



Bedienungsanleitung – Fresh Fruit Express Blenders

FRUCHT- ODER GEMÜSE-SMOOTHIE



- Gießen Sie 250 ml Fresh Fruit Express Smoothie-Basissaft für einen Fruchtsmoothie oder 300 ml für einen Gemüse-Smoothie in den Blender.
- Geben Sie 1 gefrorenen Fresh Fruit Express oder Veggie Express Beutel (150 g Tiefkühlfrüchte oder -gemüse) in den Blender.
- Starten Sie den Blender und warten Sie etwa 30-40 Sekunden, bis der Smoothie fertig gemixt ist. Für 2 Smoothies, mixen Sie 15 Sekunden länger, für 3 Smoothies, 30 Sekunden länger.
- Fresh Fruit Express Blender Einstellungen:
 - **Taste 1:** 1 Smoothie
 - **Taste 2:** 2 Smoothies
 - **Taste 3:** 3 Smoothies
 - **Taste 4:** 1 Smoothie mit reduzierter Lautstärke
- Schalten Sie den Blender nach dem Mixen aus.
- Gießen Sie den Smoothie in ein großes 400 ml Glas oder unseren speziellen Smoothie-Einwegbecher und servieren Sie ihn mit unseren 8 mm Holzstrohhalm.

Für den Saft bevorzugen Sie am besten Fresh Fruit Express Smoothie Basis Saft 100% Frucht.

FRUCHT-MILKSHAKE

- Gießen Sie 250 ml Fruchtsaft in den Blender.
- Geben Sie 1 gefrorenen Fresh Fruit Express Beutel (150 g Tiefkühlfrüchte) in den Blender.
- Fügen Sie Softeis, Milchshake-Mix oder 1-2 Kugeln Speiseeis pro Milkshake hinzu.
- Starten Sie den Blender und warten Sie, bis der Milkshake vollständig gemixt ist. Gießen Sie den Frucht-Milkshake in ein großes 400 ml Glas oder einen Plastikbecher und servieren Sie ihn mit unserem 8 mm Holzstrohhalm.
- Verwenden Sie Taste 2 für 1 Frucht-Milkshake.



Gebrauchsanleitung Mixer Fresh Fruit Express

FRISCHE PIÑA COLADA / ÜBRIGE COCKTAILS

- Schenken Sie 35 ml Bacardi Lemon oder Rum* per Piña Colada** in den Becher des Mixers.
- Geben Sie mindestens 250 ml Fresh Fruit Express Basis Fruchtsaft per Cocktail hinzu.
- Für den Piña Colada Cocktail geben Sie eine 150 gr Tüte Fresh Fruit Express gefrorene Ananas/ Mango*** in den leeren Becher; bei Piña Colada und Red Daiquiri fügen Sie noch Zitronensaft hinzu.
- Sie brauchen dann 2 Kaffeelöffel Fresh Fruit Express Pina Colada Instantmix (50 gr) pro Piña Colada****. Fügen Sie noch 3-5 Eiswürfel hinzu.
- Nun mixen Sie diese Zutaten für 45 Sekunden. Für 2 und 3 Piña Colada mixen Sie ungefähr 60 und 90 Sekunden.
- Schenken Sie den Cocktail in ein großes Glas (400 ml) und präsentieren Sie diesen mit einem farbigen Strohhalm (minimaler Durchmesser 8 mm).

* Bei unseren Fruchtcocktails ersetzen Sie den Rum durch Baileys, Gin oder Vodka (siehe unsere Menükarte).

** Bei einer Piña Colada oder einem Fruchtcocktail ohne Alkohol können Sie den Rum durch einen Fruchtsaft ersetzen.

*** Für die anderen Fruchtcocktails können Sie die anderen Fruchtmischungen, die auf der Karte stehen, verwenden. Fügen Sie noch 3-5 Eiswürfel hinzu.

**** Darauf können Sie bei den anderen Fruchtcocktails verzichten.

Zusätzliche Benutzerhinweise:

- Bestellen Sie unsere bedruckten Smoothie- und transparenten Becher sowie farbigen holzen Strohhalm über unseren Webshop auf der Webseite.
- Sie brauchen zwischendurch den Becher des Mixers nicht zu reinigen. Mixen Sie von hell nach dunkel.
- Bei dem Fresh Fruit Express Smoothie Basis-Fruchtsaft bestehen die Frucht-Smoothies aus 100% Früchten und haben wenige Kalorien; ebenso perfekt einzusetzen als Basis für die Gemüse-Smoothies
- **Es gilt zu beachten, die Früchte- und Gemüsetüten nicht kälter als bei -18 bis -20 °C einzufrieren.**
- Sie können die Smoothies auch im Voraus zubereiten, denn sie können mindestens 5-6 Stunden im Kühlschrank stehen ohne zu gerinnen (Ananas nicht). Smoothies bleiben 48 Stunden genießbar. Sie können bis zu 60 Smoothies à 300 ml in 15 Min. herstellen.
- Bei größeren Mengen empfiehlt es sich, die Tütchen 5 Minuten vorher aus dem Kühlschrank zu nehmen. Mixen Sie dabei die Tüten mit den größeren Stücken zuletzt (z.B. Mango-Banane).
- Fügen Sie zu den Smoothies und Fruchtmilchshakes keine Eiswürfel hinzu. Bei den Cocktails ist das hingegen möglich.
- Sie können die Frucht-Smoothies / Cocktails auch als Fruchtshot bei einem High Tea, Empfang oder einfach zum Vergnügen konsumieren.
- Der Fruchtmilchshake wird auch als Dessert genossen (z.B. Himbeer-Mango mit Schokoladeneis).
- Großartig ist es auch, verschiedene kleine 100 ml Smoothies z.B. als Smoothie-Festival anzubieten.
- Mixen Sie nicht mehr als 3 Tüten gleichzeitig, sonst werden die Messer des Mixers beschädigt.
- Bei Verwendung eines Glases empfehlen wir das IKEA Godis Glas 40 cl (ist 400 ml oder 400cc).
- **Sie können auch einen Pina Colada-Milchshake in einer Slush-Maschine zubereiten mit 2 Litern haltbarer Magermilch, 2 Litern Wasser und 2 x 500 g Pina Colada Instantmischung. Haltbar für 4 Tage. Slush-Maschinen sind über die Website erhältlich.**

Siehe auch www.freshfruit.express oder nehmen Sie für weitere Informationen Kontakt auf mit:
Fresh Fruit Express TEL +31-167-540400 (Niederlande) . Tel +49 – 322 210 920 20



Gebrauchsanleitung Fresh Fruit Express mit Waring blender **FRÜCHTE- ODER GEMÜSESMOOTHIE**



- Gießen Sie **250 ml** des Fresh Fruit Express Smoothie Basis Fruchtsafts für Frucht- Smoothies oder 300 ml des Fresh Fruit Express Smoothie Basis Fruchtsafts für Gemüse- Smoothies in den Mixer.
 - Geben Sie eine **gefrorene** Fresh Fruit Express oder Veggie Expressstüte mit 150 Gramm Tiefkühlfrüchten oder Tiefkühlgemüse pro Smoothie in den Mixer.
 - Danach drücken Sie die Programmtaste 1 für einen Smoothie, Programmtaste 2 für zwei Smoothies und 3 für drei Smoothies. Wenn Sie den smoothie leiser herstellen möchten drücken Sie taste 4.
- Für ein Veggie smoothie braucht man dieselbe Zeit wie für 2 Fruchtsmoothies.**
- Schenken Sie den Smoothie in ein großes Glas (400 ml) oder **in unseren besonderen Smoothie-Einweg-Becher** und präsentieren Sie diesen mit einem **farbigen** Strohhalm (minimaler Durchmesser 8 mm).

Als Fruchtsaft empfehlen wir Ihnen den Fresh Frucht Express Smoothie Basis Fruchtsaft aus 100% Früchte

FRUCHTMILCHSHAKE

- Füllen Sie 250 ml Fruchtsaft* in den Mixer.
- Geben Sie eine Tüte **gefrorene** Fresh Fruit Express (150 gr) Tiefkühlfrüchte dazu.
- Fügen Sie Softeis oder 1-2 Kugeln Eiscreme pro Milchshake hinzu.
- Drücken Sie die Programmtaste 2 für einen Milchshake Programmtaste 3 für 2.
- Schenken Sie den Smoothie in ein großes Glas oder Plastikbecher und präsentieren Sie diesen mit einem farbigen Strohhalm (minimaler Durchmesser 8 mm).



Gebrauchsanleitung Fresh Fruit Express mit Waring blender

FRISCHE PIÑA COLADA / FRÜCHTECOCKTAILS

- Schenken Sie 35 ml Bacardi Lemon oder Rum* per Piña Colada** in den Becher des Mixers.
- Geben Sie mindestens 250 ml Fresh Fruit Express Basis Fruchtsaft per Cocktail hinzu.
- Für den Piña Colada Cocktail geben Sie eine 150 g Tüte Fresh Fruit Express gefrorene Ananas/ Mango*** in den leeren Becher; bei Piña Colada und Red Daiquiri fügen Sie noch Zitronensaft hinzu.
- Sie brauchen dann 2 Kaffeelöffel Fresh Fruit Express Pina Colada Instantmix (50 g) pro Piña Colada****. Fügen Sie noch 3-5 Eiswürfel hinzu.
- Drücken Sie die Programmtaste 1 für einen Piña Colada, Programmtaste 2 für zwei und 3 für 3 Piña Colada. Drücken Sie Taste 4 für einen Piña Colada mit weniger Geräuschentwicklung. Schenken Sie den Cocktail in ein großes Glas oder Plastikbecher und präsentieren Sie diesen mit einem farbigen Strohalm (8 mm).

* Bei unseren Früchtecocktails ersetzen Sie den Rum durch Baileys oder Gin (siehe unsere Menükarte).

** Bei einer Pina Colada oder einem Früchtecocktail ohne Alkohol können Sie den Rum durch einen Fruchtsaft ersetzen. Fügen Sie noch 3-5 Eiswürfel hinzu.

*** Für die anderen Früchtecocktails können Sie die anderen Früchtemixe, die auf der Karte stehen, verwenden.

**** Darauf können Sie verzichten bei den anderen Früchtecocktails.

Zusätzliche Benutzerhinweise:

- Bestellen Sie unsere bedruckten Smoothie und transparent Becher sowie farbigen Strohhalme über unseren Webshop auf der Webseite.
- Sie brauchen zwischendurch den Becher des Mixers nicht zu reinigen. Mixen Sie von hell nach dunkel.
- Bei dem Fresh Frucht Express Smoothie Basis Fruchtsaft bestehen die Fruchtsmoothies aus 100% Früchten und haben weniger Kalorien. Ebenso perfekt als Basis für die Gemüsesmoothies
- **Es gilt zu beachten die Früchte- und Gemüsetüten nicht kälter als bei 18-20 Grad einzufrieren.**
- Sie können die Smoothies auch im Voraus zubereiten, denn sie bleiben minimal 5-6 stunden frisch im Kühlschrank ohne zu gerinnen (Ananas nicht). Smoothies bleiben 48 Stunden genießbar. Sie können bis zu 60 Smoothies zu 300 ml in 15 Min. Schaffen.
- Bei größeren Mengen empfiehlt es sich die Tütchen 5 Minuten vorher aus dem Kühlschrank zu nehmen. Mixen Sie dabei die Tüten mit den größeren Stücken zuletzt (z.B. Mango-Banane).
- Fügen Sie zu den Smoothies und Fruchtmilchshakes keine Eiswürfel hinzu. Bei den Cocktails ist das hingegen möglich.
- Sie können die Fruchtsmoothies / Cocktails auch als Fruchtshot bei einem High Tea, Empfang oder einfach zum Vergnügen konsumieren.
- Der Fruchtmilchshake ist auch als Dessert zu genießen (z.B. Himbeer-Mango mit Schokoladeneis).
- Großartig ist es auch um verschiedene kleine 100 ml Smoothies als Smoothie-festival anzubieten.
- Mixen Sie nicht mehr als 3 Tüten gleichzeitig, sonst werden die Messer des Mixers beschädigt.
- Bei Verwendung eines Glases empfehlen wir das IKEA Godis Glas 40 cl (ist 400 ml oder 400cc).
- **Sie können auch einen Pina Colada-Milchshake in einer Slush-Maschine zubereiten mit 2 Litern haltbare Magermilch, 2 Litern Wasser und 2 x 500 g Pina Colada Instantmischung. Haltbar für 4 Tage. Slush-Maschinen sind über die Website erhältlich.**

**Siehe auch www.freshfruit.express oder nehmen Sie für weitere Informationen Kontakt auf mit:
Fresh Fruit Express TEL +31-167-540400 (Niederlande) . Tel +49 – 322 210 920 20**



Gebrauchsanleitung Blenders Fresh Fruit Express

COOL CAPPUCCINO

- Gießen Sie **120 ml** frische, haltbare Vollmilch für einen Cool Cappuccino in den Mixer.
- Verwenden Sie dann **50 Gramm oder 2 Kaffeelöffel Viareggio Cool Cappuccino Puder**.
- Danach fügen Sie Softeis, oder **3 – 12 TROCKENE EISWÜRFEL** (abhängig von der Größe) für einen Cool Cappuccino hinzu. Sie erreichen nach dem Mixen dieselbe Konsistenz wie bei einem Smoothie.
- Drücken Sie eine der Tasten zum Mixen von 1 bis 3 Cool Cappuccinos.
- Präsentieren Sie schließlich den Cool Cappuccino mit einem holzen Strohhalm in einem großen Glas oder in unserem Einwegbecher (siehe Webshop), des Weiteren können Sie diesen noch mit etwas Schlagsahne und Kakaopuder vervollständigen.



COOL CAPPUCCINO MIT BAILEYS

- Gießen Sie **35 ml** Baileys und **85 ml** Vollmilch für einen Cool Cappuccino in den Mixer.
- Außerdem geben Sie **50 Gramm oder 2 Kaffeelöffel Viareggio Cool Cappuccino Puder dazu**.
- Dann fügen Sie Softeis, oder **3 – 12 TROCKENE EISWÜRFEL** (abhängig von der Größe) für einen Cool Cappuccino hinzu. Sie erreichen nach dem Mixen dieselbe Konsistenz wie bei einem Smoothie.
- Drücken Sie eine der Tasten zum Mixen von einem bis drei Cool Cappuccino.
- Präsentieren Sie schließlich den Cool Cappuccino mit einem Strohhalm in einem großen Glas oder in unserem Plastikbecher (siehe Webshop), des Weiteren können Sie diesen noch mit etwas Schlagsahne und Kakaopuder vervollständigen.

Zusätzliche Benutzerhinweise:

- Das Cool Cappuccino Pulver können Sie zum einfacheren Gebrauch am Besten in einem Plastikbehälter bewahren.
- Menü, Tischkarten und Poster sind in unserem Webshop zu bestellen auf unserer Webseite.
- **Sie können den Cool Cappuccino natürlich auch über einen Slush Puppy /Granita Apparat ausschenken.**
Das Verhältnis ist **2 x 500 Gramm Fresh Fruit Express Pina Colada instantmix auf 2 Liter haltbare Magermilch und 2 liter Wasser. Baileys nachher hinzufügen.**
- Ein transparenter Einweg Cool Cappuccino Becher gibt es in unserem Webshop. Bei Verwendung eines Glases empfehlen wir das IKEA Godis Glas 40 cl.

www.freshfruit.express oder
TEL +31-167-540400. Tel +49 – 322 210 920 20



Gebrauchsanweisung Viareggio Cool Cappuccino mit Waring Mixer

COOL CAPPUCCINO

- Gießen Sie mindestens **120 ml** frische/haltbare Vollmilch für einen Cool Cappuccino in den Mixer.
- Verwenden Sie dann **50 Gramm oder 2 Kaffeelöffel Viareggio Cool Cappuccino Pulver**.
- Dann fügen Sie (Soft)Eis oder **3 – 12 TROCKENE EISWÜRFEL** (abhängig von der Größe) für einen Cool Cappuccino hinzu. Sie erreichen nach dem Mixen dieselbe Konsistenz wie bei einem Smoothie.
- Drücken Sie eine der Tasten zum Mixen von einem bis drei Cool Cappuccino.
- Präsentieren Sie schließlich den Cool Cappuccino mit einem Strohhalm in einem großen Glas oder in unserem Einwegbecher (siehe Webshop), des Weiteren können Sie diesen noch mit etwas Schlagsahne und Kakaopuder abrunden.



COOL CAPPUCCINO MIT BAILEYS

- Gießen Sie mindestens **35 ml** Baileys und **85 ml** Vollmilch für einen Cool Cappuccino in den Mixer.
- Geben Sie des Weiteren **50 Gramm oder 2 Kaffeelöffel Viareggio Cool Cappuccino Pulver dazu**.
- Dann fügen Sie (Soft)Eis oder **3 – 12 TROCKENE EISWÜRFEL** (abhängig von der Größe) für einen Cool Cappuccino hinzu. Sie erreichen nach dem Mixen dieselbe Konsistenz wie bei einem Smoothie.
- Drücken Sie eine der Tasten zum Mixen von einem bis drei Cool Cappuccino.
- Präsentieren Sie schließlich den Cool Cappuccino mit einem Strohhalm in einem großen Glas oder in unserem Plastikbecher (siehe Webshop), des Weiteren können Sie diesen noch mit etwas Schlagsahne und Kakaopuder abrunden.

Zusätzliche Benutzerhinweise:

- Das Cool Cappuccino Pulver können Sie zum einfacheren Gebrauch am Besten in einem Plastikbehälter bewahren.
- Menü, Tischkarten und Poster sind in unserem Webshop zu bestellen auf www.freshfruit.express.
- **Sie können den Cool Cappuccino natürlich auch über einen Slush Puppy /Granita Apparat ausschenken.**
Das Verhältnis ist 2 x 500 Gramm Fresh Fruit Express Pina Colada instantmix auf 2 Liter haltbare Magermilch und 2 liter Wasser. Baileys nachher hinzufügen.
- Einen transparenten Einweg Cool Cappuccino Becher gibt es in unserem Webshop.
- Bei Verwendung eines Glases empfehlen wir das IKEA Godis Glas 40 cl.