

# SMOOTHIE MAKER

## Handleiding + recepten

*Gepatenteerd tweevoudig hakmessysteem  
Reinigingsbeker  
Veiligheidsknop  
Deksel met opening om te drinken*

## Vloeibare energiekick!

### Beste klant!

Keukenapparaten kopen is eigenlijk gewoon een kwestie van vertrouwen en u heeft de **SmoothieMaker**, een product van WS Invention, gekocht! Met het revolutionaire systeemontwerp van de **SmoothieMaker** bespaart u ruimte, gedoe en tijd. Dankzij zijn uitzonderlijke prestatie en unieke functie kan u in enkele seconden tijd smoothies bereiden.

De motor van de **SmoothieMaker** werkt zacht en biedt precies de juiste snelheid voor een snel en eenvoudig werkproces. Bovendien bevat het apparaat een nieuw ontwerp, namelijk een tweevoudig hakmessysteem. Hierdoor beschikt het over een turbofunctie die zowel voedsel als ijs mengt en vermaalt.

## **Snelle bereiding van verse smoothies, romige desserts, kruidige sauzen en pikante dipsauzen!**

### Belangrijk:

Alvorens u de **SmoothieMaker** gebruikt, dient u deze handleiding aandachtig te lezen en te bewaren voor toekomstige referentie. Schakel de mixer nooit uit door aan de mengbokaal te draaien. Druk op de veiligheidsknop en draai het apparaat vervolgens van de verticale positie naar een positie waarbij de bokaal naar beneden gericht is (uit).

Schakel de **SmoothieMaker** steeds uit alvorens u het hulpstuk demonteert.

(draaien zodat het naar beneden gericht is).

Trek het apparaat na gebruik uit het stopcontact.

Verwijder de bokaal pas wanneer alle verwijderbare delen niet meer bewegen.

Houd rekening met de tips en recepten in deze handleiding evenals met de hoeveelheden van de ingrediënten die moeten worden gebruikt en de nodige verwerkingstijd.

Reinig de **SmoothieMaker** alvorens u hem voor de eerste keer gebruikt, draag daarbij vooral zorg voor de onderdelen die in contact komen met voedsel.

Als er warme ingrediënten worden toegevoegd aan de **SmoothieMaker** voor vermenging, dan mag de temperatuur daarvan niet hoger zijn dan 85°C.

De **SmoothieMaker** kan veilig gebruikt worden zolang de instructies in de handleiding worden nageleefd.

### Veiligheidsvergrendeling

De **SmoothieMaker** werd zo ontworpen dat u hem enkel kan aanschakelen wanneer de mengbokaal aangesloten is op het messenblok en er op de juiste wijze is ingeschroefd.

### Gevaar:

Dompel het motorblok van de **SmoothieMaker** nooit onder in water of andere vloeistof.

Spoel hem nooit af onder de kraan. Gebruik een vochtige, zachte doek om het motorblok te reinigen nadat u het apparaat uit het stopcontact getrokken heeft.

Controleer of het voltage dat wordt vermeld op het apparaat overeenstemt met het lokale netvoltage alvorens u de **SmoothieMaker** gebruikt.

Als de netkabel, het netstopcontact of andere onderdelen van het apparaat beschadigd zijn, wordt gebruik van het apparaat niet aangeraden. Laat in dat geval enkel een bevoegde reparateur een vervangingskabel voorzien (vervangstuk).

Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.

Wees altijd voorzichtig met het hakmessenblok. Wees bijzonder aandachtig bij het reinigen van de messen aangezien de snijkanten erg scherp zijn.

Laat de **SmoothieMaker** niet gedurende lange tijd werken.

De normale verwerkingstijd is max. 10 - 20 seconden.

Snij vaste ingrediënten in kleinere stukken voor gelijke resultaten.

De **SmoothieMaker** werkt alleen als de mixbokaal (of de reinigingsbeker) juist is aangesloten op het messenblok.

Zodra alle onderdelen juist zijn aangesloten, kan de **SmoothieMaker** aangeschakeld worden door hem over de draaikoppeling te draaien.

Laat de **SmoothieMaker** na gebruik afkoelen tot kamertemperatuur.

Open nooit de bokaal terwijl de messen nog draaien.

Voor het mixen van soepjes kunt u beste gekookte ingrediënten gebruiken.

Vul voor het verwerken van warme vloeistoffen of ingrediënten die gemakkelijk schuimen (bv. melk) de mixbokaal niet hoger dan 3/4.

### Het hakmessenblok reinigen

Reinig na gebruik van de **SmoothieMaker** het messenblok door middel van de meegeleverde reinigingsbeker. Vul deze reinigingsbeker gewoon met een beetje water en één druppel afwasmiddel en reinig het.

### De SmoothieMaker reinigen

Trek de **SmoothieMaker** steeds uit het stopcontact alvorens u hem met een vochtige, zachte doek reinigt.

### Probleemoplossing

Ik kan het apparaat niet aanschakelen. Zorg ervoor dat alle onderdelen juist gemonteerd zijn.

Het apparaat stopt plotseling. De mixbokaal is losgekomen. Sluit de bokaal goed. Het apparaat begint nu opnieuw te werken.

De bokaal is te vol. Schakel het apparaat uit en trek het uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur. Sluit het opnieuw aan op het stopcontact en schakel het apparaat opnieuw aan. Gebruik kleinere porties.

### Functie (zie afbeelding rechts)

Leg de te verwerken ingrediënten in de **Smoothie bokaal**.

Plaats de bokaal in de **SmoothieMaker**.

De markeringen op de bokaal en de behuizing tonen de juiste positie om de bokaal te plaatsen en te vergrendelen.

Zorg ervoor dat de bokaal juist vergrendeld is, anders werkt het apparaat niet om veiligheidsredenen.

Duw de bokaal nu omhoog met het motorblok – het apparaat begint nu te werken.

Druk na ongeveer 10 – 20 seconden op de veiligheidsknop aan de linkerkant van het apparaat en schakel de **SmoothieMaker** uit door de bokaal opnieuw naar beneden te duwen.

Wacht enkele seconden tot de vloeistof in de bokaal naar de bodem gezakt is en verwijder de bokaal dan van het apparaat – geniet ervan.

## Veel gestelde vragen

Mag ik de verwijderbare onderdelen in de vaatwasser plaatsen?

Ja, behalve het motorblok.

Mag ik kokende warme ingrediënten toevoegen aan de mixbokaal?

Nee, laat de ingrediënten afkoelen tot 85°C om te vermijden dat er onderdelen van het apparaat beschadigd worden.

Wat kan ik doen als er vloeistof uit de mixer lekt?

Verminder de hoeveelheid.

Waarom komt er een onaangename geur uit het motorblok tijdens de werking?

Dit gebeurt vaak wanneer nieuwe apparaten voor de eerste keer worden gebruikt. De geur verdwijnt nadat u de **SmoothieMaker** een paar keer gebruikt heeft. Als de **SmoothieMaker** te lang wordt gebruikt, kan hij ook geuren of zelfs rook produceren.

Indien dit het geval is, schakel het apparaat dan uit en laat het gedurende één uur afkoelen.

Wat kan ik doen als het messenblok of de motor tijdens de werking blokkeert?

Schakel de **SmoothieMaker** uit en verwijder de ingrediënten die de blokkering veroorzaken.

Gebruik voortaan kleinere porties.

Mijn smoothie is te stoperig?

Voeg mineraalwater of vruchtensap toe.

Draai de beker met het motorblok naar boven - de SmoothieMaker begint te werken

(fig. 1-5)

## Druk op de veiligheidsknop!

### Uitschakelen:

#### Druk op de veiligheidsknop!

Draai de beker met het motorblok naar onder

(fig. 6-10)

### Intensieve reiniging van uw SmoothieMaker

Als u uw SmoothieMaker een tijdje heeft gebruikt en u kunt de fruitresten niet meer verwijderen met de reinigingsbeker, dan kan het messenblok verwijderd worden van het apparaat voor intensieve reiniging.

#### OPGELET

Houd er rekening mee dat de Smoothie bokaal en het messenblok enkel verwijderd kunnen worden in bepaalde posities. Gebruik niet al te veel kracht om beschadiging van uw SmoothieMaker te vermijden.

Om de bokaal in te voegen of te verwijderen, draait u het apparaat in de startpositie (bokaal wijst naar onder).

Zodra de bokaal in de juiste positie staat, draait u hem naar rechts en verwijdert u het messenblok. Let op de markeringen op de bokaal en het apparaat bij het invoegen/verwijderen van de bokaal:

### Het messenblok reinigen

#### OPGELET:

Trek het apparaat uit het stopcontact alvorens het messenblok te verwijderen! De messen zijn heel scherp – wees heel voorzichtig om verwondingen te vermijden!

1.) Verwijder de bokaal (het apparaat moet in de startpositie staan).

2.) Draai het motorblok naar boven (trek het apparaat uit het stopcontact).

3.) Verwijder het messenblok door het onderaan vast te houden en naar links te draaien

(opgelet: de messen zijn heel scherp!).

4.) U kunt nu het messenblok reinigen onder stromend water (opgelet: reinig het messenblok nooit in de vaatwasser)

5.) Plaats het messenblok na het drogen terug op het motorblok en draai hem naar rechts om hem te vergrendelen (let op de markeringen op het apparaat).

### Vloeibare energiekick!

*Geef uzelf iedere dag een gezonde portie fruit en vitamines - maar eet het niet, drink het gewoon! „Smoothies“*

Smoothies zijn de nieuwe, gezonde trend. Ze bestaan uit hele vruchten die tot een puree gemixt worden. Het vruchtensap geeft hen een romige, doch vloeibare structuur.

Echte smoothies hebben geen toevoegingen en bevatten enkel vers fruit.

Ze zijn ideaal voor iedereen die geen tijd heeft om voldoende fruit of groenten te eten. Uw dagelijkse dosis vitamines drinken gaat sneller dan wortelen schillen en koken.

Zelfbereide smoothies smaken niet alleen lekker, ze zijn ook heel gezond, vooral als ze gemaakt worden met organisch fruit. Zomer is een goede tijd om ervan te genieten want dan is er veel vers fruit op de markt. Bessen bijvoorbeeld geven smoothies een fantastische smaak en kleur, wat vooral kinderen ook erg aantrekkelijk vinden. In de winter geven exotisch fruit zoals ananas of mango een heerlijke smaak aan lokaal geteelde appels en peren.

Experimenteer en ontdek uw eigen favoriete smoothie-mengeling. Sommigen hebben hun smoothies liever romig en dik als een banaan, anderen hebben liever een lichtere structuur....

Op de volgende pagina's vindt u enkele

### “SMOOTHIE RECEPTEN”

- Geen concentraten - geen toegevoegde suikers

- Geen bewaarmiddelen - geen verdikkingsmiddelen

Dat is hoe een smoothie moet smaken!

## Smoothie - recepten

### Smoothie exotisch

*Gewoonweg fantastisch*

De exotische smoothie met limoen, mango, ananas, kiwi en banaan heeft een voortreffelijke zoetzure smaak. Dit is echt een heerlijke smoothie gemaakt van vers fruit.

#### Smoothie ingrediënten

limoen, gepeld, in blokjes gesneden, zonder pitten kiwi, mango, ananas en banaan ijsblokjes

#### Bereiding

Was en schil de limoen, kiwi's, mango, ananas en banaan en snij ze in blokjes.  
Plaats alle ingrediënten en de ijsblokjes in de bokaal en mix ze tot een smoothie.  
Dien onmiddellijk op.

**Tip:** Probeer deze verfrissende smoothie met ijsblokjes op een warme zomerdag - het is een eersteklas dorstlesser.

### Zomer smoothie

*Lichte verfrissing*

Pompelmoes gemengd en gemixt met bevroren frambozen zorgt voor een heerlijk fruitige zomer smoothie.

#### Smoothie ingrediënten

frambozen, diepgevroren  
pompelmoes, eierlikeur en woudhoning

#### Bereiding

Plaats de diepgevroren frambozen in de bokaal. Voeg er pompelmoes (geschild en in blokjes gesneden) aan toe.  
Voeg vervolgens de eierlikeur en de honing toe om op smaak te brengen. Mix het geheel.

**Tip:** Deze smoothie kan ook dienen als een smaakvol dessert als u er een halve banaan aan toevoegt alvorens te mixen.

### Rode baron

*Smoothie met rode vruchten*

#### Smoothie ingrediënten

aardbeien (diepgevroren), frambozen en  
kaneel, suiker  
melk, 0,5% vet  
ijsblokjes

#### Bereiding

Was het fruit en verwijder de stengels. Plaats alle ingrediënten in de bokaal en mix goed. IJskoud opdienen in een cocktailglas met een muntblaadje.

**Tip:** Probeer eens granaatappels te gebruiken in plaats van aardbeien voor een interessante nieuwe smaak.

### Vitale kracht

*Vitamine smoothie*

**Vitamines zijn essentieel.** Vaak hebben we gewoon niet de tijd om genoeg fruit te eten. Waarom zou u dan geen smoothies gebruiken om **uw lichaam de nodige vitamines te geven?**

Ze zitten echter niet alleen vol vitamines; ze smaken ook vers en fruitig en geven u kracht!

#### Smoothie ingrediënten

middelgrote wortel, geschild  
sinaasappel, geschild, appel en peer  
koudgeperste olijfolie  
honing

#### Bereiding

Snij de appel, sinaasappel, peer en wortel in blokjes en plaats ze in de bokaal. Voeg olijfolie toe en mix goed. Voeg honing toe als u een zoetere smaak wenst.

**Tip:** Probeer eens ijsblokjes toe te voegen aan deze smoothie - u zult ontdekken dat het wonderen verricht 's avonds of na een zware avond.

### Wilde kers

*Kersen smoothie*

Kersen zijn populair om kersensap, kersenyoghurt, enz. van te maken  
U kunt er ook heerlijke smoothies mee maken.

#### Smoothie ingrediënten

verse kersen, zonder pitten  
vanilleyoghurt  
melk  
honing

### **Bereiding**

Was de kersen onder de kraan en verwijder de pitten. Plaats vervolgens alle ingrediënten in de bokaal en mix.

**Tip:** Laat de smoothie ongeveer een half uur afkoelen in de koelkast alvorens op te drinken.

### **Perzik smoothie**

*Smoothie light*

Perziken zijn ideaal om smoothies mee te maken. Hun fruitige smaak is misschien net wat u nodig heeft om u smoothies te laten ontdekken...

### **Smoothie ingrediënten**

verse perziken

gewone yoghurt

suiker of honing naargelang uw smaak

### **Bereiding**

Was de perziken, verwijder de pitten en halveer ze. Leg vervolgens alle ingrediënten in de bokaal en mix ze. Uw gasten zullen verbaasd zijn over hoe vers en fruitig deze vitaminedrank zal smaken - zelfs zonder alcohol!

### **Total vital**

*De gele vitamine smoothie*

Een mengeling van mango, ananas, sinaasappel en appel zorgt voor een ongelooflijk verfrissend drankje.

En deze zelfbereide, verse multivitaminedrankjes zitten boordevol vitamines en zijn bovendien rijk aan andere levensbelangrijke stoffen.

### **Smoothie ingrediënten**

ananas, mango, appel en sinaasappel

kiemolie en ijsblokjes

### **Bereiding**

Pel de ananas en snij hem in blokjes. Schil ook de mango en snij hem in stukken, snij de appel en sinaasappel (geschild) in blokjes en mix dan alle ingrediënten in de bokaal samen met de kiemolie en ijsblokjes. Onmiddellijk opdrinken.

### **Bevroren meloen**

*Dessert smoothie*

Meloen smoothies zorgen voor lekkere desserts en kinderen zijn er dol op...

### **Smoothie ingrediënten**

cantaloupe-meloen, in blokjes gesneden

suikermeloen, in blokjes gesneden

watermeloen, in blokjes gesneden

sinaasappelsap

ijsblokjes

### **Bereiding**

Schil de meloenen, verwijder de pitten, snij ze in blokjes en plaats ze in de diepvriezer om ze te bevriezen.

Plaats de meloen vervolgens samen met de ijsblokjes en het sinaasappelsap in de bokaal en mix het geheel tot het romig is. Dien onmiddellijk op in een groot glas.

**Tip:** Genoeg van gewone pudding? Probeer eens een heerlijke meloensorbet. Serveer op een dessertbord afgewerkt met een paar muntblaadjes.

### **Karnemelkdressing**

*Saladedressing met look*

### **Ingrediënten**

karnemelk, look

ui, mosterd

mayonaise

azijn, zout

zoetstof of suiker

### **Bereiding**

Mix de look en ui met de karnemelk in de bokaal.

Voeg de mayonaise toe en breng op smaak met de azijn, het zout en de vloeibare zoetstof.

### **Yoghurtdip**

*met verse groenten*

### **Ingrediënten**

yoghurt, 0,0% vet en zure room

olijfolie, look

peper, zout, paprika

gemengde kruiden (samenstelling naargelang de smaak)

### **Bereiding**

Mix alle ingrediënten goed in de bokaal tot ze zacht zijn. Zet de bokaal vervolgens in de koelkast gedurende ongeveer één uur alvorens op te dienen, zodat de look helemaal kan intrekken.

**Tip:** Snij voor feesthapjes verschillende groenten in dunne repen (wortelen, selderij, paprika, komkommer, ...) Weinig calorieën, een ideaal alternatief voor chips.

Ze smaken echt heerlijk!

## **Pesto voor pasta**

*Voor alle pastagerechten*

### **Ingrediënten**

look  
parmezaankaas  
basilicum  
pijnboompitten  
groene paprika  
olijfolie

### **Bereiding**

Leg alle ingrediënten in de Smoothie Maker bokaal en mix goed. Giet de pesto vervolgens over de pasta en geniet ervan.

**Tip:** Een variatie op het thema: OLIJFPESTO: zwarte olijven (ontpit), verse tijmbladeren, een kleine kerstomaat en olijfolie.

## **Soepkeuken**

*De klassieke instant-soep*

### **Ingrediënten**

look, wortel, prei,  
selderij, soepblokjes, klontje boter  
gekookte aardappel, tomatenpuree  
gekookte en in blokjes gesneden doorregen spek, peterselie  
aroma, zout en peper om op smaak te brengen  
kokend water

### **Bereiding**

Wat een verrassing. U kunt de Smoothie Maker zelfs gebruiken om soep te maken. Leg alle ingrediënten in de bokaal en mix tot u een romige massa krijgt. Nu heeft u soep die klaar is om gedronken te worden. Een heerlijk voorgerecht voor elke maaltijd die volgt.

**Tip:** Open de bokaal voorzichtig na het mixen, dien dan op met geroosterde broodkorstjes en een scheut geklopte room.

## **In de keuken**

### **Chocolademousse**

*Een beetje anders*

### **Ingrediënten**

cacao, poedersuiker  
opgeklopte room, gekoeld  
vanille-extract (vanillepeulen)  
1 scheut rum (rum smaakstof)

### **Bereiding**

Leg alle ingrediënten in de Smoothie Maker bokaal en gebruik verschillende korte stoten om goed te mixen. De nodige tijd verschilt naargelang de kwaliteit en de temperatuur van de opgeklopte room.

**Tip:** Voeg kwark (20% vet), bruine suiker en kaneel toe aan de bovenvermelde ingrediënten. Hierdoor krijgt u een heerlijke kaneelcrème. Laat gedurende 2 - 3 uren koelen in de koelkast en dien op als dessert met kattentongen-koekjes.

### **Bessenpistache-ijs**

*Zelfbereid ijs*

### **Ingrediënten**

1/2 pot bevroren gemengde bessen, opgeklopte room  
pistachenoten, citroensap, poedersuiker

### **Bereiding**

Leg alle ingrediënten in de bokaal en mix met de klopfunctie. Maar mix niet te lang, anders verliezen de pistachenoten hun smaak.

**Tip:** Als het ijs te stijf is, verdun het dan door de lepel in citroensap of room onder te dompelen.

### **Madagaskar sauzen**

*Past vooral goed bij vleesfondue*

### **Ingrediënten**

mayonaise, Engelse mosterd  
wijnazijn, knoflookteentje  
ansjovispastei, cayennepeper  
olijfolie, tomatenpuree  
kappertjes

### **Bereiding**

Leg de mayonaise, mosterd, azijn, knoflook, ansjovispastei en peper in de bokaal en mix alles goed. Open vervolgens de bokaal en voeg de kappertjes, olijfolie en tomatenpuree toe. Laat alles nog even mixen in de klopfunctie.

**Tip:** Een schitterende saus die goed past bij kip- of runderfondue. Voeg een scheut Bourbon-whisky toe voor een onvergetelijke saus.

## **Roquefort-dressing**

*Saladedressing voor ieder seizoen*

### **Ingrediënten**

1/2 pot yoghurt  
olijfolie (koudgeperste)  
balsamico-azijn  
lookpoeder  
Roquefort-kaas

### **Bereiding**

Leg alle ingrediënten behalve de Roquefort-kaas in de bokaal en mix goed, voeg vervolgens de kaas toe en mix met een paar korte stoten van de klopfunctie. Deze dressing heeft een structuur die hem zijn speciale smaak geeft.

**Tip:** Als u een fijnere, romigere dressing wenst, leg dan alle ingrediënten in de bokaal en mix.

## **Gezond en fit**

### **Ontbijt smoothie**

*Het vloeibare ontbijt*

Deze ontbijt smoothie stampt uw dag op gang met gezonde energie!  
Probeer het maar!

### **Smoothie ingrediënten**

Verse aardbeien, perzik, rijpe banaan  
vanilleyoghurt  
melk en suiker

### **Bereiding**

Was het fruit onder de kraan en schil de banaan. Plaats alle ingrediënten in de bokaal, zet hem aan en mix het geheel. Klaar!

**Tip:** Als u de ontbijt smoothie verfrist met 2 ijsblokjes, smaakt hij nog beter!

### **Groenten smoothie**

*Heerlijk en gezond*

### **Smoothie ingrediënten**

wortel, stengel selderij en rode paprika  
sjalot, gekookte aardappelen  
citroensap en tomatensap  
ijsblokjes, tabasco, zout en peper

### **Bereiding**

Meng alle ingrediënten in de bokaal. Voeg tabasco, zout en peper toe om op smaak te brengen en werk af met de selderij alvorens op te dienen.

### **Ontbijt smoothie II**

#### **Stamp je dag op gang**

### **Smoothie ingrediënten**

rijpe perzik, rijpe banaan, tarwekiemen en instant havervlokken  
vanilleyoghurt  
vers sinaasappelsap  
gemalen ijsblokjes

### **Bereiding**

Meng alle ingrediënten grondig in de bokaal en dien onmiddellijk op.

Magere melk kan worden gebruikt in plaats van sinaasappelsap. Een smoothie smaakt beter met gemalen ijs!!

### **Komkommer smoothie**

#### **Geweldige smaak voor wie met zijn gezondheid bezig is**

### **Smoothie ingrediënten**

komkommer, selderijstengel  
artisjokhart (in blik of bokaal)  
groene paprika  
limoen  
een beetje waterkers  
tabasco, zout  
ijsblokjes

### **Bereiding**

Schil de komkommer en verwijder de zaadjes. Snij de komkommer, selderij en artisjokhart in blokjes en leg ze in de bokaal. Mix dit samen met de groene paprika, het gemalen ijs en het sap van de limoen. Voeg er tabasco en zout aan toe om op smaak te brengen alvorens op te dienen. Werk af met waterkers en schijfjes limoen.