

UrbanMax®

Bestens versorgt –  
egal, wo du bist!



**Tupperware®**

# UrbanMax<sup>®</sup>

Dieser tolle elektrische Mixer ist unverzichtbar für alle, die viel unterwegs sind und dennoch Wert auf eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung legen. Darin gelingen erfrischende Smoothies, aber auch kalte Suppen, Desserts oder Shakes super easy. Natürlich auch unverzichtbar zum Aufmischen von Proteinshakes und daher für alle Sportbegeisterten ein megatolles Produkt.

- 1 Smart Engine-Deckel mit Trinktülle und integriertem Akku
- 2 Schneidmesser
- 3 Transparenter 530-ml-Behälter mit Skala und maximaler Fülllinie bei 350 ml
- 4 Zusätzlicher Deckel mit Trinktülle
- 5 Praktisches Trageband zum bequemen Transportieren
- 6 USB-Ladekabel
- 7 Ladestation
- 8 Starttaste
- 9 Lasche zum einfachen Öffnen



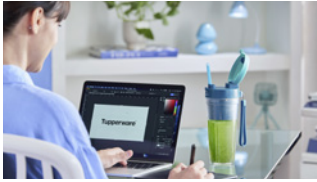
Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.

## Tipp für einfaches Reinigen

Gib 300 ml Wasser und 1-2 Tropfen Spülmittel in den Behälter, verschließe ihn mit dem Smart Engine-Deckel und aktiviere das Produkt für 10 Sekunden oder für einen kompletten 40-Sekunden-Zyklus.

# Vorteile

- Handlicher Smoothie-Maker - Egal ob zuhause oder unterwegs im Auto, Fitnessstudio oder Büro: Du bist jederzeit auf Knopfdruck mit dem Lieblingsgetränk versorgt.



- Dank USB-Ladekabel lädst du das Produkt bequem zuhause, im Auto oder im Büro auf. Eine volle Aufladung reicht für ca. 10 Getränke.



- Einfache und sichere Bedienung dank Smart Engine-Deckel: Das Produkt lässt sich erst starten, wenn der Behälter korrekt verschlossen ist.
- Der voreingestellte Zyklus beträgt 40 Sekunden. Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.

## So einfach geht's

- Obst und Gemüse in kleine Stücke (2 x 2 cm) schneiden, in den Behälter geben und mit der Flüssigkeit auffüllen (dabei die maximale Fülllinie beachten).
- Smart Engine-Deckel auf den Behälter setzen. Um das Produkt korrekt zu verschließen, richte die Markierungen auf dem Deckel und Behälter aneinander aus und drehe den Deckel im Uhrzeigersinn. Wenn sich der Smart Engine-Deckel in der richtigen Position befindet, leuchtet die LED-Anzeige grün und zeigt damit an, dass das Gerät bereit ist.
- Mit einem Doppelklick auf die Starttaste startest du den Motor und die Klinge rotiert.
- Stelle das Produkt auf den Kopf, sodass der Deckel vollständig auf einer flachen Oberfläche aufliegt oder halte es in der Hand, damit sich die Zutaten optimal mischen.
- Der voreingestellte Zyklus beträgt 40 Sekunden. Danach stoppt der Motor automatisch.

- Für eine glattere Konsistenz deiner Getränke/ Speisen kannst du einen weiteren Zyklus starten.
- Zum UrbanMax® gehört ein zweiter flacher Deckel. Er kann für unterwegs verwendet werden, wenn du deine Getränke schon zubereitet hast oder du nutzt ihn zum Frischhalten deiner bereits gemixten Köstlichkeiten im Kühlschrank. Bitte beachte, dass der Smart Engine-Deckel nicht für den Kühlschrank geeignet ist.

## Hinweise

- Gefrorene Früchte vor dem Zerkleinern ca. 10 Minuten auftauen lassen. Das Produkt ist nicht zum Zerkleinern von Eiswürfeln geeignet.
- Öffne das Produkt nicht, während es in Betrieb ist. Das kann zu Schäden führen.
- Tauche den Smart Engine-Deckel niemals komplett in Wasser ein, da hier der Akku beschädigt werden könnte.
- Beachte außerdem sämtliche Hinweise im Produktbeleg.



## GOLDENE MILCH AUF EIS

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

250 ml Milch deiner Wahl

1 EL Ahornsirup

1 TL Vanillesirup

½ - 1 TL gemahlener Kurkuma

½ TL gemahlener Zimt

Nach Belieben 1 Msp. gemahlener  
Ingwer

1. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter geben und ein wenig verrühren.
2. Den Deckel aufsetzen, die Starttaste zweimal drücken und den UrbanMax® auf den Kopf stellen bzw. kopfüber in der Hand halten.
3. Alles zusammen aufmischen. Ein Zyklus dauert 40 Sekunden, danach schaltet sich das Gerät automatisch ab und du kannst dein Getränk genießen.
4. Jeweils 4 Eiswürfel in 2 Gläser geben und die Milch darüber gießen. Sofort genießen.



## ERDNUSSBUTTER- SHAKE

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

250 ml Milch (oder vegane Alternative)

2 EL Erdnussbutter

1 EL Kakao

2 EL Zucker

1. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter geben.
2. Den Deckel aufsetzen, die Starttaste zweimal drücken und den UrbanMax® auf den Kopf stellen bzw. kopfüber in der Hand halten.
3. Alles zusammen aufmischen. Ein Zyklus dauert 40 Sekunden, danach schaltet sich das Gerät automatisch ab und du kannst dein Getränk genießen.

**Tipp** Wenn dir das Getränk noch nicht schaumig genug ist, nochmals die Starttaste drücken und weitere 40 Sekunden aufmischen. Nach Belieben mit Sahne oder Schokosauce servieren.



## EISKAFFEE-SHAKE

**Vorbereitungszeit:** 5 Minuten

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

125 ml kalter, starker Kaffee

125 ml Milch

50 g Vanilleeis

### ZUM SERVIEREN

2x 30 g Vanilleeis

**Tipp** Wer mag, toppt den Shake mit etwas steif geschlagener Sahne und Schokolade.

## NOUGAT-MILCHSHAKE

**Vorbereitungszeit:** 5 Minuten

### ZUTATEN FÜR 1 PERSON

200 ml kalte Milch (oder vegane Alternative)

2 EL Nussnougatcreme (50 g)

**Tipp** Dank Trinktülle kannst du das Getränk direkt aus dem UrbanMax® genießen. Wenn du magst, dazu den Eco+ Straw verwenden.

1. Kaffee, Milch und Vanilleeis in den Behälter geben.
2. Den Smart Engine-Deckel aufsetzen, die Starttaste zweimal drücken, und den UrbanMax® kopfüber in der Hand halten und für ein optimales Ergebnis ein wenig hin und herbewegen.
3. Alles zusammen aufmischen. Ein Zyklus dauert 40 Sekunden, danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.
4. Auf 2 Gläser verteilen und jeweils 30 g Vanilleeis hineingeben.

1. Milch und Nussnougatcreme in den Behälter geben.
2. Den Smart Engine-Deckel aufsetzen, die Starttaste zweimal drücken und den UrbanMax® auf den Kopf stellen bzw. kopfüber in der Hand halten.
3. Alles zusammen aufmischen. Ein Zyklus dauert 40 Sekunden, danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.



## BEERENTRAUM

**Vorbereitungszeit:** 5 Minuten

**Stehzeit:** 15 Minuten

### ZUTATEN FÜR 1-2 PERSONEN

75 g gefrorene Erdbeeren, in Stücken (2 x 2 cm)

75 g gefrorene Himbeeren

50 g Naturjoghurt (alternativ vegane Variante auf Sojabasis)

2 TL Ahornsirup

150 ml Milch (alternativ vegane Variante)

**Tipp** Wer mag, kann das Rezept mit gefrorenen Heidelbeeren zubereiten. Diese vor dem Aufmischen ebenfalls 15 Minuten auftauen lassen.

1. Die gefrorenen Früchte 15 Minuten auftauen lassen und dann zusammen mit den übrigen Zutaten in den Behälter geben.
2. Den Smart Engine-Deckel aufsetzen, die Starttaste zweimal drücken und den UrbanMax® auf den Kopf stellen bzw. kopfüber in der Hand halten.
3. Alles zusammen aufmischen. Ein Zyklus dauert 40 Sekunden, danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.
4. Für ein besonders cremiges Ergebnis das Ganze weitere 40 Sekunden aufmischen.

## GUTEN MORGEN-SMOOTHIE

**Vorbereitungszeit:** 5 Minuten

**Stehzeit:** 15 Minuten

### ZUTATEN FÜR 1-2 PERSONEN

100 g Mango

½ Banane

150 ml Maracujasaft

1. Mango und Banane in Stücke schneiden (ca. 2 x 2 cm) und in den Behälter geben. Mit Maracujasaft auffüllen.
2. Den Smart Engine-Deckel aufsetzen, die Starttaste zweimal drücken und den UrbanMax® auf den Kopf stellen bzw. kopfüber in der Hand halten.
3. Alles zusammen aufmischen. Ein Zyklus dauert 40 Sekunden, danach schaltet sich das Gerät automatisch ab. Für ein besonders fein püriertes Ergebnis das Ganze weitere 40 Sekunden aufmischen.



## SUNSHINE-SMOOTHIE

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

**Stehzeit:** 15 Minuten

### ZUTATEN FÜR 1-2 PERSONEN

100 g gefrorene Mango, in Stücken (2 x 2 cm)

50 g gefrorene Banane, in Stücken (2 x 2 cm)

225 ml Orangensaft

1. Die gefrorenen Früchte 15 Minuten leicht auftauen lassen und dann zusammen mit dem Orangensaft in den Behälter geben.
2. Den Smart Engine-Deckel aufsetzen, die Starttaste zweimal drücken und den UrbanMax® auf den Kopf stellen bzw. kopfüber in der Hand halten
3. Alles zusammen aufmischen. Ein Zyklus dauert 40 Sekunden, danach schaltet sich das Gerät automatisch ab. Für ein besonders cremiges Ergebnis das Ganze weitere 40 Sekunden aufmischen.



## VEGANER SMOOTHIE

**Vorbereitungszeit:** 5 Minuten

### ZUTATEN FÜR 1-2 PERSONEN

100 g Heidelbeeren

100 g vegane Joghurtalternative

150 ml vegane Milchalternative

Nach Belieben 1 EL Kokosblütensirup

1. Heidelbeeren und Joghurtalternative in den Behälter geben. Mit Milchalternative auffüllen und nach Belieben Kokosblütensirup zufügen.
2. Den Smart Engine-Deckel aufsetzen, die Starttaste zweimal drücken und den UrbanMax® auf den Kopf stellen bzw. kopfüber in der Hand halten.
3. Alles zusammen aufmischen. Ein Zyklus dauert 40 Sekunden, danach schaltet sich das Gerät automatisch ab. Für ein besonders fein püriertes Ergebnis das Ganze weitere 40 Sekunden aufmischen.



## VEGANER AVOCADOPUDDING

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

½ reife Avocado

150 g Kokosmilch

1 EL Kokosblütensirup

**Tipps** Für ein besonders gleichmäßiges Zerkleinern und Vermischen nimm das Produkt während des Aufmixens in die Hand und bewege es vorsichtig hin und her.

Der Avocado-pudding schmeckt besonders lecker, wenn du ihn vor dem Servieren mit Kokosraspeln oder Kakao-Nibs bestreust.

1. Das Fruchtfleisch der Avocado mit einem Löffel von der Schale lösen und in Stücke schneiden (ca. 2 x 2 cm), dann in den Behälter geben, Kokosmilch und Kokosblütensirup zugeben.
2. Den Smart Engine-Deckel aufsetzen, die Starttaste zweimal drücken und den UrbanMax® auf den Kopf stellen bzw. kopfüber in der Hand halten.
3. Alles zusammen aufmischen. Ein Zyklus dauert 40 Sekunden, danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.
4. Den Pudding auf 2 kleine Schalen verteilen, nach Belieben bestreuen und genießen.





## PANCAKES

**Vorbereitungszeit:** 5 Minuten

**Backzeit:** insgesamt ca. 10 Minuten

### ZUTATEN FÜR 6 PANCAKES

#### FÜR DEN TEIG

120 ml Milch

1 EL Zucker

1 Prise Salz

100 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Ei

30 g geschmolzene und abgekühlte Butter

Nach Belieben 1 TL Vanilleextrakt

#### ZUM AUSBACKEN DER PANCAKES

2 EL Butterschmalz

**Tipps** Serviere zu den Pancakes den Klassiker Ahornsirup. Alternativ passt auch eine Schokosauce (Rezept auf der nächsten Seite) super dazu.

1. Milch in den Behälter geben. Zucker, Salz und die Hälfte des Mehl-Backpulver-Gemisches draufgeben. Nun das Ei, die flüssige und abgekühlte Butter und evtl. das Vanilleextrakt einfüllen.
2. Den Smart Engine-Deckel aufsetzen, die Starttaste zweimal drücken und den UrbanMax® kopfüber in der Hand halten und leicht hin- und herbewegen, damit sich die Zutaten optimal vermischen. Nach 40 Sekunden stoppt der Zyklus automatisch und das Gerät schaltet sich ab.
3. Übrige Mehl-Backpulver-Mischung in den Behälter geben und alles zusammen weitere 40 Sekunden aufmischen.
4. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und schmelzen lassen. 2-3 Esslöffel Teig nebeneinander in die Pfanne geben. Die Pancakes 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze ausbacken, dann wenden und weitere 2-3 Minuten fertig backen, bis sie eine goldbraune Oberfläche haben.
5. Mit dem übrigen Teig und dem restlichen Butterschmalz ebenso verfahren. Der Teig ist ausreichend für 6 Pancakes.



## EXPRESS-SCHOKOSAUCE

**Vorbereitungszeit:** 5 Minuten

### ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN

2 EL Wasser

13 g Kakaopulver

200 g gezuckerte Kondensmilch

**Tipp** Diese cremige Sauce toppt viele leckere Süßspeisen oder Desserts, wie Pancakes, Pfannkuchen, Waffeln oder Eis.

1. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter geben.
2. Den Smart Engine-Deckel aufsetzen, die Starttaste zweimal drücken, den UrbanMax<sup>®</sup> kopfüber in der Hand halten und für ein optimales Vermischen der Zutaten ein wenig hin- und herbewegen.
3. Nach dem ersten Zyklus den UrbanMax<sup>®</sup> aufrecht hinstellen, so dass der Motor oben ist und 15 Sekunden warten. Nun einen zweiten Zyklus starten, dabei den UrbanMax<sup>®</sup> wieder auf den Kopf stellen.



## COOKIE-SHAKE MIT VANILLEEIS

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

### ZUTATEN FÜR 1 PERSON

2 gefüllte Schokoladen-Sandwich-Cookies

60 g Vanille- oder Schokoladeneis

125 ml Milch

**Tipp** Wer mag, verwendet statt Kuhmilch Alternativen auf pflanzlicher Basis, wie z. B. Hafer- oder Mandelmilch.

1. Die halbierten Cookies in den Behälter geben. Eis und Milch hinzufügen.
2. Den Smart Engine-Deckel aufsetzen, die Starttaste zweimal drücken und den UrbanMax® auf den Kopf stellen bzw. kopfüber in der Hand halten und dabei ein wenig hin- und herbewegen.
3. Alles zusammen aufmischen. Ein Zyklus dauert 40 Sekunden, danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.
4. Den Shake in ein Glas umfüllen, nach Belieben mit steif geschlagener Sahne toppen und sofort genießen.



## GRÜNER SMOOTHIE

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

### ZUTATEN FÜR 1-2 PERSONEN

15 g Feldsalat, gewaschen und trocken geschleudert

25 g Apfel

50 g Banane

1 TL Limettensaft

150 ml kalter Orangensaft

1. Den Stiel von den Salatblättchen entfernen und den Salat grob hacken.
2. Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden (2 x 2 cm). Zusammen mit den Bananenstücken (2 x 2 cm) und Limettensaft in den Behälter geben, mit dem Saft auffüllen.
3. Den Smart Engine-Deckel aufsetzen, die Starttaste zweimal drücken und den UrbanMax® auf den Kopf stellen bzw. kopfüber in der Hand halten.
4. Alles zusammen aufmischen. Ein Zyklus dauert 40 Sekunden, danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.
5. Für ein feineres Ergebnis die Starttaste ein zweites Mal betätigen.
6. Den Smoothie auf Gläser verteilen und sofort genießen.



## ROTE BETE-SMOOTHIE

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

50 g Apfel

30 g rote Bete, vorgegart

50 g Erdbeeren

2 TL Limettensaft

Nach Belieben ½ TL Agavendicksaft oder Ahornsirup

125 ml Wasser

1. Apfel, rote Bete und Erdbeeren klein schneiden (ca. 2 x 2 cm). Zusammen mit Limettensaft und Süßungsmittel in den Behälter geben. Das Ganze mit Wasser auffüllen.
2. Den Smart Engine-Deckel aufsetzen, die Starttaste zweimal drücken und den UrbanMax® auf den Kopf stellen bzw. kopfüber in der Hand halten.
3. Alles zusammen aufmischen. Ein Zyklus dauert 40 Sekunden, danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.
4. Für ein feineres Ergebnis die Starttaste ein zweites Mal betätigen.
5. Den Smoothie auf zwei Gläser verteilen und sofort genießen.



## HERZHAFTER SMOOTHIE MIT GURKE UND KOKOS

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

### ZUTATEN FÜR 1 PERSON

50 g Gurke

50 g Apfel

1 Stängel Dill

200 ml Kokoswasser

Salz zum Abschmecken

1. Gurke und Apfel schälen, in kleine Stücke schneiden (2 x 2 cm).
2. Gurke, Apfel, Dillspitzen, Kokoswasser und etwas Salz in den Behälter geben.
3. Den Smart Engine-Deckel aufsetzen, die Starttaste zweimal drücken und den UrbanMax® auf den Kopf stellen bzw. kopfüber in der Hand halten.
4. Alles zusammen aufmischen. Ein Zyklus dauert 40 Sekunden, danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.
5. Den Smoothie nach Belieben in ein Glas gießen und genießen, evtl. nochmals mit Salz abschmecken.



## GAZPACHO-SHOTS

**Vorbereitungszeit:** 5 Minuten

### ZUTATEN FÜR 1-2 PERSONEN

25 g Paprika

50 g Gurke

125 g Tomaten

5 Blättchen Basilikum

1 Stängel Petersilie

1 EL Balsamicoessig

2 EL Olivenöl

50 ml Wasser

Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

**Tipp** Als Starter ist die Menge ausreichend für 2 Personen. Oder du servierst die Gazpacho als Abend- oder Mittagessen für 1 Person - zusammen mit geröstetem Ciabatta.

1. Gemüse in kleine Stücke schneiden (2 x 2 cm) und in den Behälter geben.
2. Kräuterblättchen, Essig, Öl und Wasser zugeben, dann den Behälter mit dem Smart Engine-Deckel verschließen.
3. Die Starttaste zweimal drücken, den UrbanMax® kopfüber in der Hand halten und leicht hin- und herbewegen, um ein gleichmäßiges Zerkleinern zu gewährleisten. Alternativ den UrbanMax® senkrecht auf den Deckel stellen, bis der Zyklus nach 40 Sekunden beendet ist.
4. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und evtl. nochmals mit Essig abschmecken und nach Belieben nochmals 40 Sekunden aufmischen.
5. Die Gazpacho bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.