

URBANMAX™

Tupperware®

Portable Blender

RECIPE BOOK



USE IT ANYWHERE.
USE IT ANYWHERE.
USE IT ANYWHERE.
USE IT ANYWHERE.

GEZOND LEVEN IS NOG NOOIT ZO EENVOUDIG GEWEEST

Bereid en geniet van verse voedzame smoothies, altijd en overal.

Dankzij de draagbare en oplaadbare UrbanMax™ Blender is je smoothie, (milk)shake of sap klaar in minder dan 1min

HOE GEBRUIK JE HEM?

VOOR JE START MET MIXEN

- Gebruik fruit, groenten of ander voedsel waarvan de stukjes niet groter zijn dan 2 cm. Als je bevroren fruit of groenten gebruikt, laat ze dan minstens 10 minuten ontdooien in de vloeistof die je gaat gebruiken voor je bereiding, voordat je start met mixen. Dit voorkomt dat de motor vastloopt.
- Gebruik geen ijsblokjes, want die maken de messen bot. Indien gewenst kan je de ijsblokjes na het blenden toevoegen.

ALS JE KLAAR BENT OM TE MIXEN

- Doe bij het mixen van ingrediënten altijd eerst de vaste ingrediënten in de Blender, gevolgd door de vloeistoffen.
- Overschrijd de maximale vulgrens van 350 ml niet om overlopen te voorkomen.
- Dit product heeft verschillende veiligheidsmaatregelen. Als het Smart Engine deksel niet op de Basis is vastgeschroefd en volledig gesloten is, zal de motor niet starten. Dit voorkomt dat de messen draaien terwijl ze blootgesteld zijn.
- Om de Blender in te schakelen, lijn je de afbeeldingen op de basis en het deksel uit. Wanneer het Smart Engine deksel in de juiste positie staat, wordt het lampje groen. Dat geeft aan dat hij klaar is.
- Dubbelklik op de Start/Stopknop om de motor te starten en de messen beginnen te draaien.
- Draai de blender ondersteboven zodat het deksel volledig in contact komt met een vlakke ondergrond, of houd hem vast om goed te kunnen mixen.
- De vooraf ingestelde cyclus duurt 40 seconden. Daarna stopt de motor vanzelf.
- Als je liever wat brokken/stukjes als eindresultaat overhoudt, kan je de cyclus stoppen door 1x op de Start/Stopknop te klikken. Anders is het aangeraden om de motor een volledige cyclus van 40 seconden te laten draaien. Voor een fijner gemixt resultaat kan je een extra cyclus laten draaien.

Lees altijd de producthandleiding voor gebruik.



Druk 2x om te starten

Ergonomische
anti-morstuit

Inhoud 350ml

Geribbelde wand
om optimaal te
mixen

Met deksel voor onderweg



Draaglusje om overal mee
naartoe te nemen

Draadloos, oplaadbaar met USB-kabel



URBANMAX™
Tupperware®

SMOOTHIE MET APPEL EN RODE BIET

Bereiding: 5min

Mixen: 1 cyclus (40seconden)

Aantal personen: 1

INGREDIENTEN:

75 g gekookte bieten* (in blokjes gesneden)

200ml appelsap

BEREIDING

1. Voeg alle ingrediënten toe aan de basis van de UrbanMax™.

2. Plaats het deksel erop, druk 2x op de startknop en draai de blender ondersteboven.

Blend gedurende 1 cyclus. Schud/draai de beker indien nodig zachtjes om het mengen te optimaliseren.

*Zorg ervoor dat het fruit in blokjes/stukjes van niet meer dan 2x2cm wordt gesneden.



SMOOTHIE MET BOSBESSEN & YOGHURT

Bereiding: 5min

Mixen: 2 cycli (80 seconden)

Aantal personen: 1

INGREDIENTEN:

125 g bosbessen

180 ml yoghurt naar keuze

20 ml suiker of honing

BEREIDING

1. Voeg alle ingrediënten toe aan de basis van de UrbanMax™.
2. Plaats het deksel erop, druk 2x op de startknop en draai de blender ondersteboven. Mix gedurende 2 cycli terwijl je zachtjes schudt/draait om ervoor te zorgen dat alles beter met elkaar vermengd raakt.



COOKIES & CREAM CHEESECAKE SMOOTHIE

Bereiding: 5min

Mixen: 2 cycli (80 seconden)

Aantal personen: 1

INGREDIENTEN:

120 ml melk naar keuze

3 oreokeekjes (in kleine stukjes gebroken)

45 ml zachte roomkaas

180 g vanille-ijs

VOOR HET SERVEREN:

Slagroom

Gemalen oreokoekjes

BEREIDING

1. Voeg alle ingrediënten toe aan de basis van de UrbanMax™.
2. Plaats het deksel erop, druk 2x op de startknop en draai de blender ondersteboven. Mix gedurende 1 cyclus. Schud/draai de beker indien nodig zachtjes om alle ingrediënten beter met elkaar te vermengen.
3. Voeg de resterende helft van het ijs eraan toe, dek af en mix gedurende 1 cyclus.
4. Serveer desgewenst met slagroom en gemalen oreokoekjes erover gestrooid.

*Zorg ervoor dat de stukjes koekjes niet groter zijn dan 2x2cm.



IJSKOUDE GOLDEN DRINK

Bereiding: 5min

Mixen: 1 cyclus (40seconden)

Aantal personen: 1

INGREDIENTEN:

250 ml melk naar keuze

15ml ahornsiroop, honing of agavesiroop (of naar smaak)

2 ml vanille-extract

2 ml gemalen kurkuma

1 ml gemalen kaneel

1/2 ml gemalen gember

1 snufje zwarte peper

1 snufje gemalen kardemom (optioneel)

BEREIDING

1. Voeg alle ingrediënten toe aan basis van de UrbanMax™.
2. Plaats het deksel erop, druk 2x op de startknop en draai de blender ondersteboven. Mix gedurende 1 cyclus.
3. Serveer en giet over ijs



ZONGERIJPT SINAASAPPELSMOOTHIE

Bereiding: 5min

Mixen: 1 cyclus (40seconden) & 10min rusttijd

Aantal personen: 1

INGREDIENTEN:

100 g bevroren mangoblokjes*

75 g bevroren bananenschijfjes*

235 ml sinaasappelsap

BEREIDING

1. Voeg alle ingrediënten toe aan basis van de UrbanMax™.
2. Plaats het deksel erop, druk 2x op de startknop en draai de blender ondersteboven. Mix gedurende 1 cyclus terwijl je zachtjes schudt of draait om ervoor te zorgen dat alle ingrediënten mooi met elkaar vermengd raken.

*Zorg ervoor dat het fruit in blokjes/stukjes van niet meer dan 2x2cm wordt gesneden.



KLASSIEKE PANCAKES

Bereiding: 5min

Baktijd: 10min

Aantal personen: 1

INGREDIENTEN:

120 ml melk naar keuze

15ml suiker

1 ml zout

10 ml bakpoeder

100 g zelfrijzende bloem

1 ei

30 ml gesmolten boter

2 ml vanille-extract

BEREIDING

1. Voeg melk, suiker, zout, bakpoeder, ½ van de bloem, ei, gesmolten boter en vanille-extract toe aan de basis van de UrbanMax™.
2. Plaats het deksel erop, schud voorzichtig om de ingrediënten te mengen en druk dan 2x op de startknop. Draai de blender ondersteboven. Mix gedurende 1 cyclus terwijl je zachtjes schudt/draait om alle ingrediënten mooi onder elkaar te mengen.
3. Voeg 3 el bloem toe en herhaal stap 2. Herhaal dit nogmaals met de overgebleven bloem.
4. Bak 1 pollepel beslag per keer in een koekenpan op middelhoog vuur. Draai de pannenkoek om zodra het oppervlak bedekt is met belletjes of tot het oppervlak goudbruin gebakken is. Herhaal dit met de rest van het beslag.



ENERGIEBOOSTDRANKJE MET PERZIK

Bereiding: 5min

Mixen: 1 cyclus (40sec)

Aantal personen: 1

INGREDIENTEN:

130 g in blokjes gesneden perziken uit blik*

120ml witte druivensap

120 ml koude groene of witte thee

22ml citroensap

BEREIDING

1. Voeg alle ingrediënten toe aan de basis van de UrbanMax™.
2. Plaats het deksel erop, druk 2x op de startknop en draai de blender ondersteboven. Mix gedurende 1 cyclus. Schud/draai de beker indien nodig voorzichtig om alle ingrediënten beter onder elkaar te mixen.
3. Serveer met ijs.

*Zorg ervoor dat het fruit in blokjes/stukjes van niet meer dan 2x2cm wordt gesneden.



Tupperware®

PIÑA COLADA

Bereiding: 5min

Mixen: 2 cycli (80sec)

Aantal personen: 1

INGREDIENTEN:

125 g ananas in blik of verse ananasblokjes*

200ml kokosmelk

15 ml suiker

45ml rum (optioneel)

BEREIDING

1. Voeg alle ingrediënten toe aan de basis van de UrbanMax™.
2. Plaats het deksel erop, druk 2x op de startknop en draai de blender ondersteboven. Mix gedurende 2 cycli. Indien nodig, schud/draai je de beker zachtjes om alle ingrediënten mooi onder elkaar te mixen.

*Zorg ervoor dat het fruit in blokjes/stukjes wordt gesneden die niet groter zijn dan 2x2 cm.



PINK DRAGON SMOOTHIE

Bereiding: 5min

Mixen: 1 cyclus (40sec) & 10min rusttijd

Aantal personen: 1

INGREDIENTEN:

80g bevroren drakenfruit* (pitahaya)

50g bevroren ananas*

120ml sinaasappelsap

80ml water

BEREIDING

1. Voeg alle ingrediënten toe aan de basis van de UrbanMax™.
2. Plaats het deksel erop, druk 2x op de startknop en draai de blender ondersteboven. Mix gedurende 1 cyclus. Indien nodig, schud/draai je de beker zachtjes om de ingrediënten beter onder elkaar te mixen.

*Zorg ervoor dat het fruit in blokjes/stukjes van niet meer dan 2x2cm wordt gesneden.



Tupperware®

GEGRILDE RODE-PAPRIKASAU

Bereiding: 5min

Mixen: 2 cycli (80sec)

Aantal personen: 1

INGREDIENTEN:

165 g dun gesneden geroosterde rode paprika*

1 teentje knoflook (in vieren gesneden)

3 blaadjes basilicum

1 ml zout

2 snufjes zwarte peper

80 ml zure room

BEREIDING

1. Voeg de helft van de geroosterde rode paprikareepjes en de overige ingrediënten in bovenstaande volgorde toe aan de basis van de UrbanMax™.
2. Plaats het deksel erop, druk 2x op de startknop en draai de blender ondersteboven. Mix gedurende 1 cyclus terwijl je zachtjes schudt/draait om de ingrediënten beter onder elkaar te mixen.
3. Voeg de resterende helft van de geroosterde rode paprika toe, dek af en mix gedurende 1 cyclus.
4. Serveer warm met kip of pasta.

*Zorg ervoor dat het fruit in blokjes/stukjes van niet meer dan 2x2cm wordt gesneden.



GEZOUTEN KARMEL PRETZEL MILKSHAKE

Bereiding: 5min

Mixen: 2 cycli (80sec)

Aantal personen: 1

INGREDIENTEN:

80 ml melk naar keuze

10 kleine, knapperige pretzels (in stukjes gebroken)

1 snuifje zout

140 g zacht vanille-ijs

45 ml karamelsiroop

VOOR HET SERVEREN:

Slagroom, karamel & pretzels

BEREIDING

1. Voeg melk, pretzels, zout, de helft van het vanille-ijs en de karamelsiroop toe aan de basis van de UrbanMax™.
2. Plaats het deksel erop, druk 2x op de startknop en draai de blender ondersteboven. Mix gedurende 1 cyclus. Schud/draai de beker indien nodig voorzichtig om de ingrediënten goed onder elkaar te mixen.
3. Voeg de resterende helft van het ijs toe, dek af en mix gedurende 1 cyclus.
4. Serveer desgewenst met slagroom, een drupje karamelsiroop en een pretzel.



AARDBEIJENMILKSHAKE

Bereiding: 5min

Mixen: 1 cyclus (40sec)

Aantal personen: 1

INGREDIENTEN:

125 g aardbeien* (ontkroond en in vieren gesneden)

180 ml melk naar keuze

15 ml suiker of honing

BEREIDING

1. Voeg alle ingrediënten toe aan de basis van de UrbanMax™.
2. Plaats het deksel erop, druk 2x op de startknop en draai de blender ondersteboven. Blend gedurende 1 cyclus. Schud/draai indien nodig de beker zachtjes om alle ingrediënten goed onder elkaar te mixen.

*Zorg ervoor dat het fruit in blokjes/stukjes van niet meer dan 2x2cm wordt gesneden.



TROPICAL PARADISE VRUCHTENSAP

Bereiding: 5min

Mixen: 1 cyclus (40sec)

Aantal personen: 1

INGREDIENTEN:

60 g verse mango* (geschild en in blokjes gesneden)

40g ananasstukjes uit blik of ontdooid*

120 ml kokoswater

80ml sinaasappelsap

15ml citroensap

BEREIDING

1. Voeg alle ingrediënten toe aan de basis van de UrbanMax™.
2. Plaats het deksel erop, druk 2x op de startknop en draai de blender ondersteboven. Blend gedurende 1 cyclus. Schud/draai indien nodig de beker zachtjes om alle ingrediënten goed onder elkaar te mixen.

*Zorg ervoor dat het fruit in blokjes/stukjes van niet meer dan 2x2cm wordt gesneden.

