

MultiBlender Square

Elektronische blender van 600 watt met
7 geprogrammeerde functies

Handleiding
EP 7950

Lees deze instructies aandachtig en
bewaer ze goed.



Inhoud

Espressions veiligheidsinstructies	1
Eigenschappen van uw MultiBlender Square	2
Voordat u uw MultiBlender Square gebruikt	4
Uw MultiBlender Square gebruiken	5
Leidraad voor het gebruik van uw MultiBlender Square	6
Handige mengtips	7
Onderhoud en reinigen	8
Recepten	
Soepen	9
Dips/Voorgerechten/Puree	11
Kleine hapjes	14
Nagerechten	15
Drankjes	17
Dikke shakes	19
Cocktails	20

يُسمح باستخدام هذا الكتاب كمرجع تعليمي فقط.

• 環球料理學上之以及生活調劑指南 •

Asesione este libro para proporcionar información sobre el libro
separado de este comp. de

Meny-dimen dia endi, cesele kengengengden
di hembelima'harmer' kersandien wewer

Bezoek ook onze online winkel voor meer informatie over de
producten en diensten.

Het boek 'Inhoud' is een van de boeken die worden gepresenteerd
in deze aflevering van de

Asesione este libro para proporcionar información sobre el libro
separado de este comp. de

この本は料理の参考書としてのみ使用してください。

Увага! Це книга - це лише інформаційна книга, не
повинна використовуватися окремо від цього комп.

Bezoek ook onze online winkel voor meer informatie over de
producten en diensten.

Meny-dimen dia endi, cesele kengengengden

Bezoek ook onze online winkel voor meer informatie over de
producten en diensten.

Het boek 'Inhoud' is een van de boeken die worden gepresenteerd
in deze aflevering van de

Asesione este libro para proporcionar información sobre el libro
separado de este comp. de

Espressions veiligheidsinstructies

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES BIJ UW ESPRESSIONS MULTIBLENDER SQUARE EP7950

- Houd uw vingers tijdens gebruik uit de buurt van de messen.
- Plaats de blender altijd op een vlakke ondergrond.

- Gebruik de blender bij grote hoeveelheden nooit langer dan 1 minuut en 40 seconden, dit is niet van toepassing op de recepten in deze handleiding.
- Meng geen hete ingrediënten.

Espressions is zeer veiligheidsbewust in het ontwerpen en fabriceren van huishoudelijke producten, maar het is van groot belang dat ook de gebruiker van het elektrische apparaat voorzichtig is. Hier volgen essentiële voorzorgsmaatregelen geldend voor veilig gebruik van elektrische apparatuur:

- Lees en bewaar de veiligheidsinstructies die met het apparaat zijn geleverd zorgvuldig.
- Schakel het apparaat altijd uit voor u de stekker insteekt of uit het stopcontact trekt. Pak de stekker vast — trek niet aan het snoer.
- Schakel de elektriciteit uit en trek de stekker uit het contact wanneer u het apparaat niet gebruikt of wilt schoonmaken.
- Gebruik het apparaat niet met een verlengsnoer tenzij dit is gecontroleerd en getest door een gekwalificeerde elektricien of onderhoudsmonteur.
- Gebruik voor uw apparaat altijd een contact met de voltage (alleen wisselstroom) die staat aangegeven op het apparaat.
- Scherp toezicht is nodig wanneer het apparaat wordt gebruikt door kinderen of onbekwame personen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd staan wanneer het in gebruik is.
- Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.

- Gebruik een apparaat niet voor andere doeleinden dan waartoe het dient.
- Plaats het apparaat nooit op of in de buurt van een gasvlam, kookplaat of hete oven. Zet het apparaat nooit op een ander apparaat.
- Zorg ervoor dat het snoer van het apparaat niet langs de tafel of het werkblad hangt, of in aanraking komt met een heet oppervlak.
- Om veiligheidsredenen en ter voorkoming van onderhoud door onbekwame personen zijn sommige apparaten 'verzegeld' met gezekerde schroeven. Deze apparaten dienen altijd voor reparatie of aanpassing te worden aangeboden bij het dichtstbijzijnde Espressions-servicecentrum.
- Zet een elektrisch apparaat met een beschadigd snoer of dat is gevallen of beschadigd niet aan. Wanneer u schade vermoedt, breng het apparaat dan voor onderzoek, reparatie of aanpassing naar het dichtstbijzijnde Espressions-servicecentrum.
- Als extra beveiliging adviseert Espressions het gebruik van een aardlekschakelaar van maximaal 30 mA in de groep die uw apparaten van stroom voorziet.
- Dompel het apparaat niet in water of een andere vloeistof tenzij dit is aanbevolen.

Hebt u vragen over de prestaties of het gebruik van uw apparaat, ga dan naar www.itmonline.nl of neem telefonisch contact op met de Espressions-klantenservice.

Zorg ervoor dat u de bovenstaande veiligheidsinstructies begrijpt.

Eigenschappen van uw MultiBlender Square

Maatbeker

Handige maatbeker van 70 milliliter. Wordt ook gebruikt om de messenunit van de bodem van de mengbeker te schroeven.

Flexibele deksel met vulopening

Vanwege de veiligheid sluit het deksel nauw aan op de mengbeker. Het deksel heeft een vulopening zodat u tijdens het mengen ingrediënten kunt toevoegen.

Mengbeker van 1,6 liter

De forse, glazen mengbeker van 1,6 liter heeft aan de binnenkant speciaal ontworpen ribben die de ingrediënten weer naar de messen leiden.

De mengbeker heeft een handig schenkdeksel en een inhoudsaanduiding in zowel kopjes als milliliters (ml). De hittebestendige mengbeker is ideaal voor het pureren van warme soepen.

Verwijderbare messenunit

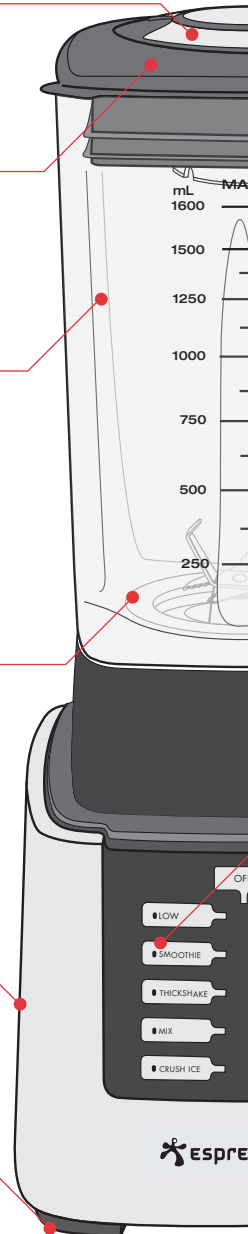
De verwijderbare messenunit wordt van de glazen mengbeker geschroefd voor gemakkelijke en grondige reiniging.

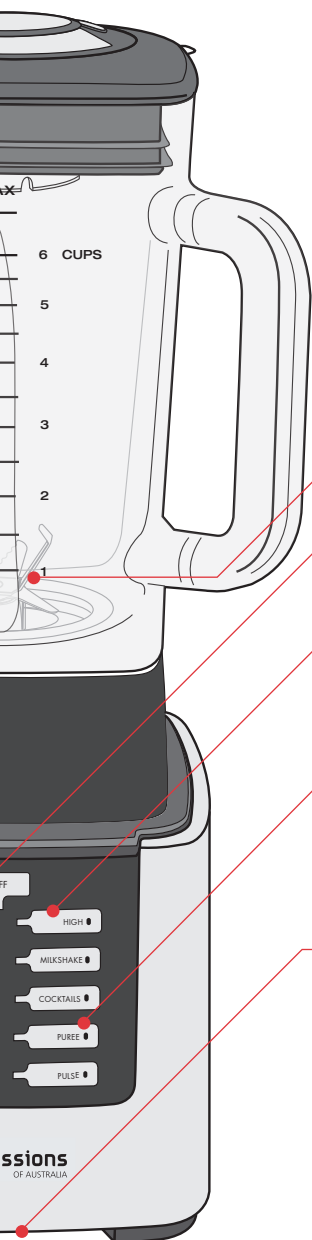
Motorunit

In het voetstuk bevindt zich een krachtige motor van 600 watt waardoor de blender op iedere taak is berekend.

Antislipvoetjes

Voor een stabiele stand van de blender tijdens gebruik.





Unit met zes getande roestvrijstalen messen
De unit met zes getande messen van roestvrij staal is speciaal ontworpen voor intensief gebruik en een lange levensduur. De unit vermaalt ijsblokjes, pureert of maakt een perfecte milkshake van de ingrediënten.

Programmatoetsen voor recepten
Drie favorieten: milkshake, thickshake en smoothie. Deze programma's zijn ontwikkeld voor het maken van perfecte producten. U hoeft alleen de ingrediënten maar toe te voegen.

Handbediening
Knop met snelheidsstanden en pulse-stand.

Functietoetsen
Deze vier programmatoetsen (mixen, pureren, cocktail en ijsblokjes vermalen) zijn getest en verfijnd en maken de blender gebruiksvriendelijk. Geen giswerk meer en een verbeterd eindresultaat.

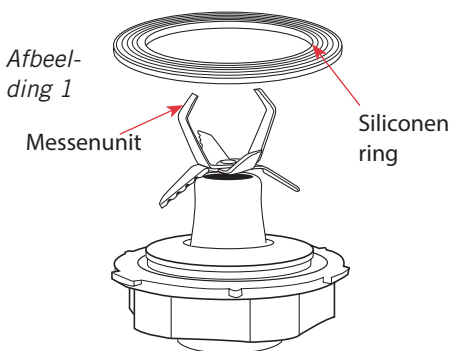
Opbergruimte voor het snoer
Het snoer wordt gemakkelijk en schoon opgeborgen in de ruimte onder de motorunit.

Voordat u uw MultiBlender Square gebruikt

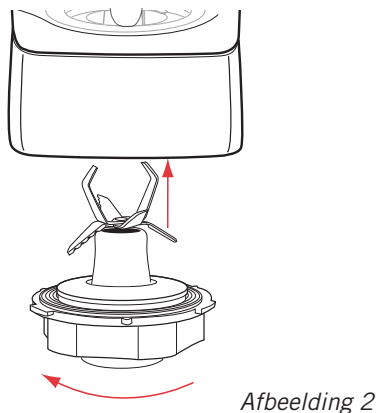
Belangrijk: haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de messenunit in de blender plaatst of deze verwijdert. Wees altijd voorzichtig met de messenunit, de messen zijn zeer scherp.

De messenunit in de glazen mengbeker plaatsen (zie afbeelding 1).

1. Plaats de siliconen ring over de messenunit, zoals op afbeelding 1.



2. Plaats de messenunit in de glazen mengbeker en draai met de klok mee mee totdat de unit stevig vastzit (zie afbeelding 2).



NB: als de messenunit niet correct is geplaatst, kan de mengbeker lekken.

NB: verwijder de roestvrijstalen messen niet van de messenunit.

3. Steek de stekker in een stopcontact van 230-240 volt en zet de schakelaar op 'ON'.

Uw MultiBlender gebruiken

1. Plaats de mengbeker op de motorunit.
NB: schakel de MultiBlender niet in zonder deksel.
2. Doe de ingrediënten in de glazen mengbeker. Overschrijd hierbij het maximale niveau van 1,6 liter niet.
3. Plaats het deksel met de maatbeker op de mengbeker. Zorg ervoor dat het deksel goed sluit.
4. Kies op het bedieningspaneel de gewenste functie: een programmaknop of de handbedieningsstand HIGH, LOW en PULSE.

De leidraad op bladzijde 6 toont diverse functies zien met de geadviseerde snelheidsstanden.

NB: het deksel sluit nauw op de mengbeker aan, toch adviseren wij bij het mengen van vloeistoffen uw hand op het deksel te plaatsen voordat u een snelheid of functie selecteert. Door de krachtige motor van 600 watt kan de vloeistof omhoog komen en lekkage veroorzaken. Als de blender eenmaal draait, kunt u uw hand weghalen.

Tijdens het mengen kunt u de maatbeker uit het deksel verwijderen en door de opening ingrediënten toevoegen.

NB: de programmafuncties worden gemakkelijk gestopt door op 'OFF' te drukken.

5. Als u de handbedieningsknoppen gebruikt, LOW of HIGH, drukt u op 'OFF' om te stoppen.

NB: bij het verwijderen van de messenunit uit de glazen mengbeker moet u de messen misschien iets kantelen zodat ze er gemakkelijk uitglijden. Forceer dit niet omdat de messen hierdoor beschadigd kunnen raken.

Leidraad voor het gebruik van uw MultiBlender Square

Taak Voedsel	Standsuggestie	Programma	Voorgestelde werkwijze
Kloppen	Milkshakes, smoothies	HIGH	Milkshake Gebruik gekoelde melk. Meng tot gewenste dikte is bereikt.
Hakken	Noten, chocolade, knoflook of kruiden	PULSE	Meng 1/2 kopje per keer, voor even grote stukken
Verkrumelen	Broodkrumels	PULSE	Breek het brood in stukken. Meng tot gewenste grootte.
	Koekkrumels	PULSE	Breek in stukken en meng tot krumels.
Ijs vermalen		PULSE	Crush Ice Voeg 4 kopje water toe. Druk 3-4 keer op de knop 'PULSE' voor vermalen ijs.
Emulgeren	Vinaigrette	LOW & cocktails	Crush Ice Vermeng alles goed. Tijdens het mengen wordt olie toegevoegd door de vulopening in het deksel.
Mixen	Beslag, Gebak	LOW & HIGH	MIX Meng de ingrediënten goed doorlekaar. MENG NIET TE LANG.
Pureren	Soepen, groenten, fruit	HIGH	PUREE Meng tot gladde massa.

Handige mengtips

- Er gaat niets boven een blender voor het maken van een gladde puree of saus, of voor het opkloppen van schuimige drankjes – van gezonde ontbijtdrank tot ijskoude daiquiri.
- Gebruik uw blender voor noten hakken, broodkruimels malen en kruiden mengen.
- Maak van uw slasaus op oliebasis een romige vinaigrette door de saus te mengen totdat hij iets dikker is.
- Met een druk op de knop maakt u van een klonterige jus of geschifte saus weer een glad mengsel.
- Snijd grote stukken voedsel in blokjes (ongeveer 2–3 cm), hierdoor ontstaat een gelijkmatiger geheel.
- Zorg ervoor dat het deksel stevig op de mengbeker is geplaatst. Gebruik de vulopening van de maatbeker als u ingrediënten wilt toevoegen.
- Vul de mengbeker nooit boven het maximale niveau van 1,6 liter.
- Bij het mengen van droge ingrediënten moet u soms even stoppen en de ingrediënten met een spatel langs de zijden van de mengbeker naar beneden drukken.
- Snijd bij het pureren gekookte of rauwe groenten en fruit in kleine stukken voor een beter mengresultaat.
- Voor het maken van broodkruimels gebruikt u brood van twee tot drie dagen oud. Laat de korst zitten om klonteren te voorkomen. Vers brood kunt u vooraf in de oven op lage stand laten drogen.
- Als u verschillende soorten ingrediënten tegelijkertijd mengt, begin dan met de vloeistoffen. Voeg daarna de rest toe.
- Verwijder altijd alle pitten uit fruit en botjes uit vlees zodat de messen niet beschadigd raken.
- Laat een gebruikte blender niet te lang staan. Het voedsel droogt op waardoor reinigen van de messen moeilijk wordt. Vul de mengbeker zo nodig met warm water en laat hem enige tijd weken.
- Meng geen hete vloeistoffen in de mengbeker. Laat hem eerst afkoelen.
- Zorg voor voldoende ventilatie in de mengbeker als u warme ingrediënten mengt. Verwijder hiervoor de maatbeker uit het deksel na het aanzetten van de blender.

Onderhoud en reinigen

Snel reinigen

Vul de helft van de blender met warm water en afwasmiddel. Druk ongeveer 10–20 seconden op de knop 'PULSE'. Verwijder de mengbeker en spoel hem af onder de kraan.

Grondig reinigen

Draai de glazen mengbeker om en schroef de messenunit los. Doe dit door de open kant van de maatbeker op de onderkant van de messenunit te plaatsen. Zet de vijf groeven van de maatbeker op de onderkant van de glazen mengbeker. Draai de maatbeker tegen de richting van de klok in en verwijder de messenunit. Zie afbeelding 3.

Verwijder de rubberen afdichting van de messenunit. Maak het deksel, de maatbeker, rubberen afdichting, messenunit en glazen mengbeker schoon in een warm sopje.

Let op: wees voorzichtig bij het reinigen van de messen, ze zijn zeer scherp.

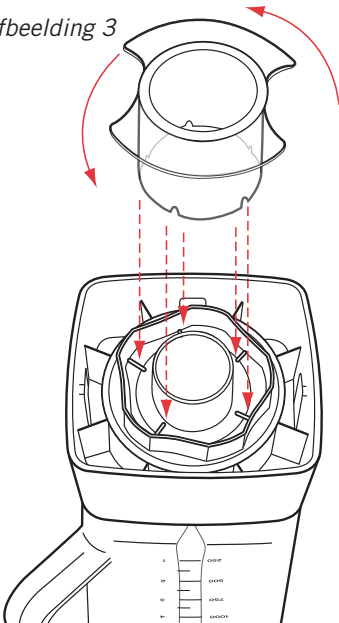
NB: doe de onderdelen van de blender niet in de vaatwasmachine.

De motorunit reinigen

Reinig de motorunit met een vochtige, zachte doek met een mild reinigingsmiddel.

NB: dompel de motorunit nooit onder.

Afbeelding 3



Recepten – Soepen

Aardappel-preisoep

4 personen

- 1 el olijfolie
- 2 plakjes bacon, fijngesneden
- 3 middelgrote prei, fijngesneden
- 1 kg aardappels, geschild en in stukken
- 2 l kippen- of groentebouillon
- versgemalen zwarte peper
- ½ kopje geraspte, Parmezaanse kaas

1. Verhit de olie in een grote pan, voeg de bacon toe. Bak de bacon knapperig, af en toe roeren. Haal de bacon uit de pan.
2. Voeg de prei toe en bak de prei al roerende ongeveer 5 minuten. Voeg de aardappels en bouillon toe, breng alles aan de kook. Laat de soep ongeveer 40 minuten op laag vuur zonder deksel sudderen.
3. Haal de pan van de warmtebron en laat hem afkoelen. Doe de helft van de soep in de mengbeker, druk op de knop 'PUREE'. Giet dit mengsel bij de rest van de soep.
4. Doe de gebakken bacon in de soep en verwarm de soep. Breng de soep op smaak met versgemalen peper.
5. Serveer de soep met de geraspte kaas.

Mexicaanse tomatensoep

4 personen

- 1 el olijfolie
- 2 uien, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, uitgeperst
- 2 tl komijnpoeder
- 1 tl cayennepeper
- 3 x 400 g tomaten uit blik, gesneden
- 500 ml water
- 1 tl bruine suiker
- 1 tl azijn
- 2 x 400 g rode kidneybonen uit blik, afgespoeld en uitgelekt
- serveren met zure room en tortilla's

1. Verhit de olie in een pan, voeg uien en knoflook toe. Bak op gematigd vuur tot de uien zacht worden. Voeg het komijnpoeder en de cayennepeper toe, bak al roerend tot u de kruiden ruikt. Voeg de tomaten en het water toe; laat 20 minuten sudderen. Haal de pan van het vuur en laat hem afkoelen.
2. Roer de suiker, azijn en bonen erdoor; laat het geheel afkoelen.
3. Doe de helft van de soep in de mengbeker en druk op de knop 'PUREE'. Schenk de inhoud in een bakje en pureer nu de andere helft van de soep.
4. Doe de soep weer in de pan en verhit de soep. Serveren met zure room en warme tortilla's.

Recepten – Soepen (vervolg)

Soep van gegrilde pompoenen

6 personen

1,5 kg pompoen

2 el olijfolie

zeezout & versgemalen zwarte peper

20 g boter

1 ui, gesnipperd

1 l kippenbouillon

¹/₃ kopje room of zure room als garnering

(optioneel)

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Verwijder de schil en zaden en snijd de pompoen in gelijke stukken.
3. Doe de pompoen in een ovenschaal, besprenkel de pompoen met de helft van de olie. Op smaak brengen met zout en peper. Bak de pompoen in ongeveer 40 minuten gaar.
4. Verhit de rest van de olie met de boter in een grote pan. Voeg de ui toe, bak tot hij gaar is. Voeg de pompoen en bouillon toe, aan de kook brengen. Laat het geheel 10 minuten op laag vuur sudderen. Laten afkoelen.
5. Doe de helft van de soep in de mengbeker, druk op de knop 'PUREE'. Herhaal dit met de rest van de soep.
6. Verwarm de soep en serveer de soep met room en gemalen peper naar smaak.

Groentesoep

4–6 personen

1 el olijfolie

1 ui, gesnipperd

2 tenen knoflook, uitgeperst

2 wortels, in blokjes

1 aardappel, in blokjes

2 stelen bleekselderij, zonder blad, in stukjes

800 g tomaten uit blik, gesneden

6 kopjes water

1 kopje savooiekool, gesneden

2 kleine courgettes, in blokjes

100 g champignons, in schijfjes

zeezout en versgemalen zwarte peper

1. Verhit de olie op hoog vuur. Bak de uien en knoflook glazig. Voeg de wortels, aardappel en bleekselderij toe. Bak dit ongeveer vijf minuten, af en toe roeren.
2. Voeg de tomaten, kool, courgettes, champignons en het water toe en breng de soep aan de kook. Laat het geheel ongeveer 45 minuten met het deksel op de pan sudderen tot de groenten gaar zijn.
3. Haal de pan van het vuur en laat de soep afkoelen. Doe de soep in delen in de mengbeker en druk op de knop 'PUREE'.
4. Doe de soep weer in de pan en verhit de soep.

Tip: pureer de helft van de soep als u een gebonden soep wilt maken.

Recepten – Dips/Voorgerechten/ Paté

Hummus

4 personen

420 g kikkererwten uit blik, afgespoeld en uitgelekt

2 el tahini

¼ kopje citroensap

¼ kopje water

¼ kopje olijfolie

1 teen knoflook, uitgeperst

½ tl gemalen komijn

½ tl zout

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'PUREE'.
3. Doe het mengsel in een kom en zet het voor gebruik 1-2 uur in de koelkast.

Serveertips: serveer de humus met geroosterde pitachips. Snijd een pitabrood in driehoekjes, smeer ze in met olijfolie, op smaak brengen met zout en komijnzaadjes. Vijf minuten in de oven bakken op 200 °C.

Guacamole

2 rijpe avocado's, geschild, zonder zaden

1 teen knoflook

1 el citroensap

Scheutje tabascosaus

1 jalapenopeper, in schijfjes

¼ kopje vers korianderblad

1 tomaat, gesneden

1. Doe alle ingrediënten, behalve de tomaat, in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'PUREE'.
3. Doe het mengsel in een kom en roer de tomaat erdoor.
4. Voor gebruik een uur in de koelkast zetten.

Serveren met maïschips en salsasaus.

Recepten – Dips/Voorgerechten/Paté (vervolg)

Pesto

4 personen

125 g vers basilicumblad

3 tenen knoflook

2 tl citroensap

Zeezout

Versgemalen zwarte peper

1 kopje extra vergine olijfolie

½ kopje geroosterde pijnboompitten

60 g geraspte Pecorino of Parmezaanse kaas

1. Doe het basilicum, sap, zout, knoflook, de peper en olie in de mengbeker. Meng 20 seconden op stand 'HIGH'.
2. Duw zo nodig de ingrediënten die langs de zijden van de mengbeker omhoog komen, naar beneden, voeg de pitten en kaas toe. Meng nogmaals 20 seconden op stand 'HIGH' totdat een glad mengsel ontstaat. Wilt u een nootachtig mengsel, meng dan 5–10 seconden op stand 'HIGH'.

Serveren: breng een grote pan met water en een beetje olie aan de kook. Kook 500 gr pasta beetgaar. Laat de pasta goed uitleken, niet afspoelen. Doe de pasta in de pan en roer de helft, of meer naar smaak, van de pestosaus erdoor. Bestrooien met extra kaas of met geroosterde pijnboompitten.

Tip: pestosaus is enkele dagen houdbaar in de koelkast. Doe de pesto in een bakje en giet er olijfolie overheen zodat de pesto niet verkleurt. Sluit het bakje af met een deksel of plastic.

Volle mayonaise ongeveer

1,5 kopje

1 ei

1 el citroensap

2 tl dijonmosterd

Snuffje zeezout

1 kopje plantaardige olie

1. Doe het ei, sap, zout en de mosterd in de mengbeker. Meng 10 seconden op stand 'LOW' of totdat een glad mengsel ontstaat.
2. Haal de maatbeker uit het deksel terwijl de blender draait. Voeg de olie langzaam en in een dun straaltje toe totdat het mengsel romig is en de olie opgenomen.
3. Een week houdbaar in de koelkast.

Recepten – Dips/Voorgerechten/Paté (vervolg)

Baba Ghanoush

2 grote aubergines
2 tenen knoflook
2 el tahini
¼ kopje citroensap
¼ tl paprikapoeder
Zeezout en versgemalen zwarte peper
1 el extra vergine olijfolie

1. Prik de aubergines rondom met een vork. Bak ze onder de grill tot de schil blakert en het vruchtvlies zacht is. Laat ze 20 minuten afkoelen, verwijder de schil en laat 10 minuten uitlekken.
2. Doe alle ingrediënten in de mengbeker. Doe het deksel erop en druk op de knop 'PUREE'. Zo nodig de ingrediënten van de zijden halen. Blijf op een lage stand mengen tot u tevreden bent over het mengsel.
3. Doe het mengsel in een kom en zet het voor gebruik 1–2 uur in de koelkast. Sprenkel voor het serveren de olijfolie over het mengsel.

Serveren met vers, knapperig brood

Gekruide champignonpaté ongeveer

1,5 kopje
50 g boter of margarine
1 ui, grof gesneden
300 g champignon, schijfjes
200 g roomkaas, schijfjes
1 el verse bieslook, fijngesneden
Zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

1. Verwarm de boter in een pan op gematigd vuur. Bak de ui en champignons tot ze zacht zijn; afkoelen.
2. Doe het champignonmengsel samen met de overige ingrediënten in de mengbeker.
3. Druk op de knop 'PUREE'.
4. Doe het mengsel in een kom en zet het voor gebruik ten minste 2 uur in de koelkast.
5. Serveren met Melbatoast.

Recepten – Kleine hapjes

Frittata met zoete aardappels en rucola

8 personen

1 kleine, zoete aardappel

80 g jonge rucola

200 g fetakaas, blokjes

250 ml dikke room

10 eieren

Zeezout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

½ kopje geraspte, hartige kaas

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet de bodem van een cakeblik van 19 cm in.
2. Schil de zoete aardappel en snijd hem in dunne schijfjes.
3. Doe een laagje aardappel in het blik, dan rucola, vervolgens feta en herhaal dit. Bewaar enkele schijfjes aardappel voor de bovenkant.
4. Meng de eieren, room, peper en het zout in de mengbeker en meng op stand 'HIGH' tot een glad mengsel. Schenk het eimengsel in het blik en bestrooi het met geraspte kaas.
5. Zet de frittata 30–35 minuten in de oven of totdat hij gaar is. Als de bovenkant bruin wordt terwijl de binnenkant nog niet gaar is, leg er dan een stukje folie overheen. Dit voorkomt verbranding.

Quiche met kaas en spek

1 groot vel kant-en-klaar kruimeldeeg uit de diepvries

6 plakjes bacon zonder zwoerd, grof gesneden

1 kleine ui, fijngesneden

1½ kopje geraspte, hartige kaas

4 eieren

1 kopje melk

½ kopje room

½ kopje zelfrijzend bakmeel

Peper naar smaak

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed de quichevorm met het deeg, snijd overtollig deeg van de rand. Prik het deeg in met een vork.
2. Bak de bacon in een pan, haal de bacon eruit. Laten uitlekken en afkoelen op keukenpapier.
3. Meng de bacon, ui en kaas in een grote kom.
4. Doe alle overige ingrediënten in de mengbeker.
5. Druk op de knop 'MIX'.
6. Doe het baconmengsel in de quichevorm en schenk het eimengsel er overheen.
7. Zet de quiche 50 minuten in de oven of totdat hij gaar is. Laat de quiche 10 minuten afkoelen voordat u hem aansnijdt.

Recepten – Nagerechten

Gebakken citroenkwardaart

10 personen

250 g koekkrumels

2 tl nootmuskaat

125 g gesmolten boter

250 ml dikke room

3 eieren

½ kopje poedersuiker

2 tl geraspte citroenschil

2 el citroensap

500 g blokjes roomkaas, kamertemperatuur

1. Verkrummel de koekjes, 5–6 per keer, met de knop 'PULSE'. Haal de mengbeker van de blender en giet de krumels eruit. Meng de nootmuskaat, gesmolten boter en koekkrumels in een kom, goed roeren. Druk het krumelmengsel op de bodem en randen van een ingevette springvorm van 20 cm. Zet de vorm 30 minuten in de koelkast.
2. Doe de room, eieren, suiker, schil, helft van de kaas en het sap in de mengbeker.
3. Druk op de knop 'MIX'. Haal de maatbeker uit het deksel terwijl de machine draait en voeg de rest van de blokjes roomkaas een voor een toe, totdat een glad mengsel ontstaat.
4. Doe de vulling in de vorm en bak de taart op 160 °C, ongeveer 50 minuten of totdat de taart stevig is. Zet de ovendeur op een kier en laat de taart afkoelen. Zet de taart voor het serveren enige uren in de koelkast.

Banancake met roomkaasglazuur

2¼ kopje zelfrijzend bakmeel

½ tl zout

1 tl kaneel

½ tl nootmuskaat

2 eieren

180 g boter, in blokjes op kamertemperatuur

½ kopje karnemelk

1½ kopje ruwe suiker

1 tl witte azijn

1 tl vanille-extract

1½ kopje overrijpe, geprakte banaan

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een tulbandvorm van 20 cm in.
2. Zeef de bloem, kaneel, nootmuskaat en het zout in een grote kom.
3. Doe de eieren, boter, melk, suiker, azijn, bananen en het vanille-extract in de mengbeker.
4. Druk op de knop 'MIX'. (Het mengsel zal nu schiften, maar wordt weer een geheel als de droge ingrediënten worden toegevoegd.)
5. Doe het bananenmengsel bij de droge ingrediënten en meng dit door elkaar met een houten lepel of garde.
6. Schenk het mengsel in de ingevette vorm en zet het 40 minuten in de oven of totdat de cake gaar is. Test dit met een prikker.
7. Laat de cake ongeveer 5 minuten in de vorm afkoelen voordat u de cake lost.
8. Glazuur de afgekoelde cake met roomkaasglazuur, zie recept op bladzijde 16.

Recepten – Nagerechten (vervolg)

Roomkaasglazuur

250 g zachte roomkaas

¼ kopje boter

1 tl vanille

3 kopjes glazuurmix

¼ kopje vruchtvlies van de passievrucht

Meng de kaas, boter en vanille in een kleine kom. Klop het mengsel met een mixer. Voeg glazuurmix toe en meng het tot een glad geheel. Klop de passievrucht op lage stand door het mengsel. Smeer dit over de cake.

Kleverige dadelpudding

8 personen

200 g gedroogde dadels, grof gehakt

1 tl zuiveringszout

1¼ kopje kokend water

60 ml olijfolie

1 afgestreken kopje bruine suiker

1 kopje zelfrijzend bakmeel

¼ tl koekkruiden

2 eieren

Butterscotchsaus

140 g boter

²/₃ afgestreken kopje bruine suiker

1 kopje (250 ml) dikke room

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een cakevorm van 20 cm in.
2. Doe de dadels, het zout en water in de mengbeker. Doe het deksel erop en laat het mengsel 5 minuten rusten.
3. Voeg olie en suiker toe, druk drie keer op pulse.

4. Voeg de overige ingrediënten toe, meng het geheel met de knop 'PULSE' goed door elkaar. Schraap zo nodig de zijden van de mengbeker schoon. Meng niet te lang.
5. Schenk het mengsel in de vorm en zet de vorm ongeveer 1 uur in de oven, of totdat de pudding gaar is. Haal de pudding uit de oven en laat hem 5 minuten rusten voordat u de pudding op het rooster lost.
6. Serveer de pudding met de butterscotchsaus. Verwarm voor de saus alle ingrediënten in een kleine pan op laag vuur totdat alles goed is gemengd.

Honingflensjes

30 stuks

3 grote eieren

¼ kopje honing

1 kopje melk

1½ kopje zelfrijzend bakmeel

Snuffje zout

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker en meng alles 30 seconden op stand 'LOW'. Schraap de zijden van de mengbeker schoon en meng nog eens 30 seconden.
2. Schenk het mengsel in een kan en zet het 30 minuten in de koelkast.
3. Schep met een eetlepel hoopjes van het mengsel in een licht ingevette koekenpan; aan beide kanten goudbruin bakken.
4. Serveren met boter.

Recepten – Drinkjes

Klassieke bananensmoothie

2 glazen

- 2 kopjes magere melk
- 2 middelgrote bananen, in stukken
- ½ kopje magere yoghurt
- 1 el honing
- ¼ tl kaneel

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'SMOOTHIE'.
3. Schenk het in twee glazen.

Klassieke milkshake

2 glazen

- 250 ml melk
- 2 scheppen ijs – willekeurige smaak
- 2 el topping – willekeurige smaak

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'MILKSHAKE'.
3. Schenk het in twee glazen.

Aardbeienmilkshake

2 glazen

- 6 aardbeien
- 2 kopjes melk
- 2 scheppen aardbeienijs.

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'MILKSHAKE'.
3. Schenk het in twee glazen.

Cacaofantasie

2 glazen

- 2 kopjes melk
- 2 scheppen vanille-ijs
- 3-4 el cacao

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'MILKSHAKE'.
3. Schenk het in twee glazen, strooi er cacao-poeder over.

Fruitige verrassing

2 glazen

- 180 ml vers sinaasappelsap
- 90 ml ananassap
- 1 doosje aardbeien
- Een schijf suikermeloen
- Een schijf kanteloep
- 8 ijsblokjes

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'SMOOTHIE'.
3. Schenk het in twee glazen.

Recepten – Drinkjes (vervolg)

Citrusensatie

2 glazen

60 ml vers limoensap

4 scheutjes Angostura bitters

8 ijsblokjes

Citroenlimonade

1. Doe alle ingrediënten, behalve de limonade, in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'SMOOTHIE'.
3. Schenk het in twee glazen, limonade erop.

Ijskoffie

2 glazen

2 el oploskoffie, opgelost in

2 el kokend water

2 kopjes melk

2 scheppen vanille-ijs

Serveren met slagroom

1. Doe alle ingrediënten, behalve de slagroom, in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'MILKSHAKE'.
3. Schenk het in twee glazen. Doe er slagroom bovenop, strooi er chocolade over.

Ijskoude fruitsmoothie

2 glazen

1 banaan

1 kopje tropisch vruchtensap

½ kopje melk

3 ijsblokjes

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'SMOOTHIE'.
3. Schenk het in twee glazen.

Framboos-citrusmoothie

2 glazen

1 kopje frambozenyoghurt

1 kopje bevroren yoghurt

1 kopje sinaasappelsap

1 kopje bevroren frambozen

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'SMOOTHIE'.
3. Schenk het in twee glazen.

Perziksmoothie

2 glazen

400 g perziken op sap (blik), uitgelekt

4] kopje yoghurt

2 tl honing

1 schep vanille-ijs

1 kopje melk

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'SMOOTHIE'.
3. Schenk het in twee glazen.

Mango-papayasmoothie

2 glazen

1 mango, geschild, ontpit en in blokjes

½ kleine papaya, geschild, zonder zaad en in blokjes

1 kopje yoghurt

1 el vers limoensap

1 el honing

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'SMOOTHIE'.
3. Schenk het in twee glazen.

Recepten – Dikke shakes

Tips voor de beste dikke shakes

Gebruik het ijs niet rechtstreeks uit de vriezer.

Laat het ijs ongeveer vijf minuten (afhankelijk van hoe koud uw vriezer is) staan voor u het gebruikt.

Bij ijs met een hoger roomgehalte moet u misschien wat melk toevoegen.

Doe het ijs altijd in gedeelten in de mengbeker, nooit in grote stukken omdat deze moeilijk door de blender kunnen worden verwerkt.

Klassieke dikke shake

2 glazen

270 g chocolade ijs

3½ kopje melk

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'THICK SHAKE'.
3. Schenk het in twee glazen.

Dikke shake van bessenyoghurt

2 glazen

270 g bevroren bessenyoghurt

¼ kopje bevroren gemengde bessen

½ kopje melk

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'THICK SHAKE'.
3. Schenk het in twee glazen.

Dikke shake met chocoladekoekjes

2 glazen

4 lange chocoladekoekjes (Bolletje), in stukken

270 g vanille-ijs

100 ml melk

2 lange chocoladekoekjes als garnering

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'THICK SHAKE'.
3. Schenk het in twee glazen, garneren met de chocoladekoekjes.

Recepten – Cocktails

Suikersiroop is onmisbaar bij het maken van een goede cocktail. Breng in een kleine pan een deel witte suiker en een deel water aan de kook, tot de suiker is opgelost. Laten afkoelen en bewaren in de koelkast.

Ijskoude limoenmargarita

2 glazen

60 ml tequila
30 ml vers limoensap
60 ml Cointreau of triple sec
30 ml suikersiroop
14 ijsblokjes

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'COCKTAIL'.
3. Schenk het in twee glazen.

Aardbeidendaiquiri

2 glazen

90 ml Bacardirum
60 ml vers limoensap
60 ml suikersiroop
6 aardbeien, in vier stukken
14 ijsblokjes

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'COCKTAIL'.
3. Schenk het in twee glazen.

Pina Colada

2 glazen

90 ml Bacardirum
120 ml ananassap
60 ml kokosroom
30 ml Malibu
30 ml suikersiroop
14 ijsblokjes

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'COCKTAIL'.
3. Schenk het in twee glazen.

Splice

2 glazen

60 ml Midori
60 ml Malibu
120 ml ananassap
80 ml room
14 ijsblokjes

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'COCKTAIL'.
3. Schenk het in twee glazen.

Recepten – Cocktails (vervolg)

Mokkawaanzin

2 glazen

- 30 ml espressokoffie
- 60 ml Baileys
- 60 ml wodka
- 1 schep chocolade ijs
- 14 ijsblokjes

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'COCKTAIL'.
3. Schenk het in twee glazen.

Eierpunch

2 glazen

- 30 ml suikersiroop
- 60 ml cognac
- 60 ml donkere rum
- 2 eieren
- 8 ijsblokjes
- Melk

1. Doe alle ingrediënten, behalve de melk, in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'COCKTAIL'.
3. Schenk het in twee glazen, vul de glazen verder met melk.

Ijskoude Cosmopolitan

2 glazen

- 20 ml citroenwodka
- 40 ml wodka
- 60 ml Cointreau
- 120 ml cranberrysap
- 1 tl limoensap
- 8 ijsblokjes

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker.
2. Druk op de knop 'COCKTAIL'.
3. Schenk het in twee glazen.

Aantekeningen

Aantekeningen

Garantievoorwaarden

Dit ESPRESSIONS keukenapparaat is van een uitstekende kwaliteit en constructie. Echter, mochten er zich, tijdens de geldende garantieperiode, gebreken voordoen in de materialen of in de afwerking, dan zullen wij naar ons oordeel, de defecte onderdelen kosteloos vervangen of repareren volgens onderstaande garantiebepalingen. Deze 2-jarige garantie geldt voor zowel onderdelen als voor arbeid en uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Verzendkosten zijn niet inbegrepen.

Deze garantiebepalingen voorzien in voordelen naast, en niet ten nadele, van uw wettelijke rechten. Deze garantie dekt niet de verzend- of transportkosten van het retourneren van het apparaat. Deze garantie geldt slechts voor producten die binnen de Benelux zijn verkocht en verblijven. De garantie is niet van toepassing op de stekkers, elektriciteitsnoeren of zekeringen en ook niet op defecten veroorzaakt door:

- Reguliere slijtage aan het apparaat of onderdelen door het gebruik.
- Nalatigheid in gebruik of het onderhoud volgens de gebruiksinstructies.
- Het product aan te sluiten op een elektriciteitsbron die hiervoor niet geschikt is.
- Beschadiging door foutief gebruik of misbruik van het product.
- Wanneer veranderingen zijn aangebracht door anderen dan een door IT&M geautoriseerde servicedienst.
- Het uit elkaar halen of belemmeren van het product.
- Diefstal of poging tot diefstal van het product.

- Breuk of defecten veroorzaakt door transport.

Controleer, alvorens een product onder deze garantievoorwaarden te retourneren, of:

- De instructies van het product goed zijn opgevolgd.
- De voeding naar het apparaat werkt dan wel dat het apparaat ingeschakeld is.
- Het defect niet te wijten is aan een defecte zekering.

Indien u aanspraak wilt maken op deze garantie, dient u:

- Het product per post of vervoersdienst te retourneren aan de dealer waar het is gekocht of rechtstreeks aan IT&M.
- Ervoor zorg dragen dat het product schoon is en goed en transport zeker verpakt, bij voorkeur in de originele verpakking.
- Informatie in te sluiten met uw contactgegevens (naam, adres, telefoonnummer) en waar en wanneer het product is aangeschaft, samen met een kopie aankoopbewijs.
- De exacte aard van het defect aan te geven.

Deze garantie dekt geen andere claims welke dan ook, inclusief en zonder uitzondering, enige aansprakelijkheid voor bijkomend, indirect of voortvloeiende schade. Zoals het ook niet de kosten dekt voor het wijzigen of repareren door een derde zonder toestemming van IT&M. Indien onderdelen of het gehele apparaat zijn vervangen, zal dit de garantieperiode niet verlengen. De originele aankoopdatum geldt als aanvang garantieperiode.

MODEL

EP7950

STEMPEL VERKOPER

DATUM VAN VERKOOP

Voor meer informatie neemt u contact op met de dealer of in de Benelux met:

IT&M B.V. Eindhoven

Telefoon: 0031 (0) 40-290 11 30

E-mail: info@itmonline.nl

Hebt u hulp nodig?

Neem contact op met onze klantenservice of
bezoek onze website.

IT&M b.v.

Park Forum 1110
NL-5657 HK Eindhoven
info@itmonline.nl
www.itmonline.nl
Tel. 0031-40-290 11 30



is een geregistreerd handelsmerk

'MultiBlender Square' is een handelsmerk van IT&M b.v.

Door kleine verschillen in ontwerp of anderszins, kan het
product afwijken van de afbeeldingen in deze folder.

© Copyright. IT&M b.v. 2011