

1



Portate ad ebollizione l'acqua e versatela nell'apposito contenitore DOSATORE fino alla tacca di colore BIANCO.

2



Prelevate dall'astuccio la bustina COLAZIONE di colore BIANCO e apritela. Preparate il mixer in dotazione dopo aver verificato che la batteria sia carica, immergetelo nell'apposito contenitore DOSATORE e azionatelo a velocità 2 o 3.

3



Versate il contenuto della bustina tenendo in azione il mixer per almeno 20 secondi muovendolo all'interno della caraffa dosatore. Verificate che il prodotto sia completamente miscelato e la consistenza perfettamente omogenea e versate il latte e biscotti nella vostra tazza.

1



Portate ad ebollizione l'acqua e versatela nell'apposito contenitore DOSATORE fino alla tacca di colore VERDE.

2



Prelevate dall'astuccio la bustina PIATTO PRINCIPALE di colore VERDE e apritela. Preparate un cucchiaino di olio extravergine di oliva.

3



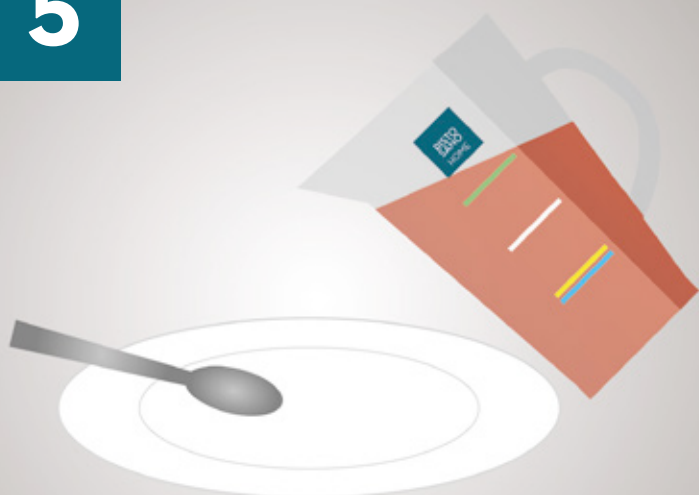
Preparate il mixer in dotazione dopo aver verificato che la batteria sia carica, immergetelo nel contenitore DOSATORE e azionatelo a velocità 2 o 3. Versate il cucchiaino di olio tenendo in azione il mixer per almeno 5 secondi.

4



Versate immediatamente a seguire il contenuto della bustina VERDE tenendo in azione il mixer per almeno 30 secondi e muovendolo all'interno del contenitore DOSATORE.

5



Verificate che il prodotto sia completamente miscelato e la consistenza del prodotto sia perfettamente omogenea. Versate la pietanza nel piatto.

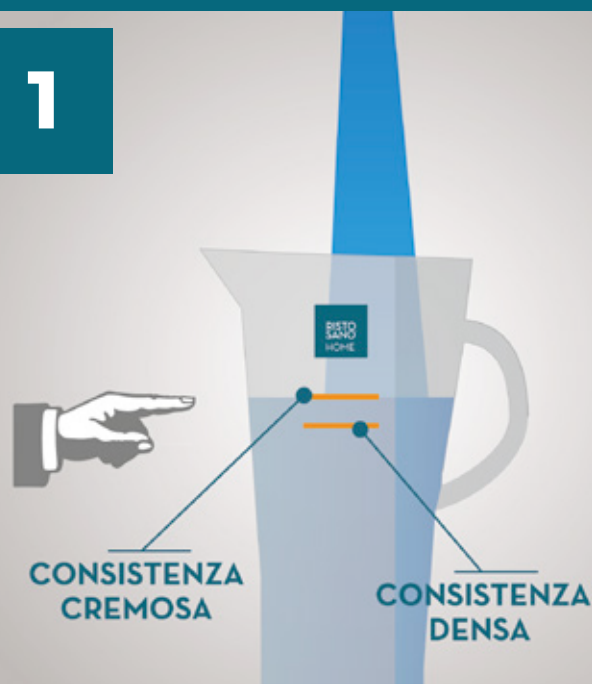
6



Per la preparazione dei purè di verdura, delle mousse di frutta e dei dessert procedete allo stesso modo: dosate l'acqua (tacca GIALLA per purè di verdura, per cui ricordiamo il cucchiaino di olio, e mousse di frutta, AZZURRA per il dessert), versate il contenuto della bustina del prodotto e miscelate.

\* Per dessert e frutta, ai fini di una consistenza ottimale, è preferibile preparare e conservare in frigorifero per consumare durante la giornata o il giorno successivo.

1



Versate nella specifica caraffa DOSATORE BEVOGEL (caratterizzato da due linee ARANCIONI) acqua fredda o a temperatura ambiente fino alla tacca corrispondente alla consistenza adeguata: DENSA (acqua fino alla PRIMA tacca dal fondo) o CREMOSA (acqua fino alla SECONDA tacca).

2



Prelevate dall'astuccio la bustina BEVOGEL (colore ARANCIONE) e apritela. Preparate il mixer in dotazione, verificate che la batteria sia carica, immergetelo nella caraffa dosatore e azionatelo a velocità 2 o 3.

3



Versate il contenuto della bustina ARANCIONE tenendo in azione il mixer per almeno 20 secondi e muovendolo all'interno della caraffa dosatore. Verificate la perfetta miscelazione del prodotto e l'omogeneità della bevanda. Riponete in frigorifero la caraffa dosatore per consumare la bevanda gelificata durante tutto l'arco della giornata.