



Gebruiksaanwijzing Fresh Fruit Express met Solis Master Chef Blender 1500 W

SMOOTHIE



- Schenk 250 ml fruitsap* in de blender net boven cup 1 op de beker.
- Schud een Fresh Fruit Express zakje met 150 gram diepvriesfruit leeg in de blender.
- Druk op de toets Blend en wacht tot het programma stopt.
- De blender heeft dan de smoothie helemaal fijn gemixt.
- Schenk de smoothie in een groot glas of onze speciale Smoothie disposable beker en presenteer deze met een rietje (minimale doorsnede 6 mm).



* Voor fruitsap gebruikt u bij voorkeur Fresh Fruit Express Mangovruchtendrank 100% fruit.

FRUIT MILKSHAKE

- Schenk 250 ml fruitsap* in de blender net boven cup 1 op de beker.
- Schud een Fresh Fruit Express zakje met 150 gram diepvriesfruit leeg in de blender.
- Voeg softijs, milkshake of 2-3 bolletjes roomijs per milkshake toe.
- Druk op de toets Blend en wacht tot het programma stopt.
- De blender heeft dan de fruit milkshake helemaal fijn gemixt.
- Schenk de fruit milkshake in een groot glas of plastic beker (400 ml) en presenteer deze met een rietje (minimale doorsnede 6 mm).



Gebruiksaanwijzing Fresh Fruit Express **met Solis Master Chef Blender 1500 W**

COCKTAIL

- Schenk 70 ml alcohol naar keuze (b.v. Vodka of Malibu) in de blender.
- Vul dit aan tot minimaal 250 ml met fruitsap* tot cup 1 op de beker.
- Schud een Fresh Fruit Express zakje met 150 gram diepvriesfruit leeg in de blender.
- Druk op de toets Blend en wacht tot het programma stopt.
- De blender heeft dan de cocktail helemaal fijn gemixt.
- Schenk de cocktail in een groot glas (400 ml) en presenteer deze met een rietje (minimale doorsnede 6 mm).

* Voor fruitsap gebruikt u bij voorkeur Fresh Fruit Express Mangovruchtendrank 100% fruit.

Overig gebruiksadvies:

- **Bestel onze bedrukte Smoothie bekers via onze website bij Assortiment.**
- **Met de Fresh Fruit Express Mango Vruchtendrank zijn de smoothies van 100% fruit en bevatten veel minder calorieën.**
- **Het is heel erg belangrijk dat u de fruitzakjes niet kouder dan 18-19 graden invriest.**
- U kunt de smoothies van te voren bereiden, want ze blijven minimaal 4-5 uur goed in de koelkast zonder dat de smoothies gaan schiften.
- U hoeft dus bij de smoothies, fruit milkshakes en cocktails nooit ijsblokjes toe te voegen.
- U kunt de smoothies/cocktails ook als fruitshots bij een borrel/receptie of als amuse gebruiken.
- De fruit milkshake wordt ook vaak als dessert gebruikt (bv: frambozen-mango met chocolade-ijs).
- **Na het reinigen de schroef aan de onderkant van de beker goed vastdraaien om lekken te voorkomen.**
- **Neem dagelijks de roestvrijstalen onderdelen zorgvuldig af met een licht vochtige doek. Laat sapresten niet inwerken, de zuren van de sap kunnen het materiaal aantasten.**
- U kunt niet meer dan 1 smoothie, fruit milkshake of cocktail tegelijk blenden!
- Leuk is het ook om verschillende kleine smoothies van 100 ml als Smoothie festival aan te bieden.
- De blender mag niet zonder vloeistof draaien. De motor raakt dan oververhit en de garantie is dan niet van toepassing.
- Bij gebruik van een glas adviseren wij het IKEA Godis glas 40 cl.

**Zie ook www.freshfruitexpress.nl of neem voor meer informatie contact op met
Fast Food Express 0167-540400.**