο και επομένως συνιστάται να μην υπερβαίνετε τις ποσότητες που αναγράφονται πάνω στην

κανάτα και βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι σωστά τοποθετημένο.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Μην χτυπάτε κατεψυγμένα τρόφιμα που έχουν σχηματίσει μια στερεά μάζα. Τεμαχίστε τα πριν τα βάλετε στην κανάτα.
- Αν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να χτυπήσετε φρούτα, θυμηθείτε ότι πρέπει να αφαιρέσετε τα κουκούτσια, κλπ.
- ΜΗΝ αφαιρείτε την κανάτα από το μοτέρ ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Για να αποφύγετε τραυματισμούς ή ζημιές στη συσκευή, μη βάζετε τα χέρια ή εργαλεία μέσα στην κανάτα όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία. Είναι δυνατό να χρησιμοποιήσετε μια σπάτουλα όταν η συσκευή είναι σβηστή.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, σβήστε την και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- Πριν ξεβιδώσετε τα μαχαίρια, αδειάστε εντελώς την κανάτα.
- Πλένετε πάντα τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση. Μην αφήνετε τα υλικά να ξεραθούν μέσα στην κανάτα επειδή ο καθαρισμός μπορεί να είναι δύσκολος.
- Μην πλένετε τη συσκευή στο πλυντήριο πιάτων.
- Αφού στεγνώσει, βιδώστε καλά τα μαχαίρια με το αντίστοιχο λάστιχο στην κανάτα.

Καθαρισμός του μπλέντερ

- Πριν αποσυναρμολογήσετε το μπλέντερ, γεμίστε την κανάτα μέχρι τη μέση με χλιαρό νερό. Βάλτε το καπάκι και το πώμα, στη συνέχεια τοποθετήστε την κανάτα πάνω στο μοτέρ. Ανάψτε τη συσκευή και πιέστε το διακόπτη "MIN" και ενώ λειτουργεί ανοίξτε το δοσομετρητή και αφήστε να τρέξει το νερό σε ένα δοχείο ώστε να καθαρίσετε τη βαλβίδα. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία έως ότου το νερό που βγαίνει να είναι εντελώς καθαρό.

Καθαρισμός του μοτέρ

- Καθαρίζετε το μοτέρ με ένα υγρό πανί, στη συνέχεια σκουπίστε.

Καθαρισμός των μαχαιριών

- Αφαιρέστε τα μαχαίρια ξεβιδώνοντας αριστερόστροφα.
- Πλύνετε το λάστιχο.
- Προσέξτε όταν πιάνετε τα μαχαίρια επειδή είναι πολύ κοφτερά. Πλύνετε τα καλά με σαπούνι και μια βούρτσα, στη συνέχεια ξεβγάλτε τα με τρεχούμενο νερό.
- Μην βυθίζετε τα μαχαίρια στο νερό.
- Αφήστε τα να στεγνώσουν από την ανάποδη, μακριά από παιδιά.

Καθαρισμός καπακιού, πώματος, αναμίκτη

- Μην πλένετε τη συσκευή στο πλυντήριο πιάτων.
- εβγάλτε με καθαρό νερό και σκουπίστε

Καθαρισμός του δοσομετρητή

- εβιδώστε το δοσομετρητή από την κανάτα και βάλτε τον σε σαπουνόνερο με το μοχλό ανοιχτό (Εικ.2).
- εβγάλτε με καθαρό νερό και σκουπίστε.
- Πλύνετε και σκουπίστε την κανάτα, τέλος βιδώστε το δοσομετρητή και βεβαιωθείτε ότι τα λάστιχα της κανάτας είναι σωστά τοποθετημένα (εικ.3).

Καθαρισμός του δοσομετρητή

- Πιάστε το μοχλό του δοσομετρητή. Σπρώξτε στο κάτω μέρος του δοσομετρητή, βλέπε εικ. 4 σημείο 1, και ταυτόχρονα μετακινήστε το μοχλό προς την κατεύθυνση του βέλους όπως φαίνεται στην εικ. 4 σημείο 2.
- εβιδώστε το καπάκι του δοσομετρητή (εικ. 5).
- Βγάλτε το ελατήριο (εικ. 6)
- Πιέστε στο κάτω εσωτερικό μέρος του δοσομετρητή (βλέπε εικ. 7) και ταυτόχρονα τραβήξτε προς τα πάνω.

Συνταγές

Μιλκ σέικ φράουλας και λεμονιού

2 κεσεδάκια των 150 γρ. γιαούρτι φράουλας

500 ML λεμονάδα

400 γρ. κατεψυγμένες φράουλες

Δόσεις για 4 μεγάλα ποτήρια.

Ρίχνετε το γιαούρτι και τη λεμονάδα στο ποτήρι του μπλέντερ. Προσθέτετε τις κατεψυγμένες φράουλες. Χτυπάτε στο μπλέντερ πιέζοντας το κουμπί MIN για 10 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για άλλα 10. Σερβίρετε αμέσως.

Παγωμένος χυμός φρούτων

3 ακτινίδια ξεφλουδισμένα και κομμένα σε κομματάκια

300 γρ. φρέσκες φράουλες

350 ML χυμός πορτοκαλιού

8 παγάκια

Δόσεις για 4 μεγάλα ποτήρια.

Ρίχνετε τα φρούτα και το χυμό πορτοκαλιού στο ποτήρι του μπλέντερ. Προσθέτετε τα παγάκια. Χτυπάτε στο μπλέντερ πιέζοντας το κουμπί MIN για 20 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για άλλα 20. Σερβίρετε αμέσως.

Μιλκ σέικ μπανάνα

3 μπανάνες (κομμένες σε κομματάκια)

500 ML γάλα μερικώς αποβουτυρωμένο

6 μικρές μπάλες παγωτό θανίλια

(300 γρ. περίπου)

Δόσεις για 4 μεγάλα ποτήρια.

Ρίχνετε τις μπανάνες και το γάλα στο ποτήρι του μπλέντερ. Προσθέτετε το παγωτό. Χτυπάτε πιέζοντας το κουμπί MIN για 10 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για άλλα 10. Σερβίρετε αμέσως.

Μιλκ σέικ με γεύση τζίντζερ

300 ML γάλα

6-8 κομματάκια πιπερόριζα

30 ML σιρόπι πιπερόριζας

4 μικρές μπάλες παγωτό θανίλια (200 γρ. περίπου)

Δόσεις για 2-3 ποτήρια.

Ρίχνετε το γάλα, την πιπερόριζα και το χυμό στο ποτήρι του μπλέντερ. Προσθέτετε το παγωτό. Χτυπάτε το μπλέντερ πιέζοντας το κουμπί MIN για 15 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

Κρέμα από σμέουρα

3 κεσεδάκια των 150 γρ. γιαούρτι με γεύση σμέουρο

250 ML χυμός πορτοκαλιού

150 γρ κατεψυγμένα σμέουρα

150 γρ. κατεψυγμένο επιδόρπιο γιαουρτιού με γεύση θανίλια

Δόσεις για 4 μεγάλα ποτήρια.

Ρίχνετε το φρέσκο γιαούρτι και το χυμό πορτοκαλιού στο ποτήρι του μπλέντερ. Προσθέτετε τα κατεψυγμένα σμέουρα και το κατεψυγμένο γιαούρτι. Χτυπάτε στο μπλέντερ πιέζοντας το κουμπί MIN για 10 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

Μιλκ σέικ ανανά και βερίκοκων

200 ML χυμός ανανά

200 ML ελληνικό γιαούρτι

200 γρ. φρέσκου ανανά κομμένου σε κομματάκια

3 φρέσκα βερίκοκα χωρίς κουκούτσι και κομμένα σε κομματάκια

10 παγάκια

Δόσεις για 3-4 μεγάλα ποτήρια.

Ρίχνετε το χυμό ανανά, το γιαούρτι, τον ανανά και τα βερίκοκα στο ποτήρι του μπλέντερ. Προσθέτετε τα παγάκια. Χτυπάτε στο μπλέντερ πιέζοντας το κουμπί MIN για 20 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

Συνταγές

Μιλκ σέικ με γεύση σοκολάτας και μέντας

400 ML γάλα μερικώς αποβουτυρωμένο
λίγες σταγόνες απόσταγμα μέντας
4 μικρές μπάλες παγωτό σοκολάτα (200 γρ. περίπου)
Δόσεις για 2 μεγάλα ποτήρια.

Ρίχνετε το γάλα και το απόσταγμα της μέντας στο ποτήρι του μπλέντερ. Προσθέτετε το παγωτό. Χτυπάτε στο μπλέντερ πιέζοντας το κουμπί MIN για 10 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για άλλα 10. Σερβίρετε αμέσως.

Πρωινό σε ποτήρι

150 ML αποβουτυρωμένο γάλα
100 ML άπαχο γιαούρτι
1 μπανάνα κομμένη σε κομματάκια
1 μήλο χωρίς κοτσάνι, κομμένο σε κομματάκια
10 ML θλασταριών σιταριού
15 ML υγρό μέλι
4 παγάκια
Δόσεις για 2 μεγάλα ποτήρια.

Ρίχνετε το γάλα, το γιαούρτι, την μπανάνα, το μήλο, το βλαστό σιταριού και το μέλι στο ποτήρι του μπλέντερ. Προσθέτετε τα παγάκια. Χτυπάτε πιέζοντας το κουμπί MIN για 30 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για 20 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

Μιλκ σέικ μπανάνας και TOFFEE

2 μπανάνες κομμένες σε κομματάκια
200 ML γάλα
4 μικρές μπάλες παγωτό TOFFEE (200 γρ. περίπου)
Δόσεις για 2 μεγάλα ποτήρια.

Ρίχνετε την μπανάνα και το γάλα στο ποτήρι του μπλέντερ. Προσθέτετε το παγωτό. Χτυπάτε στο μπλέντερ πιέζοντας το κουμπί MIN για 10 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για 20 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

COCKTAIL σμέουρων

800 ML χυμός μωρτίδιου
5 X 15 ML βότκα
250 γρ. κατεψυγμένα σμέουρα
3 μικρές μπάλες σορμπέ σμέουρο
(225 γρ. περίπου)
Δόσεις για 5 μεγάλα ποτήρια

Ρίχνετε το χυμό μωρτίδιου και τη βότκα στο ποτήρι του μπλέντερ. Προσθέτετε τα κατεψυγμένα σμέουρα και το παγωτό. Χτυπάτε στο μπλέντερ πιέζοντας το κουμπί MIX για 15 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για άλλα 15. Σερβίρετε αμέσως. *tasto MAX per altri 15.*

Χυμός φρούτων

2 νεκταρίνια χωρίς κουκούτσι και κομμένα σε κομματάκια
100 γρ. φρέσκα σμέουρα
100 γρ. φρέσκες φράουλες
100 ML λεμονάδας
100 ML χυμός μήλου
6 παγάκια
Δόσεις για 3 μεγάλα ποτήρια.

Ρίχνετε όλα τα φρούτα και το χυμό στο ποτήρι του μπλέντερ. Προσθέτετε τα παγάκια. Χτυπάτε πιέζοντας το κουμπί MIN για 10 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για 20 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

TROPICAL GINGER

400 ML μπίρα τζίντζερ
30 ML ρούμι
300 γρ. κατεψυγμένου ανανά, πεπονιού και μάνγκο
Δόσεις για 2 μεγάλα ποτήρια.

Ρίχνετε την μπίρα και το ρούμι στο ποτήρι του μπλέντερ. Προσθέτετε τα κατεψυγμένα φρούτα. Χτυπάτε στο μπλέντερ πιέζοντας το κουμπί MIN για 15 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

Συνταγές

Λάμψη της Ανατολής

1 κουτί λειχήνες σε σιρόπι, θάρους 200 γρ. χωρίς το σιρόπι (ο χυμός δεν χρησιμοποιείται)

500 ML χυμός πορτοκαλιού

100 γρ. κρέμα γάλακτος

10 παγάκια

Δόσεις για 3-4 μεγάλα ποτήρια.

Ρίχνετε τα στραγγισμένα φρούτα, το χυμό πορτοκαλιού και την κρέμα γάλακτος στο ποτήρι του μπλέντερ. Προσθέτετε τα παγάκια. Χτυπάτε στο μπλέντερ πιέζοντας το κουμπί MIN για 15 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για άλλα 15. Σερβίρετε αμέσως.

Μιλκ σέικ με γεύ

200 ml καφέ εσπρέσο

150 ml γάλα

30 ml Baileys

Ζάχαρη κατά θούληση

4 μικρές μπάλες παγωτό θανίλια
(200 γρ. περίπου)

Δόσεις για 2 μεγάλα ποτήρια.

Ρίχνετε τον καφέ, το γάλα, το ποτό και τη ζάχαρη (προαιρετικά) στο ποτήρι του μπλέντερ. Προσθέτετε το παγωτό. Χτυπάτε στο μπλέντερ πιέζοντας το κουμπί MIN για 10 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για άλλα 10. Σερβίρετε αμέσως.

Μιλκ σέικ σοκολάτας και πορτοκαλιού

400 ML χυμός πορτοκαλιού

30 ML Κουαντρώ

4 μικρές μπάλες παγωτό σοκολάτα
(200 γρ. περίπου)

Δόσεις για 2 μεγάλα ποτήρια

Ρίχνετε το χυμό πορτοκαλιού και το Κουαντρώ στο ποτήρι του μπλέντερ. Προσθέτετε το παγωτό. Χτυπάτε στο μπλέντερ πιέζοντας το κουμπί MIN για 10 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για άλλα 10. Σερβίρετε αμέσως.

Cocktail λεμονιού

400 γρ φυσικό γιαούρτι

30 ML τζιν

5 ML χυμός λεμονιού

2 μικρές μπάλες σορμπέ λεμονιού
(200 γρ. περίπου)

Δόσεις για 2 μεγάλα ποτήρια

Ρίχνετε τον καφέ, το γάλα, το ποτό και τη ζάχαρη (προαιρετικά) στο ποτήρι του μπλέντερ. Προσθέτετε το παγωτό. Χτυπάτε στο μπλέντερ πιέζοντας το κουμπί MIN για 10 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για άλλα 10. Σερβίρετε αμέσως.

Μιλκ σέικ φρούτων του δάσους

700 ML λεμονάδας

2 μαρέγκες θρυμματισμένες

450 γρ. κατεψυγμένα φρούτα του δάσους

Δόσεις για 5 μεγάλα ποτήρια.

Ρίχνετε τη λεμονάδα και τις μαρέγκες στο ποτήρι του μπλέντερ και προσθέτετε τα κατεψυγμένα φρούτα. Χτυπάτε στο μπλέντερ πιέζοντας το κουμπί MIN για 15 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

COCKTAIL ανανά και καρύδας

1 κουτί (425 γρ.) σιροπιασμένου ανανά

250 ML χυμός ανανά

120 ML γάλα καρύδας ή

60 ML Μαλιμπού (λικέρ ρούμι αρωματισμένο με καρύδα)
6 μικρές μπάλες παγωτό θανίλια
(300 γρ. περίπου)

Δόσεις για 4 μεγάλα ποτήρια

Ρίχνετε το σιροπιασμένο ανανά, το χυμό ανανά και το γάλα καρύδας ή το Μαλιμπού στο ποτήρι του μπλέντερ. Προσθέτετε το παγωτό. Χτυπάτε στο μπλέντερ πιέζοντας το κουμπί MIN για 10 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια το κουμπί MAX για 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

